



Mein Küchenchef

GESUND, AUSGEWOGEN UND
DIE LEBENSMITTEL ZU 100% GENUTZT



Der Küchenchef

Mirko Buri



2011 - 2014 Küchenchef **Hotel Interlaken**

Auszeichnungen:

2010 Goldmedaille Fingerfood in Stuttgart

2007 Swiss Culinary Cup 3. Platz

2007 Goldmedaille in Nürnberg

Spezielles:

2005-2014 Leiter von Buri`s Kochschule

Weiterbildungen:

2014 Ausbildung zum Fachlehrer für überbetriebliche Kurse

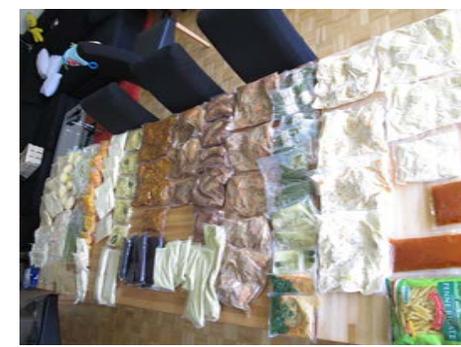
2013 Experte Qualifikationsverfahren angehender Köche Berner Oberland

2010 Gastronomiekoch mit eig. Fachausweis

2009 Berufsbildner

2006 Restverwertung und Anrichtearten

Die Idee



- Geburt meines Sohnes - übernehme die Küchenleitung Zuhause.
- Mir wird die Lebensmittelverschwendung im Alltag bewusst.
- Setzte meine Erfahrungen als Küchenchef in unserem Privathaushalt um.
- Wochenpläne werden eingeführt, Lebensqualität steigt und unser Haushaltsbudget halbiert sich.
- 1 Tag Planung und Einkauf – 1 Tag Produktion für 2 Wochen.
- Im 2. Monat koche ich schon für 10 Personen.



Das Konzept

1. Der Küchenchef



- Planung
- Einkauf
- Verarbeitung

2. Aus Online Speisekarte bestellen



Stärke-Beilagen



Hochwertige

- Menu-Komponente
- Menus
- Spezialitäten
- Wochenpläne

3. Warenkorb bequem abholen



- Mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar

4. Geniessen wie im Restaurant

3 Schritte zum Genuss

▼ AUSWÄHLEN



Von Ihrem Küchenchef
vorbereitet ...



▼ ERHITZEN



5-10 Min. erwärmen ...



▼ GENIESSEN



... genießen wie im
Restaurant.



Dienstleistung zum abfallfreien Privathaushalt mit einem Mehrwert für alle!

noFood®
waste

Verkauf



mindestens
haltbar bis:
02.12.14

Lagerung



Verarbeitung



Planung



Einkauf



Frisch-Convenience
mit negativer
Food Waste
Bilanz



Ende



[www. mein-kuechenchef.ch](http://www.mein-kuechenchef.ch)