

Reste vo Gester

Projekt-Team: Romi de Redelijkheid, Lian Mor, Linda Schindler, Fynn Thielen

Beruf: Lernende der Dolder Hotel AG

Lehrjahr: 2./3. Lehrjahr

Name der Schule oder des Betriebs: The Dolder Grand

Name der Lehrperson oder der Berufsbildnerin/des Berufsbildners: Stefan Aerni

Zusammenfassung:

Mi Rahmen des Projekts zur Einsparung von Treibhausgasen innerhalb unseres Betriebs haben wir den Bereich des Food Wastes in unserem Mitarbeiterrestaurant geplant. Uns kam die Idee, dass wir einen Kühlschrank für Resten der Gäste-Restaurants in unserem Mitarbeiterrestaurant bereitstellen möchten, um die Lebensmittel attraktiver darzustellen. Ausserdem konnten wir so den Food Waste enorm minimieren, so dass wir am Ende des Tages keine Lebensmittel mehr wegwerfen mussten.

Oder **Anzahl erreichte Personen** (Sensibilisierungsprojekt): 400

Wettbewerbs-Kategorie: Planungsprojekt

Inhalt

1	Einleitung.....	2
1.1	Ausgangslage.....	2
2	Ideensuche / Projektdefinition	2
2.1	Projektdefinition und -Zielsetzung:.....	2
2.2	Umsetzbarkeit.....	3
3	Projektplanung.....	3
3.1	Detaillierter Aufgabenplan	3
4	Resultate der Umsetzung	4
5	Einsparung durch das Projekt	5
5.1	CO ₂ Einsparung.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
5.2	Energie- bzw. Materialeinsparung	Fehler! Textmarke nicht definiert.
5.3	Sensibilisierung von Personen	Fehler! Textmarke nicht definiert.
6	Auswertung der Projektarbeit	6
6.1	Rückblick	6
7	Literatur	Fehler! Textmarke nicht definiert.
8	Anhang.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.

1 Einleitung

1.1 Ausgangslage

Da unser Haus eine eigene Abteilung für Qualität und Nachhaltigkeit führt, ist unser Haus im Bereich «Nachhaltigkeit» bereits sehr fortgeschritten. Es wird sehr darauf geachtet an welchen Stellen im Betrieb kompensiert und aufgearbeitet werden kann, weshalb wir nur wenig Spielraum hatten, um ein solches Projekt umzusetzen.

Da der grösste Anteil an Emissionen in unserem Betrieb aus dem Food and Beverage Sektor kommt, entschieden wir uns diesen genauer unter die Lupe zu nehmen, um dort entsprechende Massnahmen ergreifen zu können. Food-Waste ist ein grosser Faktor, wenn nicht gar der Grösste, der zu den Emissionen in unserem Haus führt, weshalb wir schlussendlich uns beschossen haben, dieses Problem näher anzuschauen und ein Projekt darauf basierend zu entwickeln.

2 Ideensuche / Projektdefinition

Wir haben uns zuerst darüber informiert, welches die grösste Umweltbelastung in unserem Hotel ist. Zu 41% ist das bei uns der Bereich F&B mit Food Waste.

Dann haben wir ein Brain Storming gemacht und alle Ideen aufgeschrieben, die uns in den Sinn gekommen sind. Danach versuchten wir alle ungeeigneten Ideen mit dem Ausschlussverfahren zu streichen. Schlussendlich blieben dann noch zwei Ideen übrig: «too good to go» und die Idee einen Kühlschrank in unsere Mitarbeiterkantine zu stellen, um Resten aus der Produktion der Küche, gekühlt zu lagern. Denn bei uns werden oft alle Dinge, die man nicht verwenden konnte, einfach so in die Kantine gestellt (oft auch über Nacht) und sie werden so schnell ungeniessbar, wenn sie ungekühlt sind und müssen weggeschmissen werden.

