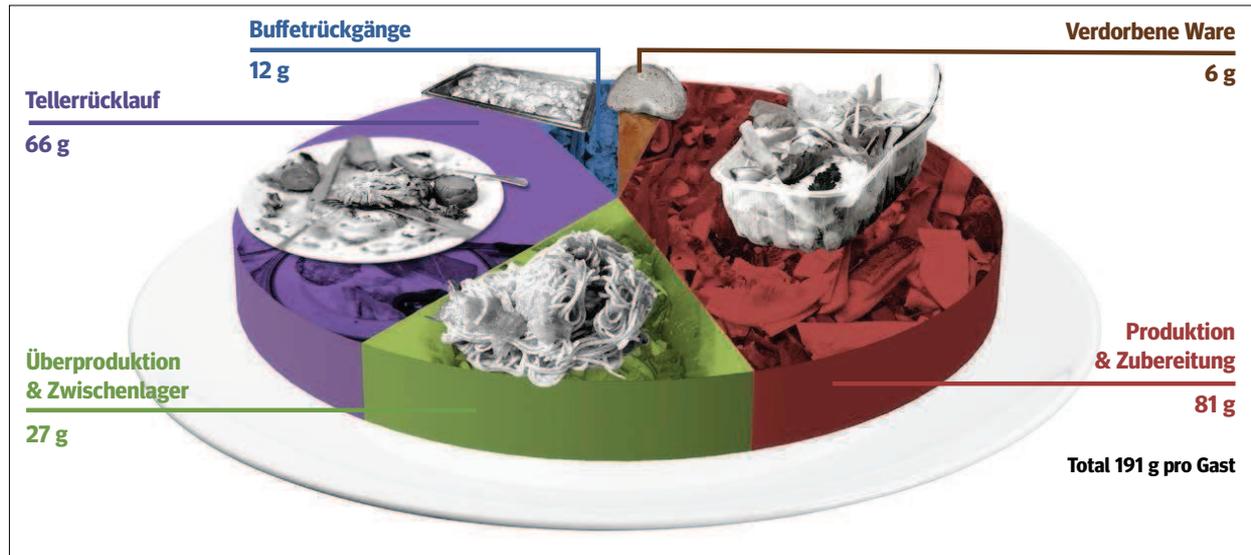


Foodwaste in der Hotellerie: Pilotstudie

Grosse Unterschiede beim Foodwaste



Im Durchschnitt fallen 191 Gramm Lebensmittelabfall pro Gast an. Berücksichtigt wurde sämtlicher Foodwaste: Von der Produktion bis zum Tellerücklauf.

Quelle: UAW/Hotellerieuisse, Grafik: htr

Die erste umfassende Foodwaste-Erhebung der Schweizer Hotellerie zeigt grosse Unterschiede zwischen den Betrieben. Hauptverursacher sind Tellerückgang und Produktion.

GUDRUN SCHLENZKER

Eine halbe Schüssel Schokoladenmousse im Abfall, das lasse keinen Küchenmitarbeitenden kalt. Das mache betroffen, weiss Reto Vögeli, Küchenchef Hotel Belvoir. Für Vögeli ist es vor allem dieser moral-ethische Aspekt, der zieht, wenn es darum geht, den Foodwaste möglichst gering zu halten.

Das Hotel Belvoir in Rüschlikon war einer der Betriebe, der an der ersten umfassenden Erhebung zu

Foodwaste in der Hotellerie teilnahm. Die Pilotstudie wurde von United Against Waste (UAW) durchgeführt. 17 Hotels beteiligten sich an diesem Pilotprojekt.

Erhebung machte den Abfall in der Küche sichtbar

In aufgestellten Eimern haben die Mitarbeitenden in den Küchen der teilnehmenden Betriebe den Lebensmittelabfall gesammelt, sie haben ihn dabei sauber unterschieden nach Herkunft (ob Tellerücklauf, Überproduktion etc.) und je nachdem auch nach Produktart. Ein Blick in die Eimer verdeutlichte sehr direkt, was so alles weggeschmissen wird, meint Küchenchef Reto Vögeli. «Der Foodwaste wird auf diese Weise sichtbar.»

Sichtbar wollte die Pilotstudie aber vor allem machen, welche Lebensmittelmengen im Durchschnitt in der Hotellerie überhaupt weggeworfen werden und welches die Hauptverursacher für diesen Foodwaste im Betrieb sind. Das Ergebnis: Im Schnitt liegt

der Lebensmittelabfall pro Gast bei 191 Gramm. Ein stattliches Gewicht, wenn man bedenkt, dass ein Tellergericht meist selbst nur ein knappes Pfund auf die Waage bringt. Was der Gast von seiner Mahlzeit nicht aufisst, steht im Durchschnitt aller Betriebe im Abfallranking denn auch an zweiter Stelle.

Bei Betrieben, die ausschliesslich auf A-la-carte-Geschäft setzen (ohne Buffetrückgänge), schlägt der Tellerücklauf vom Gast auf dem Abfallkonto sogar genauso deutlich zu Buche wie die Produktion und Zubereitung in der Küche (siehe Grafik). Tellerücklauf und Produktion/Zubereitung machen hier zusammen 80 Prozent des gesamten Foodwaste aus.



