



Mein Küchenchef

GESUND, AUSGEWOGEN UND
DIE LEBENSMITTEL ZU 100% GENUTZT



Der Küchenchef

Mirko Buri



2011 - 2014 Küchenchef **** Hotel Interlaken

Auszeichnungen:

2010 Goldmedaille Fingerfood in Stuttgart

2007 Swiss Culinary Cup 3. Platz

2007 Goldmedaille in Nürnberg

Spezielles:

2005-2014 Leiter von Buri`s Kochschule

Weiterbildungen:

2014 Ausbildung zum Fachlehrer für überbetriebliche Kurse

2013 Experte Qualifikationsverfahren angehender Köche Berner Oberland

2010 Gastronomiekoch mit eig. Fachausweis

2009 Berufsbildner

2006 Restverwertung und Anrichtearten

Die Idee



- Geburt meines Sohnes - übernehme die Küchenleitung Zuhause.
- Mir wird die Lebensmittelverschwendung im Alltag bewusst.
- Setzte meine Erfahrungen als Küchenchef in unserem Privathaushalt um.
- Wochenpläne werden eingeführt, Lebensqualität steigt und unser Haushaltsbudget halbiert sich.
- 1 Tag Planung und Einkauf – 1 Tag Produktion für 2 Wochen.
- Im 2. Monat koche ich schon für 10 Personen.



Das Konzept

1. Der Küchenchef



- Planung
- Einkauf
- Verarbeitung
- Restenverwertung

2. Aus Online Speisekarte bestellen



Stärke-Beilagen



Hochwertige

- Menu-Komponente
- Menus
- Spezialitäten
- Wochenpläne

3. Warenkorb bequem abholen



- Mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar

4. Geniessen wie im Restaurant

3 Schritte zum Genuss

AUSWÄHLEN



Von Ihrem Küchenchef
vorbereitet ...



ERHITZEN



5-10 Min. erwärmen ...



GENIESSEN



... genießen wie im
Restaurant.



Dienstleistung zum abfallfreien Privathaushalt mit einem Mehrwert für alle!

Hergestellt nach den



Prinzipien

Planung

Einkauf

Verarbeitung

Lagerung

Verkauf



Verluste durch verschwendetische Verarbeitung

Verluste durch Überlagerung

Verluste durch Kalibrierung

Verluste durch Convenience Stufen

Verluste durch unprofessionelle Planung

Verluste durch lange Transportwege

Unpassende Portionengrößen

Verluste durch falsche Planung

Verluste durch falsche Gartemperaturen

Verluste durch Bevorzugung einzelner Fleischteile

Beispiel der 100% Nutzung von Lebensmittel

Die Lebensmittel werden gewaschen, gerüstet und in verschiedene Gruppen unterteilt.



- Hauptbestandteil
- Abschnitt
- Rüstabfall



Rüstabfälle



Gemüsefond



Abschnitte



Gemüsesuppe



Rüstabfälle trocknen



pulverisieren



Gemüsesalz



**Der entstandene Abfall abwägen
und statistisch auswerten.**



**Diese 0.035 Kg Abfall von
8 Kg Gemüse werden nun zur
Biogas-Herstellung weiter genutzt.**



www.mein-kuechenchef.ch



die Antwort auf konventionellen Fast-Food

einfache Menüplanung

zeitraubendes Einkaufen entfällt
hohe Qualität

einfache Zubereitung

hohe Transparenz der Zutaten

Direkt am Bahnhof Bern,
Ausgang Neuengasse

direkt vom Hof

regionale Produkte

saisonales Angebot