



Food Save Management

Themen

- Einloggen & Testen
- Was wird gemessen / Was braucht es
- Wie & Wo
- Organisation Team (Ämtli) / Küche + Service
- Schulung / Umsetzung
- Dokumentieren / Gründe
- Auswertung
- Erkenntnis & Umdenken
- Diskussionsrunde

Einloggen & Testen

- www.app.wastetracker.ch
- Anmelden
- Profil unterteilen

Deine Restaurants

Mitarbeiterrestaurant Stoos Lodge	<input type="checkbox"/>
Stoos-Lodge	<input checked="" type="checkbox"/>

MITTWOCH, 16. OKTOBER

Profil

Konto Abonnement Ressourcen

Konto

Vorname Michael

Nachname Zboron

E-Mail michel.zboron@stoos-hotels.ch

Sprache Deutsch ▾

Unternehmen +

Restaurants +

Mitarbeiterrestaurant Stoos Lodge >

Stoos-Lodge >








Speichern

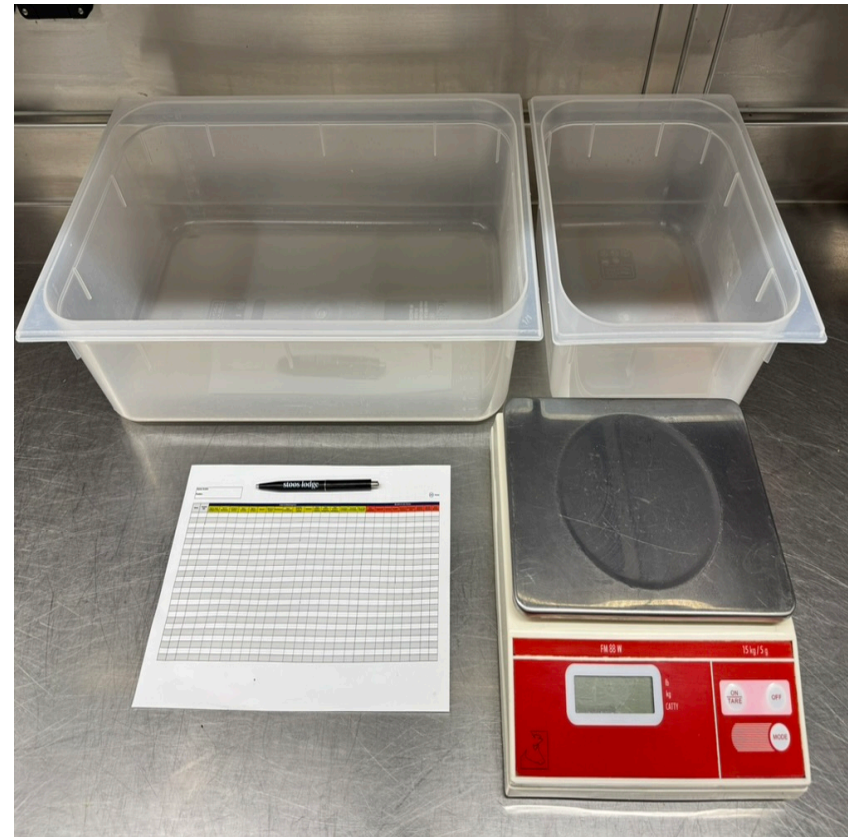
Abmelden

Version 1.9.1

Was wird gemessen / Was braucht es

Messungen

	Fleisch, Fisch, Geflügel & Tofu • Verlustgrund
	Brot & Backwaren • Verlustgrund
	Früchte & Gemüse • Verlustgrund
	Milchprodukte • Verlustgrund
	Stärkebeilagen • Verlustgrund
	Dessert • Verlustgrund
	Saucen & Suppen • Verlustgrund



Was wird gemessen:

- Produkte auswählen, die gemessen werden

Was braucht es:

- Zwei Größen von Behältnissen
- Waage
- Produkte Liste

Wie & Wo

Erklärung für MA (z.B.: 2 verschiedene Sprachen)



Wo macht es Sinn?

Wo kann ich es am besten in den Tagesablauf mit einbauen?

