

Food-Waste Reduktion in der Rodtegg

Daniel Mumenthaler/Fachbereichsleiter
Gastronomie

Seit dem Beginn des neuen Schuljahrs müssen die Mittags-Gäste des Restaurant Grüezi ihr Essen nicht mehr vorbestellen.

Neu haben unsere Gäste am Mittag die Möglichkeit direkt vor Ort auszuwählen welches Menu (Fleisch oder Vegi), Salat, Wochenhit oder Dessert sie heute essen möchten. Je nach „Gluscht“ und Hunger.

Diese Erneuerung bringt einige positive Aspekte mit sich und dies nicht nur für die Restaurant Gäste:

Vorteile für die Gäste

- Klient/-innen und Mitarbeiter/-innen, welche sich im Restaurant verpflegen, müssen am Morgen, wenn sie in die Rodtegg kommen, nicht mehr daran denken ihr Mittagessen zu bestellen.
- Jeder Gast kann spontan und direkt im Restaurant entscheiden, was und wieviel sie/er Essen möchte. Das Essen wird dann direkt an der bedienten Kasse getippt.

Vorteile für das Gastronomie Team

- Dieses muss keine Nachbestellungen/ Nachmeldungen mehr entgegen nehmen und im laufenden Produktionsprozess mit einbeziehen.

- Es müssen keine nachträglichen Absenz-Stornierungen im Menu-Bestellsystem mehr ausgeführt werden.
- Es muss, an Hand der Reservations-Bestelllisten, nicht mehr kontrolliert werden wer bestellt hat und wer nicht.
- Die Küche Mitarbeiter/-innen bereiten die Anzahl der Essen nach Erfahrungszahlen zu.
- Das Gastroteam kann das Angebot im Restaurant noch flexibler und attraktiver gestalten.
- Und zu guter Letzt, und dies ist meiner Ansicht das Erfreulichste an der ganzen Veränderung, haben wir einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln.

Das heisst, durch die Anwendung des Food Waste Konzeptes <http://foodwaste.ch/> und dem vermehrten Anwenden des Cook and Chill Verfahrens in unseren Küchenproduktionsabläufen, können wir Gerichte oder Bestandteile von Gerichten, welche am Vortag nicht vollständig verkauft wurden, am nächsten Tag zur Angebots-Ergänzung in unser Tagesgerichte einfliessen lassen. Somit ergibt sich ein Verbraucher Kreislauf der zubereiteten Speisen und Lebensmittel welcher entschieden weniger Essenreste „Food Waste“ zur Folge haben. Dies geschieht alles unter der Einhaltung der gesetzlichen vorgegebenen Lebensmittel-Hygiene Richtlinien.



Fazit: Win-win für alle

Durch die Anwendung des Food Waste Konzept ist es uns möglich ein breiteres Angebot für unsere Gäste anzubieten und dies mit weniger Essensresten als vorher.

Diese Veränderungen sind bei den Gästen aber auch beim Gastroteam gut angekommen. Es ist eine win win Situation für alle Beteiligten.

Erweiterung der Salat-Angebote

Veränderungen gibt es auch im Salat-Angebot. Das Salat Buffet wurde aufgewertet mit zusätzlichen Antipasti Produkten und wird neu nach Gewicht an der Restaurant Kasse verrechnet. Zusätzlich gibt es die Möglichkeit einen kleinen saisonalen Tagessalat zu beziehen.

Mittagessen im Restaurant Grüezi

jeweils Montag bis Freitag von 11:30 bis 13:30 Uhr.

Der Menüplan ist auf <http://www.rodtegg.ch> aufgeschaltet.

Preisliste

| | | |
|-------------------------------|-----|-------|
| Menuteller mit Fleisch/Fisch | CHF | 12.50 |
| Menuteller Vegetarisch | CHF | 11.50 |
| Tagessalat | CHF | 2.00 |
| Salatteller vom Buffet/100 gr | CHF | 2.10 |
| Wochenhit | CHF | 12.00 |
| Suppe | CHF | 5.50 |
| Dessert | CHF | 4.50 |

Positive Resonanz

Wir vom Gastroteam freuen uns über die gute Resonanz bei den Gästen und dem Erfolg weniger Lebensmittel entsorgen zu müssen. Wir bleiben weiter daran neue Ideen und Überlegungen im Restaurant zu kreieren und wenn möglich sinnvoll umzusetzen, um unseren Gästen eine genussvolle, abwechslungsreiche und gesunde Mittagszeit im Restaurant Grüezi anzubieten.