«Wir behalten die aufgestellten Eimer bei. Sonst geht das Thema im Stress unter.»
Thomas Rüegg
Hotel Weiss Kreuz Thuis

Die erste Erhebung in der Hotellerie macht deutlich, dass die Unterschiede zwischen den Betrieben heute noch immens sind: Die Abfallmenge pro Gast schwankte während dem Erhebungszeitraum von 366 Messtagen in den 17 Betrieben zwischen 22 Gramm und 554 Gramm.

Wenig Einfluss: Betriebsgrösse

Einen geringen Einfluss scheint dabei die Betriebsgrösse auf die Abfallmenge zu haben: Bei unter 200

Gästen pro Tag betrug der Mittelwert pro Teller 198 Gramm, darüber 185 Gramm. Deutlich unterscheiden sich dagegen Hotels unterschiedlicher Klassifizierung: Die an der Studie beteiligten 4-Sterne-Betriebe wiesen den

grössten Foodwaste aus (siehe Grafik Seite 12), bald dreimal so viel wie die nächsttiefere Kategorie und immer noch mehr als das 5-Sterne-Segment. Christian Ecoeur, Berater bei United Against Waste (UAW), erklärt mögliche Gründe im Interview (Seite 13).

Insgesamt fielen im Erhebungszeitraum 13,3 Tonnen Lebensmittelabfall an (15 Betriebe), was einem ungefähren Warenwert von 73 150 Franken entspricht. Natürlich könne man mit einer Reduktion des Foodwaste auch Warenkosten einsparen, ergänzt Reto Vögeli. Schliesslich soll gemäss UAW eine Halbierung des Abfalls die Warenkosten um bis zu 5 Prozent reduzieren. Gemäss Auswertung der betriebspezifischen Daten würde die Einsparung im Hotel Belvoir rund 3000 Franken im Monat ausmachen. Doch Vögeli betont: «kosten sparen soll nicht der primäre Ansporn sein.»

Massnahme Hotel Belvoir: Vom Tagesmenü zum Wochenmenü

Die exakte Erhebung habe ihm aber gezeigt, in welchen Bereichen

Österreich 45 Gastrobetriebe unter die Lupe genommen

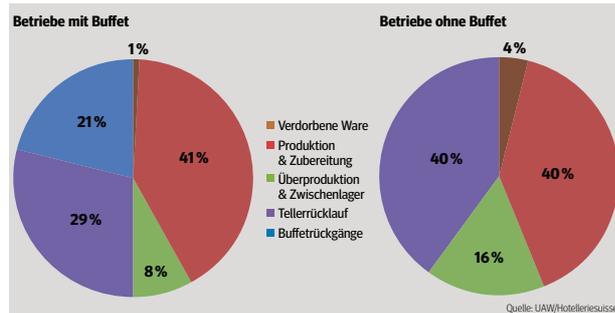
An der Studie von United Against Waste Österreich, haben sich bis heute 45 Betriebe beteiligt, bis Ende Jahr sollen es 50 sein: 13 Hotels, 13 Restaurants, 18 Grossküchen, ein Cateringunternehmen. Auffällig: In Grossküchen fallen die Tellerreste mehr als doppelt so hoch aus wie in Hotels, die Überproduktion ist dreimal so hoch. Dafür betragen die Zubereitungsreste weniger als ein Drittel. Pro Gastgewerbebetrieb fallen im Durchschnitt 5,2 Tonnen an, das entspräche 9600 Euro. gsg

www.united-against-waste.at

seine Küche in Sachen Foodwaste noch Nachholbedarf hat: Gerade bei Brotwaren falle der Foodwaste des Belvoir überdurchschnittlich aus. Auf dem Frühstücksbuffet liess Vögeli deshalb das Brotangebot anpassen. Und wird Brot frisch aufgeschnitten, mache man das nun zurückhaltender. Abends wird nur noch nach Bedarf aufgeben. Genauer kalkuliert wird inzwischen auch bei der Mitarbeiterverpflichtung: Die Mitarbeitenden müssen sich nun vorab anmelden. Besonders viel erhofft sich Vögeli jedoch von der geplanten Umstellung beim Mittagessen. Neben den A-la-carte-Gerichten wir neu statt dem täglich wechselnden Tagesmenü Montag bis Freitag ein Wochenmenü angeboten. «So fallen allfällige Reste nur einmal an.» Im Seminarbereich verzichtet das Hotel auf das klassische Buffet und serviert alle Gänge als Flying Buffet auf kleinen Tellern oder in Schälchen: Wenn Reste bleiben, werde so zumindest die Menge begrenzt.

Fortsetzung auf Seite 12

Lebensmittelabfall Das Buffet macht die Differenz aus



Politik Viel Initiative gegen die Lebensmittelverschwendung in der Schweiz

Die Lebensmittelverluste in der Schweiz bis 2020 um mindestens 30 Prozent zu reduzieren, damit hat Nationalrat Markus Hausmann den Bundesrat in einer Motion beauftragt. Nationalrätin Aline Tredre wiederum fordert in ihrem Postulat den Bundesrat auf, in einem Bericht in Zusammenarbeit mit Gastronomie und anderen Playern der Lebensmittelkette darzustellen, durch welche Massnahmen Foodwaste verringert und die pflanzliche Ernährung gefördert werden kann. Der Bundesrat beantragt jedoch die Ablehnung sowohl der Motion als auch des Postulats.

