

Food Waste vermeiden

Teammitglieder: Corina Nef, Selina Steiger, Andrina Marty

Berufe: Detailhandelsfachfrau EFZ

Projektjahr: 2023/24

Betrieb: Landi Gossau, Oberbüren, Zuzwil



Einsparung von
[Lebensmitteln]
[1-1 ½ Ifcos] / pro Tag

Ziel des Projekts

Von 1-2 Ifcos voll mit Lebensmittel nur noch ½ bis max. 1 Ifco an Lebensmittel wegzuerwerfen.

Das haben wir erreicht:

- Wir konnten alle unsere Methoden umsetzen
- Wir werfen nun meist nur noch ein ½ Ifco an Lebensmittel weg.

Spezielle Highlights:

Die Kickoff Tage waren lernreich wie auch unterhaltsam.

Wir könnten mit unserem Projekt den Lebensmittel Verlust verringern.



Beschreibung unseres Projekts

Um Food Waste bei uns in den Betrieben zu verringern, haben wir uns vier Methoden gestaltet, die uns damit helfen sollten unser Projekt in die Tat umzusetzen. So sind wir von 1- 2 Ifcos mit Lebensmitteln, welche wir wegwerfen mussten, auf ca. ½ gesunken, was sehr erfreulich ist.

Vorgehen:

- Mitnehmtisch für die Mitarbeiter
 - Lebensmittel auf 50% herunterschreiben bevor man diese nicht mehr verkaufen kann
 - Die Lebensmittel welche man nicht mehr verkaufen kann einem Bauern mitgeben.
 - Saisonal und Nachfrageorientiertes bestellen
- Diese vier Methoden haben wir von Oktober bis Februar umgesetzt und konnten sichtliche Erfolge erzielen, weshalb wir das Projekt auch weiter so, in unseren Betrieben, fortführen werden

fenaco
de la terre à la table

Was sagen Mitarbeitende zu unserem Projekt:

Sie fanden es gut das wir uns Gedanken machten um das Thema Food Waste und wie wir es vermeiden können. Sie sind erfreut das unser Projekt so gut funktioniert und hoffen das es auch in den nächsten Jahren so weiter geführt wird.

myclimate
shape our future