



Die Produktionsmenge für die Mitarbeitendenverpflegung sollte sich nach dem Arbeitseinsatzplan im Hotel richten. 123RF/federicofoto

Zürcher Hoteliers aktiv gegen Foodwaste

Die Zürcher Hoteliers sollen ihren Foodwaste senken. Der Regionalverband hat ein Paket geschnürt, das im September präsentiert wird.

GUDRUN SCHLENCEK

Der Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung ist keiner, den man mit einem Streich gewinnt. Es sei ein dauernder Prozess der Sensibilisierung, der Bewusstseinsklärung für einen sorgsameren Umgang mit den Ressourcen, weiss Martin von Moos. Der Präsident der Zürcher Hoteliers hat das selbst in seinem eigenen Betrieb erfahren, als er zusammen mit der Vereinigung United Against Waste (UAW) den Foodwaste unter die Lupe nahm. Allein durch das Wiegen und Registrieren des Weggeworfenen und der damit einher-

gehenden Aufmerksamkeit für das Thema konnten im Hotel Belvoir innert eines Monats über die Abfallverminderung 3000 Franken eingespart werden. Blicke das Thema jedoch bei den Mitarbeitenden nicht präsent, bestünde die Gefahr, dass sich der Lebensmittelverlust wieder schnell auf dem alten Niveau einpendle. «Allein mit einer Erhebung ist es nicht gemacht, Foodwaste-Reduktion ist ein laufender Prozess», betont Martin von Moos.

Nun will der Präsident der Zürcher Hoteliers eine Sensibilisierung für das Thema über den eigenen Betrieb hinaus erwirken. Wiederum gemeinsam mit United Against Waste hat er für Mitglieder des Zürcher Hotelverbandes ein ganzes Programm auf die Beine gestellt. In einem ersten Schritt wird bei fünf ganz unterschiedlichen Betriebstypen eine einmonatige Foodwaste-Erhebung durchgeführt: Beteiligt haben sich das 3-Sterne-Hotel Spigarten in Zürich Altstetten, das 4-Sterne-Hotel Storchen, das 4-Sterne-Superior-Hotel Belvoir in Rüschlikon und mitjeinem Marriott- und Mövenpick-Hotel auch zwei Ket-

tenhotelbetriebe, was Martin von Moos besonders freut, dass sich auch nicht individuell geführte Betriebe in die Foodwaste-Karten schauen lassen. Die Ergebnisse sollen bis Juli vorliegen und im September parallel zum neuen Zürcher Food Festival den Mitgliedern präsentiert werden.

Damit möchte Martin von Moos die Zürcher Hoteliers für ein Engagement gegen die Lebensmittelverschwendung gewinnen und insbesondere dafür, dass sie ihre Küchenchefs und F&B-Manager an die im Anschluss geplanten Foodwaste-Workshops schicken. «Mit dem Dreier-Package aus Erhebung, Informationsveranstaltung und Workshops hoffen wir, dass wir in der Zürcher Hotellerie den Foodwaste doch deutlich reduzieren können», so Martin von Moos.

In den Workshops, welche UAW-Fachleute bestreiten, würden zum einen die Gastronomieverantwortlichen der Hotels für

das Thema sensibilisiert, zum anderen konkrete Massnahmen in Produktion, Service und Einkauf aufgezeigt. «Stehen die Küchenchefs dahinter, ziehen auch die Mitarbeitenden mit.» Zu konkreten Massnahmen liefert Martin von Moos ein Beispiel aus seinem eigenen Betrieb: So wolle man die

«Eine Erhebung allein reicht nicht, Foodwastereduktion ist ein laufender Prozess.»

Martin von Moos
Präsident Zürcher Hoteliers

Küchenproduktion für die Personalesen künftig auf die Arbeitseinsatzplanung abstimmen. «Bei der Erhebung haben wir gesehen, dass auch beim Mitarbeiteressen zu viel weggeschmissen wird.»

Auch Mitarbeitende aller Sunstar-Hotels werden im Sommer ein Coaching-Angebot von United Against Waste wahrnehmen. Ziel ist eine signifikante Reduktion von Lebensmittelabfällen und den damit verbundenen Kosten. Weiter ist eine «Sunstar-Foodwaste-Fibel» geplant, die für die Schweizer Hotel-Gruppe einheitliche Prozesse und Standards definiert.

