



KURSAAL

BERN

ALLES IN DIE TONNE, ODER WAS!?

FOODWASTEMESSUNGEN IM KURSAAL BERN
IN ZUSAMMENARBEIT MIT UNITED AGAINST FOOD WASTE

VORGEHEN

OHNE FLEISS KEIN PREIS



HERAUSFORDERUNGEN:

- SINNVOLLE MESSPUNKTE DEFINIEREN, DIE PRÄZISE RÜCKSCHLÜSSE AUF DIE URSACHEN DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG ERMÖGLICHEN.
- UNTERSCHIEDLICHE ANFORDERUNGEN UND PLATZVERHÄLTNISSE IN DEN VERSCHIEDENEN KÜCHEN.
- ZAHLEN UND DATEN AUS VERSCHIEDENEN BEREICHEN ZUSAMMENFÜHREN, UM EIN UMFASSENDES BILD ZU ERHALTEN.
- PERSONELLE WECHSEL, DIE DIE KONTINUITÄT DER MASSNAHMEN ERSCHWEREN KÖNNEN.



INHALT

VORGEHEN

UMFELD

MASSNAHME 1

MASSNAHME 2

OUTPUT

FAZIT / FRAGEN



UMFELD

KURSAAL BERN AG



INHALT

VORGEHEN

UMFELD

MASSNAHME 1

MASSNAHME 2

OUTPUT

FAZIT / FRAGEN

- KONGRESSHAUS MIT DREI A-LA-CARTE-RESTAURANTS
- 21'000-23'000 MAHLZEITEN PRO MONAT
- IM VOLLBETRIEB BIS 15 ANLÄSSE IM KONGRESSHAUS GLEICHZEITIG
- SWISSHÔTEL KURSAAL BERN MIT 300 HOTELBETTEN STANDART 4*+
- FÜNF KÜCHEN MIT 70 MITARBEITENDEN
- WEITERES ENGAGEMENT IM FOODSAVEBEREICH: SCHWEIZER TAFEL
- IN UNSEREM MITARBEITERRESTAURANT VERPFLEGEN WIR ZUSÄTZLICH ZWISCHEN 200-300 MITARBEITER PRO TAG



MASSNAHME 1

PROZESSE OPTIMIEREN

- Anpassung der Mengenmatrix für Stehlunches
- erfordert die Feinjustierung der einzelnen Schritte, von der Planung bis zur Ausführung



INHALT

VORGEHEN

UMFELD

MASSNAHME 1

MASSNAHME 2

OUTPUT

FAZIT / FRAGEN

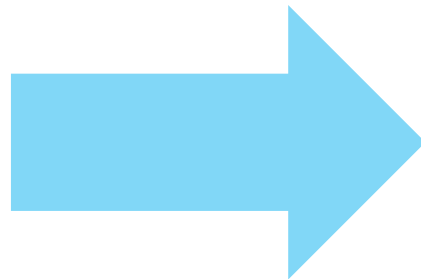
Gegarter/Essbarer Teil p. Pers.									
PAX	Gemüse	Stärkebellage	Vegan	Fleisch (Kurzbratstücke)	Schmorfleisch (Ragout, Braten)	Jus, Sauce	Bra-tensauce (Ragout, Braten, ...)	Fisch (als Zusatz)	Tisch Brötli
20 - 100									
100 - 300									
300 - 500									
500 - 700									
700 - 900									
900 - 1100									



MASSNAHME 2

PORTIONSGRÖßEN IN DEN RESTAURANTS ANPASSEN

Durch eine Optimierung der Portionsgrößen kann die Verschwendung erheblich reduziert werden, ohne dabei den Genuss für die Gäste einzuschränken.



Weiteres Optimierungspotential zeigt sich beim Tischbrot.



INHALT

VORGEHEN

UMFELD

MASSNAHME 1

MASSNAHME 2

OUTPUT

FAZIT / FRAGEN



OUTPUT

AM ENDE DES TAGES MUSS DIE KASSE STIMMEN

Alle Maßnahmen müssen **wirtschaftlich vertretbar** bleiben, damit sowohl die Nachhaltigkeitsziele erreicht als auch die Rentabilität gesichert wird.

Resultat nach 4 Wochen Datenerhebung

Anzahl geschickter Essen	20'531
Food Waste in Kg	1'923.12
Food Waste pro Gast in Gramm	93.67
Warenkosten in CHF	16'149.89
Warenkosten pro Gast in CHF	0.79
Food Waste bei Vollkostenrechnung in CHF *	46'154.88



INHALT

VORGEHEN

UMFELD

MASSNAHME 1

MASSNAHME 2

OUTPUT

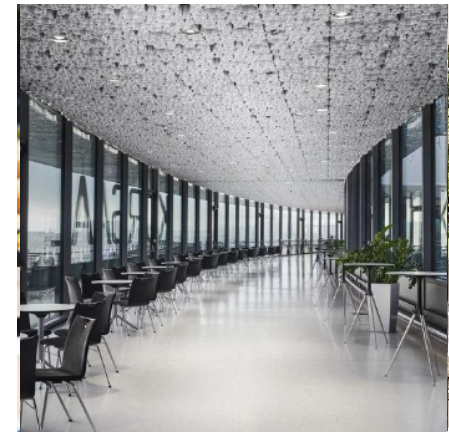
FAZIT / FRAGEN



FAZIT / FRAGEN

WÜRDEN ICH ES WIEDER MACHEN?

- Ich kann dieses Projekt nur weiterempfehlen.
- Nachhaltigen Reduzierung von Lebensmittelverschwendung durch Sensibilisierung der Gäste und Mitarbeiter



INHALT

VORGEHEN

UMFELD

MASSNAHME 1

MASSNAHME 2

OUTPUT

FAZIT / FRAGEN

Vergleich zwischen den Messwochen

