



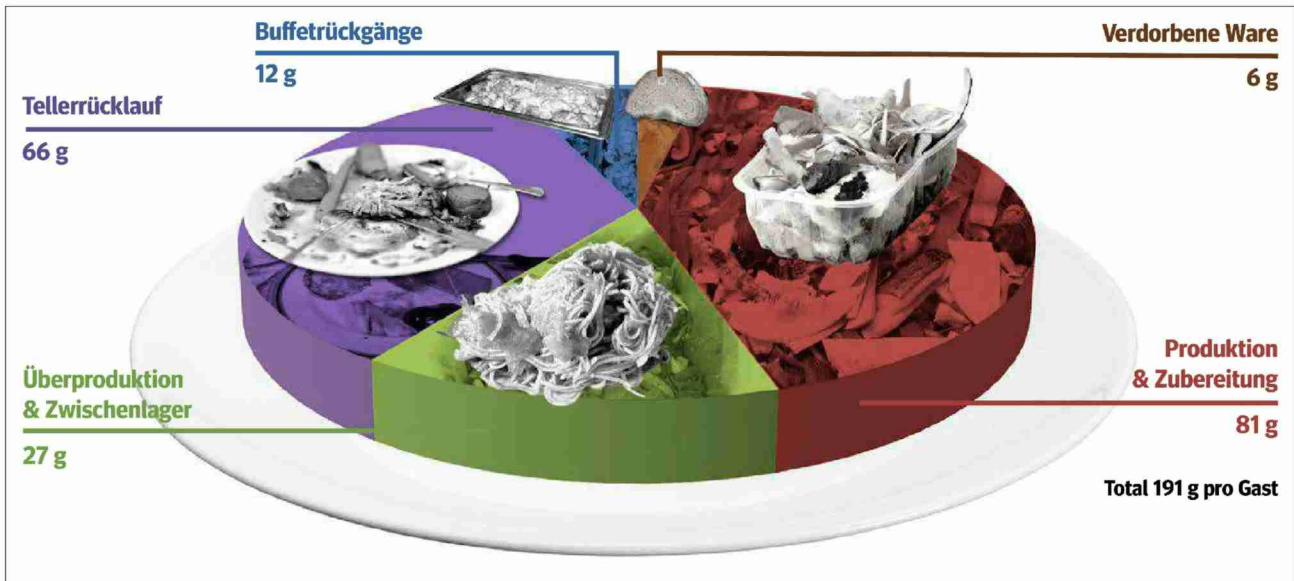
hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'301
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 284.045
Abo-Nr.: 1095448
Seite: 11
Fläche: 248'236 mm²

Foodwaste in der Hotellerie: Pilotstudie

Grosse Unterschiede beim Foodwaste



Im Durchschnitt fallen 191 Gramm Lebensmittelabfall pro Gast an. Berücksichtigt wurde sämtlicher Foodwaste: Von der Produktion bis zum Tellerrücklauf.

GU DRUN SCHLENCZEK

Die erste umfassende Foodwaste-Erhebung der Schweizer Hotellerie zeigt grosse Unterschiede zwischen den Betrieben. Hauptverursacher sind Tellerrückgang und Produktion.

Eine halbe Schüssel Schokoladenmousse im Abfall, das lasse keinen Küchenmitarbeitenden kalt. Das mache betroffen, weiss Reto Vögeli, Küchenchef, Hotel Belvoir. Für Vögeli ist es vor allem dieser moral-ethi-

sche Aspekt, der zieht, wenn es darum geht, den Foodwaste möglichst gering zu halten.

Das Hotel Belvoir in Rüslikon war einer der Betriebe, der an der ersten umfassenden Erhebung zu Foodwaste in der Hotellerie teilnahm. Die Pilotstudie wurde von hotelleriesuisse zusammen mit United Against Waste (UAW) durchgeführt. 17 Hotels beteiligten sich an diesem Pilotprojekt.

