



# Food Waste bei menuandmore!

**Projekt-Team: Sedni Masri**

Beruf: Kauffrau EFZ

Lehrjahr: 2. Lehrjahr

Name der Schule oder des Betriebs: KV Business School

Name der Lehrperson oder der Berufsbildnerin/des Berufsbildners: Simon Kindt

## **Zusammenfassung:**

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 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

**Anzahl erreichte Personen** (Sensibilisierungsprojekt): 68 Mitarbeitende

# Inhalt

1	Einleitung.....	2
1.1	Ausgangslage.....	2
2	Ideensuche / Projektdefinition .....	3
2.1	Projektdefinition und -Zielsetzung: .....	3
2.2	Umsetzbarkeit.....	3
3	Projektplanung .....	4
3.1	Detaillierter Aufgabenplan .....	4
4	Resultate der Umsetzung.....	6
5	Einsparung durch das Projekt .....	7
5.1	Sensibilisierung von Personen .....	7
6	Auswertung der Projektarbeit.....	7
6.1	Rückblick .....	7
7	Literatur .....	8
8	Anhang .....	8

# 1 Einleitung

## 1.1 Ausgangslage

In diesem Projekt geht es für mich nicht darum zu gewinnen oder Geld zu verdienen. Ganz im Gegenteil, es geht mir darum, dass ich nachhaltig etwas gegen den Food Waste unternehmen kann.

Die Menu and More AG ist eine lensmittelproduzierende Firma, welche nachhaltige Menüs für Kunden anhand ihrer Bestellungen produziert. Dies fördert den Umstand, dass passgenau einzelne Menübestandteile produziert werden können, und es somit praktisch zu keinem Überschuss von Ware kommt.

In unserem Mitarbeiterrestaurant prallen teils Essgewohnheiten, Vorlieben und den Willen zum «Food Waste-Vermeiden» aufeinander. Dies widerspiegelt sich darin, dass beispielsweise vom Brot nur das Innere gegessen wird oder teils halbvolle Teller, weil zu viel geschöpft wurde, weggeschmissen werden. Dieses Handeln unserer Mitarbeitenden gibt mir zu denken und darum möchte ich etwas dagegen unternehmen.

Ich nehme an diesem Wettbewerb teil, weil ich in erster Linie etwas gegen die aktuelle Situation tun möchte. Andererseits weil ich so mein Vorhaben zielgerichtet in der Firma lancieren kann. Dabei gibt mir dieser Wettbewerb die Möglichkeit, mein Wissen in Projektmanagement weiter zu vertiefen und mich in Sachen Effizienz und Entscheidungsfindung zu verbessern

## **2 Ideensuche / Projektdefinition**

Immer während dem Mittagessen im Limmatblick ist mir aufgefallen, dass der Bioabfall voll mit Essensresten ist und der Überschuss vom Buffet weggeschmissen wird. Darum habe ich mich dazu entschlossen, das Projekt Food Waste bei menuandmore in Angriff zu nehmen und in meinem Betrieb umzusetzen. Dies, weil dieses Thema mir persönlich wichtig ist und es genug Menschen auf dieser Welt gibt, welche hungern müssen.

### **2.1 Projektdefinition und -Zielsetzung:**

Bei meinem Projekt handelt es sich um ein Sensibilisierungsprojekt, da Food Waste vermieden werden kann, wenn man darüber spricht und die betroffenen Personen sensibilisiert. Dies schaffe ich durch Präsentationen an Mitarbeitenden-Meetings und einen Workshop mit den Entscheidungsträgern. Somit sind schlussendlich alle Personen der Firma mit einbezogen und darauf sensibilisiert, bei den Mahlzeiten die Lebensmittelverschwendung so gering wie möglich zu halten.

