

Kühlplatte

Teammitglieder: Lukas, Arhip und Ali
Berufe: Kaufmann, Koch und Restaurantfachmann
Projektjahr: 2023/24
Betrieb: Stoos Hotels



WELLNESS HOTEL
STOOS

Einsparung von
Foodwaste beim
Frühstücksbuffet /
Kosten
CHF 2'688.-/ Jahr

Ziel des Projekts:
Nachhaltige Kühlung
der Milchprodukte beim Frühstücksbuffet

Das werden wir erreichen:

- Einsparungen von Foodwaste beim Frühstücksbuffet
- Sensibilisierung unserer Gäste und Mitarbeitenden

Spezielle Highlights:

Unser Highlight war definitiv der Informationstag in Spiez. Da haben wir viele interessante Fakten zu den Themen Klimawandel und Nachhaltigkeit erfahren.



Beschreibung unseres Projekts

Mit unserem Projekt möchten wir den Foodwaste bei unserem Frühstücksbuffet verringern. Durch die Investition in eine Kühlplatte können wir die Milchprodukte nachhaltig kühlen. Durch diese Neuanschaffung sind die Milchprodukte länger haltbar und wir müssen diese nicht in Wegwerfbehältern ausstellen. Das führt langfristig zu weniger weggeworfenen Milchprodukten und so auch zu Einsparungen in diesem Bereich.

Vorgehen:

- Ideenfindung
- Umsetzungsplanung
- Foodwaste mithilfe unseres Küchenchefs berechnen
- Offerten für Kühlplatten einholen
- Kühlplatte kaufen
- Sensibilisierung via Homepage
- Milchprodukte mit Hilfe der Kühlplatte kühlen



Was sagen Mitarbeitende zu unserem Projekt:

Stephan Riedweg, Sous-Chef: «Ich finde es gut, wenn Lernende die Möglichkeit bekommen, mit dem Betrieb, eine Klima-Challenge durchzuführen. Ihre Idee mit der Kühlplatte eignet sich perfekt für den kommenden Sommer um die Lebensmittel länger haltbar zu machen.»



PRIVATE SELECTION
HOTELS & TOURS

zauberhaft persönlich