



Fallstudie Gemeinschaftsgastronomie

Personalrestaurant Guggi



Bild: Personalrestaurant Guggi

Am Limmatplatz in Zürich ist der Migros-Genossenschafts-Bund zuhause, wo sich die Mitarbeiter täglich im Personalrestaurant Guggi kulinarisch verwöhnen lassen dürfen. In Zürich wurden bereits mehrere Coachings von der Migros initiiert – das Guggi ist dabei der insgesamt fünfte Betrieb. Damit setzt die Migros ein klares Zeichen gegen Food Waste.

UAW Coach Roger Lanz begleitete das Guggi während der Erhebung im Herbst 2018 und traf auf einen sehr fortschrittlichen Betrieb. Die Abfälle befinden sich auf sehr gutem Niveau: Nur 40 Gramm fallen pro Mahlzeit an.

Food Save im Zentrum des Migros-Genossenschafts-Bunds

Was vor wenigen Jahren in einzelnen Betrieben angefangen hatte, ist nun definitiv im Herzen der Migros angekommen: Das Personalrestaurant Guggi des Migros Genossenschafts-Bunds in Zürich nahm im Herbst 2018 an einem UAW Coaching teil. Dass sich Nachhaltigkeitsbemühungen bei der Migros derart in der Gastronomie manifestieren, ist eine sehr positive Entwicklung. Food Save erlangt somit ein völlig neues Publikum in der Migros Zentrale.

Abfälle auf sehr gutem Niveau

Schon in der ersten Woche erkannte Coach Roger Lanz, dass die Küchenmannschaft des Guggi bereits auf Food Waste sensibilisiert wurde. Mit 42g pro Mahlzeit befand sich der Abfall in der Startwoche bereits im Branchendurchschnitt – und das bei ca. 1'000 Mahlzeiten am Tag. Ziel war es, dennoch weitere Fortschritte zu realisieren. Mit Erfolg: Das beste Resultat erzielte das Team in der zweiten Woche mit einer Reduktion von 24%

gegenüber der ersten Woche. Auch in der vierten Woche lagen die Abfälle unter dem Anfangswert: 40g pro Mahlzeit fielen nach dem Coaching an. Das Niveau konnte also über einen Monat leicht verbessert werden.

Das überzeugte Engagement sieht man auch am Massnahmenplan, mit dem künftig weitere Verbesserungen realisiert werden sollen. So will das Küchenteam insbesondere Überschüsse besser verwerten und die Gästekommunikation fördern.

Wollen auch Sie Ihre Abfälle spürbar reduzieren und dabei Kosten sparen? Dann melden Sie sich jetzt für ein Coaching an!

www.united-against-waste.ch/coaching

Tipps

- ✓ **Produktionsplan genau einhalten**
- ✓ **Sandwiches knapp produzieren**
- ✓ **Schöpfportionen genau vorgeben und Trainings durchführen**



«Wir werden uns regelmässig selber überprüfen und Food Waste Messungen durchführen.»

Miriam Lendenmann, Küchenchefin Personalrestaurant Guggi



«Weg von Food Waste. Hin zu Food Save.»

Günther Lampl, Leiter Personalrestaurant Guggi

United Against Waste

Der Verein United Against Waste hat zum Ziel, Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette der Food Service Branche zu verringern. Dieser Branchenzusammenschluss, der im Sommer 2013 gegründet wurde, reicht von Lebensmittelherstellern und Grosshändlern bis hin zum Gast- und Bäckereigewerbe.