



Im Hotel Pullman Basel Europe, Mitglied der Hotelgruppe BâleHotels, setzen zwei Chefköche und ihr Team alle Hebel in Bewegung, um den Food Waste so gering wie möglich zu halten. Aus welcher Überzeugung – und wie sie das erreichen? **Ein Einblick.**

In den 1950er Jahren wurde in der Schweiz laut dem historischen Lexikon der Schweiz knapp ein Drittel des Bruttoeinkommens für Nahrungsmittel ausgegeben. Heute sind es gemäss BfS pro Monat noch durchschnittlich 6.5%. Der Fussabdruck im Portemonnaie ist deutlich kleiner geworden. Robert Stöckl und Daniel Uhl vom Hotel Pullman Basel Europe zeigen, dass jener in der Umwelt deswegen nicht grösser werden muss. Ein zukunftsweisender Blick zurück:

«Am Sonntag gabs Kartoffelpüree, was übriggeblieben ist, wurde am nächsten Tag mit Mehl und Ei versetzt, eine Zwetschge hinzugefügt und Zwetschgenknödel daraus gemacht.» Die Vermeidung von Food Waste war im Elternhaus vom heute 37-jährigen Chefkoch Robert Stöckl eine Selbstverständlichkeit – weniger aus ökologischen Gründen, sondern vielmehr, weil das Haushaltsbudget knapp war. Auch seinem 22 Jahre älteren Stellvertreter Daniel Uhl wurde schon in der Kochlehre beigebracht, sparsam mit Lebensmitteln umzugehen. Was damals primär ökonomisch begründet war, gibt er heute mit einem ökologischen Gedankengut bis an seinen Enkel weiter.

«Wir können dadurch ungefähr 1% der Warenkosten einsparen - wodurch auch Betriebs- und Personalkosten eingespart werden - was die Gesamtkosten am Ende um bis zu 10% reduziert.»



Enkeltauglicher Umgang mit Nahrungsmitteln – auch in der Hotelküche

Die beiden Küchenchefs sind sich einig: Food Waste ist keine Frage der Generation, ob private oder Hotel-Küche, sondern des individuellen Bewusstseins – sei es aus ökonomischen oder aus ökologischen Gründen. Dafür setzen sie sich im Hotel Pullman Basel Europe tagtäglich ein: indem sie das Personal schulen, die Mengenplanung optimieren und die Gäste sensibilisieren, «aber» – und auch da sind sie sich einig – «wir wollen die Gäste nicht bevormunden». Der Gast steht im Zentrum und wird individuell nach seinen Ansprüchen bewirtet – beispielsweise bei den Tellerportionen, dem zweitgrössten Food Waste Reduktionspotential im Betrieb. Die Portionen sind kleiner, dafür steht der Service jederzeit für einen kostenlosen Nachschlag bereit. Ein kleiner Schritt für die Gäste, ein grosser für die Food Waste Reduktion im Hotel.

«wir wollen die Gäste nicht bevormunden»

Messen, Auswerten, Umsetzen, Sparen

Der grösste Food Waste Posten, «Früchte und Gemüse», konnte durch Food Waste Messungen um über 70% reduziert werden: Der tatsächliche Bedarf konnte präziser erfasst und die Überproduktion minimiert werden. Die Messungen finden jeweils während vier Wochen statt, 3-4x jährlich. Die Einführung unterstützt hat Alexander Pabst, ehemaliger Koch und Experte für Food Save Massnahmen bei «United Against Waste». Auch der Mutterkonzern Coop, der selbst Partner der «SAVE FOOD, FIGHT WASTE»-Initiative ist, brachte wertvolle Impulse ein. Den zeitlichen Mehraufwand beziffert Daniel Uhl mit 30 Minuten pro Tag für die Messungen und 1-1.5 Stunden pro Woche für die Auswertung der Daten. Robert Stöckl denkt bereits über ein digitalisiertes Messsystem wie den Waste Tracker nach, um den Zeitaufwand noch zu mindern. Dennoch ist dieser schon heute mehr als kompensiert: «Wir können dadurch ungefähr 1% der Warenkosten einsparen – wodurch auch Betriebs- und Personalkosten eingespart werden – was die Gesamtkosten am Ende um bis zu 10% reduziert.» Indes, die Reduzierung von Food Waste verlangt Anstrengungen vom gesamten Team im Hotel Pullman Basel Europe. Das Unternehmen, die satten, aber nicht übersättigten Gäste – und die Enkel danken es ihnen.



Facts & Figures Hotel Pullman Basel Europe

Mitarbeitende: 90

Tische: 29 im Bistro,

14 im «Les Quatres Saisons»

Sitzplätze im Bistro: ± 350

Eröffnet: 2014 renoviert und
neueröffnet

Facts & Figures

Food Waste Insgesamt

-53,5 %

Fleisch, Fisch,
Geflügel & Tofu

-95,4 %

Früchte & Gemüse

-70,5 %

Stärkebeilagen

-86,3 %

Reduktion des Tellerrück-
laufs, trotz doppelter
Anzahl geschickter Essen

-5,2 %

Ort: Basel **Mitarbeitende:** 90, davon Küche: 9-15, davon Service: 11-20 **Tische:** 29 im Bistro, 14 im «Les Quatres Saisons» (Catering Service) **Sitzplätze im Bistro:** ± 350 (inkl. Bankett und Tagungszentren) **Eröffnet:** 2014



MEHR WENIGER

Food Save Basel-Stadt