

blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS Nr. 28 | NOVEMBER 2016



Foodwaste vermeiden – die Umwelt schonen und Geld sparen

Wer Überproduktion und Tellerrücklauf vermeidet, spart Geld. Das zeigt eindrücklich eine Zürcher Studie. 2'500 Franken konnten fünf untersuchte Hotels im Verlauf eines Monats einsparen.

Die Vereinigung United Against Waste und die Zürcher Hoteliers (ZHV) haben gemeinsam die Lebensmittelabfälle, die in fünf Hotels entstehen, untersucht. Das Resultat waren klare Fakten und Zahlen: Hauptgrund für die Abfälle ist Tellerrücklauf mit 42 Prozent, an zweiter Stelle steht mit 37 Prozent die Überproduktion. Insgesamt, so hat die Studie ergeben, machen Lebensmittelabfälle 1,5 Prozent des Umsatzes aus.

Im Zeitraum der Studie wurden in den untersuchten Betrieben keine konkreten Massnahmen zur Verhinderung eingeführt. Dennoch sparten sie nach kurzer Zeit monatlich mindestens 2'500 Franken ein – nur durch die Sensibilisierung der Mitarbeitenden für das Thema, die durch die Teilnahme an der Studie entstanden war.

Buffets erweisen sich als problematische Quelle von Lebensmittelabfällen, einerseits weil ein vielfältiges Buffet-Angebot die Überproduktion fördert, andererseits auch, weil die Gäste aus dem reichhaltigen Angebot zu grosse Portionen schöpfen, was wiederum den Tellerrücklauf erhöht.

editorial

Die Umstellung auf ein umweltfreundlicheres Verhalten ist auf den ersten Blick oft anstrengender, als in den gewohnten Bahnen weiterzumachen. Und oft genug merkt man erst beim zweiten oder dritten Blick, dass es sich nicht nur für die Umwelt, sondern auch für uns – sei das persönlich oder als Unternehmen – auszahlt. Umso erfreulicher sind die Ergebnisse der Studie der Vereinigung «United Against Waste» und der Zürcher Hoteliers zum Thema Foodwaste. Sie zeigen auf, dass Gastronomiebetriebe durch eine Sensi-

bilisierung ihrer Mitarbeitenden schon in kurzer Zeit nicht nur weniger Abfall verursachen, sondern auch beachtliche Summen einsparen können. Dabei helfen unter anderem die Möglichkeiten der Elektronik mit Apps wie *Too good to go*. Diese bietet darüber hinaus eine gute Gelegenheit, sich zugleich als umweltbewusstes Unternehmen zu positionieren. Foodwaste vermeiden birgt für einen Gastronomiebetrieb also nicht erst auf den dritten Blick mehr Chancen als Probleme. Wenn das keine gute Nachricht ist!



François Aellen

Direktor Umwelt- und Gesundheitsschutz
der Stadt Zürich

Foodwaste entsteht nicht nur in der Gastronomie. Die Bezeichnung gilt für alle Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert wurden und die auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verlorengehen oder weggeworfen werden. Dazu gehört der unförmige Apfel, der nie den Weg in den Verkauf findet, aber auch die Apfelkiste, die vom Lastwagen fällt, das abgelaufene Apfelmus und die Apfelwähe, die zur Hälfte auf dem Teller liegen bleibt.

Schätzungen deuten darauf hin, dass in der Schweiz ein Drittel aller produzierten Lebensmittel nie den Weg in den Magen findet – das sind jährlich 300 Kilogramm pro Person. Der grösste Teil davon wird in Privathaushalten und in der Verarbeitung weggeworfen. Doch auch wenn die Gastronomie nur 5 Prozent ausmacht, so sind das dennoch etwa 115'000 Tonnen im Jahr – genug, dass es sich lohnt, etwas dagegen zu unternehmen.



h1>in kürze

Branchenlösung Arbeitssicherheit & Gesundheitsschutz

Branchenlösungen stellen den Unternehmen ein branchenspezifisches Sicherheitssystem in Form eines Handbuchs sowie Checklisten zur Verfügung. Die Anleitung zur Branchenlösung Arbeitssicherheit & Gesundheitsschutz im Gastgewerbe wurde in diesem Jahr komplett überarbeitet. Ab 1. Januar 2017 stehen die Informationen und Unterlagen unter www.hotelgastrosafety.ch auch online zur Verfügung. GastroZürich wird entsprechende Kurse anbieten (siehe Seite 4).