Erhebung machte den Abfall in der Küche sichtbar

In aufgestellten Eimern haben die Mitarbeitenden in den Küchen der teilnehmenden Betriebe den Lebensmittelabfall gesammelt, sie haben ihn dabei sauber unterschieden nach Herkunft (ob Tellerrücklauf, Überproduktion etc.) und je nachdem auch nach Produktart. Ein Blick in die Eimer ver-

deutliche sehr direkt, was so alles weggeschmissen wird, meint Küchenchef Reto Vögeli. «Der Foodwaste wird auf diese Weise sichtbar.»

Sichtbar wollte die Pilotstudie aber vor allem machen, welche Lebensmittelmengen im Durchschnitt in der Hotellerie überhaupt weggeworfen werden und welches die Hauptverursacher für diesen Foodwaste im Betrieb sind. Das Ergebnis: Im Schnitt liegt

der Lebensmittelabfall pro Gast bei 191 Gramm. Ein stattliches Gewicht, wenn man bedenkt,

dass ein Tellergericht meist selbst nur ein knappes Pfund auf die Waage bringt. Was der Gast von seiner Mahlzeit nicht aufisst, steht im

Durchschnitt aller Betriebe im Abfallranking denn auch an zweiter Stelle.

Bei Betrieben, die ausschliesslich aufs A-la-carte-Geschäft setzen (ohne Buffetrückgänge), schlägt der Tellerrücklauf vom Gast auf dem Ab-



hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'301
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 284.045
Abo-Nr.: 1095448
Seite: 11
Fläche: 248'236 mm²



«Wir behalten die aufgestellten Eimer bei. Sonst geht das Thema im Stress unter.»

Thomas Rüegg
Hotel Weiss Kreuz Thuisis

fallkonto sogar genauso deutlich zu Buche wie die Produktion und Zubereitung in der Küche (siehe Grafik). Tellerrücklauf und Produktion/Zubereitung machen hier zusammen 80 Prozent des gesamten Foodwaste aus.

Die erste Erhebung in der Hotellerie macht deutlich, dass die Unterschiede zwischen den Betrieben heute noch immens sind: Die Abfallmenge pro Gast schwankte während dem Erhebungszeitraum von 366 Messtagen in den 17 Betrie-

ben zwischen 22 Gramm und 554 Gramm.

Wenig Einfluss: Betriebsgrösse

Einen geringen Einfluss scheint dabei die Betriebsgrösse auf die Abfallmenge zu haben: Bei unter 200

Gästen pro Tag betrug der Mittelwert pro Teller 198 Gramm, darüber 185 Gramm. Deutlich unterscheiden sich dagegen Hotels unterschiedlicher Klassifizierung: Die an der Studie beteiligten 4-Sterne-Betriebe wiesen den grössten Foodwaste aus (siehe Grafik Seite 12), bald dreimal so viel wie die nächsttiefere Kategorie und immer noch mehr als das 5-Sterne-Segment. Christian Ecoeur, Berater bei United Against Waste (UAW), erklärt mögliche Gründe im Interview (Seite 13).

Insgesamt fielen im Erhebungszeitraum 13,3 Tonnen Lebensmittelabfall an (15 Betriebe), was einem ungefähren Warenwert von 73150 Franken entspricht. Natürlich könne man mit einer Reduktion des Foodwaste auch Warenkosten einsparen, ergänzt Reto Vögeli. Schliesslich soll gemäss UAW eine Halbierung des Abfalls die Warenkosten um bis zu 5 Prozent reduzieren. Gemäss Auswertung der betriebspezifischen

Daten würde die Einsparung im Hotel Belvoir rund 3000 Franken im Monat ausmachen. Doch Vögeli betont: «Kosten sparen soll nicht der primäre Ansporn sein.»

