



SINNVOLLE

Arbeitsprozesse

www.marxers.ch



www.das-grotto.ch

WIE VERRINGERN WIR FOOD WASTE?



MARXERS
KOCHWELT



CATERING



RESTAURANT



2 BETRIEBE 1 PHILOSOPHIE

Die Lösungsansätze bzw. Massnahmen, wie wir food waste verringern können, sind im Catering total anders als im Restaurant.
Aber nur mit dem Engagement im ganzen Unternehmen wird ein signifikanter Unterschied erzielt.

FOOD WASTE VERRINGERN IST CHEFSACHE!

Nahrungsmittel nicht zu verschwenden ist Teil unserer DNA. Dies hat ethische wie auch wirtschaftliche Gründe und macht für uns einfach Sinn.

Vor allem ich als Inhaber vom Unternehmen muss diese Werte Voraussetzen und auch Vorleben.

Nur so kann diese unternehmerische DNA erzeugt werden.

WIESO IST FOOD WASTE REDUKTION ENTSCHEIDEND?



- Ethisch gutes Gefühl
- Wirtschaftlichkeit
- Teamgeist
- Rekrutierungsvorteil
- Stolze Mitarbeiter



VERWEIGERN

5 KONZEPTE VON **FOOD WASTE REDUKTION**



5 KONZEPTE VON FOOD WASTE REDUKTION



VERWEIGERN



REDUZIEREN

5 KONZEPTE VON FOOD WASTE REDUKTION



VERWEIGERN



REDUZIEREN



VERWENDEN

5 KONZEPTE VON FOOD WASTE REDUKTION



VERWEIGERN



REDUZIEREN



VERWENDEN



RECYCLEN

5 KONZEPTE VON FOOD WASTE REDUKTION



VERWEIGERN



VERWANDELN



REDUZIEREN



VERWENDEN



RECYCLEN

VERWEIGERN

Wir entscheiden was wir mit gutem Gewissen unseren Gästen anbieten möchten und lassen uns nicht vom Markt von Trends oder von einzelnen Gäste Meinungen beeinflussen.



VERWEIGERN

Wir entscheiden was wir mit gutem Gewissen unseren Gästen anbieten möchten und lassen uns nicht vom Markt von Trends oder von einzelnen Gäste Meinungen beeinflussen.

REDUZIEREN

Wir reduzieren unser Angebot zum Teil drastisch auf das was für uns Sinn macht und lassen alles andere weg. Dadurch erhöhen wir auch die Effizienz enorm.



VERWEIGERN

Wir entscheiden was wir mit gutem Gewissen unseren Gästen anbieten möchten und lassen uns nicht vom Markt von Trends oder von einzelnen Gäste Meinungen beeinflussen.

VERWENDEN

Wir bauen vorgängige Menükomponenten im neuen Menü differenziert ein. Wir verwenden "Rüstabschnitte" für Fonds. Wir offerieren, wenn möglich, was da ist nicht was besorgt werden muss. Wir raten von Buffets ab.

REDUZIEREN

Wir reduzieren unser Angebot zum Teil drastisch auf das was für uns Sinn macht und lassen alles andere weg. Dadurch erhöhen wir auch die Effizienz enorm.



VERWEIGERN

Wir entscheiden was wir mit gutem Gewissen unseren Gästen anbieten möchten und lassen uns nicht vom Markt von Trends oder von einzelnen Gäste Meinungen beeinflussen.

VERWENDEN

Wir bauen vorgängige Menükomponenten im neuen Menü differenziert ein. Wir verwenden "Rüstabschnitte" für Fonds. Wir offerieren, wenn möglich, was da ist nicht was besorgt werden muss. Wir raten von Buffets ab.

REDUZIEREN

Wir reduzieren unser Angebot zum Teil drastisch auf das was für uns Sinn macht und lassen alles andere weg. Dadurch erhöhen wir auch die Effizienz enorm.

