

Selbstevaluierungsbogen für Mitarbeiterrestaurants

Checkliste zur Identifikation von Ursachen & Sofortmaßnahmen beim Lebensmittelabfall (Eskalierungsstufe 1)

Aufgrund der von Ihnen zur Verfügung gestellten Daten im Programm gegen Großküchenabfall „Moneytor“ wurde an Ihrem Standort Potenzial für weiterführende Maßnahmen festgestellt. Weitere Details hierzu finden sie in der separat übermittelten Ergebnispräsentation.

Mithilfe dieses Fragebogens sollen an Ihrem Standort als erster Schritt eine Selbstanalyse der Hauptursachen für Lebensmittelabfall durchgeführt und leicht umsetzbare Sofortmaßnahmen identifiziert werden. Weiters soll der Bedarf an weiterführenden Schulungen bzw. unterstützenden Maßnahmen durch den Betreiber abgefragt werden.

❗ Wichtige Hinweise für die Durchführung der Selbstevaluierung:

- Die Beantwortung dieses Fragebogens soll im Rahmen eines Meetings mit allen relevanten Abteilungen bzw. Personen für die Planung, Produktion und/oder Ausgabe der Speisen an Standort durchgeführt werden. Bei Mitarbeiterrestaurants können dies u.a. die folgenden Stellen sein: Küchenleitung bzw. Schichtleitung, Kaufmännische Leitung bzw. Standortleitung, Service- bzw. Ausgabe, Regionalmanager, Einkauf/Beschaffung, F&B Controlling; Darüber hinaus kann es sinnvoll sein, auch kundenseitig div. Vertretungen einzubinden, z.B. das für den Standort zuständige Management, Nachhaltigkeitsbeauftragte, HR-Abteilung, Personalvertretung (z.B. Betriebsrat), Unternehmenskommunikation oder die IT-Abteilung;
- Dieser Fragebogen kann als Gesprächsleitfaden für dieses Meeting ausgedruckt und dann gemeinsam ausgefüllt werden. Alle beteiligten Personen/Abteilungen werden namentlich erfasst und bestätigen mit Ihrer Unterschrift die Antworten sowie die vereinbarten Sofortmaßnahmen.
- Für die Einberufung und Abwicklung des Meetings sowie die Befüllung und Unterfertigung des Selbstevaluierungsbogens ist der Betriebs- bzw. Küchenleiter verantwortlich!

Name des Standortes:

Verwenden Sie jenen Namen bzw. jenes Pseudonym, mit dem Ihr Standort in der Moneytor-Datenbank geführt wird

Name des Betreibers:

Frage 1: Hauptursachen für Lebensmittelabfall

Bitte wählen Sie aus der untenstehenden Liste die drei wesentlichsten Hauptprobleme, die an Ihrem Standort zu Lebensmittelabfall führen

<input type="radio"/> Zu große Vielfalt beim Speisenangebot (komplexe Produktionsplanung, führt zu Überproduktion)	<input type="radio"/> Schlecht Kommunikation zwischen Essensausgabe, Retourenbereich und Küche (Feedback zu Tellerresten bzw. Überproduktion kommt in Küche nicht an)
<input type="radio"/> Zu geringe Vielfalt bzw. Wählbarkeit beim Speisenangebot (Kunden bekommen nicht was sie wollen, führt zu Tellerresten)	<input type="radio"/> Mangelnde Essensqualität (führt zu Tellerresten)
<input type="radio"/> Zu große Portionen (unzureichende Wählbarkeit der gewünschten Essensmenge, führt zu Tellerresten)	<input type="radio"/> Schlecht geschultes Küchenpersonal (hält sich nicht an Planungsvorgaben und Rezepturen, führt zu Überproduktion)
<input type="radio"/> Hohe Ansprüche an Flexibilität des Mitarbeiterrestaurants (Essen ohne Vorbestellung, Verfügbarkeit aller Speisen bis zu Ende der Öffnungszeiten etc.)	<input type="radio"/> Schlecht geschultes Servicepersonal (hält sich nicht an Vorgaben, z.B. Verwendung von uneinheitlichem Portionierwerkzeug bzw. zu großen Gebinden)
<input type="radio"/> Mangelnde Nutzung bzw. Funktionalität des Vorbestellsystems (Erschwert Planung, führt zu Überproduktion)	<input type="radio"/> Mangelnde Funktionalität bzw. Konfiguration des Warenwirtschaftssystems
<input type="radio"/> Kurzfristige Änderungen (trotz Vorbestellungen Absagen durch z.B. Außeneinsätze oder Krankenstände, unangekündigte externe Besucher etc.)	<input type="radio"/> (andere)
<input type="radio"/> Hoher Anteil an Buffetresten (z.B. durch schlechte Buffetbetreuung aufgrund von Ressourcenengpässen; hoher Kundenanspruch an stets üppig gefüllte Buffets)	<input type="radio"/> (andere)
<input type="radio"/> Viele zusätzliche Caterings bzw. Belieferung von vielen Außenstandorten (Erhöht Komplexität bei Planung und Logistik, führt zu Überproduktion)	<input type="radio"/> (andere)

Anmerkungen bzw. weitere Ausführungen zu den oben ausgewählten Punkten:

Frage 2: Sofortmaßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung

Formulieren sie die zentralen Maßnahmen, die sie im Hinblick auf die oben identifizierten Hauptprobleme an Ihrem Standort unmittelbar selbst umsetzen können. Legen Sie hierfür auch jeweils die Frist und Zuständigkeit fest!

Nr.	Beschreibung Maßnahme	Frist	Zuständig
1			
2			
3			

Frage 3: Schulungsbedarf

Geben Sie an, in welchen Abteilungen es zu welchen Themen Schulungsbedarf gibt (im Hinblick auf die oben identifizierten Hauptprobleme).

Bitte beschreiben Sie den Schulungsbedarf:

Frage 4: Wünsche und Anregungen an den Betreiber (optional)

Erläutern Sie, welche übergeordneten organisatorischen bzw. strukturellen Maßnahmen wünschenswert wären, die Sie alleine nicht umsetzen können (z.B. Anpassungen beim Warenwirtschaftssystem, Änderungen beim Produktionssystem, vertragliche Vereinbarungen mit dem Kunden etc.).

Bitte beschreiben Sie Ihre Wünsche und Anregungen:

Bestätigung der teilnehmenden Personen:

Die nachfolgenden Personen bestätigen Ihre Einbindung bei der Durchführung dieser Evaluierung sowie Ihre Unterstützung/Mitwirkung bei der Maßnahmenumsetzung aus Frage Nr. 2.

Nr.	Name der Person (inkl. Bezeichnung der Funktion und des Unternehmensbereichs)	Unterschrift
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		