

Kein Essen für den Müll!

Teammitglieder: Rahel Distel & Julia Bernet

Berufe: Detailhandel EFZ

Projektjahr: 2024/25

Betrieb: LANDI Luzern-West

Ziel des Projekts

- Lebensmittelverschwendung zu reduzieren
- Kostenreduktion
- Nachhaltiger & Umweltfreundlicher werden
- neue Kunden zu gewinnen

Das haben wir erreicht:

- Wie erfahren wie die Landi zu der Too good to go app steht.
- Z.B. Anzahl erreichte Personen

Spezielle Highlights:

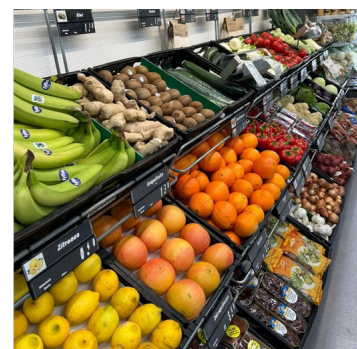
Wir haben erfahren, wie die Interne Stellung zu unserem Projekt steht, zudem hatten wir mit Personen von unserer Branche Kontakt die nicht zum Alltag gehören.

Einsparung von [Ressource]

CHF 7'570.00/ Jahr

Einsparung von [CO₂ / Kosten]

74.95tCO₂ / Jahr



Beschreibung unseres Projekts

Unsere Idee war, möglichst wenig weg werfen im Alltag, dabei hatten wir die Idee wir könnten über das Thema Food Waste etwas machen. Mit langer Überlegungen kamen wir auf die Too good to go app.

Too Good To Go hilft, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Über eine App können Unternehmen wie Restaurants oder Bäckereien überschüssige, aber noch gute Lebensmittel günstiger anbieten. Kunden kaufen diese Produkte zu einem reduzierten Preis und tragen so dazu bei, weniger Essen wegzuerwerfen und die Umwelt zu schützen.

Vorgehen:

- Abklärungen mit Mitarbeiter, RVL usw.
- Planen
- analysieren

Es war uns wichtig, dass wir etwas gutes für die Zukunft machten, da wir nach all den Nachfragen und Planen uns gesagt wurde, dass wir kein richtiger Lebensmittelladen sind, dürfen wir unser Projekt nicht durchführen.

Was sagen Mitarbeitende zu unserem Projekt:

Da wir ein Überfluss an Lebensmittel zur Verfügung haben, wird oft zu viel eingekauft. Um das Foodwaste zu minimieren ist es eine gute Idee, die sicherlich Zukunft haben wird, diverse Lebensmittel bei Too good to go zu einem günstigeren Preis anzubieten.



Janine Burri, Stv. Ladenleiterin Schötz