Organisation Team (Ämtli) / Küche + Service


- Von wann bis wann wird welche Tagesphase gemessen?
(Frühstück, Mittag, Abend)
- Wer kontrolliert und dokumentiert
(Ämtli-Verteilung)
- Worauf muss der Service achten
(Was kommt wo hin)


Schulung / Umsetzung


- Zweck & Nutzen erläutern
- Meeting Küche
- Meeting Service
- Handling aufzeigen per Notizen, Chats, Persönlich
- Abläufe definieren





Dokumentieren / Gründe


- 
6.01 Kg


Sandwiches
[Verlustgrund](#)
- 
1.75 Kg


Salatzubereitungen
[Verlustgrund](#)
- 
7.1 Kg

Bankette, Buffets & Catering
[Verlustgrund](#)
- 
0 Kg

Getränke
[Verlustgrund](#)
- 
0 Kg

Frischfall vermerkt
[Verlustgrund](#)
- 
1 Kg

Tellerrücklauf Frühstück
- 
2.86 Kg

Tellerrücklauf Mittagessen
- 
7.12 Kg

Tellerrücklauf Abendessen

[Allgemeine Kommentare](#)

Speichern

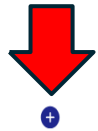
- Wenn möglich täglich eintragen
- Immer den Grund angeben / abwägen / nachhaken
- Dauer ca. 5 min

Name		Lagerveränderungen														Verlust für den Tag													
Prozentsatz		Bestand	Produktion	Verbrauch	Verkauf	Abfall	Rücklauf	Verkauf	Produktion	Verbrauch	Verkauf	Abfall	Rücklauf	Verkauf	Produktion	Verbrauch	Verkauf	Abfall	Rücklauf	Verkauf	Produktion	Verbrauch	Verkauf	Abfall	Rücklauf	Verkauf			

MITWOCHE, 16. OKTOBER
Messungen

Stoos-Lodge

15. Apr. 2024 0 Kg / 0 CHF



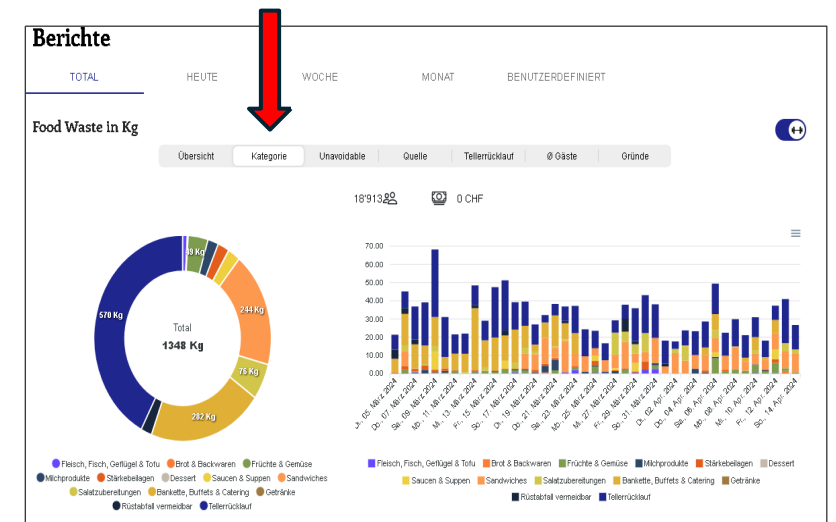
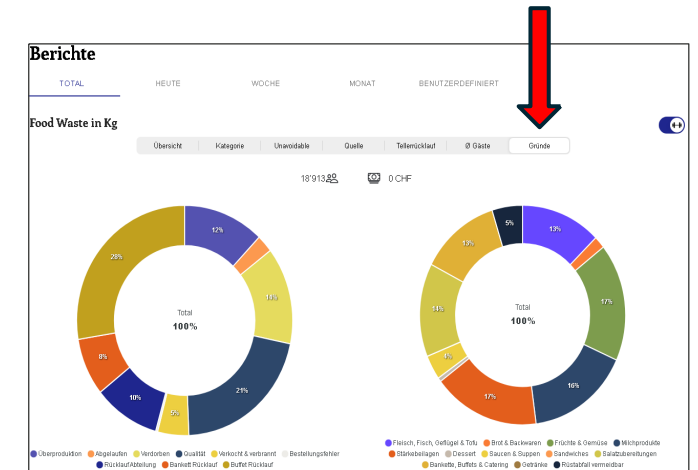
Fleisch, Fisch, Geflügel & Tofu

Grund für Verlust auswählen (max. 4)

- Überproduktion
- Abgelaufen
- Verdorben
- Qualität
- Verkocht & verbrannt
- Bestellungsfehler
- Rücklauf Abteilung
- Bankett Rücklauf
- Buffet Rücklauf

Speichern

Auswertung



Erkenntnis & Umdenken

Erkenntnis:

- Prinzipiell machen wir es gut
- MA-Essen „Food Waste“ ist zu hoch
- OH HA das hätten wir nicht gedacht
- MA denken bei Mengen & Geldangaben eher um (Visualisieren erzeugt Verständnis)

Umdenken:

- Anpassung der Portionengrößen
- Angebotsanpassung
- MA-Verpflegung neu gestalten



stoos lodge

Diskussionsrunde

- Fragen
- Anmerkungen
- Ideen