www.hotelgastrosafety.ch

Neuer Gastrokurs von AOZ und GastroZürich

GastroZürich bietet gemeinsam mit der AOZ – Fachorganisation im Migrations- und Integrationsbereich neu den *Gastrokurs – Basisqualifikation in Küche und Service* an. Dieser beinhaltet die drei theoretischen Module Küche, Service und Arbeitssicherheit/Hygiene sowie eine mehrmonatige praktische Ausbildung in einem AOZ Gastronomie-Betrieb und schliesst nach erfolgreichem Bestehen der drei Module mit einem Branchenzertifikat von GastroZürich ab. Für die Vermittlung von qualifizierten Absolventinnen und Absolventen können sich Arbeitgebende bei gastrokurs@aoz.ch melden. Bitte teilen Sie neben Firmenadresse und Ansprechperson auch mit, was für eine Hilfskraft Sie suchen.

www.gastrozuerich.ch

Mindesthaltbarkeit – Verbrauchsdatum

Mit der «Mindestens haltbar bis»-Datierung garantiert der Hersteller, dass das Produkt bei sachgerechter Lagerung bis zu diesem Datum einwandfrei bleibt. Das Datum sagt also nichts darüber aus, ab wann das Produkt nicht mehr gut ist.

Anders das Verbrauchsdatum. Dabei handelt es sich um die klare Aufforderung, ein Lebensmittel bis zu diesem Zeitpunkt zu verbrauchen – dies deshalb, weil der Konsum danach gefährlich sein kann. Hier reagiert das Lebensmittelinspektorat insbesondere bei mikrobiologisch heiklen Lebensmitteln strikt auf das Datum.

Merkblatt: www.stadt-zuerich.ch/gud/de/index/das_departement.html

Tipps und Tricks, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden

Herr Füglistaller, was können Restaurants konkret tun, um Foodwaste zu vermeiden?

Aller Anfang ist messen. Das macht die Lebensmittelabfälle sichtbar und gibt dem Personal eine Vorstellung, wo wie viel fortgeworfen wird. Das ist Grundlage für weitere individuelle Massnahmen im Betrieb und führt bereits zu einer starken Sensibilisierung des Personals. Alleine diese Sensibilisierung führt im Rahmen unseres Coachings zu einer durchschnittlichen Reduktion von über 30 Prozent – in nur vier Wochen!

Konkrete Tipps sind beispielsweise kleinere Portionen schöpfen, dafür mehrmals wenn gewünscht – das führt zu kleineren Tellerrückläufen. Produktionsreste wie Rüstabfälle können kreativ weiterverwertet werden, zum Beispiel als Gewürzsalz. Weiter bietet United Against Waste diverse konkrete Angebote für Betriebe – von Fachkursen und Workshops bis hin zu Foodboxen und Coachings.

Gibt es neben Ihren Angeboten weitere konkrete Initiativen?

Ja, zum Beispiel die Äss-Bar, die Brot vom Vortag verkauft, die App *Too good to go*, über die am Abend die Resten verbilligt verkauft werden können, oder das No-Foodwaste Restaurant *Mein Küchenchef*, welches unter anderem mit Produktionsüberschüssen der Landwirtschaft arbeitet.

Lassen sich die Resultate der Studie auf kleinere Betriebe übertragen?

Grundsätzlich ist jeder Betrieb individuell aufgestellt – Foodwaste gibt es aber in allen. Das fordert einen auf den Betrieb angepassten Massnahmenkatalog. Die Betriebsgrösse hat aber generell keine entscheidende Rolle auf den prozentualen Anteil von Foodwaste. Faktoren wie Sensibilisierung des Personals und Engagement der Gastronomieleiter sind da entscheidender. Bei Betrieben mit sehr standardisierten Prozessen wie

der Systemgastronomie besteht die Chance, dass dank vorgegebenen Abläufen während der Produktion weniger Foodwaste anfällt. Auf der anderen Seite können kleinere Betriebe schneller kreativ sein, beispielsweise durch eine kleine Menuplan-Anpassung, um angefallene Reste zu verwerten.

Wie geht man bei der Sensibilisierung des Teams vor?

Wie schon erwähnt spielt die Messung eine wichtige Rolle, zum Beispiel mit dem *Leanpath* Tool. Das zeigt sofort Wirkung. Durch durchsichtige Plastikbehälter kann man die Menge an Foodwaste in der Küche ebenfalls sehr gut sichtbar machen. Weiter kann Küchenpersonal an unseren Fachkursen teilnehmen, wo sie sensibilisiert werden und wichtige Werkzeuge zur Reduktion kennenlernen. Wichtig sind vor allem auch Engagement, Kommunikation und Unterstützung von Seiten des Küchenchefs und des Betriebsleiters.

Diese müssen mit gutem Beispiel vorangehen und gewisse Prozesse/Strukturen schaffen, damit das Personal stets zur Reduktion motiviert wird, auch bei Personalwechsel.

Was bedeutet es an personellem Aufwand, wenn ein Gastrobetrieb Foodwaste reduzieren will?