Die Technische Verordnung über Abfälle (TVA) soll revidiert werden. Die geplanten Anpassungen umfassen wahrscheinlich eine hundertprozentige Verwertung von Lebensmittelabfällen – das Gastgewerbe erreicht heute gemäss Studie des Bundes aber nur 90 Prozent, 10 Prozent gehen in die Verbrennung.

Nationalrätin Isabelle Chevalley hat im März eine parlamentarische Initiative gegen die Verbrennung von Lebensmittelabfällen eingereicht. Die Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur (WBK) des Nationalrats hat der Initiative bereits Folge geleistet. gsg

Fortsetzung von Seite 11

Ein Buffet sei punkto Foodwaste ein «Killer», meint Reto Vögeli. Das meint auch Thomas Rüegg, Direktor Hotel Weiss Kreuz Thuis AG: «Das Buffet lebt davon, dass ein Drittel zu viel produziert wird.» Deshalb offeriere man im Hotel Weiss Kreuz nur das Frühstück in Buffetform. Wie Vögeli hat auch Thomas Rüegg in seinem Betrieb die Lebensmittelabfälle

«Eine halbe Schüssel Schokoladenmousse im Abfall, das lässt keinen kalt.»

Reto Vögeli
Hotel Belvoir Rüschlikon

im Rahmen der Studie im Detail untersucht (Erhebung mit Lean Path, siehe Zweitext).

Der Hotelier ist mit den Ergebnissen zufrieden. «Unser Betrieb schneidet im Vergleich zu den anderen relativ gut ab», freut

sich Rüegg. Pro Jahr entstünden dem Betrieb aufgrund unnötiger Lebensmittelabfälle Unkosten von rund 8300 Franken. Das ist deutlich unter dem Durchschnittswert der Studie. «Die Ergebnisse haben mich in meiner Strategie bestätigt.»

Kleinere Portionen, mehr Dessert

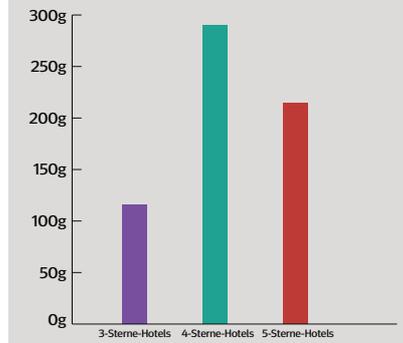
Das «Weiss Kreuz» Thuis liegt ländlich, trotzdem habe man bereits vor der Studie – die Portionsgrößen der meisten Gerichte reduziert.

«Wir haben gemerkt, dass die Gäste, welche die traditionellen Gerichte bestellen, keine Vorspeise und oft auch kein Dessert nehmen.» Nach dieser Anpassung habe der Dessertverkauf um rund 20 Prozent zugelegt, so Rüegg. «Ein bewusster Umgang mit Foodwaste mindert also nicht nur den Warenaufwand, sondern kann auch den Umsatz ankurbeln.»

Falls der Betrieb im Zuge der Anpassung der Portionsgrößen den einen oder anderen Gast verloren habe, nimmt das Rüegg so hin. «Betriebswirtschaftlich hat es sich trotzdem gelohnt.» Rüegg erachtet die Möglichkeit für den Gast, bei der Hauptspeise nun Nachschlag verlangen zu können, sogar als attraktives Marketingtool. Damit die Klientel mitspielt, brauche es allerdings «eine unheimliche Präsenz beim Gast».

Reto Vögeli, Küchenchef im Hotel Belvoir, Rüschlikon, ist beim Foodwaste die Moral wichtiger als das Geld.

4-Sterne-Hotels: Höchster Foodwaste/Gast



Quelle: UAW/hotellerieuisse

Die Servicemitarbeitenden sind also gefordert.

Foodwaste auf Dauer im Betrieb zum Thema machen

Noch schrauben will Rüegg an der Überproduktion. «In der Gastronomie herrscht oft ein Sicherheitsdenken: Nur nicht genug haben.» Er ermuntert zu mehr Mut zur Lücke, kleineren Lagereinheiten, guter Haltbarmachung und zu mehr Kreativität, die einen allfälligen Mangel aufhängt.

Die Gefahr sei, warnt Thomas Rüegg, dass die Sensibilisierung der Mitarbeitenden für das Thema nach der Studienphase im Alltagsgeschäft wieder verloren geht. Deshalb behalte man die für die Lebensmittelabfälle in der Küche

aufgestellten Eimer bei: Einer für die Tellerrückgänge, einen für Produktionsabfälle, den dritten für zu viel Produziertes. «Sonst geht der Aspekt Foodwaste im täglichen Stress unter.»

