

Food Save Graubünden

Food Save von durchschnittlich 35% führt zu Einsparungen von Waren- und Vollkosten

Das kann auch in Ihrem Betrieb funktionieren!

Exklusiv
für 20 Betriebe in Graubünden
Jetzt anmelden!



Nutzen Sie die einmalige Chance und nehmen Sie mit Ihrem Betrieb am Projekt Food Save Graubünden teil. Reduzieren Sie Ihre Lebensmittelabfälle langfristig mit dem Food Save Management Ansatz von United Against Waste.

Was ist Ihr Nutzen von der Teilnahme am Projekt?

- Im Durchschnitt können 35% der Lebensmittelabfälle längerfristig mit einfachen Massnahmen reduziert werden. Damit sparen Sie Warenkosten und motivieren Ihr Team.
- Sie bekommen für Ihren Betrieb eine detaillierte Analyse Ihrer Messdaten und wir unterstützen Sie bei der Evaluierung von wirkungsvollen Massnahmen.
- Sie profitieren von der Begleitung durch erfahrene Experten des Vereins United Against Waste.
- Sie sensibilisieren Ihren gesamten Betrieb hinsichtlich Food Save.
- Sie lernen digitale Hilfsmittel zur Datenerhebung von Lebensmittelverlusten kennen.
- Das Projekt und alle Teilnehmerbetriebe werden online und offline medial begleitet.

Was müssen Sie tun, um am Projekt teilzunehmen?

- Sie nehmen an einem Termin Ihrer Wahl mit zwei Projektverantwortlichen aus Betriebsführung und Küchenleitung teil.
- Sie führen zwei detaillierte Messungen von je vier Wochen innerhalb eines Jahres in Ihrem Betrieb durch.
- Selbstkostenbeitrag pro Betrieb:
CHF 1'500 Individualgastronomie
CHF 1'950 Gemeinschaftsgastronomie
CHF 1'950 Hotels *1-3
CHF 2'500 Hotels *4-5
CHF 2'500 Alters- & Pflegezentren/Sozialeinrichtungen
CHF 4'000 Spitäler

Grundfinanzierung durch den Kanton Graubünden.

DAS NOMAD DESIGN & LIFESTYLE HOTEL GEHT MIT GUTEM BEISPIEL VORAN: [HIER WEITERLESEN](#)

Das Projekt verläuft in zwei Gruppen à 10 Betrieben:

Gruppe 1: Regionen Chur, Davos/Klosters, Laax/Flims/Ilanz, Arosa/Lenzerheide, Albula/Savognin

Gruppe 2: Region Ober- und Unterengadin

1	Gruppen Kick-Off zum Projekt
2	Begleitete Messung des Ist-Zustands
3	Individueller Workshop zur Massnahmengestaltung
4	E-Learning „Von Food Waste zu Food Save“
5	Selbständige Erfolgsmessung
6	Individueller Abschluss Workshop

Optionale Extras:

7	Moderner Entsorgungsworkshop mit WEREC
8	Workshop «Swiss-Systems» mit Hugentobler

Startdatum Gruppe 1: 26.06.2023

Startdatum Gruppe 2: 28.08.2023

Die Teilnahme ist auf 20 Betriebe begrenzt. Anmeldeschluss ist der 31.05.2023.

Mit dem Ausfüllen des Anmeldeformulars bestätigen Sie Ihre verbindliche Teilnahme am Projekt: **Anmeldung**

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage:

info@united-against-waste.ch

<https://www.united-against-waste.ch>



Kanton Graubünden
Chantun Grischun
Cantone dei Grigioni



GASTROGRAUBÜNDEN
Verband für Hotellerie und Gastronomie



TRANS GOURMET



GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG