



Projekt Too Good to Go

Jana Strickler

Lorenz Keber

Florian Sutter

Francesca Botrugno

Fabio Costa Duarte

svhotel



Inhaltsverzeichnis

- Einleitung
 - Ausgangslage
 - Motivation
- Ideensuche/Projektdefinition
 - Projektdefinition und –Zielsetzung
 - Umsetzbarkeit
- Projektplanung
 - Die wichtigsten Meilensteine
 - Detaillierter Aufgabenplan
- Konkurrenzanalyse
- Konkrete Umsetzung
- Berechnungen
- Auswertung der Projektarbeit
 - Rückblick
 - Erkenntnisse
 - Perspektiven



Einleitung

Ausgangslage:

Aus der Sicht eines Hotels gehört der Nassabfall zu einem der grössten Co2 Verbraucher. Der Foodwaste ist allgemein ein grosses Problem. Wir sind davon überzeugt, dass man ohne einen riesigen Aufwand viel bewirken kann, um den Foodwaste und somit die Co2 Emissionen zu verringern.

Motivation:

Sehr viele Menschen auf der ganzen Welt müssen hungern und wir werfen die Lebensmittel einfach weg. Die meisten machen sich nicht einmal gross Gedanken was die Auswirkungen davon sind. Mit den später aufgeführten Berechnungen können wir herausfinden wieviel Lebensmittel wir zu viel einkaufen oder beim Frühstück zu viel produzieren.

Durch unser Projekt wollen wir weniger Lebensmittel wegwerfen und diese weiterverkaufen. Somit verringern wir den Co2 Ausstoss in unseren Betrieben.



Ideensuche/Projektdefinition

Projektdefinition und –zielsetzung:

Anfangs hatten wir einige verschiedene Ideen. Daraus wählten wir die für uns am Besten umsetzbare Idee aus.

1. Idee: Belohnungssystem mit Marriott-Punkten

Gäste können durch Umweltschonende Tätigkeiten zusätzliche Marriott punkte sammeln.

2. Idee: Selbstversorgungsgarten

Auf dem SV Hauptsitz wird ein Garten eingerichtet, um die Kantine teilweise mit Lebensmitteln selber zu versorgen.

3. Idee: Honey Flow

Die Hotels stellen für das Frühstück Ihren eigenen Honig her und je nach Ernte wird er auch zum Verkauf angeboten.

4. Idee: To Good to Go

Gerichte, die wir nicht verkaufen konnten, werden über die bereits vorhandene App Too Good to Go zu einem geringeren Preis verkauft.



Ideensuche/Projektdefinition

Umsetzbarkeit:

Co2 Einsparungen hätte man mit allen Projekten erreicht. Mit dem Selbstversorgungsprojekt und der Idee mit der App sind die Einsparungen aber am effektivsten. Die Idee mit der App entspricht zudem auch unserer Zielsetzung und die Umsetzung ist unserer Meinung auch am realistischsten.

Allfällige Probleme:

- Die Verpackung der Boxen gehört zu einer der Schwierigkeiten, da wir ja Co2 einsparen möchten. Deswegen müssen wir uns gut überlegen wie wir unsere Lebensmittel verpacken, nicht dass unser Projekt dadurch widersprüchlich erscheint.
- Das Projekt stellt einen Mehraufwand für die Mitarbeiter dar. Alle Abteilungsleiter, die Betriebe und natürlich auch die SV Group müssen mit dem Projekt einverstanden sein.



Projektplanung

Datum	Meilenstein	Wer
30.11.16	Einreichung Projektskizze	Alle
13.01.17	Zusammenfügung der Gruppen Basel und Zürich	Alle
17.02.17	Abgabe der Erstverfassung	Jana
27.02.17	Zwischenbesprechung in Dübendorf, Besprechung weitere Schritte	Alle
03.03.17	Konkurrenzanalyse an alle verschicken	Francesca
07.03.17	Telefongespräch mit Appbetreiber, Fragen klären	Herr Lemke, Jana
07.03.17	Abgabe an Lorenz & Fabio was die Boxen kosten	Florian
10.03.17	Ausgefüllte Konkurrenzanalyse an Francesca verschicken	Jana, Florian, Fabio, Lorenz, Francesca
10.03.17	Abgabe Berechnung von Kosten, Aufwand und Ertrag	Fabio, Lorenz
12.03.17	Abgabe fertige Konkurrenzanalyse	Francesca
15.03.17	Zwischenbesprechung 11:00-13:00 Uhr in Dübendorf und Vorstellung der Boxen	Alle
15.03.1	Abgabe Auswertung und Rückblick der Arbeit, Entscheid Verpackungsgrösse und Art	Fabio, Lorenz, Alle
24.03.17	Abgabe der Arbeit an die SV	Alle
26.03.17	Endgültige Abgabe an Klimawerkstatt	Alle

Konkurrenzanalyse

Um einen besseren Einblick in die App zu erhalten, haben wir insgesamt 6 verschiedene Betriebe getestet, welche die App Too Good to Go nutzen.

Produkt	Preis	Allgemeines
4 grosse Cupcakes	12.00 CHF	Sehr einfaches Handling der App, nicht den Eindruck, dass die Produkte nicht mehr ganz so frisch sind
Salat, Rindshuft, Spätzli	7.95 CHF	Angenehme Portionengrösse, 20 min. vor Abholzeit dort, Essen konnte trotzdem mitgenommen werden
Sandwich	4.50 CHF	Sehr frisch und einfach zu beziehen, keine grosse Wartezeit
Thai Curry	8.00 CHF	Selbe Qualität wie an anderen Tagen, grosszügige Portionen
Sushi	12.00 CHF	Nicht älter als zwei Stunden, freundliche Bedienung
2 Sandwiches	6.00 CHF	Preis war derselbe wie bei einem normalen Kauf

Konkrete Umsetzung

Boxen verpacken:

Die Frühstücksboxen sowie auch die Dinner/Lunchboxen werden vom Personal befüllt und verpackt.

