

# In die Pfanne, statt in die Tonne

**Teammitglieder:**

Katja Mannhart, Julia Sonderegger

**Berufe:**

Detailhandelsfachfrauen

**Projektjahr:**

2024/25

**Betrieb:**

Landi Oberrheintal

**Ziel des Projekts**

Weniger Abschreiber zu haben

## Einsparung von [Ressource]

1,5kg / 2 Wochen

**Das haben wir erreicht:**

- Weniger Abschreiber
- Mehr Produkte verkauft

**Spezielle Highlights:**

- Kunden hatten Freude
- Wir hatten Spass am ausprobieren der vRezepte



**Beschreibung unseres Projekts**

Unsere Idee war es, Rezepte direkt bei den Früchten und Gemüse auszulegen, damit Kunden diese weiterverwenden können. Besonders ging es um Rezepte, in denen überreife oder nicht mehr ganz perfekte Produkte genutzt werden. So wollten wir verhindern, dass diese Lebensmittel weggeworfen werden, und unseren Kunden zeigen, wie sie daraus noch leckere Gerichte zaubern können.

Dafür haben wir passende Rezepte ausgesucht und direkt bei den betroffenen Produkten platziert. Zusätzlich haben wir einen kurzen Infotext erstellt und ausgedruckt, der erklärt, warum wir diese Aktion machen. So konnten die Kunden verstehen, dass es uns darum geht, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und nachhaltiges Kochen zu fördern.

Mit dieser Maßnahme hoffen wir, weniger Abschreibungen zu haben und unseren Kunden zu zeigen.

**Vorgehen:**

- Planung ob und wie das Projekt abläuft
- Absprache im Betrieb
- Alle Materiale bereit stellen
- Alles ausdrucken und platzieren



**Was sagen Mitarbeitende zu unserem Projekt:**

Sie fanden es eine tolle Idee und haben die Rezepte auch ausprobiert.

**Patrick Zäch, Geschäftsführer**