Bis anhin kostete das Ausleihen von Lean Path zur Erhebung der Foodwaste-Daten, kombiniert mit einer rund zweieinhalbtägigen Beratung, 500 Franken. Für Mitglieder von UAW war eine Erstberatung kostenlos. Allerdings finanzierte in der Pilotphase das Bundesamt für Umwelt die Leistung mit. Das künftige Angebot und dessen Preis wird bei UAW aktuell erarbeitet. Die App der Erstanalyse ist dagegen auch weiterhin online gratis herunterladbar. Ideal wäre jedoch eine konstante Implementierung von Lean Path im Betrieb, wie es Systemgastronomen in den USA bereits machen, meint Corinne Wälti, Projektleiterin bei der Foodways Consulting GmbH. Dem Unter-

nehmen obliegt die Geschäftsleitung von United Against Waste. «Werden die Abfälle kontinuierlich erhoben, so können sie langfristig minimiert werden. Dies lohnt sich auch finanziell», ist Wälti überzeugt.

Alles messen – selbst Pflanzreste gehen ins Geld

Gemessen werden sollte dabei jeglicher Lebensmittelabfall, betont Wälti – selbst die Reste am Rand der Pflanze, welche sonst im Spülwasser landen. Das könnten schnell mal 5 Franken pro Pflanzenfüllung sein. «Das summiert sich übers Jahr ganz schön auf», gibt sie zu bedenken. Die Erhebungssysteme seien mehr oder weniger selbsterklärend und ohne weitere Kenntnisse anwendbar. «Das kann jeder Mitarbeiter.»

www.united-against-waste.ch
www.hotellerieuisse.ch/nachhaltigkeit

Erhebungstools: Für die Erstanalyse gratis. Für die detaillierte Auswertung gibt's ein Rundumpaket.

Die App zur Erstanalyse ist ein Tool, das kostenlos zur Verfügung steht. Es zeigt auf, wie viel und wo genau Lebensmittelabfälle im Unternehmen entstehen und was dagegen getan werden kann. Unterschieden wird nach Mittag- und Abendessen, nach Produktion, Tellerrücklauf etc. Der monetäre Wert des Weggeworfenen wird anhand eines Durchschnittswarenwerts von Fr. 5.50 pro Kilo geschätzt. «Lean Path» wiederum gibt es zum einen als Softwarelösung für ein handelsübliches Tablet (Lean Path Zap). Das Tablet wird

neben einer Küchenwaage platziert: Der Mitarbeitende tippt Gewicht oder Menge, Produktart und Ursache des Restes ein, das Programm rechnet anhand von Produktkosten den jeweiligen «Preis» des Abfalls aus. Der Mitarbeitende sieht sofort, was der anfallende Lebensmittelabfall kostet.

Beim Lean-Path-Rundumpaket (Lean Path 360) beinhaltet das Terminal eine eingebaute Waage, Kamera und einen Touchscreen. Alle Abfälle werden auf die Waage gelegt, von der Kamera fotografiert, und die verantwortliche Person tippt

die Angaben am Bildschirm ein. Das dauert weniger als eine Minute, meint man bei United Against Waste.

Egal ob als Softwarelösung oder Komplettpaket: Die Daten sind auf dem Online-Portal zugänglich und dort tabellarisch und grafisch dargestellt. So stehen Potenziale heraus: häufige Ursachen oder die Wochentage, wann am meisten weggeworfen wird. Jede Woche erhält der Betrieb die wichtigsten Zahlen per E-Mail zugestellt. Auf der Stelle für beide Tools: United Against Waste Schweiz. uag.ch

PUBLIREPORTAGE

Zufriedene Gäste als Botschafter gewinnen

Empfehlungskarte der Post fördert Weiterempfehlungen

Postkartengrüsse aus den Ferien fallen auf und kommen gut an. Deshalb liegt es für Hotels und Restaurants nahe, die Postkarte als Teil ihres Empfehlungsmarketings zu nutzen. Mit der Empfehlungskarte der Schweizerischen Post geht das besonders einfach.

Wer in einem Hotel des Ferienvereins eincheckt, erhält als Geschenk eine Postkarte im auffälligen Format A5. Das Besondere daran: Es ist eine Empfehlungskarte. Sind die Gäste zufrieden mit den Dienstleistungen, können sie das ihren Freunden zusammen mit ein paar Feriengrüßen kostenfrei mitteilen. Denn das Porto übernimmt das Hotel.

Solche Mund-zu-Mund-Werbung spielt gerade im Tourismus eine zentrale Rolle. Zufriedene Gäste beeinflussen die Wahl des Urlaubsortes potenzieller Kunden stark – nicht erst seit den Buchungsplattformen mit ihren Bewertungssystemen. Doch viele Betriebe nutzen das Empfehlungsmarketing noch zu wenig systematisch.

Potenzial besser nutzen

Mit der Empfehlungskarte bietet die Post ein einfaches Instrument an, um Weiterempfehlungen zu fördern. Touristiker gestalten die Karte individuell und geben sie ihren Kunden bei der Begrüssung oder beim Bezahlen ab. Dank des intelligenten Fränkiermerkmals (Datamatrix Code) bezahlt das Unternehmen lediglich das Porto der effektiv verschickten Karten. Eine besonders grosse Wirkung erzielt die Empfehlungskarte,

wenn sie einen Gutschein enthält, den die Empfängerin oder der Empfänger beim empfohlenen Betrieb einlösen kann. Im Tourismusbereich kann dies etwa ein Rabattgutschein oder eine 2-für-1-Aktion sein.