Massnahme Hotel Belvoir: Vom Tagesmenü zum Wochenmenü

Die exakte Erhebung habe ihm aber gezeigt, in welchen Bereichen seine Küche in Sachen Foodwaste noch Nachholbedarf hat: Gerade bei Brotwaren falle der Foodwaste des Belvoir überdurchschnittlich aus. Auf dem Frühstücksbuffet liess Vögeli deshalb das Brotangebot anpassen. Und wird Brot frisch aufgeschnitten, mache man das nun zurückhaltender. Abends wird nur noch nach Bedarf aufgebacken. Genauer kalkuliert wird inzwischen auch bei der Mitarbeiterverpflegung: Die Mitarbeitenden müssen sich nun vorab anmelden. Besonders viel erhofft sich Vögeli jedoch von der geplanten Umstellung beim Mittagmenü. Neben den A-la-carte-Gerichten wir neu statt dem täglich wechselnden Tagesmenü Montag bis Freitag ein Wochenmenü angeboten. «So fallen allfällige Reste nur einmal an.» Im Seminarbereich verzichtet das Hotel auf das klassische Buffet und serviert alle Gänge als Flying Buffet auf kleinen Tellern oder in Schälchen: Wenn Reste bleiben, werde so zumindest die Menge begrenzt.



hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'301
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 284.045
Abo-Nr.: 1095448
Seite: 11
Fläche: 248'236 mm²

Österreich 45 Gast- robetriebe unter die Lupe genommen

An der Studie von United Against Waste Österreich, haben sich bis heute 45 Betriebe beteiligt, bis Ende Jahr sollen es 50 sein: 13 Hotels, 13 Restaurants, 18 Grossküchen, ein Cateringunternehmen. Auffallend: In Grossküchen fallen die Tellerreste mehr als doppelt so hoch aus als in Hotels, die Überproduktion ist dreimal so hoch. Dafür betragen die Zubereitungsreste weniger als ein Drittel. Pro Gastgewerbebetrieb fallen im Durchschnitt 5,2 Tonnen an, das entspräche 9600 Euro. gsg

www.united-against-waste.at

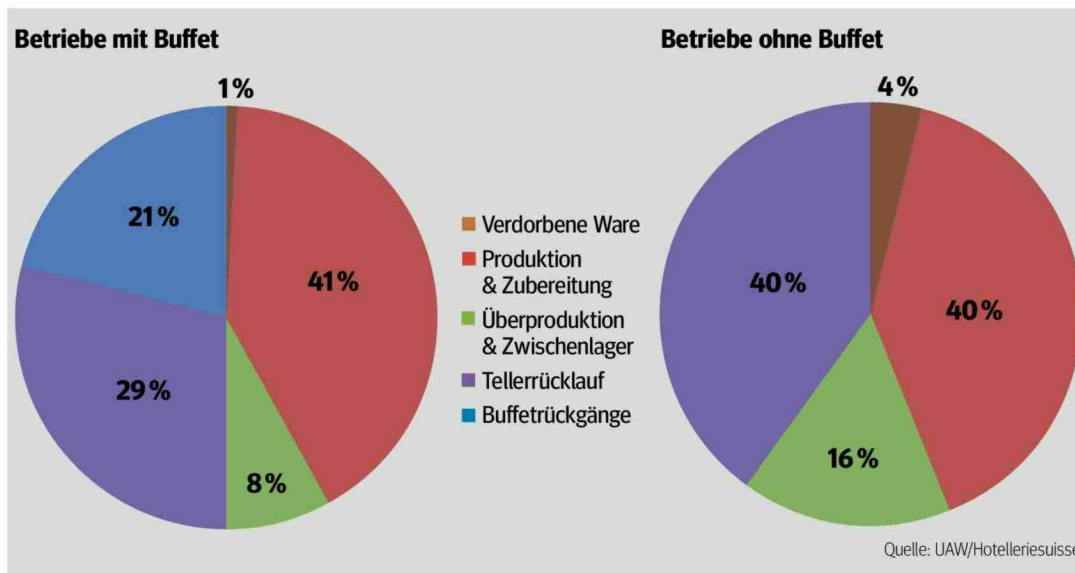
Politik Viel Initiative gegen die Lebens- mittelverschwendung in der Schweiz

