



Gemeinsam gegen Foodwaste

Lebensmittel die für den menschlichen Konsum produziert wurden und auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren gehen oder weggeworfen werden, nennt man Food Waste.

Start im Produktionsbereich Münzmühle

In Zusammenarbeit mit einem Start-up-Unternehmen haben wir seit 1. Januar 2020 eine moderne Waage im Produktionsbereich installiert. Alle Lebensmittelabfälle die nicht mehr weiterverwendet werden können, werden über diese Waage erfasst, eine integrierte Kamera löst bei jedem Wäge-Vorgang ein Foto aus und erkennt die Lebensmittel automatisch.

Auswertung der Daten

Mittels GSM-Modul übermittelt die Waage das Foto und andere Daten an unser Partnerunternehmen, das die Daten sammelt und analysiert. Auf diese aufbereitenden Daten können wir mittels App zugreifen und gegebenenfalls Massnahmen ergreifen.

Wir sind sehr bestrebt diese unerwünschten Lebensmittelabfälle so gering wie möglich zu halten. Wenn möglich werden alle Lebensmittel weiterverwertet, bevor sie in unserer Biomüll-Anlage entsorgt werden.



Herausforderung

Das Thema Food Waste beschäftigt uns schon seit langer Zeit. Unsere Anstrengung gilt der Vermeidung dieser unerwünschten Lebensmittelabfälle.

Das aktuelle mediale Interesse sehen wir als Chance und möchten das Problem mit euch zusammen angehen.

Unser vielfältiges Menüangebot erschwert die tägliche Planung erheblich. Wieviel von welchem Menü produziert werden soll unterliegt vielen Faktoren. Sei es das Wetter, Stundenausfälle an der BKS, die Art und Kombination des Angebots und nicht zuletzt ob das Essen überhaupt schmeckt und den Vorstellungen unserer Gäste entspricht.

Eine Konsequenz zur Vermeidung einer Überproduktion kann bedeuten, dass eins der verschiedenen Menüs nicht über die gesamte Mittagszeit zur Verfügung steht. Wenn möglich produzieren wir das Menü nach, oder es wird eine Alternative zur Verfügung gestellt.

Um Food Waste an der Abräumstation zu vermeiden, stellen wir die Kommunikation am Ausgabebüffet in den Vordergrund.

Wünsche und Rückmeldungen zu Portionsgrößen sehen wir als grosse Mithilfe. Zusammen Food Waste zu vermeiden ist unser Ziel.



Waage an der Abräumstation

In einem weiteren Schritt wird ab 1. April 2020 für 3 Monate eine Waage im Abräumbereich der Mensa installiert. Unser Ziel ist es, bei den Schülerinnen und Schülern der Bündner Kantonsschule das Bewusstsein zu wecken, achtsam mit Lebensmitteln umzugehen und Food Waste wenn möglich zu vermeiden.

Die Kommunikation am Ausgabebüffet ermöglicht es uns, besser auf unterschiedliche Wünsche zu Portionsgrößen einzugehen. Es ist den Schülerinnen und Schülern, sowie unseren anderen Gästen deshalb auch möglich am Büffet nach zu schöpfen.

Waage und Statistik



Weitere Informationen auf unserer Webseite
www.wvb.gr.ch

QR-Code Mensa Münzmühle

