



Food Save Kursaal Bern // Hotellerie- & Individualgastronomie

Kooperation statt Kompromiss im Grossbetrieb

Eine Food Save Erfolgsstory aus Bern

Am Anfang stand das Engagement gegen Food Waste, heute beginnt die nachhaltige Menüplanung und -zubereitung im Kursaal Bern bereits beim Food Save. In Zusammenarbeit mit der Schweizer Tafel, dem «Gmüesgarte» und befreundeten Gastronomiebetrieben retten Küchendirektor David Rossegger und sein Team jährlich 2.5 Tonnen Lebensmittel vor dem Verderben. Ergeben hat sich ein Teil dieser Kooperationen während dem Food Save Management von UAW. Ein Gespräch über Brot-Pudding, Mengenmatrizen und die Herausforderungen ökologischer Buffetplanung.

27 flexibel nutzbare Räume für Anlässe mit bis zu 1'357 Personen, 163 Hotelzimmer und Suiten, zwei Spezialitätenrestaurants, eine Bar sowie saisonale Gastro-Konzepte auf der Rooftop-Terrasse, dazu ein Casino und der zusammen mit dem Bierhübeli bespielte Kultursaal – die Möglichkeiten, Food Waste zu verhindern, sind im Kursaal Bern mindestens so zahlreich wie die zu buchenden Angebote. Nachhaltigkeit zieht sich dabei wie ein roter Faden durchs Haus: Die Hotelzimmer sind mit Ausnahme der Kaffeerahmverpackungen plastikfrei, geputzt wird mit ökologischen Putzmitteln, auf dem Dach kümmern sich Bienen um die Biodiversität und produzieren nebenbei hauseigenen Bio-Honig. Weiter ist die Kursaal Bern AG Gründungsmitglied der Klimaplattform der Stadt Bern, von Green Key öko-zertifiziert und von HotellerieSuisse als «Green Living»-Betrieb ausgezeichnet, erreicht



Mit Unterstützung von  UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

bei Swisstainable Level III (leading) und arbeitet mit myclimate «Cause We Care» sowie seit dem Food Save Management (FSM) mit United Against Waste (UAW) zusammen. «Das Durchlaufen des FSM-Prozesses lag damit gewissermassen auf der Hand», so Küchendirektor David Rossegger. «Die Idee dahinter deckt sich mit unserer Philosophie und ergänzt die anderen ökologische Bemühungen perfekt»

GAMECHANGER: FOOD WASTE SICHTBAR MACHEN

Die erste Messung fand 2022 statt – und blieb mit der schieren Menge in Erinnerung. «Das separate Sammeln der verschiedenen Rückläufe in Klarsichtbehältern hat uns allen die Augen geöffnet. Zu sehen, was wirklich weg geht und vor allem in welchen Mengen, das hat uns zu denken gegeben. Sonst gehen die Reste im daily business rasch unter. So aber waren wir gezwungen, hinzuschauen, hatten den Food Waste einen Monat lang jeden Tag vor Augen.» Das sei zuweilen auch für ihn hart gewesen, für die Sensibilisierung der Mitarbeitenden aber unabdingbar. Diese wiederum bezeichnet der Küchendirektor als das A&O. «Sie sind es, die die Massnahmen und Bemühungen im Alltag umsetzen müssen.» Um ihnen einen Teil der Arbeit abzunehmen, hat das Küchenkader im Zuge des Prozesses Mengenmatrizen optimiert, die vom Stehapéro bis zum Fünf-Gang-Dinner jegliche Anlass-Eventualität abdecken. «Hier steht genau drin, für welche Anlassart wir ab wie vielen Personen wie viel pro Menüeinheit bestellen. Ein Beispiel: Für 50 bis 100 Personen brauchen wir so viel Fleisch, für 100 bis 200 so viel Fleisch pro Person weniger, ab 500 Personen noch einmal weniger.» Dass der Mengenbedarf sich proportional mit der Personenanzahl entwickle, sei einer der grössten Trugschlüsse, sagt David Rossegger.

« Food Save ist ein fortlaufender Prozess. Man ist nie fertig, es gibt immer irgendwo etwas zu optimieren oder Entwicklungen, die neue Möglichkeiten mit sich bringen. »

DAVID ROSSEGGER, Küchendirektor



BUFFET-ROCHADEN UND FOOD SAVE BOXEN

Klare Abläufe haben sein Team und er auch bei der Bespielung der Buffets: Pro 100 Gäste wird ein Buffet aufgestellt, bei 800 Personen also deren acht. Vollzählig und gut bestückt in Betrieb indes bleiben sie seit FSM nur noch rund eine halbe Stunde. «Danach schliessen wir eins nach dem anderen, bis noch zwei übrig sind. Diese stehen bis zum Schluss.» Natürlich gebe es trotzdem so gut wie immer Reste, aber: «Ob wir von zwei oder von acht Buffets Resten haben, macht einen Riesenunterschied.» Die Gäste werden dabei via Schilder zum jeweils nächstgelegenen Buffet geführt und kommen gut mit diesem Handling zurecht. Auf Wunsch können zudem kostenlos Food Save Boxen dazu gebucht werden, in denen die Gäste allfällige Reste am Ende bequem mit nach Hause nehmen können. «Auf dieses Angebot weisen wir während dem Anlass aktiv hin.» Einfluss zu nehmen versucht David Rossegger auch im Vorfeld, wenn er die Wünsche seiner Gäste einholt, allerdings nicht auf Biegen und Brechen. «Natürlich probieren wir, sie in eine möglichst nachhaltige Richtung zu führen, erziehen aber wollen wir

