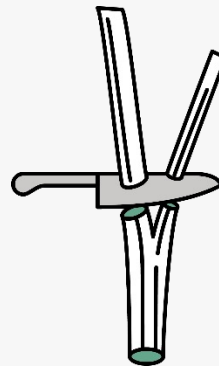


Verarbeiten & Weiterbilden

So reduzieren wir
Food Waste



FOOD00

REFERENT

”

Mirko Buri
Gastronomiekoch
mit Eidg.
Fachausweis

Leitung Produktion
«Foodoo-Foods»
Food-Waste-Pionier,
Kochbuchautor



FOODOO

Save the veggies

Seit 2018 setzen wir uns gegen die Verschwendung von Lebensmitteln ein.

- Produktion und Entwicklung
- Verkauf und Administration
- Kommunikation
- Controlling
- Bestellungen und Kundenbetreuung
- Mitarbeiter Produktion

Mirko Buri
Pierre-Yves Bernasconi
Fabia Dellsberger
Jürg Burri
Manuela Burkhalter
Anil Hänni





70 TONNEN

So viele Lebensmittel,
produziert von regionalen
Landwirten/Innen,
bringen wir jährlich durch
unsere Produkte
zurück in den
Lebensmittelkreislauf.





VERARBEITEN STATT VERSCHWENDEN

**Wir schaffen regionale
Kreisläufe und
konkurrenzieren bewusst.**



In unserer Manufaktur entstehen hochwertige Produkte für den Detailhandel und die Gastronomie.

VERARBEITUNG

Die Verarbeitung von Von Food Waste ist nicht einfach und genau deshalb haben wir drei verschiedene Küchenkonzepte.

Mit diesem Konzept erhöhen wir zum einen den Impact durch Sensibilisierungsevents und schaffen Arbeitsplätze für benachteiligte Jugendliche.



Spontan & Flexibel

In Utzigen verarbeiten wir kurzfristig erhaltene Überschüsse, welche nicht planbar sind.

Planbar & sozial

In der Stiftung TransFair wird Lagergemüse verarbeitet. Damit schaffen wir wertvolle Arbeitsplätze.

Factory & Events

Mit tausenden von Freiwilligen Helfer/Innen, verarbeiten wir an Schulen und Grossevents in der ganzen Schweiz Food Waste. Das dient der Sensibilisierung und stärkt die Community.

GEMEINSAM SIND WIR STÄRKER!

Food waste ist ein gesellschaftliches Problem. Eine langfristige und nachhaltige Lösung ist nur gemeinsam zu erreichen. Deshalb setzen wir alles daran unser Wissen weiter zu geben.

Referate

Impulsreferate in der ganzen Schweiz laden zum Umdenken ein.

Weiterbildungen

Weiterbildungen in der Schweiz oder in den umliegenden Nachbarländern, laden zur Nachahmung ein.

Events

An Festivals oder auch am Foodsave-Bankett in Bern, sind wir als Caterer oder in beratender Funktion aktiv.

Rezepte

Rezepte gegen Food waste, geben wir auf unseren sozialen Kanälen weiter.









**Bis 2030
reduziert die Schweiz
Ihren Food Waste um 50 %**

**Das unterstützen wir mit unseren Fähigkeiten
und diesem Konzept zu 100%**