RECYCLEN

Wir geben übrig gebliebenes zum selbst gewählten Zustupf an unsere Mitbewohner weiter oder nutzen es für uns privat und für die Mitarbeiter Verpflegung.

VERWEIGERN

Wir entscheiden was wir mit gutem Gewissen unseren Gästen anbieten möchten und lassen uns nicht vom Markt von Trends oder von einzelnen Gäste Meinungen beeinflussen.

VERWENDEN

Wir bauen vorgängige Menükomponenten im neuen Menü differenziert ein. Wir verwenden "Rüstabschnitte" für Fonds. Wir offerieren, wenn möglich, was da ist nicht was besorgt werden muss. Wir raten von Buffets ab.

VERWANDELN

In Buchs haben wir eine Biogas Anlage in welche wir unser Rüstabfälle geben können und welche da dann zu Biogas verarbeitet werden

REDUZIEREN

Wir reduzieren unser Angebot zum Teil drastisch auf das was für uns Sinn macht und lassen alles andere weg. Dadurch erhöhen wir auch die Effizienz enorm.

RECYCLEN

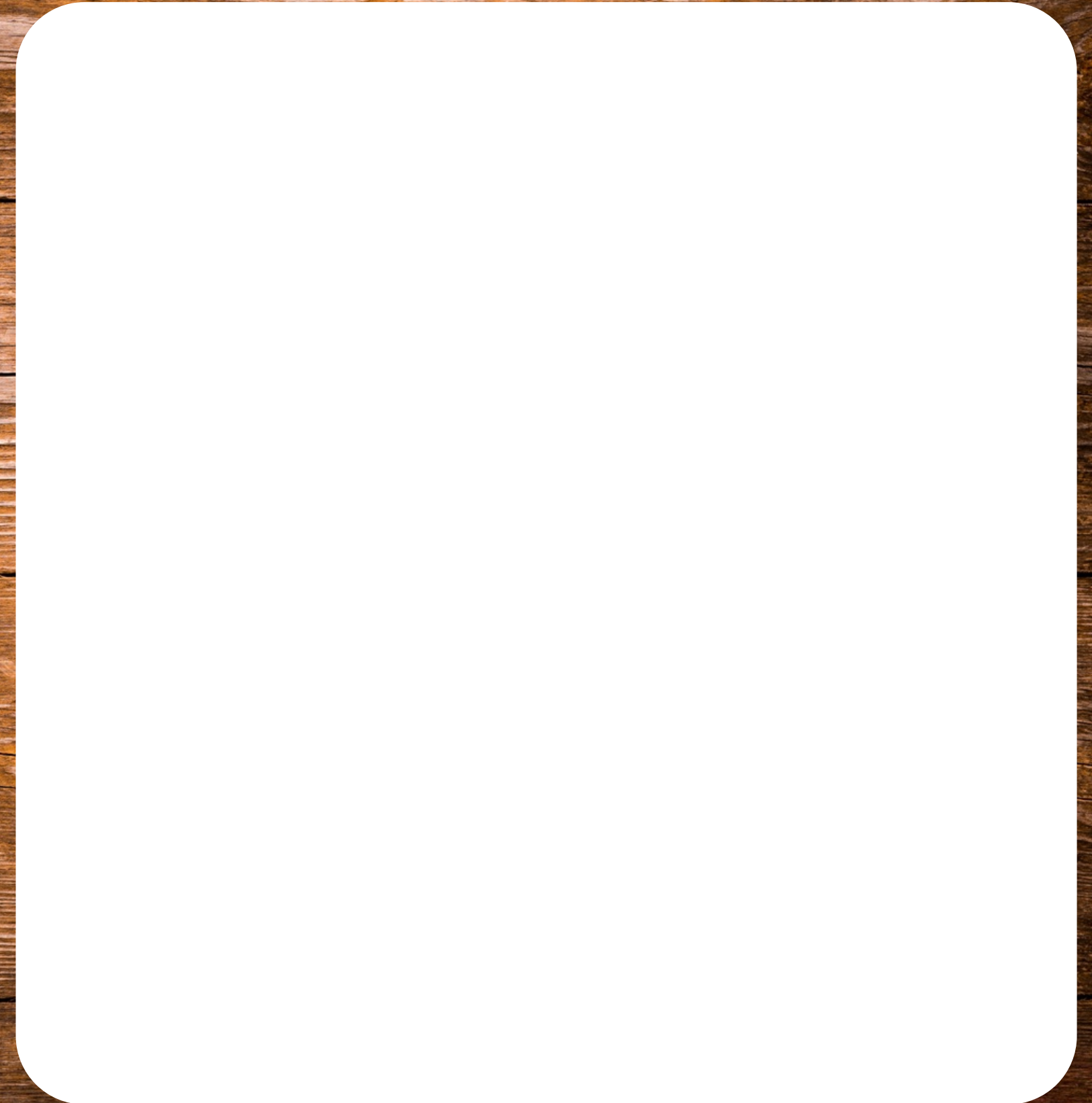
Wir geben übrig gebliebenes zum selbst gewählten Zustupf an unsere Mitbewohner weiter oder nutzen es für uns privat und für die Mitarbeiter Verpflegung.