Lagerung der gefüllten Boxen:

Die Frühstücksboxen werden direkt bei Ankunft des Gastes befüllt, dadurch braucht es keinen Lagerraum dafür. Die Dinner/Lunchboxen werden schon vorher abgefüllt und in einem Warmhalte-Schrank warm gehalten.

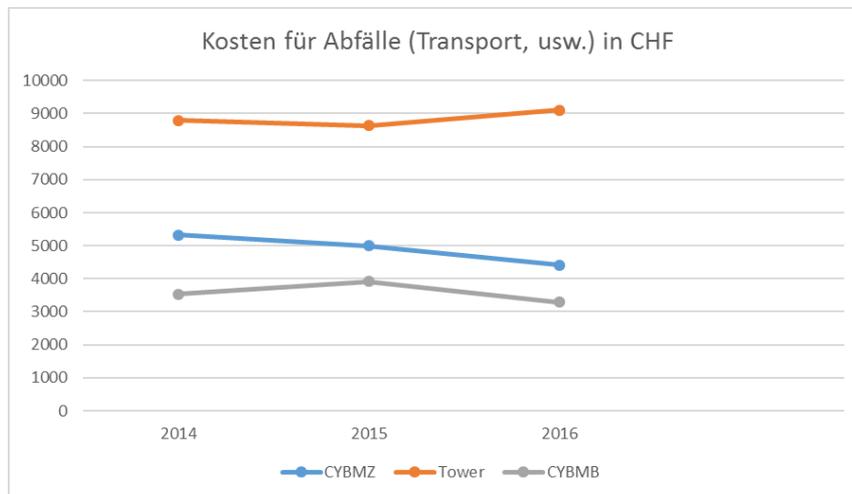
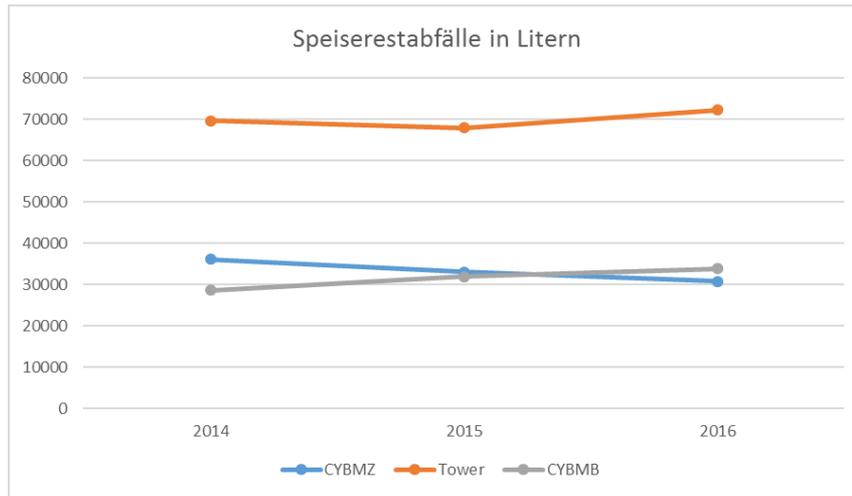
Verkaufsprozess:

Die Bestellungen gehen via Rezeption ein und werden da bestätigt und verkauft. Abgeholt werden sie dann beim Service im Restaurant.

Preise und Inhalt:

Box	Preis	Inhalt
Frühstücksbox	5.00 CHF	Mehrheitlich warme Speisen und Brötchen, Backwaren
Lunch/Dinnerbox	7.00 CHF	Abhängig davon was übrig bleibt vom Menü oder eventuell vom Bankett

Berechnungen



Berechnungen

Einnahmen:

Geschätzter Verkauf Frühstücksboxen pro Tag: 2 a 5.00 CHF

Geschätzter Verkauf Dinner/Lunchboxen pro Tag: 3 a 7.00 CHF

Kosten:

100 Boxen mit Deckel und Box: 37.50 CHF

Gesamteinnahmen von allen 3 Hotels in einem Jahr: **7'400.25 CHF**

Gesamteinsparung Co2 pro Jahr in kg: **11'050.50 kg**

Fazit:

Nutzung der App führt zu einer Verringerung der Speiseabfälle, reduziert deren Entsorgungskosten und den Co2 Ausstoss.



Auswertung der Projektarbeit

Rückblick:

Projekt ist ein Planungsprojekt, deshalb können wir noch nicht genau sagen ob wir im Falle einer definitiven Umsetzung unser Ziel erreichen

Projektdurchführung + Schwierigkeiten:

Schwierigkeiten die Gruppe und vor allem Termine zu koordinieren
Berechnungen der Einsparungen, Hilfe von Herr Lemke, Silja Püntener
Allgemeine Hilfe von Silja Püntener, Martin Lemke und Rebecca Sigrist

Erkenntnisse:

Kennenlernen und testen der App Too Good to Go
Erstaunt über den hohen Co2 Ausstoss, Foodwaste und dessen Kosten in unseren Betrieben

Perspektiven:

Projektvorstellung bei der Geschäftsleitung der SV Group, Entscheidung über Umsetzung des Projekts

