

Medienmitteilung August 2021 (30.08.2021)

«Food Waste ist eine Frage des Verhaltens und der Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln und der Umwelt»

Die Hauenstein Gruppe nimmt mit sechs Betrieben, darunter drei Hotels, zwei Restaurants und einer Rehaklinik, am Projekt Food Save Berner Oberland teil. Damit intensiviert das familiengeführte Unternehmen den Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung.

Food Save Berner Oberland #FSBEO ermöglicht effiziente Prozesse, Kosteneinsparungen und einen bewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen. Das Projekt verspricht, diese Outputs über eine Initialmessung, Workshops, eine individuelle Umsetzungsperiode sowie eine Erfolgsmessung zu erreichen. Das setzt bei den Betrieben eine hohe Motivation und viel Engagement voraus. Wie sehen es die Beteiligten nach der ersten Messung? Wir fragten bei Nathalie Hauenstein, Geschäftsleitungsmitglied der Hauenstein Gruppe, nach.

Was hat die Hauenstein Gruppe zur Teilnahme an FSBEO motiviert?

Nathalie Hauenstein:

Unsere Nähe zur Natur erfordert ein entsprechendes Engagement. Einerseits sind wir durch gesetzliche Verpflichtung beim Bau und in der Hotellerie & Gastronomie schon lange ökologisch sensibilisiert, andererseits haben intakte Natur- und Landschaften einen grossen Stellenwert für unsere Tätigkeit. Als einer der stärksten Arbeitgeber der Region, mit über 550 Mitarbeitenden, nehmen wir unsere Verantwortung wahr und wollen ein Angebot fördern, das Mensch und Umwelt guttut.

Welche Ziele verfolgen Sie mit der Teilnahme?

Mit dem Projekt verfolgen wir das gemeinsame Ziel, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und unsere über 550 Mitarbeitenden zu sensibilisieren, damit diese den Food Waste auch in ihren eigenen vier Wänden reduzieren. Ein weiteres Ziel ist es, das Thema in der Bevölkerung und der Branche weiter zu verankern.

Zurzeit gibt es in der Schweiz mit Corona-Unsicherheit, Personalengpässen und fehlender Routine einige Herausforderungen für Gastronomie und Hotellerie. Passen zu diesem Zeitpunkt auch noch die Themen Nachhaltigkeit und Food Waste dazu?

Food Waste ist eine Frage des Verhaltens und der Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln und der Umwelt, weniger eine des richtigen Zeitpunkts.



Nathalie Hauenstein, Geschäftsleitungsmitglied bei der Hauenstein Gruppe. Foto Romel Janeski

Was sagen die Küchenchefs der Teilnehmerbetriebe zur Erstmessung? Wir haben mit Stefan Prieler vom Deltapark Vitalresort, Torben Riediger vom Solbadhotel, Uwe Schiessl von der Klinik Schönberg und Nils Urfer vom Landgasthof Grizzlybär gesprochen.

Welchen Stellenwert haben Nachhaltigkeit und Food Waste für Sie und Ihren Betrieb?

Stefan Prieler: Es gilt, den Keim für einen verständnisvollen, respektvollen Umgang mit Lebensmitteln zu sähen. Wir fangen bei den Mitarbeitern und Gästen der Hauenstein Gruppe an.

Torben Riediger: Nachhaltigkeit und Food Waste haben für mich schon lange einen sehr hohen Stellenwert, schon allein aus Kostengründen. Ein respektvoller Umgang mit den Grundprodukten sind ein absolutes Muss für jeden Koch.

Was haben Sie während der Erstmessung gelernt?

Uwe Schiessl: Es gibt viele Möglichkeiten, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren, aber dazu braucht es ein Offensein für Neues, Erfindungsreichtum und Mut zur Veränderung.

Stefan Prieler: Dass man Food Waste reduzieren, aber nicht komplett verhindern kann.

Wie geht es jetzt weiter? Was soll sich verändern?

Nils Urfer: Wir werden nun Schritt für Schritt Umsetzungen angehen. Dazu gehört beispielsweise das Abwiegen vor dem Kochen, oder Abfälle so gut es geht weiterverarbeiten.

Uwe Schiessl: Bereits jetzt lässt sich feststellen, dass die Mitarbeiter sensibilisiert wurden und versuchen Food Waste noch besser zu vermeiden. Fragen wie: «Wie können wir das noch Weiterverwenden» haben sich gehäuft. Neugierig bin ich auf die Auswertung und die mit UAW gemeinsam erarbeiteten Massnahmen.



Stefan Prieler, Torben Riediger, Nils Urfer und Uwe Schiessl v.l.

(Text, Anzahl Zeichen 550)

Über das Projekt:

Food Save Berner Oberland ist ein Projekt von United Against Waste, dem Branchennetzwerk gegen Lebensmittelabfälle in der Food-Branche. Unterstützt wird das Projekt von Hotelleriesuisse, HR Gastro und dem Kanton Bern. Während der Projektlaufzeit von rund einem Jahr werden 30 Hotelbetriebe der Region Berner Oberland den IST-Zustand ihrer Lebensmittelverschwendung erheben, in einem Workshop individuelle Tipps erhalten, Massnahmen in Expertenbegleitung umsetzen und nach rund einem Jahr eine Erfolgsmessung durchführen. Weitere Infos gibt es auf www.united-against-waste.ch/medien-article/food-save-berner-oberland-medien.

Kontaktangaben

Foodways Consulting GmbH

Daniel Stöcklin
Berater Marketing und Kommunikation
Murbacherstrasse 34
4056 Basel

Telefon: +41 (0)31 331 16 16

E-Mail daniel.stoecklin@foodways.ch

Hauenstein Gruppe

Karin Schwab
Mitarbeiterin Marketing & Kommunikation
Schönbergstrasse 23
3654 Gunten

Telefon. (Direkt) +41 (0)33 533 80 84

Telefon. (Zentrale) +41 (0)33 244 66 66

E-Mail: ks@hauensteinhotels.ch