### **2.2 Umsetzbarkeit**

Am Anfang fiel es mir schwer, klare Ziele für dieses Projekt zu setzen, und die Auswirkungen dieses Projekts auf menuandmore zu übertragen. Da menuandmore bei der Produktion bereits Vieles tut, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, ist den Mitarbeitenden bewusst, dass bei der Zubereitung sorgfältig und präzise vorgegangen werden muss, damit keine Reste entstehen. Falls trotzdem Reste entstehen, wird die überschüssig produzierte Ware an die Caritas gespendet. Wenn es aber um die eigene Vorgehensweise, bzw. Denkweise der Mitarbeitenden geht, dann steht man vor größeren Herausforderungen, weil man dies schwieriger kontrollieren oder besser gesagt beeinflussen kann. Nichtsdestotrotz glaube ich, dass das Projekt gut umsetzbar ist, weil alle Mitarbeitenden offen für Inputs und für Verbesserungsvorschläge sind, und wir alle am gleichen Strang ziehen. Deshalb bin ich sicher, dass dieses Projekt zu einer starken und positiven Veränderung der Situation bei menuandmore führen wird.

Es ist aber zu berücksichtigen, dass wir in unserer Firma die Herausforderung haben, dass nicht alle Mitarbeitenden gleich gut Deutsch sprechen. Dies erhöht die Chance, dass Massnahmen oder Vorhaben, bei welchen die Mitarbeitenden eine Rolle spielen, teilweise falsch verstanden werden können. Dies zeigt sich beispielsweise im kontinuierlichen Ausfüllen von Listen. Darum ist umso mehr ein immer wiederkehrendes Ansprechen / Sensibilisieren nötig.

Rein prozessbedingt, wäre es einfach, wenn wir die Ware von unserem Mitarbeitendenrestaurant nach dem Mittagsservice den Mitarbeitenden mitgeben können. Unser Leiter Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement wies aber darauf hin, dass aufgrund der Haltbarkeit und der Lebensmittelsicherheit die Mahlzeiten nicht mehr abgegeben werden dürfen, wenn sie drei Stunden warmgehalten wurden. Somit mussten andere Lösungen gefunden werden.

### 3 Projektplanung

Ich weiss, dass ich sechs Monate Zeit habe, um dieses Projekt abzuschliessen. Zusätzlich muss ich aber mit einberechnen, dass in diesen 6 Monaten noch zwei Ferienblöcke enthalten sind und dies bei der Auswertung berücksichtigt werden muss. Dies aus dem Grund, weil wir dann einen geringeren Mitarbeitendenbestand haben und somit die Konsumationszahlen sinken. Bezüglich der Aufgaben beginnt es vom einfachen Vorschreiben der Termineinladungen bis hin zum Erstellen der Präsentation für den Workshop und die Mitarbeitenden Meetings. Zwischendurch sind die Auswertungen der Anzahl Mahlzeiten pro Tag nicht zu vergessen, da dies für zukünftige Anpassungen in Sachen Mengen nötig ist. Wichtig ist, dass ich die Massnahmen ständig überwache und schnell auf Unvorhergesehenes reagiere. Während dem gesamten Projekt wurde ich vom gesamten Team von menuandmore unterstützt. Was mich sehr gefreut hat ist, dass ich nur sehr selten Personen überzeugen musste. Alle waren immer sehr hilfsbereit und standen hinter dem Projekt und hinter mir. Bezüglich Kosten sind keine entstanden. Abgesehen von meiner Arbeitszeit :).

#### 3.1 Detaillierter Aufgabenplan

Untenstehend sind nun die wichtigsten Meilensteine meines Projektes aufgeführt

Ablauf	Datum
Besprechung mit Leiter Produktion	23.02.20223
MA informieren per Teams	01.03.2023
Info an MA-Meeting über Projekt	23.03.2023
Messphase	01.03.2023 – 30.04.2023
Workshop	13.04.2023
Auswertung Messphase	01.05.2023
Projektdokumentation und Plakat ausfüllen	18.05.2023
Gegenlesen der Dokumentation und des Plakats	24.05.2023
Hochladen der Projektdokumente	30.05.2023

