

Massnahmen gegen den Abfall

In der Hotellerie fallen pro Gast und Menü Lebensmittelabfälle im Wert von rund 1 Franken an. Mit konkreten Massnahmen können diese Kosten oft stark reduziert werden.



André von Steiger

Präsident Verein United Against Waste

Der Gründungsinitiator des Vereins «United Against Waste» ist Mitglied der Geschäftsleitung der Pistor AG und verantwortlich für den Vertrieb.

Die Zahlen sind erschreckend: Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel geht in der Schweiz auf dem Weg zwischen Feld und Teller verloren. Im Schweizer Gastgewerbe und der Gemeinschaftsverpflegung fallen jährlich rund 115 000 Tonnen Lebensmittelabfall an. Pro Gast und Menü kostet die Schweizer Hotellerie die Lebensmittelabfälle rund 1 Franken. Mit der Sensibilisierung der Mitarbeitenden und gezielten Massnahmen können diese Kosten stark reduziert werden. Dass man mit der Reduktion von Lebensmittelabfall gleichzeitig die Umwelt schont und Warenkosten spart, hat sich in der Schweizer Hotellerie herumgesprochen. Immer mehr Betriebe analysieren die Lebensmittelabfälle in ihrem Betrieb und suchen nach Lösungsmöglichkeiten.

Hotellerie und Gastgewerbe spielen eine wichtige Rolle

Hotellerie und Gastgewerbe spielen in der Reduktion von Lebensmittelabfall eine doppelte Rolle: Einerseits können Betriebe mit Reduktionsmassnahmen ihr Budget entlasten, andererseits gleichzeitig ihre Gäste für das Thema sensibilisieren. Um die Thematik richtig anzugehen, braucht es engagierte Mitarbeitende, motivierende Führungskräfte, die nötigen Werkzeuge um Abfälle zu messen und schlussendlich kreative Ideen für Veränderungen.

Hält man sich das Sparpotenzial vor Augen, wird klar: Dies sind Aufwände, die sich schnell auszahlen. Innerhalb von nur einem Monat reduzieren Betriebe ihre Lebensmittelabfälle um durchschnittlich 25 Prozent. Solche Einsparungen widerspiegeln

sich direkt in den Warenkosten und sind bereits kurzfristig sichtbar – das motiviert zusätzlich.

Jeder Betrieb ist verschieden organisiert, entsprechend unterscheiden sich die erfolgsversprechenden Möglichkeiten zur Reduktion von Lebensmittelabfall. In einem ersten Schritt empfiehlt es sich daher, den eigenen Betrieb genau zu analysieren. So wird ersichtlich, wo und weshalb Lebensmittelabfall anfällt. Sind die häufigsten Ursachen für Lebensmittelabfall im eigenen Betrieb bekannt, können sowohl das Management wie auch das Personal zielgerichtete Massnahmen umsetzen. Wichtig ist, dass dabei die gesamte betriebliche Wertschöpfungskette – von der Planung bis zur Kommunikation mit dem Gast – betrachtet und optimiert wird. Mögliche Massnahmen reichen von einer konsequenten Lagerung über ein angepasstes Angebot und Portionengrössen bis hin zur Verwendung von Überschüssen in kreativen Kreationen zur Kundenbindung.

Foodwaste reduzieren – Gutes tun und darüber reden

Nicht zuletzt nutzen Betriebe das Engagement zur Reduktion von Lebensmittelabfall auch kommunikativ. Das Thema Lebensmittelabfall ist zurzeit stark in Gesellschaft und Medien präsent.

Die positive Kommunikation des Engagements zur Reduktion von Lebensmittelabfall bietet Hotels die Möglichkeit, sich zu differenzieren und ist somit ein wirksames Marketingmittel. Der Hotelprospekt, die Menükarte, die Website oder auch die Zimmerlektüre eignen sich dabei hervorragend, das Thema dem Gast näherzubringen und die eigene Philosophie und das Engagement positiv zu vermitteln.

Die Reduktion von Lebensmittelabfall lässt sich zudem ideal mit zusätzlichen Serviceleistungen für den Gast verknüpfen. Ein Beispiel hierfür sind Food-Boxen für das Mitgeben von Tellerresten. Gäste schätzen das Angebot, das feine Dinner auch am nächsten Tag noch zum Mittagessen geniessen zu können. Während solche Boxen in anderen Ländern bereits zum Standard gehören, wurden sie in der Schweiz bisher erst zögerlich verwendet. Wenn aktiv angeboten, wird dieser Service vom Gast aber gerne angenommen und als zusätzliche Leistung wahrgenommen. Dies bestätigt auch die Praxis: Bereits drei Wochen nach Lancierung einer speziell für diesen Zweck entwickelten «Genuss2 Food-Box» waren 5000 Stück im Umlauf. Die Wirkung ist hoch: Gemäss Hochrechnungen kann der konsequente Einsatz solcher Boxen 16 Prozent der in der Gastronomie verursachten Lebensmittelabfälle reduzieren.

Der neue Leitfaden für die Hotellerie zeigt, wie es geht

Eine grössere Auswahl an Tipps findet sich im neuen Leitfaden «Lebensmittelabfall vermeiden: Kosten sparen und Umwelt schonen» – herausgegeben von United Against Waste zusammen mit hotellerieuisse. Dieser bietet Management und Personal hilfreiche Tipps zur Reduktion von Lebensmittelabfall. Der Leitfaden ist auf den Websites von United Against Waste und hotellerieuisse abrufbar.

united-against-waste.ch
hotellerieuisse.ch/Nachhaltigkeit

An dieser Stelle schreiben verschiedene Expertinnen und Experten in loser Folge Fachartikel über Themen, die das Gastgewerbe betreffen. Sie greifen darin einen bestimmten Bereich oder einen aktuellen Diskussionspunkt ihres jeweiligen Spezialgebietes auf.