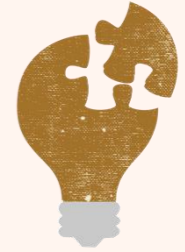


FOODBOXEN FÜR ESSENSRESTE IM PERSONALRESTAURANT

Team: Paul Marty, Filip Marjanovic, Martim Oliveira-Miranda-Rosa, David Turkulovic, Timo Gächter
Berufe: Automatiker, Polymechniker, Physiklaborant
Jahr: 2023/24
Betrieb: Hilti



Ziel des Projekts

Unser Ziel ist es, die weggeworfenen Essensreste im Personalrestaurant Rote Haube zu minimieren.

Beschreibung unseres Projekts

Im Hilti Personalrestaurant, Rote Haube, werden täglich Essensreste zurück in die Küche geschickt. Unser Ziel ist es, diese auf ein Minimum zu reduzieren und nachhaltiger zu arbeiten. Dafür setzen wir auf verschiedene Massnahmen, um die Verschwendung zu verringern. Eine Massnahme ist es, Foodboxen für die Essensreste anzubieten. Diese kann man gegen ein Depot nach Hause nehmen.

Vorgehen:

1. Ideen sammeln
2. Auf Mehrweggeschirr einigen
3. Einen Küchenrundgang machen
4. Mit dem Küchenchef sprechen.
5. Die bereits bestehenden Boxen anschauen
6. Personal informieren

Nachdem wir mit dem Küchenchef geredet haben, wurde uns mitgeteilt, dass es bereits Foodboxen im Personalrestaurant gibt. Jedoch wissen viele Mitarbeiter dies nicht. Wir haben es uns darum als Ziel gesetzt, so viele Mitarbeiter wie möglich zu informieren.



Zitat eines Mitarbeitenden

"I think we do already a lot of things in our staff restaurant - congratulations!"

Das haben wir erreicht

- ✓ Küchenführung mit dem Küchenchef
- ✓ Mitarbeiter über die Boxen informieren.
- ✓ Umfrage gestartet und ausgewertet

Spezielle Highlights



Auf dem Bild links unten sind die Foodboxen zu sehen. Die Mitarbeiter können diese im Personalrestaurant beziehen.

Unten rechts kann man den Intranet Eintrag (REDi) sehen.

Ein Highlight war es, dass das Team vom REDi uns geschrieben hat, dass sie die Foodboxen in ihrem Globalen Post erwähnen.

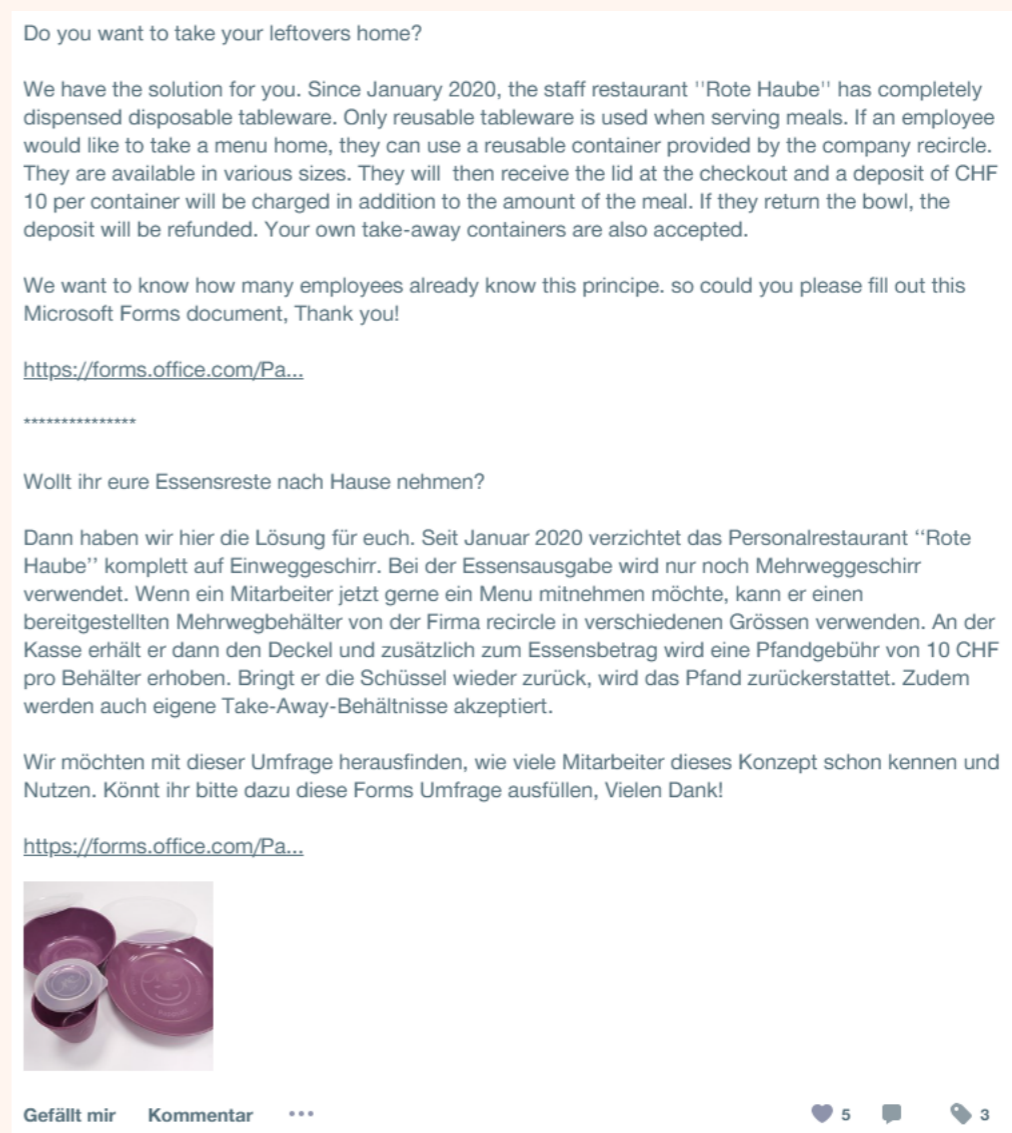


Abb 2: Intranet Eintrag von uns

