

Food Save Corner: Wie viel Kaffee darf es sein?

Food Waste besteht nicht nur aus zu viel gekochten Menüs, die anschliessend in der Tonne landen. Ein eher kleiner, aber sehr robuster Anteil der Lebensmittelabfälle entsteht in flüssigem Zustand in Form von Frühstückstränken wie Kaffee oder Tee. Vor allem in Spitälern und Pflegeheimen führen diese Einstellungen zu regelmässiger Verschwendung. Kleine Umprogrammierungen können hier grosse Wirkungen entfalten.

Weltweit gehen 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel in der Wertschöpfungskette verloren. Dies entspricht einem Drittel aller erzeugten Lebensmittel. Auch in der Schweiz wird jedes Jahr ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet, wie es Zahlen des Bundesamts für Umwelt zeigen. Dadurch entstehen hohe wirtschaftliche Kosten – ein Kilo Food Waste kostet einen Betrieb durchschnittlich 24 Franken. Mit ein paar simplen Kniffs können Care-Gastronomen aber bereits einiges einsparen.

Kaffee und Tee gehören zu den Klassikern eines Gastronomiebetriebs. Einen Kaffee gibt es häufig zum Frühstück – Espresso oder Cappuccino am Nachmittag. Durchschnittlich trinkt jede Schweizerin und jeder Schweizer

täglich drei Tassen Kaffee. Dass dies zu Food Waste führen kann, wird dennoch oftmals übersehen, da die Abfallmengen im Normalfall eher tief sind. Sind jedoch die Getränke etwas zu gross, kann der Food Waste durch den hohen Konsum stark ansteigen.

Obwohl die typische Tasse Kaffee 130 Milliliter gross ist, variiert die tatsächliche Grösse des Getränks von Betrieb zu Betrieb. Ebenfalls unterschiedlich ist die Menge Milch, die beispielsweise in einen Cappuccino oder Latte Macchiato eingefüllt wird. Dazu kommt, dass diese Getränke typischerweise von Maschinen ausgeschöpft werden und deshalb innerhalb eines Betriebes genormt sind. Erfahrungen aus Detailmessungen von

United Against Waste bei Spitälern und Pflegeheimen zeigen, dass die genormten Mengen in einigen Betrieben jedoch so gross sind, dass die Gäste einiges wieder zurückgeben.

Unser Tipp: Einstellungen von Kaffeemaschinen prüfen und bei Bedarf Wasser- und Milchausgabe anpassen.

Ein einfacher Tipp für mehr Food Save ist deshalb das Prüfen und Umprogrammieren der Einstellungen für Kaffee- und Milchmengen je nach Getränk. Sollte festgestellt werden, dass die Anteile von Kaffee und Milch an den Gesamtabfällen mehr als fünf Prozent betragen, lohnt sich eine entsprechende Mengenreduktion. Dies geschieht entweder durch eine direkte Reduktion der Füllmenge oder indirekt über die Durchlaufzeit. Damit kann Wasser, Milch und Strom eingespart werden. Und das Beste daran ist, dass die Veränderung auf Konsumentenseite häufig gar nicht wahrgenommen wird. ■



Die Food Save Corner

Die Food Save Corner enthält wirkungsvolle Massnahmen gegen Lebensmittelverschwendung – zugeschnitten auf die Care-Gastronomie. Der Verein United Against Waste (UAW) stellt diese Massnahmen auf der Basis langjähriger Erfahrung zusammen. UAW ist der Ansprechpartner für Food Waste im Ausser-Haus-Konsum. Diese Informationen und Ideen sollen jeder Gastronomin und jedem Gastronomen helfen, im Betrieb Gedankenanstösse auszulösen.



Sind Kaffeegetränke zu gross, lohnt sich ein Blick auf die Einstellungen in den Maschinen.