Die Lebensmittelverluste in der Schweiz bis 2020 um mindestens 30 Prozent zu reduzieren, damit hat Nationalrat Markus Hausmann den Bundesrat in einer Motion beauftragt. Nationalrätin Aline Trede wiederum fordert in ihrem Postulat den Bundesrat auf, in einem Bericht in Zusammenarbeit mit Gastronomie und anderen Playern der Lebensmittelkette darzustellen, durch welche Massnahmen Foodwaste verringert und die pflanzliche Ernährung gefördert werden kann. Der Bundesrat beantragt jedoch die Ablehnung sowohl der Motion als auch des Postulats.

Die Technische Verordnung über Abfälle (TVA) soll revidiert werden. Die geplanten Anpassungen umfassen wahrscheinlich eine hundertprozentige stoffliche Verwertung von Lebensmittelabfällen – das Gastgewerbe erreicht heute gemäss Studie des Bundes aber nur 90 Prozent, 10 Prozent gehen in die Verbrennung.

Nationalrätin Isabelle Chevalley hat im März eine Parlamentarische Initiative gegen die Verbrennung von Lebensmittelabfällen eingereicht. Die Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur (WBK) des Nationalrats hat der Initiative bereits Folge geleistet. gsg

Lebensmittelabfall Das Buffet macht die Differenz aus





hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'301
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 284.045
Abo-Nr.: 1095448
Seite: 11
Fläche: 248'236 mm²

Ein Buffet sei punkto Foodwaste ein «Killer», meint Reto Vögeli. Das meint auch Thomas Rüegg, Direktor Hotel Weiss Kreuz Thusis AG: «Das Buffet lebt davon, dass ein Drittel zu viel produziert wird.» Deshalb offeriere man im Hotel Weiss Kreuz nur das Frühstück in Buffetform. Wie Vögeli hat auch Thomas Rüegg in seinem Betrieb die Lebensmittelabfälle im Rahmen der Studie im Detail untersucht (Erhebung mit Lean Path, siehe Zweittext).

Der Hotelier ist mit den Ergebnissen zufrieden. «Unser Betrieb schneidet im Vergleich zu den anderen relativ gut ab», freut

«Eine halbe Schüssel Schokoladenmousse im Abfall, das lässt keinen kalt.»

Reto Vögeli
Hotel Belvoir Rüschiikon

sich Rüegg. Pro Jahr entstünden dem Betrieb aufgrund unnötiger Lebensmittelabfälle Unkosten von rund 8300 Franken. Das ist deutlich unter dem Durchschnittswert der Studie. «Die Ergebnisse haben mich in meiner Strategie bestätigt.»

Kleinere Portionen, mehr Dessert

Das «Weiss Kreuz» Thusis liegt ländlich, trotzdem habe man – bereits vor der Studie – die Portionsgrösse der meisten Gerichte reduziert. «Wir haben gemerkt, dass die Gäste, welche die traditionellen Gerichte bestellen, keine Vorspei-

se und oft auch kein Dessert nehmen.» Nach dieser Anpassung habe der Dessertverkauf um rund 20 Prozent zugelegt, so Rüegg. «Ein bewusster Umgang mit Foodwaste mindert also nicht nur den Warenaufwand, sondern kann auch den Umsatz ankurbeln.»

Falls der Betrieb im Zuge der Anpassung der Portionsgrösse den einen oder anderen Gast verloren habe, nimmt das Rüegg so hin. «Betriebswirtschaftlich hat es sich trotzdem gelohnt.» Rüegg erachtet die Möglichkeit für den Gast, bei der Hauptspeise nun Nachschlag verlangen zu können, sogar als attraktives Marketingtool. Damit die Klientel mitspielt, brauche es allerdings «eine unheimliche Präsenz beim Gast».

