

Food Waste bei menuandmore

Teammitglieder: Sedni Masri
Berufe: Kauffrau EFZ
Projektjahr: 2022/2023
Betrieb: Menu and More AG

menuandmore
Weil Kinder das Grösste sind!

Ziel des Projekts

Food-Waste bei menuandmore verringern

Das haben wir erreicht:

- Mitarbeitende wurden darauf sensibilisiert, Food Waste bei menuandmore zu vermeiden.
- Wir konnten herausfinden, wie viel Überschuss vom Mittagessen entsteht und weggeschmissen wird.
- Wir haben Massnahmen getroffen, welche zum Verringern von Food Waste bei menuandmore führten.

Spezielle Highlights:

- Mitarbeitende sind motiviert und machen gut mit.
- Mitarbeitende bringen tolle Ideen ein und möchten dazu beitragen, wenig Food Waste zu verursachen.
- Ich machte Betroffene zu Beteiligten
- Sämtliche Mitarbeitenden waren in diesem Projekt sehr interessiert, so dass sie alle entsprechenden Massnahmen mitgetragen haben.



Beschreibung unseres Projekts

Tonnen Food Waste vom Feld bis hin zum Teller. Diese Verschwendung schadet der Umwelt. menuandmore hat sich seit 2010 zu einer nachhaltigen Unternehmensführung verpflichtet. Dazu gehört im Rahmen der ökologischen Verantwortung auch der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln. In diesem Projekt geht es darum, aufzuzeigen, welche weiteren Schritte menuandmore gegen Food Waste unternimmt. Meine Recherchen haben ergeben, dass einer der Treiber, welcher Food Waste fördert, unser Mitarbeitendenrestaurant (Limmatblick) ist. Dabei ist aufgefallen, dass es sowohl ein Überschuss beim warmen als auch beim kalten Buffet entsteht. Zusätzlich werden von dem Salatbuffet teils nur die Hälfte der Auswahl gegessen. Diesem Umstand gilt es entgegenzuwirken.

Vorgehen:

- Mitarbeitende per Teams über das Projekt informieren.
- Erhebung der Anzahl Mahlzeiten pro Tag um genauere Planung zu ermöglichen.
- Austausch mit dem Produktionsleiter zum Thema Vermeidung Food-Waste führen.
- Einen Workshop mit den Abteilungsleiter/innen durchführen, in dem besprochen wird, wo Handlungsspielraum besteht und was getan werden kann.



Was sagen Mitarbeitende zu unserem Projekt:

«Es ist wichtig, dass man sich bewusst mit dem Essen auseinandersetzt. Dabei gilt der Grundsatz «weniger ist mehr». Man muss sich nicht immer den Teller vollladen, sondern man kann auch mal eine kleinere Portion nehmen und später wieder nachschöpfen ;)»

Simon Kindt, Leiter Administration