

Nachhaltig Essen

Lerne das Vegane und Vegetarische Essen kennen

Teammitglieder: Helen Marty, Maurice Herb,
Norman Bechler, Andrea Niederberger
Berufe: Detailhandelsfachmann/- Frau
Projektjahr: 2025/26
Betrieb: Landi Unterwalden AG

Ziel des Projekts

Das Ziel unseres Projektes ist, unseren Mitarbeiter etwas zu der Veganen und Vegetarischen Ernährung beizubringen und welche Schäden das Klima davon in Zukunft trägt.

Das haben wir erreicht:

- Unsere MA über das Thema Vegane und Vegetarische Ernährung aufgeklärt
- Tipps zum Vegan oder Vegetarisch werden mitgebracht

Spezielle Highlights:

Die Schulung im Betrieb von Andrea (Landi Unterwalden AG) und die tolle Zusammenarbeit im Team

Einsparung von CO₂
2.55t / Jahr

Einsparung von Kosten
2'842.- Fr. / Jahr



<https://www.tegut.com/marktplatz/beitrag/die-big-7-der-nachhaltigen-ernaehrung.html>

Beschreibung unseres Projekts

Das Ziel unseres Projektes ist es, eine kleine Schulung für die Mitarbeiter von einem aus dem Team zu veranstalten, um deren Wissen zu erweitern. Ob die Mitarbeiter danach anders essen, ist danach deren eigenen Entscheidung. Es hat schon viel gebracht, wenn Mitarbeiter mehr auf deren Ernährung schauen und bewusster Einkaufen gehen.

Vorgehen:

- Schulung und Flyer für Mitarbeiter gestalten
- Termin für Schulung abmachen
- Schulung durchführen
- Flyer aufhängen, für MA welche nicht da gewesen sind

Nach der Schulung beschäftigten wir uns damit, dass wir das Dokument, sowie dieses Poster ausfüllen, um danach dies Pünktlich zum Abgabetermin verschicken zu können.



Was sagen Mitarbeitende zu unserem Projekt:

Es ist schön das wir uns mit diesem Thema beschäftigt haben und das wir uns so viel Mühe gegeben haben, das wir das Thema gut den Mitarbeitenden weitergeben konnten.

Sigrist Erika, Grünbereichsleiterin