

Food waste vermeiden

Teammitglieder: Ida, Jennifer, Mustafa, Joel
Berufe: Detailhändler
Projektjahr: 2023/24
Betrieb: Landi Sirnach, Nesslau, Goldach und Flawil



Ziel des Projekts

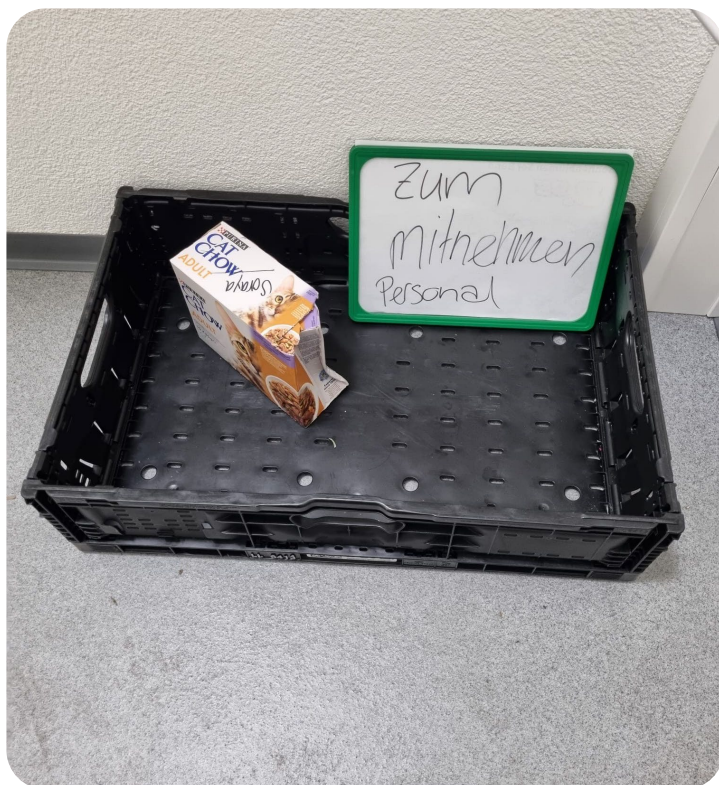
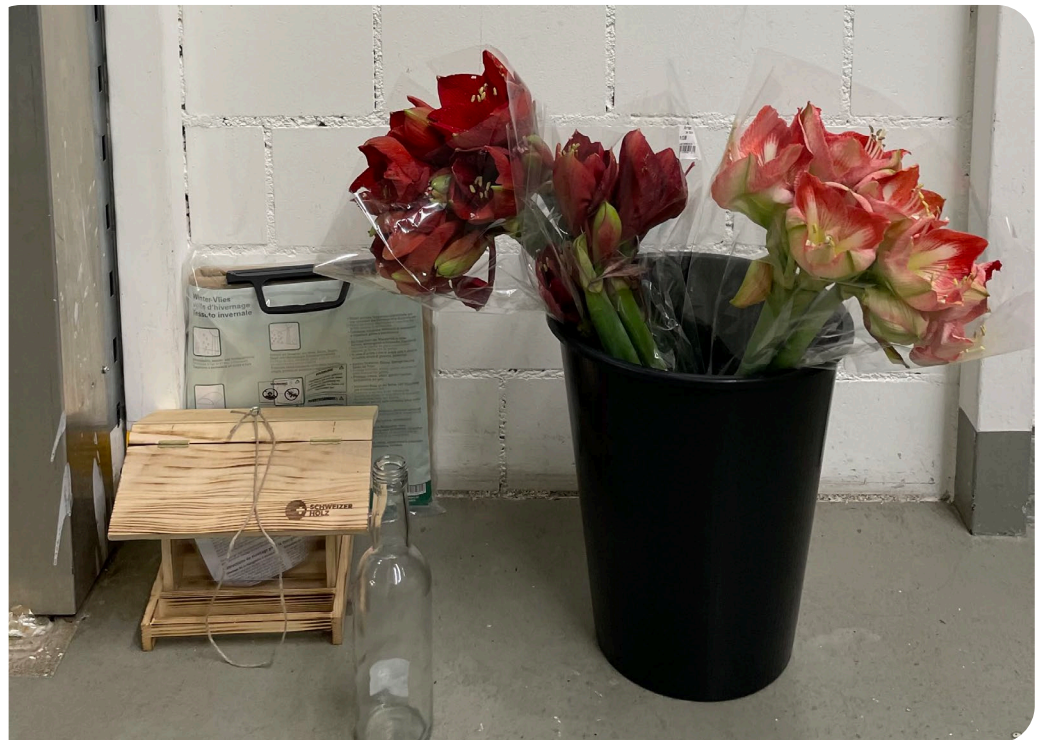
No Food waste!

Das haben wir erreicht:

- Einwilligung geholt bei der Chef-in
- Mitarbeiter können jetzt Lebensmittel oder sonstige Produkte, die kaputt oder abgelaufen sind nach Hause nehmen.
- Mitarbeiter überzeugt, wieso dieses Projekt sinnvoll ist.

Spezielle Highlights:

Wir haben uns in der Landi Goldach getroffen und weiter gearbeitet.



Beschreibung unseres Projekts

Food waste vermeiden. Wir wollten, dass keine Produkte mehr im Kübel landen und stattdessen können es die Mitarbeiter mitnehmen.

Vorgehen:

1. Wir haben die Einwilligung geholt.
2. Wir haben vorgeschlagen, bevor etwas abläuft zuerst 50% zu reduzieren.

fenaco
de la terre à la table

Was sagen Mitarbeitende zu unserem Projekt:

Sie unterstützen uns und unser Projekt.

myclimate
shape our future