unsere Gäste nicht.» Die Nachfrage nach möglichst ökologischen Buffets und nach Angeboten wie den Food Save Boxen sei klar steigend, so seine Erfahrung, gleichzeitig gebe es aber nach wie vor Gäste, für welche Nachhaltigkeit und die Vermeidung von Food Waste nicht im Vordergrund stünden. «Hier habe ich als Trumpf maximal noch Live-Stationen anstelle von Buffets in der Hand. Beim Buffet gilt: Was draussen war, darf nicht wiederverwendet werden. Bei Live-Stationen können wir bei Bedarf die Portionen, die wir nicht gebraucht haben, weiterverwenden.»

GUT GEPLANT IST HALB GEWONNEN

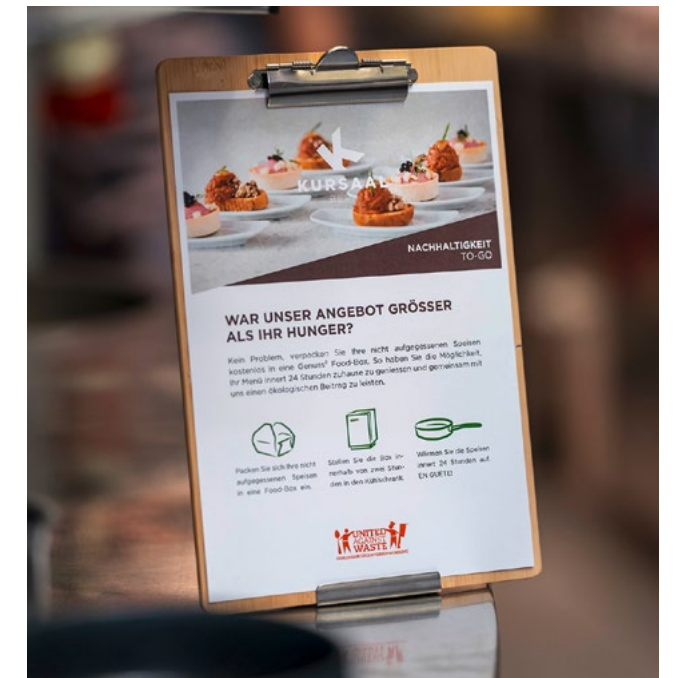
Wird das Essen auf den Buffets ausnahmsweise doch einmal knapp, liegt die Rettung immer nur einen Kühlschrank entfernt: «Beim Start vom FSM gab es im Mitarbeitenden-Restaurant immer das gleiche wie auf den Buffets. Nun liegt ein Tag dazwischen, wodurch wir für die Gäste knapper rechnen können und im Notfall das Mitarbeitenden-Essen vom nächsten Tag in der Hinterhand haben.» Eine Praxis, die sehr gut funktioniert. So wieso plädiert David Rossegger für mutigere Kal-

kulationen, sprich, im Zweifelsfall lieber knapp zu kalkulieren, «natürlich immer mit einem Plan B in petto.» Als Beispiel nennt er ein Buffet mit Rindsgeschnetzeltem, wenn gleichzeitig eine qualitativ mindestens gleichwertige oder sogar höherwertige Alternative im Haus ist, beispielsweise Kalbsgeschnetzeltes: «Im Tellerservice würde dieser Ansatz nicht funktionieren, bei einem Buffet aber ist es im Sinne eines absoluten Notfallplans kein Problem, wenn jene Gäste, die ihren Teller zum dritten Mal auffüllen lassen, dann eben Kalbsgeschnetzeltes kriegen.» Ähnlich virtuos hantiert das Küchenteam mit Brot- und Gipfeli-Resten sowie überschüssigen Früchten und nichtkonformem Gemüse. Das Brot wird zu Croutons, Semmelknödeln und Paniermehl, aus den Gipfeli macht Rossegger einen inzwischen legendären Bread-and-Butter-Pudding für den Brunch und für Events, den Jus wiederum kocht er ausschliesslich aus Gemüse aus dem «Gmüesgarte». «Der ‚Gmüesgarte‘ verkauft zu viel produzierte und nicht der Norm entsprechende Lebensmittel aus der Region, die nicht in den Handel gelangen und sonst vernichtet würden.»

