

Miles-Kitchen-Konzept

Time for Changes



Produkt-Marketing aus der Region

- ★ Für den Gast wird das Angebot im Restaurant transparenter.
- ★ Übersicht der Verfügbarkeit verschiedener Frischprodukte aus der Region
- ★ Der Gast erhält Informationen über Hersteller/ Erzeuger.



Nachhaltigkeit

- ★ Voraussetzung um Partner des Miles-Kitchen-Konzepts zu werden, ist ein vom Erzeugerbetrieb geführtes Nachhaltigkeitsprogramm. Dies muss nachgewiesen sein und konform gehen mit den Vorgaben von Royal Business Restaurants (RBR).
- ★ Die Information zum Nachhaltigkeitsprogramm des Erzeugers wird auch dem Gast zugänglich gemacht.



Information – Transparenz für den Gast

- ★ Hersteller bzw. vom Erzeuger
- ★ Informationen über die Begründung und Qualifikation bei der Teilnahme am Miles-Kitchen-Programm
- ★ Darstellung aller Ursprungsangaben
- ★ Informationen über Anbau, Fütterung usw.



Logistik

- ★ Logistik von allen Lieferpartnern wird über einen Frischdienst aus der Region abgewickelt.
- ★ Sollte ein Erzeuger näher gelegen zum Restaurant sein, wird das Produkt direkt angeliefert.



Miles-Kitchen-Konzept

Lieferpartner/Erzeuger

- ★ Lieferanten werden zertifiziert vom Zentraleinkauf RBR nach den Vorgaben und Auflagen zur Belieferung des 75/50/30 Miles-Kitchen-Konzepts.
- ★ Informationen stehen dem Gast durch Informationsmedien im Restaurant und online zur Verfügung.
- ★ Audits und Qualitätskontrollen werden durch Zentraleinkauf von RBR durchgeführt.



(Muster)

Geografie/zugeteilte Region

- ★ Definierte Zuteilung vom Radius von 75/50/30 Miles ist immer zentral ausgehend vom RBR Restaurant, das qualifiziert ist für das Konzept.
- ★ Eine regionale Karte von unseren Produzenten wird dem Gast auf Wunsch kommuniziert.

Wirtschaftlichkeit/Abrechnung

- ★ Alle Abrechnungen der Lieferleistungen erfolgen über den Frischdienst-Service.
- ★ Dadurch entstehen für die Restaurants keine extra Anlieferungen und Einzelrechnungen.
- ★ Monatliche Statistiken und Kontrollen sind zentral durchführbar.
- ★ Das Konzept hat keinen negativen Einfluss auf den Verkaufspreis.



Miles-Kitchen-Konzept

Keine Verwendung von industriell gefertigten Produkten

- ★ Es wird Wert auf das Handwerk gelegt.
- ★ Der "Slow Food" - Gedanke wird berücksichtigt.
- ★ Bevorzugt werden Bauern aus der Region, Erzeuger, Züchter oder Betriebe, die den Mehrwert hinsichtlich Handarbeit erkennen.
- ★ Es ist auch möglich, Lieferanten einzubeziehen, die bestimmte Verfahren im Rahmen der Produktion (umweltschonend/ nachhaltig) verwenden.

Umsetzung im Restaurant

- ★ Jedes Gericht aus dem Miles-Konzept ist mit Miles-Logo versehen.
- ★ Hauptkomponenten inklusive Beilagen müssen mind. 85 % vom gesamten Gericht Miles-konform sein. Die restlichen 15 % sind Gewürze, Marinaden oder Öle.
- ★ Miles-Logos sind sichtbar auf den Buffetanlagen.
- ★ Aushänge sind im Restaurant vorhanden.

Produktverkauf im Restaurant

- ★ Verschiedene Produkte wie Öle, Gewürze, Honig, etc. (aus der Region) werden im Restaurant auch aktionsweise zum Verkauf angeboten.