Die Servicemitarbeitenden sind also gefordert.

Foodwaste auf Dauer im Betrieb zum Thema machen

Noch schrauben will Rüegg an der Überproduktion. «In der Gastronomie herrscht oft ein Sicherheitsdenken: Nur nicht nicht genug haben.» Er ermuntert zu mehr Mut zur Lücke, kleineren Lagereinheiten, guter Haltbarmachung und zu mehr Kreativität, die einen allfälligen Mangel aufhängt.

Die Gefahr sei, warnt Thomas Rüegg, dass die Sensibilisierung der Mitarbeitenden für das Thema nach der Studienphase im Alltagsgeschäft wieder verloren geht. Deshalb behalte man die für die Lebensmittelabfälle in der Küche aufgestellten Eimer bei: Einer für die Tellerrückgänge, einer für Produktionsabfälle, den dritten für zu viel Produziertes. «Sonst geht der Aspekt Foodwaste im täglichen Stress unter.»

Bis anhin kostete das Ausleihen von Lean Path zur Erhebung der Foodwaste-Daten, kombiniert mit einer rund zweieinhalbtägigen Beratung, 500 Franken. Für Mit-

glieder von UAW war eine Erstberatung kostenlos. Allerdings finanzierte in der Pilotphase das Bundesamt für Umwelt die Leistung mit. Das künftige Angebot und dessen Preis wird bei UAW aktuell erarbeitet. Die App der Erstanalyse ist dagegen auch weiterhin online gratis herunterladbar. Ideal wäre jedoch eine konstante Implementierung von Lean Path im Betrieb, wie es Systemgastronomen in den USA bereits machen, meint Corinne Wälti, Projektleiterin bei der Foodways Consulting GmbH. Dem Unter-

nehmen obliegt die Geschäftsleitung von United Against Waste. «Werden die Abfälle kontinuierlich erhoben, so können sie langfristig minimiert werden. Dies lohnt sich auch finanziell», ist Wälti überzeugt.

Alles messen – selbst Pfannreste gehen ins Geld

Gemessen werden sollte dabei jeglicher Lebensmittelabfall, betont Wälti – selbst die Reste am Rand der Pfanne, welche sonst im Spülwasser landen. Das könnten schnell mal 5 Franken pro Pfannenfüllung sein. «Das summiert sich übers Jahr ganz schön auf», gibt sie zu bedenken. Die Erhebungssysteme seien mehr oder weniger selbsterklärend und ohne weitere Kenntnisse anwendbar. «Das kann jeder Mitarbeiter.»

www.united-against-waste.ch
www.hotelleriesuisse.ch/nachhaltigkeit

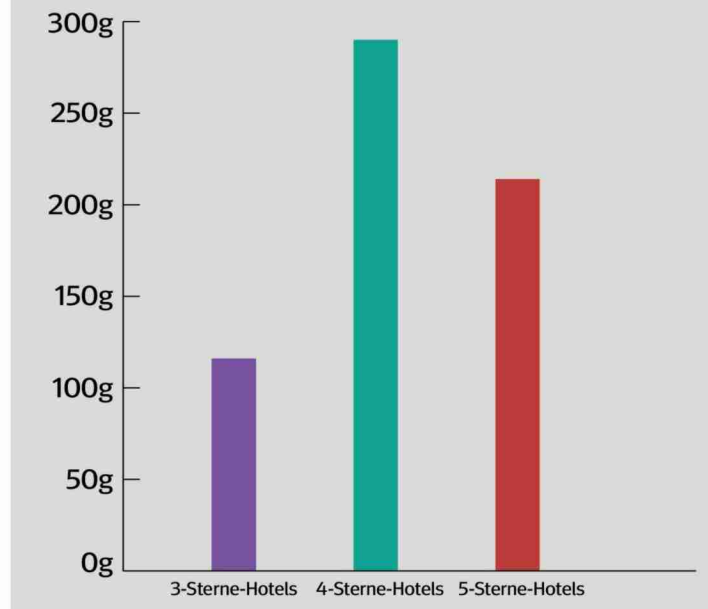


hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'301
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 284.045
Abo-Nr.: 1095448
Seite: 11
Fläche: 248'236 mm²