Persönliche Worte statt Werbung

Der Ferienverein hat sich laut Franziska Glutz, Assistentin Sales & Marketing bei der POS-COM Ferien Holding AG, für eine persönliche Variante der Empfehlungskarte entschieden: «Wir haben bewusst auf einen Werbetext verzichtet – so bleibt genügend Platz für ein paar von Hand geschriebene Sätze. Eine solche Weiterempfehlung zählt viel mehr und fällt auf.»

Wirken sollen neben den persönlichen Worten auch die Bilder auf den Empfehlungskarten. Zu sehen sind die Hotels samt ihrer idyllischen Aussicht. Die Fotos wecken die Lust am Verreisen. Der Ferienverein hat je eine Sommer- und eine Wintervariante aller Karten realisiert. Einzig das Logo und der Hinweis auf die Website deuten auf den Ferienverein hin. Diese Strategie geht auf: Allein im vergangenen Winter haben die Gäste über 1800 Empfehlungskarten verschickt. Deshalb ist die nächste Auflage mit neuen Sujets bereits gedruckt.

www.post.ch/empfehlungskarte



So wird Mund-zu-Mund-Werbung leicht gemacht: Empfehlungskarte des Ferienvereins.

«Der Kostendruck ist eine Chance»

Hauptprobleme seien fehlende Produktionspläne und schlechte Kommunikation gegenüber dem Gast. Christian Ecoeur hat als Berater die Foodwaste-Studie begleitet.

GUDRUN SCHLENCEK

Christian Ecoeur, die Erhebung von hoteliereseisse zusammen mit United Against Waste ist die Erste zum Thema Food Waste in der Hotellerie. Was ist Ihnen aufgefallen?

Aufgefallen ist mir, dass alle Betriebe eigentlich das gleiche Manko haben: Es fehlt ein Produktionsplan mit den genauen Mengenangaben. Im Catering, bei der Heim- und Spitalverpflegung ist das Standard. Zudem haben die Betriebe immer Angst, dass sie dem Gast zu wenig auf-tischen. Dabei weiss man, dass dieser immer weniger Kalorien zu sich nimmt und nehmen will. Die Hotellerie und Gastronomie hat sich an die geänderten Ernährungsverhalten der Kunden noch nicht angepasst, sie arbeitet noch auf eine sehr altmodische Art und Weise. Viele haben Angst, dass der Gast unzufrieden ist, wenn die Küche auf einmal kleinere Portionen zubereitet.

Die Befürchtung ist wohl auch nicht ganz unberechtigt... Damit der Gast mitspielt, ist eine bessere Kommunikation mit diesem nötig. Der Hotelier muss dem Gast erzählen, dass er Lebensmittelabfall vermeiden will, muss ihm die Ergebnisse zeigen.

Weiterbildung United Against Waste baut Angebot aus

United Against Waste Schweiz hat dieses Jahr sechs Fachkurse durchgeführt, die alle bereits im Januar aus-gebucht waren. Aufgrund der grossen Nachfrage soll die Zahl der Kurse 2016 verdoppelt werden. Zudem sind separate Kurse für die Gemeinschaftsgastronomie geplant sowie ein Kurs in der Romandie. Die Nachfrage seitens Gemeinschaftsverpflegung fällt nämlich deutlich grösser aus: Hier zählte man 2015 fast zehnmal so viele Teilnehmende wie in der Individualgastro-nomie. gsg



Buffets lassen in der 4-Sterne-Hotellerie die Abfallmenge in die Höhe schnellen. Christian Ecoeur rät zu kleinerer Tellergrösse. Fotolia

nisse seiner Foodwaste-Erhebungen kommunizieren. Es ist die Aufgabe des Hoteliers, den Gast für das Thema zu sensibilisieren. Wenn der Koch weniger auf den Teller schöpft, muss der Service eben nachfragen, ob der Gast einen Nachschlag wünscht.

Gerade in der aktuellen Konjunkturlage der Branche ist der Respekt vor dem Gast sehr gross. Die Hoteliers wollen das Risiko, einen Gast zu verlieren, nicht eingehen.

Ich denke, es gilt, die Gunst der Stunde zu nutzen. Foodwaste ist zum Politikum geworden, in den Medien wird viel dazu berichtet. Der Weg ist also vorbereitet, jetzt liegt es am Hotelier, auf diesen Zug auszuspringen.

Welchen Nutzen hat der Hotelier davon?

Er kann die Kosten senken, und das nicht unerheblich. Bei grossen Betrieben können die gesamten Food-Warekosten um bis zu 7,5 Prozent reduziert werden. Gerade in der zurzeit wirtschaftlich sehr schwierigen Phase ist dieses Einsparpotenzial für die Betriebsrechnung relevant. Die Reduktion des Lebensmittelabfalls ist



«Die Produktionsmenge ist oft nicht definiert. Das ist Problem Nummer eins.»

Christian Ecoeur
Gastronomie-Berater und Koch

eine Möglichkeit, die Marge zu erhöhen.

Gemäss den Ergebnissen ist der Foodwaste in 4-Sterne-Betrieben grösser als in 5-Sterne-Hotels. Erstaunt Sie das?

