



Stop Food Waste!



20 kg (ungekocht)



5 kg (ungekocht)



20 kg



Gesamt für 210 – 240 Portionen:

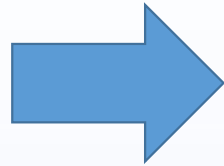
111 Bewohnende	60-70 «Stübli-Kurier» Portionen
15-20 Mitarbeitenden	30-40 «Rosis Garten» Portionen







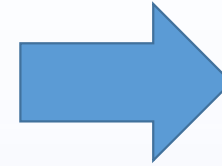
Reste von 111 Bewohnenden :
2.5 kg (22g / BW)



+



Rüstabfälle 5 kg



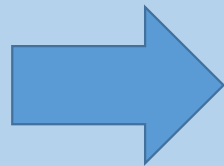
=



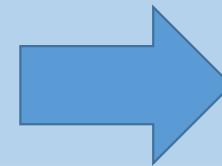
111 Suppen für BW



Reste von 111 Bewohnenden: 3
kg (27g / BW)



vakuumiert & pasteurisiert



=



ca. 15x Menu 2 «Stübli-Kurier»

Abendessen:

- Etagenservice frägt beim Servieren vom Frühstück den Bewohnenden was sie / er zum Abendessen möchte.
- Portionsgrösse wird aus Erfahrungswerten der Wohnbereichsmitarbeitenden ermittelt & der Küche mitgeteilt.
- Ein kleines zusätzliches Supplement wird beim Schicken des Abendessens auf die Wohnbereiche mitgenommen.
- Reste die nicht auf dem Teller des BW waren, werden erst für den späten Hunger der BW aufbewahrt. Danach gehen sie wieder runter in die Küche (Resteverwertung analog Mittagessen), oder werden auf den Wohnbereichen für ein Z`nüni der Mitarbeitenden bereitgestellt.



Beispiel Fleischplatte