OBST GEGEN SPENDE

Selbstgemacht sind auch die Konfitüren, die im Kursaal Bern zu Frühstück und Brunch aufgetischt werden. Hier ist es die Schweizer Tafel, die die Zutaten liefert, eine Zusammenarbeit, die in direktem Zusammenhang mit der UAW-Begleitung während dem FSM steht. «2022 fand der Jahresevent von UAW bei uns statt. Alexander Pabst regte an, fürs Buffet auf überschüssige Lebensmittel zurückzugreifen. So sind wir mit der Schweizer Tafel in Kontakt gekommen.» Inzwischen fährt sie regelmässig vor dem Kursaal Bern vor, immer dann, wenn sie schnell verderbliches Obst in solchen Mengen erhält, dass nicht alles davon in den eigenen Reihen verteilt werden kann. «Dann kommen wir ins Spiel und machen aus den Beeren Konfitüren oder Gelees oder verarbeiten überschüssige Zwetschgen zu Streuselkuchen und spenden im Gegenzug den Warenwert.» Manchmal rufen statt der Schweizer Tafel befreundete Gastrobetriebe an, weil sie

Mit Unterstützung von  UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG



etwas in grösserer Menge übrighaben. «Oder wir verkalkulieren uns und melden uns bei ihnen. Ein gastronomischer Tauschhandel, von dem am Ende alle profitieren», ist David Rossegger überzeugt.

JÄHRLICHER REMINDER

Nach Baustellen gefragt, muss er nicht lange überlegen: das Mitarbeitenden-Restaurant und das Brothandling im Giardino Restaurant & Bar. Es liege in der Natur der Sache, dass der Weg zu einer Lösung manchmal trotz grossem Engagement lang sei. «Food Save ist ein fortlaufender Prozess. Man ist nie fertig, es gibt immer irgendwo etwas zu optimieren oder Entwicklungen, die neue Möglichkeiten mit sich bringen. Wichtig ist, dass wir dran- und offen bleiben.» Gemesen wird im Kursaal Bern darum auch nach Abschluss des offiziellen Food Save Managements noch jährlich. «Damit wir am Ball und fürs Thema sensibilisiert bleiben.» Sagt's und verschwindet in der Küche. Das nächste Buffet ruft.

Diese Erfolgsstory wurde mit Unterstützung des Kantons Bern umgesetzt. Redaktion: Karin Hänzli

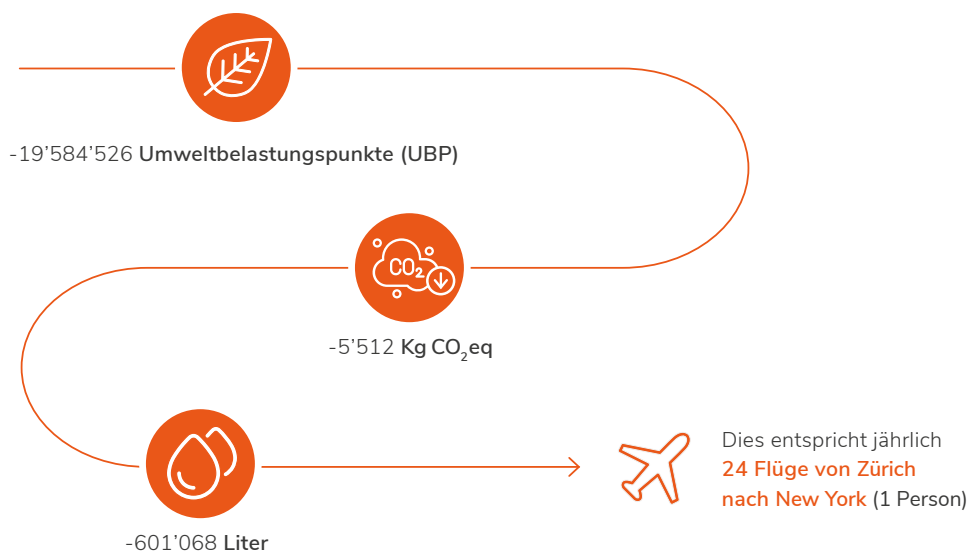
Erzielte Reduktion

Diese Zahlen zeigen die Differenz zwischen der Ist-Messung und der vierten Messung, der Erfolgsmessung. In der Zeit dazwischen hat sich das Team des Kursaals Bern intensiv mit dem Thema Food Save auseinandergesetzt, neue Kooperationen aufgebaut und gezielte Massnahmen umgesetzt, die zu den Erfolgen geführt haben.

Food Save Lebensmittel von der Schweizer Tafel abgenommen

-2.5 Tonnen

Umweltauswirkungen auf ein Jahr hochskaliert



Food Waste insgesamt
pro Monat

-446 Kg
(22%)

Food Waste Reduktion
pro Gast pro Monat

-18 g
(19%)

Facts & Figures

Mitarbeitende Küche:

68 Mitarbeiter

inkl. Lehrlinge, Stewarding, Aushilfen und Köche

Veranstaltungen pro Jahr
im Kongresszentrum:
(Schätzwert 2024)

1'000

Mahlzeiten pro Monat
im ganzen Haus:
(im Durchschnitt)

21–23'000