Förderprogramm Küchenlüftung

Clever lüften statt Geld rausblasen

Küchenlüftungen sind in der Hotellerie Stromfresser. Das Hotel Hof Weissbad saniert nun seine Anlage, mit Unterstützung durch das Förderprogramm von hotelleriesuisse. Der Stromverbrauch der Küchenlüftung reduziert sich um über 50 Prozent.

In grösseren Gastronomiebetrieben fallen 25 Prozent der gesamten Stromkosten in der Küche an. Der Stromverbrauch der Lüftungsanlagen ist hoch und das oft unnötigerweise. Mit intelligenter Technik, wie im Förderprogramm Küchenlüftung vorgeschlagen, kann ein Betrieb die Leistung der Lüftungsanlage dem effektiven Bedarf anpassen.

Hof Weissbad macht den Anfang

Eines der ersten Hotels, das seine Küchenlüftung dank dem Förderprogramm saniert, ist das Hotel Hof Weissbad im Appenzellerland. Durch die Sanierung reduziert sich der jährliche Stromverbrauch der Lüftung um 70 Prozent und deren Ölverbrauch um 40 Prozent was Einsparungen von rund 3500 Franken bedeutet.

«Die Sanierung ist sehr attraktiv und sinnvoll, weil sie sich so schnell rechnet», sagt Direktor Christian Lienhard. Entscheidend seien aber nicht nur finanzielle Gründe: «Die Sanierung ist Teil unserer Anstrengungen, den Betrieb in allen Bereichen möglichst ökologisch zu führen. Unsere Gäste



«Die Sanierung ist sehr attraktiv und sinnvoll, weil sie sich so schnell rechnet.»

Christian Lienhard, Direktor des Hotels Hof Weissbad

sollen die Gewissheit haben, in einem ökologisch vorbildlichen Hotel zu logieren». Dazu wird im Hof Weissbad alles analysiert und gegebenenfalls optimiert – die Heizung, die Beleuchtung, und eben die Küchenlüftung.

Intelligente Steuerung statt starre Stufen

Solche Analysen für Küchenlüftungen führt André Paris von der Firma Alteno AG in Basel durch, welche wie die BKW Energie AG Umsetzungspartner des Förderprogramms ist. «Wir schauen uns die ganze Anlage an, Motoren, Ventilatoren, Rohre und Steuerungen und auch die Zugänglichkeit der Komponenten», erklärt André Paris.

Die Modifikationen betreffen vor allem die Steuerung der Anlage. Traditionell besteht diese aus einer Stufenschaltung mit Leitsystem oder Zeitschaltuhr. Diese regeln weiterhin die Freigabe der Lüftung, werden aber durch eine intelligente Steuerung und Sensoren ergänzt, die den Dampfgehalt der Luft und die Temperatur messen. Die Steuerung



Sobald die Dämpfe draussen sind, schaltet die Lüftung zurück.

Foto: iStock

fährt die Leistung der Ventilatoren sekundengenau hoch und wieder herunter, etwa wenn ein Topfdeckel weggenommen oder auf die Pfanne gelegt wird. Damit läuft die Lüftung nur noch mit Vollast, wenn es unbedingt nötig ist. Der Stromverbrauch geht um mindestens 50 Prozent zurück. Zudem sinken die Heiz- und Kühlkosten. Besonders markant ist die Effizienzsteigerung bei Lüftungen ohne Wärmerückgewinnung.

Die Investition zahlt sich vor allem für Ganzjahresbetriebe aus und für Betriebe mit grossen Lüftungsanlagen, die 8'000 oder mehr Kubikmeter Luft pro Stunde bewegen. Solche Betriebe sparen und profitieren dank dem Förderprogramm von hotelleriesuisse.

Kostenlose Grobanalyse und finanzieller Beitrag

Das Förderprogramm Küchenlüftung von hotelleriesuisse verschafft mehr Energieeffizienz und senkt die Stromkosten. Hotels erhalten eine kostenlose Grobanalyse und einen finanziellen Beitrag von 6'000 Franken. Das Nachrüsten einer Küchenlüftung kostet im Schnitt 20'000 Franken. Die Mittel des Programms reichen für 100 Lüftungsanlagen. Unterstützt wird die Initiative durch ProKilowatt unter der Leitung des Bundesamts für Energie.

Anmeldung und Informationen zum Förderprogramm unter

www.hotelleriesuisse.ch/Kuechenlueftung

