

Aufwertung der vegetarischen Menühauptgängen

Teammitglieder: Ricardo Ulrich, Enea Benz

Berufe: Koch, Kaufmann

Projektjahr: 2023/24

Betrieb: Wellness Hotel Stoos



WELLNESS HOTEL
STOOS

Ziel des Projekts

Das haben wir erreicht:

- Wir haben erreicht unsere überarbeiteten Menüs auf die Speisekarte zu bringen.
- Ebenfalls haben wir es geschafft, die Anzahl Fleischmenüs zu senken.
- Zeitgleich konnten wir unsere Gäste in dem Thema sensibilisieren.

Spezielles Highlight:

Unser grosses Highlight war, dass wir am Ende des Projektes eine Steigung von 20% der durchschnittlichen gegessenen vegetarischen Menüs hatten. Ebenfalls haben uns die positiven Rückmeldungen sehr motiviert.



Die Beschreibung unseres Projekts:

Die Überarbeitung der vegetarischen und veganen Menüs im Wellness Hotel Stoos war unser Plan, um unseren Gästen attraktive Fleischalternativen zu bieten. Mit frischen, saisonalen Zutaten und innovativen Zubereitungsmethoden streben wir kulinarischen Genuss und Nachhaltigkeit an. Die bewusste Auswahl pflanzlicher Proteine und regionaler Produkte zeigt unsere Qualität und Umweltverantwortung. Klare, informative Speisekarten und gesundheitsbewusste Optionen komplettieren das Angebot. Gäste-Feedbacks sind uns wichtig, um die Erwartungen unserer Gäste zu erfüllen und den Aufenthalt im Wellness Hotel Stoos noch angenehmer zu gestalten.

Vorgehen:

- Die alten Menüs analysieren
- Neue Gerichte mit den neuen Kenntnissen erstellen
- Probekochen
- Die Gerichte unseren Gästen verkaufen
- Feedback annehmen



PRIVATE SELECTION
HOTELS & TOURS

zauberhaft persönlich

Was sagen Mitarbeitende zu unserem Projekt:

«Ich finde das Projekt von Ricardo und Enea eine sehr gute Idee. Eine attraktive, vegetarische Alternative ist ein essentieller Bestandteil in einem Restaurant. Die Sensibilisierung unserer Gäste ist ebenfalls ein sehr wichtiges Thema.»
Julia Jann, Direktionsassistentin