MASSNAHMEN

CATERING



RESTAURANT



MASSNAHMEN

CATERING

Im Catering gehen wir immer eine Gratwanderung von genug haben aber nicht viel Resten erzeugen. (ausser Haus haben keine Möglichkeit zu reagieren wie im Restaurant)

RESTAURANT

MASSNAHMEN

CATERING

Im Catering gehen wir immer eine Gratwanderung von genug haben aber nicht viel Resten erzeugen. (ausser Haus haben keine Möglichkeit zu reagieren wie im Restaurant)

RESTAURANT

Im Restaurant nutzen wir die Möglichkeit, dass wir entscheiden was wir anbieten möchten und reduzieren das auf das Minimum.

MASSNAHMEN

CATERING

Im Catering gehen wir immer eine Gratwanderung von genug haben aber nicht viel Resten erzeugen. (ausser Haus haben keine Möglichkeit zu reagieren wie im Restaurant)

- Catering nur noch Frauenportionen anrichten
- Nachservice für die, die Nachschlag wollen
- von Buffets abraten
- Erfahrung einfliessen lassen
- Portionen per Gramm errechnen
- Art der Gäste Unterscheiden (Bauarbeiter, Büromitarbeiter)
- richtigen Zubereitungs Methoden (sous-vide ist dabei grosses Thema)
- Angebotenes überlegt offerieren (Haltbarkeit und Wiederverwertbarkeit, TK, pasteurisieren, trocknen, einmachen, allgemein haltbar machen)

RESTAURANT

Im Restaurant nutzen wir die Möglichkeit, dass wir entscheiden was wir anbieten möchten und reduzieren das auf das Minimum.

MASSNAHMEN

CATERING

Im Catering gehen wir immer eine Gratwanderung von genug haben aber nicht viel Resten erzeugen. (ausser Haus haben keine Möglichkeit zu reagieren wie im Restaurant)

- Catering nur noch Frauenportionen anrichten
- Nachservice für die, die Nachschlag wollen
- von Buffets abraten
- Erfahrung einfliessen lassen
- Portionen per Gramm errechnen
- Art der Gäste Unterscheiden (Bauarbeiter, Büromitarbeiter)
- richtigen Zubereitungs Methoden (sous-vide dabei grosses Thema)
- Angebotenes überlegt offerieren (Haltbarkeit und Wiederverwertbarkeit, TK, pasteurisieren, trocknen, einmachen, allgemein haltbar machen)

RESTAURANT

Im Restaurant nutzen wir die Möglichkeit, dass wir entscheiden was wir anbieten möchten und reduzieren das auf das Minimum.

