Foodsaver-Buffets in den Kantinas – eine nachhaltige und kund*innenfreundliche Alternative

GREEN TEAM: **GREEN TEAM BAYER GASTRONOMIE**
VON: **BAYER GASTRONOMIE GMBH**

PROJEKTBESCHREIBUNG

Foodsaver-Buffet als Teil des Mittagsangebots: Im Zuge des Foodsaver-Buffets werden Speisen angeboten, deren **Restmengen** für ein vollständiges Menü zu gering, aber auch viel zu schade für die Tonne sind. Hierzu zählen z.B. nicht abgerufene Gemüsebeilagen, überproduzierte Saucen, Fleisch, Fisch und Beilagen.

Das Konzept: Gäste können sich ihr Gericht flexibel selbst zusammenstellen, der Preis bleibt dabei konstant (Sachbezugswert). Das Angebot ist so nicht nur **nachhaltig**, sondern durch die Preisgestaltung auch besonders **kundenfreundlich**.

Anfangs war unklar, wie das Buffet angenommen wird – ob es womöglich als „Resterampe“ wahrgenommen werden könnte. Durch klare Kommunikation, das bewusste Einbinden der Gäste und das Schaffen von Transparenz ist das **Foodsaver-Buffet inzwischen in allen Betrieben zu einer sehr beliebten Alternative** zu dem restlichen Essensangebot geworden.

OUTCOME

- Foodsaver-Buffet ist mittlerweile ein fester und beliebter Bestandteil des Mittagsangebotes.
- Lebensmittelverschwendung in unserem Betrieb wurde reduziert: Restmengen aus der Küche werden genutzt.
- Faires Angebot: Gäste können flexibel ihre Gerichte zusammenstellen, Preis bleibt konstant.
- Transparenz und bewusste Kommunikation haben Akzeptanz und Vertrauen bei Gästen geschaffen.
- Mitarbeitende können Nachhaltigkeit in ihrem Leben bewusst integrieren.

Green Team Veränderung

Durch den Erfolg unseres Foodsaver-Buffets wurde unser Green-Team verstärkt motiviert, nachhaltige Lösungsansätze und Ideen in die Tat umzusetzen, da sie die positiven Auswirkungen bezeugen konnten.

MEHR ZUM PROJEKT:

Projektgröße: 5 – 10 Mitarbeitende
Zielgruppe: Gesamtes Unternehmen
Impact: Mitarbeitende in Bezug auf Lebensmittelverschwendung sensibilisiert. Das Foodsaver-Buffet soll dazu anregen, sich mehr mit Nachhaltigkeit auseinanderzusetzen und nachhaltige Lösungen im Alltag zu integrieren.
Lernerfahrung: Unsicherheiten in Kauf nehmen und es wagen, Lösungsansätze auszuprobieren. Transparenz und Aufklärung haben geholfen.
Herausforderung: Dass wir nicht wussten, wie unsere Gäste auf das Foodsaver-Buffet reagieren würden und ob es überhaupt Anklang finden würde.

BILDER







Platz für Klebepunkte

GREENTEAMS NETZWERK