Nein. In der Luxushotellerie werden eher kleinere Portionen aufgetischt. Zudem wird hier in der warmen Küche mehr auf A-la-carte gesetzt, in 4-Sterne-Häusern ist die Buffetpräsentation weit verbreitet. Buffets bedingen aber fast immer viele Lebensmittelabfälle. Ein Buffet muss voll sein, damit es für den

Gast attraktiv ist, die verbleibenden Reste müssen gemäss Lebensmittelgesetz entsorgt werden. Ein Buffet ist unkontrollierbar.

Wer auf Foodwaste achtet sollte also aufs Buffet verzichten?

Beim Buffet gibt es zwei Sachen zu beachten: Zum einen lassen sich Buffetrückgänge über die dargebotene Menge der offerierten Speisen vermindern. Nach dem grössten Gästeansturm kann man zum Beispiel von 1/1-Gastronomischalen auf 1/2-Gastronomischalen umstellen. So bleiben Optik und Vielfalt erhalten, und auch der letzte Gast kommt noch in den Genuss des vollen Angebots. Zum andern rate ich, die Tellergrösse zu reduzieren: Bei einem um einen Zentimeter kleineren Durchmesser verringert sich die Fläche um rund 8 Prozent.

Braucht es einen Foodwaste-Verantwortlichen im Betrieb?

Das ist Sache des Küchenchefs, Foodwaste-Vermeidung ist eine Führungsangelegenheit. Dafür braucht es keine neue Stelle, aber eine klare Planung und Rezipierung.

Das heisst, die Köche in der Hotellerie managen die

Produktion nicht so, wie es sein sollte.

Die Resultate haben gezeigt, dass in der Regel produziert wird, ohne dass die Küche effektiv weiss, wie viel Menge wirklich benötigt wird. Wie gesagt, es fehlt oft ein Mengen- und Produktionsplan. Da wird einfach mal Reis gekocht. Für viele Personen, weiss man aber gar nicht. Dass die Produktionsmenge nicht genau definiert ist, erachte ich auf Produktionseite als das Problem Nummer eins. Die Ursache dafür liegt vor allem darin, dass Köche ihre Kreativität bewahren wollen, sie wollen nicht nach Rezept und nicht nach Vorschrift kochen. Doch nur mit Schätzgrössen zu kalkulieren, das scheint mir der falsche Weg. Hier muss ein Change-Management passieren. Viele Küchenchefs schauen bei diesem Thema zu oft weg.

Wie soll nun Kreativität mit Rezeptgenauigkeit verbunden werden?

Es soll ja nur bei der Menge eine Begrenzung erfolgen, die Finesse, welche dem Gericht das kreative Etwas verleiht, das kann und soll bleiben. Gesteuert werden müssen die Hauptkomponenten, das also, was

mengenmässig viel ausmacht. Der Koch soll sich auf den Geschmack konzentrieren.

Offt weiss der Koch aber nicht, wie viele Gäste ihn effektiv erwarten.

Deshalb rate ich, mehr à la minute zu kochen: im Wok oder auf der Grillplatte. So kann ich den Wareneinsatz viel besser steuern. Die Gastronometechnik wird noch viel zu wenig genutzt, um Foodwaste zu vermeiden. Beim Niedergaren habe ich bei einem Braten einen Schmorverlust von 10 Prozent, in der Pfanne 30 Prozent. Bei weniger Braten, braucht's mehr Beilage, der Warenaufwand steigt, der potenzielle Lebensmittelabfall auch.

Sie sagen, der Hotelier sollte den Gast für Foodwaste sensibilisieren, ihn animieren, seinen Beitrag gegen die Verschwendung zu leisten. Im 3- und 4-Sterne-Segment mag das gehen, aber lässt sich ein 5-Sterne-Gast umzerlegen?

Im Luxussegment ist das sicher schwieriger, dort muss man sensibler mit dem Thema umgehen. Aber ich denke, die gesellschaftliche Diskussion rund um Foodwaste geht auch an Luxusgästen nicht spurlos vorbei. Ich würde dem Gast mitteilen, was das Haus in Sachen Foodwaste leistet. Dann ist der Gast vielleicht bereit, selbst auch einen Schritt zu machen und mit Tellerresten bewusster umzugehen. Bei den Handtüchern im Bad funktioniert das ja auch. Die werden selbst in 5-Sterne-Häusern nicht mehr täglich gewechselt, ausser der Gast verlangt danach. Zudem kann ein Hotel bereits selbst viel zur Foodwaste-Vermeidung in der Produktion beitragen, das wäre sicher der erste Schritt.

Bei der Erhebung haben sich 17 Hotels beteiligt, nicht gerade sehr viele. Interessiert Hoteliers das Thema zu weni?

Viele Köche scheuen wohl den Arbeitsaufwand, der mit einer Foodwaste-Erhebung zu Beginn anfällt. Doch ich hoffe, dass sich Hoteliers in Zukunft mehr mit dem Thema beschäftigen, und bin diesbezüglich auch zuversichtlich. Denn wie beim Energiethema geht es bei Foodwaste nicht nur um Ökologie und Ethik, sondern auch um Kosten und Marge. Und bezüglich Kosten wird der Hotelier in Zukunft massiv unter Druck kommen. Das ist eine Chance für ein Engagement gegen die Lebensmittelverschwendung.

Sonntagabend gibt es Reste für Gäste auf 2-Hauben-Niveau

In einem Gourmetrestaurant den Gästen die Reste des Tages auf-tischen? Im 16-Gault-Millau-Punkte-Lokal Steirereck in Österreich wird das jeden Sonntagabend zelebriert.