Zwischenschritte	Zeitbedarf	Verantwortliche Person	Datum
Kalendereinladung und Vorbereitung Besprechung für Produktionsleiter	30 Minuten	Sedni Masri	09.02.20223
Besprechung mit Leiter Produktion	30 Minuten	Sedni Masri	23.02.2023
Text vorbereiten für Mitarbeitendeninformation per Teams	15 Minuten	Sedni Masri	24.02.2023
Text für Mitarbeitendeninformation per Teams veröffentlichen	5 Minuten	Sedni Masri	01.03.2023
Ausarbeitung Formular für Messphase (Erfassung MA pro Tag)	10 Minuten	Sedni Masri	24.02.2023
Wöchentliche Auswertung der Messphase	Jeweils 10 Minuten	Sedni Masri	30.04.2023
Ausarbeitung der Massnahmen	60 Minuten	Sedni Masri	01.03.2023 – 30.04.2023
Präsentation für Workshop vorbereiten	90 Minuten	Sedni Masri	07.04.2023
Durchführung Workshop	60 Minuten	Sedni Masri	13.04.2023
My Climate Projekt ausfüllen	180 Minuten	Sedni Masri	18.05.2023

**Massnahmenplan aus Workshop**

<b>Was</b>	<b>Arbeitsaufwand</b>	<b>Wer</b>	<b>Bis wann</b>
Restmengen in Grossbinden und alternative Entsorgungskanal	1 Tag	Leiter betriebliche Prozesse & Projekte	Ende Mai
Konzept Restaurant überarbeiten	0.5 Tage	Geschäftsführer	Anfang Mai
Abklärungen bezüglich längerer Haltbarkeit	30 Minuten	Sedni Masri / Leiter Qualitäts- und Nachhaltigkeits-Management	Mitte Mai
Mitarbeitende sensibilisieren		Sedni Masri	Ende Juni

## 4 Resultate der Umsetzung

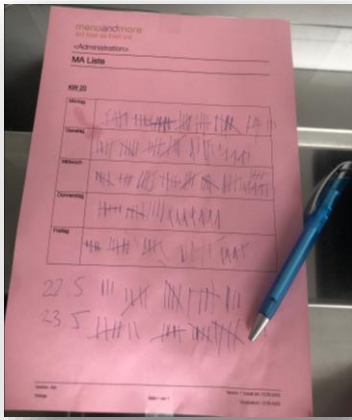


Abbildung 1 – Liste der Mitarbeitenden

Quelle: selbst fotografiert

Das ist die Liste, worin sich die Mitarbeitenden eintragen müssten. Durch die Liste habe ich einen Blick auf die Anzahl der Mitarbeitenden, welche sich verpflegen. Das Problem lag aber darin, dass sich nicht immer alle Mitarbeitenden in der Liste eingetragen haben. Trotzdem gab die Auswertung einen Anhaltspunkt, wie viele Mitarbeitende sich pro Tag verpflegten. Somit kann man in einem späteren Zeitpunkt die produzierte Menge besser anpassen.

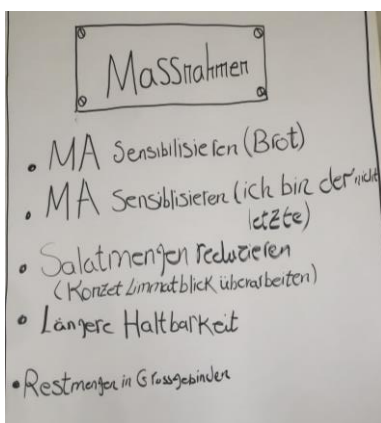


Abbildung 1 – Massnahmenliste

Quelle: selbst fotografiert am Workshop

Diese Massnahmen wurden in einem Workshop, welchen ich organisiert habe, von unseren Abteilungsleitern festgelegt.

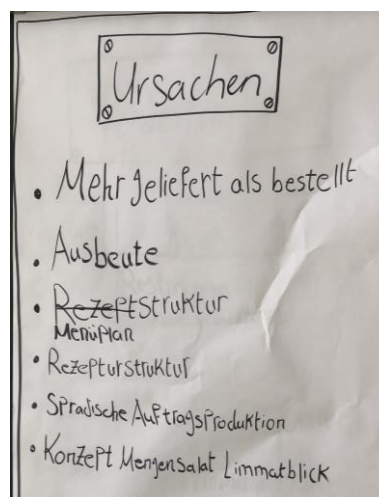


Abbildung 2 – Ursachen Liste

Quelle: selbst fotografiert am Workshop

In diesem Workshop haben die Abteilungsleiter noch weitere Ursachen angesprochen, welche mir nicht selbst in den Sinn kamen.

