



Urban, hip, trendy: Das Nomad in Basel. Fast um die Hälfte haben Küchenchef Lukas Kaiser und sein Team den Foodwaste reduziert. Doch der Weg dahin kann ein steiniger sein.



Was war das für ein Gefühl, als Du zum ersten Mal mit dem Thema konfrontiert wurdest, dass auch Ihr vielleicht zu viel Essen wegschmeisst?

Ich fand's spannend. In jeder Küche ist Food Waste ein Thema.

Echt?

Klar. Wir arbeiten mit wertvollen Grundprodukten! Ich wusste natürlich, dass auch wir Essensreste haben. Aber als ich dann gesehen habe wie viel das ist, da sind mir schon die Augen aufgegangen

Was fanden die Mitarbeiter:innen denn zum Projekt?

Die Idee fanden alle gut. Als sie dann gemerkt haben, dass die Messungen doch einigen Aufwand bedeuten, gab es schon ein klein wenig Widerstand...

Wie hast Du darauf reagiert?

Da muss man wirklich dranbleiben. Und immer und immer wieder das Team motivieren, damit auch alle mitmachen und konstant dabeibleiben. Ehrlich gesagt, wir waren alle froh, als es vorbei war.

Das heisst, Ihr hört jetzt auf Food Waste zu messen und einzusparen?

Sicher nicht! Wir machen selbständig Kontrollmessungen. Und wir überlegen uns immer wieder aufs Neue, wo wir noch mehr herausholen können.

Hier geht's um Geld, aber längst nicht nur, das hat auch etwas mit Respekt gegenüber dem Lebensmittel, dem Tier, der Pflanze tun, die uns nähren.

Was war die grösste Änderung, die Ihr eingeführt habt?

Wir haben die Portionengrössen für die Gäste reduziert. Satte 45% an Essensabfällen haben wir so gespart.

«Da muss man wirklich dranbleiben»

Haben da die Gäste nicht gemotzt?

Absolut nicht. Ich glaube, die waren sogar froh, dass weniger auf dem Teller war – auch wenn unsere Portionen schon vorher nicht riesig waren. Sowieso geben wir jedem, der noch Hunger hat, einen kostenlosen Nachschlag. Das wird aber kaum je in Anspruch genommen.

Übrigens, ich habe auch zu Hause angefangen bewusster zu kochen und Abfälle zu sparen oder wiederzuverwenden. Ich hab' ganz schön gestaunt, was auch da alles möglich ist.

Wie misst man eigentlich Foodwaste, Lukas Kaiser?

«Ganz einfach: Alle Lebensmittel, die unverarbeitet fortgeworfen werden, zum Beispiel Rüstabfälle, kommen in Kübel. Dazu natürlich der Tellerrücklauf; das, was die Gäste nicht gegessen haben. Früchte und Gemüse, Stärkebeilagen wie Nudeln, Süßspeisen, Saucen und Suppen oder Tofu – alles kommt in getrennte Kübel und wird jeden Tag gewogen. Vier Wochen lang.

Und dann überlegt man sich, was man konkret ändern kann, damit's weniger wird. Nach einer Zeit wird wieder nach dem selben System getrennt und gewogen: Schon beim Tellerrücklauf haben wir 45% gespart. Da sind wir ganz schön stolz darauf!»



Facts & Figures NOMAD DESIGN & LIFESTYLE HOTEL

Ort: Basel

Mitarbeiter: 48

Tische: 45

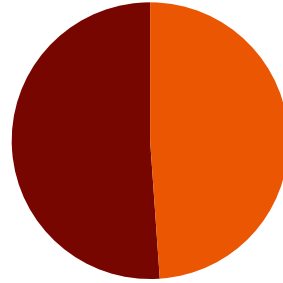
Sitzplätze: 120

Eröffnet: 2016

Facts & Figures pro Monat

Tellerrücklauf

-49%



Foodwaste Desserts

-74%

Foodwaste Fleisch, Fisch, Tofu

-862 CHF

Ort: Basel Mitarbeitende: 48 davon Küche: 10 davon Service: 16
Tische: 35 - 45 Sitzplätze innen: 120 Sitzplätze aussen: 70
Zimmer: 65 Eröffnet: 2016

MEHR WENIGER

Food Save Basel-Stadt