2.1 Projektdefinition und -Zielsetzung:

Ich denke es geht eher Richtung «Planungsprojekt», da es nicht in kurzer Zeit umsetzbar ist (mieten des Kühlschranks, Transport etc.) Wir möchten mit unserem Projekt eigentlich erreichen das weniger Food Waste bei uns im Hotel entsteht und das Resten nicht sofort weggeschmissen werden müssen. Dennoch ist unser Ziel, dass das Projekt in näherer Zukunft weiter erarbeitet werden kann, damit wir einen fix installierten Kühlschrank in unserem Mitarbeiterrestaurant haben können.

2.2 Umsetzbarkeit

Die Projektumsetzung ist auf jedenfall realistisch, benötigt jedoch viel Zeit und es muss von unterschiedlichen Personen eine Bestätigung eingeholt werden. Probleme, die aufkommen können, sind, dass die Idee als permanente Lösung nicht in Frage kommt für unser Unternehmen. Wir wurden jedoch darüber informiert, dass das Mitarbeiterrestaurant umgebaut werden soll in dem kommenden Jahr und wir hoffen sehr, dass wir da ebenfalls den Input eines solchen Kühlschranks machen dürfen.

3 Projektplanung

Für die Umsetzung dieses Projekts standen uns ungefähr 2 Wochen zur Verfügung, da das Projekt sehr stark mit der Lernenden-Projektwoche zusammenhing. Für die Planung konnten wir uns jedoch mehr Zeit nehmen, damit wir das beste Angebot finden konnten. Nachdem klar war, dass wir ein solchen Kühlschrank installieren wollten, haben wir besprochen, was zu organisieren war und wer was übernimmt. Dies hat sich innerhalb unserer Gruppe dann sehr gut ergeben und jede*r konnte dies übernehmen, was er/sie wollte. Wir haben uns sehr gut unterstützt gefühlt durch Stefan Aerni, dem Quality und Sustainability Manager und Mélanie Ullmann, unserer Human Resources Coordinator. Ausserdem wurden wir sehr gut von unserem Food and Beverage Manager beraten. Er hat uns nebst unseren eigenen Ideen noch sehr viele weitere Ideen gegeben. Es wurde von uns definitiv ein ausgedachter Plan erwartet und wir mussten unseren Food and Beverage Coordinator überzeugen von unserer Idee. An Material benötigen wir lediglich einen Kühlschrank, und ein guter Ort mit Elektrizität, was sehr einfach zu organisieren war.

3.1 Detaillierter Aufgabenplan

<i>Was</i>	<i>Arbeitsaufwand</i>	<i>Wer</i>	<i>Bis wann</i>
Kick-Off Tag	8.5h	My Climate Gesamtes Team	8.00 uhr bis 16.30 uhr
Meeting Ideensammlung	4h	Gesamtes Team	9.1.23
Kick-Off Präsentationen	4h	My Climate Gesamtes Team	8.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Meeting Planung und Bestellungen	1.5h	Gesamtes Team	20.3

Abholung Kühlschranks	2h	Fynn und Lian	21.3
Benutzung Kühlschranks	7 Tage	-	21.3-28.3.23
Zurück Bringen Kühlschranks	2h	-	28.3
Projektdokumentation Planen und Schreiben	2h	Gesamtes Team	29.3
Abschliessen	2h	Gesamtes Team	29.5

4 Resultate der Umsetzung

Für die Umsetzung des Projekts haben wir viel recherchieren müssen. Welchen Kühlschrank unsere Bedürfnisse und die Bedürfnisse unserer Mitarbeitenden befriedigt und in unser Budget passt. Ausserdem recherchierten wir, dass der Kühlschrank weniger Treibhausgase ausstösst als den Food Waste unseres Mitarbeiterrestaurant. Da wir als Pilotprojekt erstmals einen Mietkühlschrank bestellen wollten, mussten wir den Transport ebenfalls gut organisieren.