Liebes menuandmore-Team

Ich bitte euch, weiterhin einen Strich in der Liste, welche beim Salatbuffet aufliegt, zu machen, sobald ihr etwas zum Mittagessen oder Abendessen esst. Somit kann ich herausfinden, wie viele Mitarbeitende pro Tag in der menuandmore essen.

Über euer Mitmachen würde ich mich sehr freuen.

Liebe Grüsse

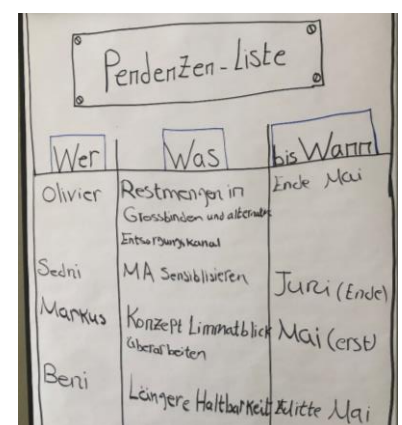
Sedri



Abbildung 3 – Erinnerungsschreiben für Mitarbeitende

Quelle: selbst fotografiert

Ich bin auf die Idee gekommen, eine Erinnerung zu erstellen. In dieser Erinnerung geht es darum, dass die Mitarbeitenden einen Strich in der Liste, welche beim Salatbuffet aufliegt, machen, sobald sie sich im Limmatblick verpflegen.



Wer	Was	bis Wann
Olivier	Restmengen in Grossbinden und alternativer Entsorgungskanal	Ende Mai
Sedri	MA Sensibilisieren	Juni (Ende)
Markus	Konzept Limmatblick überarbeiten	Mai (erst)
Beni	Längere Haltbarkeit	Ende Mai

Abbildung 5 – Pendenzen- Liste

Quelle: selbst fotografiert am Workshop

## **5 Einsparung durch das Projekt**

### **5.1 Sensibilisierung von Personen**

Food Waste ist ein Thema, welches nicht spurlos an jeder Person vorbei geht. Alle 68 Mitarbeitenden nehmen an diesem Projekt teil und streben nach dem Erfolg des Projekts. Dabei ist es wichtig, dass alle schnell auf sichtbare Situationen reagieren und entsprechende Vorschläge zur Verbesserung unterbreiten können. Damit schaffe ich, dass die Mitarbeitenden von menuandmore nicht nur Betroffene sind, sondern zu Beteiligten werden. Darüber hinaus führen wir einen Workshop mit den Abteilungsleitern durch, klären neue Ursachen ab und ergreifen entsprechende Gegenmassnahmen. Unsere Mitarbeitenden wissen, wie sie mit Lebensmitteln umgehen müssen und können das Projekt auch ohne meine Hilfe und die damit verbundenen Massnahmen neuen Mitarbeitern erklären.

## **6 Auswertung der Projektarbeit**

### **6.1 Rückblick**

Da die Ergebnisse bisher sehr gut sind, weil die Mitarbeitenden bei diesem Projekt gute Arbeit geleistet und mich bei der Umsetzung der Massnahmen unterstützt haben, bin ich sehr zufrieden. Ich hoffe weiterhin darauf, dass wir noch mehr zusammen erreichen werden. Ich konnte das Projekt wie geplant umsetzen. Zu Beginn war das Projekt nicht allen Mitarbeitern klar, die Massnahmen wurden nicht ernst genommen und die formulierten Pläne wurden nicht umgesetzt. Basierend auf den aktuellen Ergebnissen werde ich Massnahmen modifizieren bzw. weiterentwickeln, um die Fortführung des Programms am neuen Standort in Spreitenbach zu ermöglichen.

