

# Foodwaste

Teammitglieder: Laura Ineichen, Samuel Cocozza

Berufe: Köchin/Koch

Projektjahr: 2023/24

Betrieb: Restaurant Fräkmüntegg



Kosten von Foodwaste gespart  
 1 Jahr 2770CHF  
 3 Jahre 99720CHF

## Ziel des Projekts

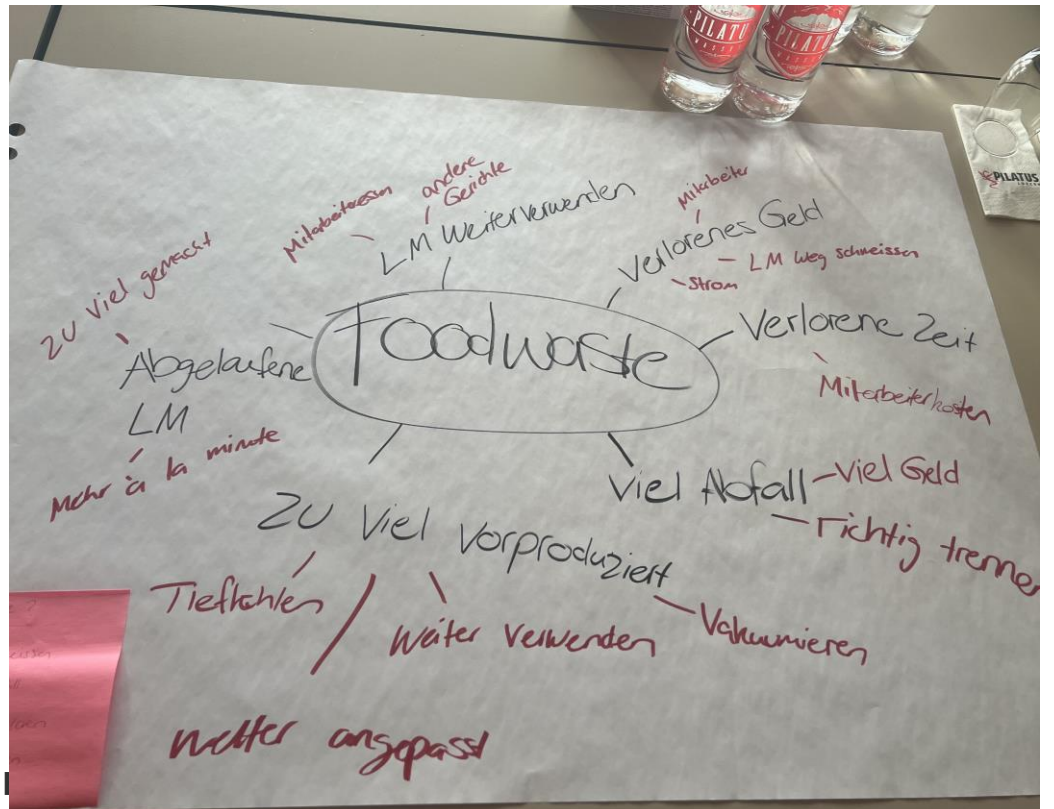
Weniger LM verschwenden/Weniger Abfall/LM weiter verwenden

**Das haben wir erreicht:**

- Weniger produzieren
- Viel Geld und Zeit sparen
- Kleine Portionen
- Lebensmittel weiter verwenden

**Spezielle Highlights:**

Wir haben sehr viel Geld und Lebensmittel gespart. Wir haben sehr viel Abfall gespart und die Lebensmittel wo man nicht weiter verwenden können es für andere Gerichte verwenden können.



Item	Value	Category
Abfallkübel (containers)	700CHF pro Stk.	Jährlich
Bio Kübel	170CHF pro Stk.	
Abfallsäcke	90CHF	laufend
Mitarbeiterkosten	350CHF	
LM Kosten	12'000CHF	13'290CHF
LM Kosten	9'500CHF	
Mitarbeiterkosten	270CHF	gespart mit Foodwaste
Abfallsäcke	750CHF	
		10'520CHF

2'770CHF gespart im Jahr  
 99'720CHF in 3 Jahren

Wir wollen mit Foodwaste zeigen das man ganz einfach Lebensmittel sparen oder weiter verwenden kann in dem man kleinere Portionen den Gästen gibt oder die zu viel Produzierte Lebensmittel weiter verwenden kann oder es an Mitarbeiter essen geben kann. Man spart sehr viel Abfall in dem man alles trennt oder es Vakuumiert und es Tiefkühlt. Man soll auch darauf achten das man je nach Wetter weniger braucht oder viel à la Minute macht.



## Was sagen Mitarbeitende zu unserem Projekt:

Zitat einfügen «Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet.»  
 Vorname Name, Funktion

