

Speisegaststätte-ZumHannes-Dorfstr.13-64658-Fürth

**An unsere
Kunden der Mittagsverpflegung**

*Saisonale Büffets
alle 14 Tage Dienstags

*Kochkäse, Natursauerteigbrot &
hausmacher Wurst aus eigener Herstellung
regionale Küche

*Catering / Partyservice

*Mittagsverpflegung
für Schulen und Kindergärten

Mittagstisch für Senioren

Linnenbach, den 14.05.2024

Betr.: Anpassung der Zu- und Abbestellzeiten

Sehr geehrte Kunden der Mittagsverpflegung,

nach intensiver Überlegung möchten wir zum 01.08.2024 unsere Zu- und Abbestellzeiten auf 9:00 Uhr morgens am Vortag der Auslieferung beschränken.

Hierzu betrachten wir die 3 folgenden Punkte:

I. Ressourcen schonen – verantwortungsvoller, nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

Wir werden täglich mit massiven Stornierungen konfrontiert (ca. 80-100 Portionen / Tag) nachdem bereits alle Rohstoffe bestellt, geliefert und zum größten Teil verarbeitet sind. Dies hat zur Folge, dass viele Lebensmittel keinen Abnehmer finden und nicht weiterverarbeitet werden können. Im schlimmsten Fall landen 100 Portionen in der Mülltonne. Außerdem kann Wasser, Energie und CO2 eingespart werden.

Helfen Sie uns, wichtige Ressourcen zu schonen, Lebensmittelverschwendung vorzubeugen und unseren Beitrag für die Umwelt zu leisten, indem wir diesen Faktor etwas eindämmen.

II. Mitarbeiter entlasten - Arbeitsabläufe optimieren

In der aktuellen Situation belastet der tägliche Abgleich und die damit einhergehende Anpassung der Portionsmengen durch Zu- und Abbestellungen unsere Mitarbeiter sehr, sie sind einem extremen Stress durch Zeitdruck ausgesetzt.

Erschwerend kommt hinzu, dass uns durch den Fachkräftemangel geschulte Mitarbeiter fehlen, und unsere langjährigen Mitarbeiter das Arbeitsaufkommen in Unterbesetzung tragen müssen.

Durch eine bessere Planbarkeit werden unsere Mitarbeiter entlastet, die Arbeitsabläufe können optimiert werden und die Arbeitskraft kann effektiver eingesetzt werden.

III. Zukunftsorientierung

Neben einigen Zukunftsweisenden Investitionen in den letzten Jahren, wie der Installation einer Photovoltaik-Anlage und Prozess - Wärmerückgewinnung, möchten wir hiermit einen weiteren Schritt in eine Zukunft gehen, in der wir bewusst und nachhaltig für die Umwelt handeln.

Die angekündigte Maßnahme trägt dazu bei, die Arbeitsabläufe und Wareneinsätze in unserem Betrieb zu verbessern und eine zuverlässige Versorgung zu gewährleisten. So können wir ihren Kindern auch zukünftig ein ausgewogenes, frisches und leckeres Mittagessen mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln liefern.

Wir sind uns bewusst, dass dies eine Veränderung mit sich bringt, sind aber zuversichtlich, dass wir damit wichtige Ressourcen sparen können, sowie unsere Mitarbeiter entlasten können.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung bei dieser Entscheidung.

Ihr Team der Speisegaststätte „Zum Hannes“

Stefan Steinmann
Küchenmeister

Herbert Steinmann
Metzgermeister

Steffen Kilian
Küchenleitung