- Angebot auf 1 Menü reduziert
- Auswahl der Anzahl Gänge im Menü
- Sehr kleine Auswahl an Snacks für Walk-ins
- Sorgfältige Auswahl der Produzenten
- gezielter Einkauf
- Fast ausschliesslich lokale/regionale Schweizer Produkte im Angebot (Ausnahmen: Champagner, einige Weine, Kaffee, gewisse Lebensmittel wie Gewürze)
- eigener Kräutergarten
- keine Produkte von Grosskonzernen

WEITERE MASSNAHMEN



PVC Anlage

Wir kochen zu 90% mit
selbst produziertem
Strom

WEITERE MASSNAHMEN



PVC Anlage

Wir kochen zu 90% mit selbst produziertem Strom



Elektro Transport

Wir machen die Anlieferung mit Elektrofahrzeug

WEITERE MASSNAHMEN



PVC Anlage

Wir kochen zu 90% mit selbst produziertem Strom



Elektro Transport

Wir machen die Anlieferung mit Elektrofahrzeug



Regional & saisonal

Kurze Transportwege, keine beheizte Gewächshäuser

WEITERE MASSNAHMEN



PVC Anlage

Wir kochen zu 90% mit selbst produziertem Strom



Elektro Transport

Wir machen die Anlieferung mit Elektrofahrzeug



Regional & saisonal

Kurze Transportwege, keine beheizte Gewächshäuser



1 Produktions Standort

Macht die ganze Produktion effektiver

WEITERE MASSNAHMEN



PVC Anlage

Wir kochen zu 90% mit selbst produziertem Strom



Elektro Transport

Wir machen die Anlieferung mit Elektrofahrzeug



Regional & saisonal

Kurze Transportwege, keine beheizte Gewächshäuser



1 Produktions Standort

Macht die ganze Produktion effektiver



Sorgfältige Wahl der Produzenten

Wir arbeiten wenn immer möglich nur mit sorgfältigen Produzenten

WEITERE MASSNAHMEN



PVC Anlage

Wir kochen zu 90% mit selbst produziertem Strom



Elektro Transport

Wir machen die Anlieferung mit Elektrofahrzeug



Regional & saisonal

Kurze Transportwege, keine beheizte Gewächshäuser



1 Produktions Standort

Macht die ganze Produktion effektiver



Sorgfältige Wahl der Produzenten

Wir arbeiten wenn immer möglich nur mit sorgfältigen Produzenten



Swisstainable

Nachhaltigkeitsprogramm im Schweizer Tourismus

WEITERE MASSNAHMEN



PVC Anlage

Wir kochen zu 90% mit selbst produziertem Strom



Elektro Transport

Wir machen die Anlieferung mit Elektrofahrzeug



Regional & saisonal

Kurze Transportwege, keine beheizte Gewächshäuser



1 Produktions Standort

Macht die ganze Produktion effektiver



Sorgfältige Wahl der Produzenten

Wir arbeiten wenn immer möglich nur mit sorgfältigen Produzenten



Swisstainable

Nachhaltigkeitsprogramm im Schweizer Tourismus



WfW

Wir verkaufen aufbereitetes Leitungswasser und Spenden ein Anteil des Umsatzes

WEITERE MASSNAHMEN



PVC Anlage

Wir kochen zu 90% mit selbst produziertem Strom



Elektro Transport

Wir machen die Anlieferung mit Elektrofahrzeug



Regional & saisonal

Kurze Transportwege, keine beheizte Gewächshäuser



1 Produktions Standort

Macht die ganze Produktion effektiver



Sorgfältige Wahl der Produzenten

Wir arbeiten wenn immer möglich nur mit sorgfältigen Produzenten



Swisstainable

Nachhaltigkeitsprogramm im Schweizer Tourismus



WfW

Wir verkaufen aufbereitetes Leitungswasser und Spenden ein Anteil des Umsatzes



Reinigung

Umweltfreundliche Reinigungsmittel



Bewusst sein

WIR ALLE KÖNNEN ETWAS DAZU BEITRAGEN

