

GESCHLOSSENER LEBENSMITTEL-KREISLAUF

100 % WERTVOLLER NUTZEN

Spa Therme Blumau Betriebs GmbH
 A-8283 Bad Blumau 100
 Tel.: +43 3383 5100 0
 www.blumau.com



BENCHMARKETING / Vernetzung mit anderen Küchen/Betrieben bzgl.

- Bestellungen gesammelt tätigen
- langfristige Abnahmegarantien an Kleinproduzente vergeben
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen

DEFINITION LEBENSMITTEL

- Auswahl regional und bio im Umkreis von 100 km

GESELLSCHAFTLICHE VERPFLICHTUNGEN

- Führung Umweltkonzept nach den Vorgaben des Österr. Umweltzeichens
- Mitarbeiterschulungen Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- Sensibilisierung der MitarbeiterInnen durch Berichte in der hauseigenen monatlichen MitarbeiterInnen-Zeitung

BEWERTUNG AM MONATSENDE

- Erfassen der Erfolgsquote (Verkaufszahlen und WES)
- Lieferantenbewertung
- Auswertung Foodchecks
- Feedbacksystem aufbauen/regelmäßige Dokumentation
 - o Feedback an Partner/Lieferant zum Produkt
 - o Feedback an/vom Mitarbeiter zum Produkt
 - o Feedback vom Gast auswerten
- Messung von Lebensmittelabfällen
- Ursache für Lebensmittelverschwendung definieren / Maßnahmen entwickeln und umsetzen sowie Produktabläufe ggf. verändern

VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN

- Überproduktion vermeiden
- Restboxen verwenden und MitarbeiterInnen/ Gast mitgeben
- sinnvolle Weiterverarbeitung (Restobst zu Marmelade, Gemüseblätter zu Smoothie,... etc.)
- hauseigene Kompostanlage implementieren
- Verfütterung von Abfällen an die hauseigene Tierwirtschaft

PRÄSENTATION Gast und Möglichkeit für **FEEDBACK**

- Rohprodukt am Gast präsentieren
- Produzenten (Bauern vorstelle) um Mehrwert zu generieren
- Marketingkonzept „Partnerschaften Win-Win-Kooperation“

VERARBEITUNG WÄHREND DER PRODUKTION ZU 100 %

- Einhaltung von Rezepturen
- Restverwertung (Rezepturen zu Abfallprodukten siehe Dok.)
- kurzfristige Nachproduktion um bedarfsgerecht Mengen zuzubereiten
- schonende Zubereitung

EVALUIERUNG DES HERSTELLUNGSPROZESSES

- Faire Arbeitsbedingungen und faire Löhne
- Faire Preis
- Qualitätskontrollen nach innen und außen
- Abgleich der Werthaltung des Produzenten

EVALUIERUNG ANLIEFERUNGSPROZESS

- Vermeidung CO2 (Sammeltransporte)
- Sammelbestellungen mit Partnern in der Region
- Verpackung/Mengenangaben (Mehrweggebinde, kein Plastik, Pfandgebinde...)

LANGFRISTIGE KOOPERATION

- Vorstellung im Betrieb / Präsentation Mitarbeiter zur Identifikation (Bericht in Gästezeitung, Präsentation des Partners für alle Mitarbeiterinnen und Gäste)
- Partneranalysen 1 x pro Jahr anhand einer Systemspinne

LIEFERUNG

- Co2 Schonender Transport, Sammelzustellung, Mitnahme bei Besorgungsfahrt mit Elektroauto

SCHONENDE LAGERUNG

- Mindesttemperatur, Vermeidung von Tiefkühlung, Raumtemperatur, Frischeverarbeitung