Sobald dies bestellt und organisiert war, mussten wir lediglich warten. In der Zwischenzeit haben wir die Mitarbeitenden informiert und mobilisiert, dass während der Lernenden Projektwoche die Resten in diesem Kühlschrank zur Verfügung stehen. Als der Kühlschrank geliefert wurde ging es nur noch an das Installieren dessen und wir habend en Kühlschrank ebenfalls beschriftet, dass alle Mitarbeitenden Bescheid wussten, was es damit auf sich hat.



Abb. 1 Unsere Kühlvitrine in der Mitarbeiterkantine



Abb. 2 Die Rückseite der Kühlvitrine

5 Einsparung durch das Projekt

5.1 CO₂ Einsparung

Täglich kommen laut unserem Patisserie Küchen Chef **ca. 5kg** an restwaren in unsere Cafeteria

Ca. die Hälfte davon bleibt am ende des Tages übrig und muss weggeworfen werden, da sie nicht gekühlt gelagert wurden. Dank unserem Kühlschrank blieben die Waren appetitlich und wurden deshalb immer bevor ende des Tages aufgegessen, wodurch wir täglich ca. 2.5 kg an Lebensmittel nicht wegwerfen mussten.

Produkt	CO2 pro kg bzw. Liter	angegebene Menge in Gramm bzw. Milliliter	CO2 für angegebene Menge in kg
Milchprodukte, Eier und Milchersatzprodukte			
Quark, 40 % Fett	3,30	500	1,65
Käse, Frischkäse	5,50	250	1,38
Käse, Frischkäse	5,50	250	1,38
Fleisch und alternative Proteinlieferanten			
Fisch, Wildfang, Massenware, gefroren	2,40	500	1,20
Schweinefleisch, Durchschnitt	4,70	500	2,35
Hähnchen, Wurstaufschnitt	2,90	500	1,45
Stärke-, Öl- oder zuckerhaltige Produkte			
Feinbackwaren	1,60	1000	1,60
Brötchen, Weißbrot	0,70	1000	0,70
Haferflocken	0,60	500	0,30
Summe gesamt		5000	12,01

Da täglich die Hälfte weggeworfen wurde, konnten wir durch unser Projekt Ca **6 kg** an CO₂ einsparen.

Auf das ganze Jahr betrachtet währen das ca. **2'190 Kg** an CO₂ welches eingespart werden würde.

Die Kosten für den Kühlschrank bezogen sich auf 220 Franken die Woche, was bedeutet das wir pro Woche für 220 Franken 42 Kg an CO₂ einsparen würden.

5.2 Energie- bzw. Materialeinsparung

Hierfür konnten wir keine Informationen finden.

6 Auswertung der Projektarbeit

6.1 Rückblick

Unser schlussendliches Ziel, den Kühlschrank definitiv in unserem Mitarbeiterrestaurant zu haben, haben wir noch nicht erreicht. Jedoch sind wir bereits sehr zufrieden, dass wir den Kühlschrank in unserer Lernenden-Projektwoche ausprobieren konnten. Verbessern können wir definitiv, dass wir uns mehr Zeit und mehr Geduld für die Umsetzung haben und uns diese auch bewusst nehmen. Für die Projekt Planung haben wir uns sehr viel Zeit genommen und dies alles sehr gut und ausführlich organisiert. Jedoch hatten wir Zeitdruck, da die Projektwoche immer näher rückte, also hatten wir für die Ausführung des Projekts etwas zu wenig Zeit. Als nächsten Schritt wollen wir uns der Organisation, einen fix installierten Kühlschrank zu installieren, widmen. Da könnte die Schwierigkeit der Platz und die Kosten sein. Ausserdem wird unser Mitarbeiterrestaurant in diesem Jahr renoviert und umgebaut, also hoffen wir, dass wir da den Input bringen können, dass ein solcher Kühlschrank miteingeplant wird. Dies ist aber unser Ziel, und wir werden dies sicher auch erreichen. Dieser Kühlschrank hat auch sehr viel positives Feedback erhalten und es war klar deutlich, dass wir viel von den ursprünglich weggeschmissenen Lebensmitteln «retten» konnten.