GUDRUN SCHLENCEK

Am Sonntagabend werden im 2-Hauben-Restaurant «Steirereck an Pogsusch» im österreichischen Turnau ab 20 Uhr die Reste des Tages aufgetischt. In der Gourmetgastro-nomie Österreichs gilt Heinz Reitbauer damit als Vorbild für innovative Foodwaste-Vermeidung. «Ich bin ein kompletter Gegner des Wegwerfens», begründet der Koch und Gastgeber, der in Wien zudem das 4-Hauben-Restaurant Steirermarkt betreibt.

Auf das «Restl»-Essen kam er, weil er sein Restaurant am Pogsusch Montag bis Mittwoch schliesst. Das übriggebliebene vom Sonntag versuchte er anfangs

den Mitarbeitenden in Wien schmackhaft zu machen. Das kam nicht an. Er suchte nach neuen Lösungen, um nichts wegwerfen zu müssen.

Die Gäste am Pogsusch sind begeistert. Die Reste sind in der Regel bereits nach einer Stunde ausverkauft. An die 100 Kunden kämen jeden Sonntag zu diesem Sonder-schmaus. Dass sie nicht wissen, was ihnen bei dem dreigängigen Menü «Surprise» aufgetischt wird,

scheint die Kundschaft nicht zu stören. Auch nicht, dass die Begleitung vielleicht ganz anders serviert bekommt.

«Es kann sein, dass vier Personen am Tisch vier verschiedene Vorspeisen erhalten.»

Heinz Reitbauer
Restaurant Steirereck

rend der eine vor einer Viertel Ente sitzt, hat der andere möglicherweise Zander auf dem Teller. «Die Nachfrage ist immer grösser als das Angebot. Von den Resten



Heinz Reitbauer

könnten wir immer mehr verkaufen.» Das legt nicht zuletzt am Preis, der die gehobene Küche für manche erst erschwinglich macht.

10 Euro kostet der Dreigänger pauschal – 10 Euro für einen Dreigänger auf 2-Hauben-Niveau, wie Reitbauer betont. Für ihn ist das Bestecken auch ein Einstiegsangebot für Neukunden.

Rechnen würde es sich für seinen Betrieb allemal. Die Servicemitarbeitenden wären sowieso noch da, das normale A-la-carte-Geschäft läuft parallel. Das Restee-essen lastet vielmehr den sonst eher schlecht besuchten Sonntagabend aus. Und es leere vor allem die Kühlschränke der Küche. «So können wir am Donnerstag wieder ganz frisch starten», meint Reitbauer begeistert.

Kreislauf energetisch geschlossen

Mehr als zwei Drittel der Lebensmittelabfälle aus dem Gastgewerbe landen in Biogasanlagen. Das ist mehr als früher im «Schweinekübel». Und das Biogas bleibt in der Schweiz.

DENISE MÜCHENBERGER

Die Schweiz wird rund 120 Betreiber von Biogasanlagen sind stark interessiert am Abfall der Gastronomen. «Er enthält viel Fett, deshalb können aus einer Tonne Gastronomieabfall etwa 150 Kubikmeter Biogas gewonnen werden», erklärt Arthur Wellinger, Vizepräsident des Vereins «Biomasse Suisse». Der Verein fördert die energetische Nutzung von Biomasse, was nicht nur erneuerbar und CO₂-neutral, sondern auch nachhaltig ist. Ferner bündelt und vertritt er die Interessen von Anlagenplanern, -herstellern und -betreibern aus Landwirtschaft und Gewerbe sowie Gasversorgungsunternehmen.

Kosten: 100 Franken pro Tonne – ohne Transport

Bei einzelnen Gastronomen für eine ökologisch sinnvolle Abfallentsorgung zu werben, mache laut Wellinger aber keinen Sinn, weil diese kaum Einfluss auf die Entsorgung ihrer Speisereste nehmen können. «Die Entsorger entscheiden, wohin der Abfall geliefert wird.» Ein Gastronom müsste also je nach Rahmenbedingungen auch einen administrativen Aufwand in Kauf nehmen, wenn er aus ökologischen Gründen seine Speisereste in einer Biogasanlage verwerten wollte.

Hinzu kommen die Kosten, die bei einer subventionierten Entsorgung um die 100 Franken pro Tonne liegen. Bei rund sieben Tonnen Bioabfall pro Betrieb und Jahr (siehe Box) wären das jährlich 700 Franken pro Betrieb – ein verkraftbarer Betrag.

Alle Kosten sind darin aber noch nicht enthalten: «Weitere Ausgaben, wie jene für den Transportweg, sind noch nicht mit einberechnet», sagt Arthur Wellinger. Zielgruppe von «Biomasse Suisse» sind somit die Gemeinden oder private Unternehmen, welche den Abfall einsammeln und ihn entsorgen. «In den letzten Jahren fand ein Umdenken statt.



Lebensmittelabfälle aus dem Schweizer Gastgewerbe werden heute grossteils zu Biogas.

Fotolia

Im Bereich Biogasanlagen und Verwertung haben wir deutlich an Boden gewonnen.»