Ich glaube, dass die Projektarbeit teilnehmerorientiert war und mir ein aktives und selbstständiges Lernen zu etablieren, ermöglichte. Ich bekam dabei den grösstmöglichen Planungs-, Entscheidungs- und Handlungsspielraum bei der Bearbeitung der Projektaufgaben. Das Projekt Food Waste war für mich ein Lernen durch Reflexion. Nachdenken, Ausprobieren, Fehler analysieren und korrigieren, Vorwissen aktivieren und nutzen bildeten Grundlage und Anlass für immer wieder neue Lernerfahrungen.

"Geduldig sein!" hört sich erst etwas eigenartig an, aber in der Tat ist es so, dass seitdem ich gelernt habe geduldiger und gelassener beim Projekt vorzugehen, ich mehr auf neue Ideen kam, diese mit einfließen lassen konnte und somit mein Ziel schlussendlich erreichte.

Last but not least: Es macht einfach Spass viele nette Menschen mit verschiedenem Charakter kennen zu lernen und wieder zu treffen. Gemeinsam konnten wir neue Ideen entdecken und uns danach über das Erlebte austauschen.

Ich freue mich, darauf, die anderen Teilnehmende wieder zu treffend und von ihnen zu erfahren, wie ihre Projekte gelaufen sind.



## 7 Literatur

Quelle vom Titelbild:

[https://www.freepik.com/premium-vector/waste-food-poster-design\\_2893548.htm](https://www.freepik.com/premium-vector/waste-food-poster-design_2893548.htm)

## 8 Anhang

### Folien vom Workshop Food Waste



#### Massnahmen Food-Waste

- Menge bei der Brotbestellung reduzieren
- Brot vom Vortag aufbacken
- Salatmenge reduzieren
- MA-Liste erstellen nach Absprache mit Abteilungsleiter/innen
- Möglichkeit anbieten übriges Mittagessen mitnehmen
  - Rücksicht nehmen mit LQNM
  - Lebensmittelsicherheit (Mittagsmenü) berücksichtigen
- Reduktion von Produktionsmenge, da Anzahl ME bekannt ist

28.05.2023 3 menuandmore

#### Ursachen Food-Waste bei menuandmore

- **Im Restaurant «Limmatblick»**
  - Es wird zu viel Brot bestellt
  - Überschüssige Ware auf dem warmen Buffet => Überproduktion
  - Überschüssige Ware kaltes Buffet (Salate) => Überproduktion
  - Zu wenig auf Anzahl der Anwesenden abgestimmt
  - Zu viele Salatarten im Angebot
  - Fehlproduktion (Beispiel: Versalzene Teigwaren oder verkochte Teigwaren)

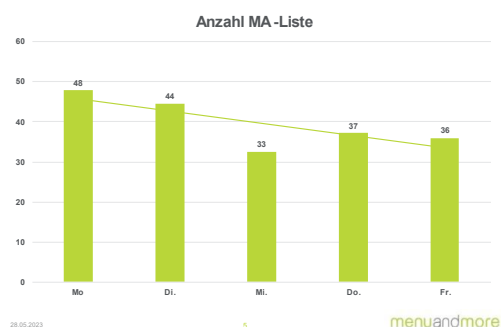
28.05.2023 2 menuandmore

#### Vorgeschlagene Ideen von Mitarbeitenden

- Für Einkauf
  - Wenig gebrauchte Waren in kleineren Verpackungseinheiten bestellen
    - Beispiel: Mascarpone Ricotta & Frischkäse wenig bestellen
- Für Qualität & Nachhaltigkeitsmanagement
  - Salat zum Mitnehmen für MA zur Verfügung stellen
- Für Produktion
  - Weniger beliebte Produkte abschaffen → Beispiele:
    - Salat: Kohlräbblisalat, Peperoni-Salat, Kopfsalat, Karottensalat,
    - Hauptspeise: Broccoli, Bio Knospe-Tagliatelle, Quorngehacktes, Kartoffelspätzli, Gemüse-Bratsaucen, Bio Knospe-Vollkorn Spaghetti

28.05.2023 4 menuandmore

#### Diagramm MA-List



28.05.2023 5 menuandmore

**Bilder vom Workshop:**