Der Aufwand ist sehr gering. Wie gesagt, Lebensmittelabfälle messen zeigt schon nach einer Woche seine Wirkung. Der Aufwand um die Abfälle zu wägen ist dabei vernachlässigbar – wenige Minuten pro Tag.

Infos und Anmeldung Workshop «Lebensmittelabfälle vermeiden»: <http://www.united-against-waste.ch/zhv>.

www.leanpath.ch

www.toogoodtogo.ch

www.aessbar.ch

www.mein-kuechenchef.ch

Digitale Unterstützung

Die App *Leanpath* (www.leanpath.ch) hilft beim Messen von Küchenabfällen. Kleinere Betriebe können mit *Leanpath ZAP* arbeiten, die auf jedem handelsüblichen Tablet läuft, für Grossbetriebe gibt es den Terminal *Leanpath 360*, inklusive Kamera und Waage. Über die App *Too Good To Go* (www.toogoodtogo.ch) können am Abend oder nach dem Mittagessen Restmahlzeiten verkauft werden.



Melchior Füglistaller,
Projektleiter United Against Waste



Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

Daten	Kurzbeschreibung	Organisator/Ort	Weitere Infos
3./10./11. November 2016 (4.01E) 6./12./13. Dezember 2016 (4.01F) 10./12./13. Januar 2017 (4.01A) 7./15./16. März 2017 (4.01B)	Lebensmittelrecht/ Hygiene/ Selbstkontrolle (4.01) Sie erhalten ein vertieftes Wissen in Lebensmittelrecht, Lebensmittelhygiene, Mikrobiologie sowie Selbstkontrolle. Sie wissen, wie eine amtliche, risikobasierte Kontrolle in der Praxis erfolgt.	GastroZürich Blumenfeldstr. 22 8046 Zürich	08:30–16:30 Fr. 652.00 inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittags- verpflegung
29. November 2016 (4.02E) 26. Januar 2017 (4.02A) 14. März 2017 (4.02B)	Hygieneschulung für Küchenmitarbeitende und Casseroliers (4.02) Küchenmitarbeitende und Casseroliers mit wenig Deutschkenntnissen erhalten eine Einführung in die Grundsätze der Hygiene in der Küche.	GastroZürich Blumenfeldstr. 22 8046 Zürich	08:30–16:30 Fr. 298.00 inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittags- verpflegung
17. November 2016 (4.03B) 6. April 2017 (4.03A)	Betriebliches Hygienekonzept, Hygiene und Deklaration (4.03) Sie lernen, anhand konkreter Beispiele ein dem Betrieb angepasstes Selbstkontrollkonzept zu erstellen.	GastroZürich Blumenfeldstr. 22 8046 Zürich	08:30 – 16:30 Fr. 258.00 inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittags- verpflegung
21. November 2016 (4.04C) 13. März 2017 (4.04A)	Hygiene-Leitlinie (GVG) für das Gastgewerbe – das müssen Sie wissen! (4.04) Sie erhalten einen praxisorientierten Überblick über die Neuerungen der Hygieneverordnung im Rahmen der Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe».	GastroZürich Blumenfeldstr. 22 8046 Zürich	14:30–16:30 Fr. 50.00 plus Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)», Fr. 25.00
5. Dezember 2016 (7.05F) 3. Februar 2017 (7.05A) 16. März 2017 (7.05B) 26. April 2017 (7.05C)	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz inkl. Brandschutz (7.05) Sie lernen die überarbeitete Branchenlösung für das Gastgewerbe kennen und können diese in Ihrem Betrieb umsetzen.	GastroZürich Blumenfeldstr. 22 8046 Zürich	08:30–16:30 Fr. 328.00 inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittags- verpflegung

Eine Gemeinschaftsproduktion von:

 **Stadt Zürich**
Umwelt- und Gesundheitsschutz


Zürich und Region
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

 **GASTRO ZÜRICH-CITY**
Gastgewerbeverband der Bezirke Zürich und Dietikon

 **ZÜRICH
BECK**

 **CONFISBUR**

 **CafetierSuisse®**
Individuelle Gastronomie

Wünschen Sie noch weitere Blickpunkte? Bestellungen per E-Mail: ugz-info@zuerich.ch

Impressum

Umwelt- und Gesundheits-
schutz Stadt Zürich, Walchestr.
31, Postfach, 8021 Zürich

Telefon: 044 412 20 20
E-Mail: ugz-info@zuerich.ch
Redaktion: van de Weetering
Medien

Text: Senta van de Weetering
Bilder: Fotolia
Grafik: pooldesign, Zürich

Auflage: 1920 Exemplare
Der Blickpunkt erscheint zweimal
pro Jahr. Gedruckt auf Recystar,
100 % Recyclingpapier.