Wenn die Speisereste der Gastronomie zu Biogas verarbeitet wurden, wird die gewonnene Energie entweder direkt ins Stromnetz oder zu Biomethan aufbereitet, einem dem Erdgas vergleichbaren Biogas, und ins Gasnetz eingespeist. «Das gesamte hier produzierte Biogas bleibt in der Schweiz. Die Energieunternehmen bieten heute vermehrt Biomethan an, das von den Privaten bezogen beziehungsweise zum Heizen und Kochen verwendet wird.»

Auch beim Strom kommen vermehrt erneuerbare Energien zum Zuge. Mittlerweile würden einige Energieunternehmen, wie beispielsweise die für Bern zuständige BKW oder die EWZ in Zürich, automatisch erneuerbare Energie

anbieten, sofern der Kunde nicht explizit etwas anderes wünscht.

Biomasse-Potenzial besser nutzen

Diese Entwicklung freut Arthur Wellinger. Dennoch weiss auch er, dass am Ende alles eine Kosten-



«Gastro-Abfall enthält viel Fett. Das ergibt viel Biogas.»

Arthur Wellinger
Vizepräsident Biomasse Suisse

frage ist. «Ich kenne die Nöte der Gastronomen. Um ihren Abfall für die Biogasanlagen zu gewinnen, müssen die Entsorger in Zusammenarbeit mit den Anlagen attraktive Angebote schaffen.» Bei den Gemeinden könnten zum Beispiel die Kosten über Abfallsackgebühren, via bezahlten Jahresverträgen oder über die Steuern gedeckt werden. Bei den Privaten wer-

den häufig «Sonderpreise» vereinbart, je nach Volumen und Aufwand der Entsorgung. Der Verein «Biomasse Suisse» hat eine Info-Broschüre für Gemeinden erstellt, die aufzeigt, wie man das Potenzial der rund 1,6 Millionen Tonnen Bio-Abfälle pro Jahr ausschöpfen könne. «Viele Gemeinden sammeln die organischen Reststoffe (Kompost) bereits getrennt, aber die ebenso wichtigen und für die Biogasanlagen ertragsreichen Speiseabfälle können aus rechtlichen und somit hygienischen Gründen nicht mitgesammelt werden.»

Neben Finanzierungsmodellen werden in der Broschüre die Vorteile eines Hol- beziehungsweise Bringsystems aufgezeigt. «Auf die Gastronomie bezogen, macht das

Holsystem mehr Sinn. Die Gastronomen haben im Tagesgeschäft kaum Zeit, noch ihre Speiseabfälle an einer entsprechenden Sammelstelle zu entsorgen.»

Wenn es ums Thema Foodwaste geht, diskutieren Politiker und Interessensverbände schon länger über mögliche Entsorgungs- und Wiederverwertungslösungen.

Jährlich werden 2,3 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen, wovon rund 100 000 Tonnen verbrannt und nicht weiterverwertet werden. Die von GLP-Nationalrätin Isabelle Chevalley im März eingereichte parlamentarische Initiative fordert ein Verbot für die Verbrennung von Lebensmittelabfällen. Mit ihrem Vorstoss möchte die Politikerin vor allem an Supermärkte und die Gastronomie appellieren. Dabei sind die Hauptverursacher noch immer die Privathaushalte, rund 45 Prozent der Abfälle stammen von ihnen.

Die Gastronomen steuern lediglich 5 Prozent bei. Das zeigt auch der umfassende Bericht, den der Bund Ende des letzten Jahres anlässlich des Postulats von Nationalrätin Chevalley publizierte (siehe Box).

Gastronomie Nur 10 Prozent landen in der Verbrennung

Der Bericht des Bundes «Nahrungsmittelverluste im Detailhandel und in der Gastronomie in der Schweiz» zeigt, dass rund 70 Prozent der Lebensmittelabfälle aus der Gastronomie in den Biogasanlagen landen. 2006 flossen noch rund die Hälfte der Abfälle in die Verfüterung. Jährlich verursacht die Gastronomie insgesamt 290 000 Tonnen Nahrungsmittelabfall

(Stand 2013). Rund zwei Drittel fallen in der eigentlichen Gastronomie, das heisst in Restaurants- und Hotelleriebetrieben an. Den Rest teilen sich Flugverkehr, Kasernen, Spitäler und Heime (alle zusammen 36 650 Tonnen/Jahr) sowie die Schul- und Betriebsverpflegung (53 000 Tonnen/Jahr).

10 Prozent der Speiseabfälle werden verbrannt, 15 Prozent

kompostiert, aus 3 Prozent wird Biodiesel hergestellt. Und ein verschwindend kleiner Anteil (weniger als 2 Prozent) wird noch verfüttert beziehungsweise geht an gemeinnützige Tafeln (weniger als 1 Prozent). Pro Grossküche und Jahr fallen zwischen 6 und 7 Tonnen an. Zwei Drittel der anfallenden Speiseabfälle wären gemäss dem Bericht vermeidbar.

ANZEIGE

WELTWEIT EINZIGARTIG – DAS WIR-SYSTEM

UMSATZSTEIGERUNG / TOP-FINANZIERUNG / KMU-SUPPORT

Genossenschaftlich gut!
0848 947 947, wirbank.ch

fisherincryseer/usa