4-Sterne-Hotels: Höchster Foodwaste/Gast



Quelle: UAW/hotelleriesuisse



**Reto Vögeli, Küchenchef
im Hotel Belvoir,
Rüschlikon, ist beim
Foodwaste die Moral
wichtiger als das
Geld.**

zvg



hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'301
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 284.045
Abo-Nr.: 1095448
Seite: 11
Fläche: 248'236 mm²

Erhebungstools: Für die Erstanalyse gratis. Für die detaillierte Auswertung gibt's ein Rundumpaket.

Die App zur Erstanalyse ist ein Tool, das kostenlos zur Verfügung steht. Es zeigt auf, wie viel und wo genau Lebensmittelabfälle im Unternehmen entstehen und was dagegen getan werden kann. Unterschieden wird nach Mittag- und Abendessen, nach Produktion, Tellerrücklauf etc. Der monetäre Wert des Weggeworfenen wird anhand eines Durchschnittswarenwerts von Fr. 5.50 pro Kilo geschätzt.

«Lean Path» wiederum gibt es zum einen als Softwarelösung für ein handelsübliches Tablet (Lean Path Zap). Das Tablet wird

neben einer Küchenwaage platziert: Der Mitarbeitende tippt Gewicht oder Menge, Produktart und Ursache des Restes ein, das Programm rechnet anhand von Produktkosten den jeweiligen «Preis» des Abfalls aus. Der Mitarbeitende sieht sofort, was der anfallende Lebensmittelabfall kostet.

Beim Lean-Path-Rundumpaket (Lean Path 360) beinhaltet das Terminal eine eingebaute Waage, Kamera und einen Touchscreen. Alle Abfälle werden auf die Waage gelegt, von der Kamera fotografiert, und die verantwortliche Person tippt

die Angaben am Bildschirm ein. Das dauere weniger als eine Minute, meint man bei United Against Waste.

Egal ob als Softwarelösung oder Komplettpaket: Die Daten sind auf dem Online-Portal zugänglich und dort tabellarisch und grafisch dargestellt. So stehen Potenziale heraus: häufig entsorgte Produkte, die häufigsten Ursachen oder die Wochentage, wann am meisten weggeworfen wird. Jede Woche erhält der Betrieb die wichtigsten Zahlen per E-Mail zugestellt. Anlaufstelle für beide Tools: United Against Waste Schweiz. gsg

Datum: 15.10.2015



hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'301
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 284.045
Abo-Nr.: 1095448
Seite: 11
Fläche: 248'236 mm²

«Der Kostendruck ist eine Chance»



Buffets lassen in der 4-Sterne-Hotellerie die Abfallmenge in die Höhe schnellen. Christian Ecoeur rät zu kleinerer Tellergrösse.



hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'301
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 284.045
Abo-Nr.: 1095448
Seite: 11
Fläche: 248'236 mm²

Hauptprobleme seien fehlende Produktionspläne und schlechte Kommunikation gegenüber dem Gast. Christian Ecoeur hat als Berater die Foodwaste-Studie begleitet.

GUDRUN SCHLENZCEK

Christian Ecoeur, die Erhebung von hotelleriesuisse zusammen mit United Against Waste ist die Erste zum Thema Food Waste in der Hotellerie. Was ist Ihnen aufgefallen?

Aufgefallen ist mir, dass alle Betriebe eigentlich das gleiche Manko haben: Es fehlt ein Produktionsplan mit den genauen Mengenangaben. Im Catering, bei der Heim- und Spitalverpflegung ist das Standard. Zudem haben die Betriebe immer Angst, dass sie dem Gast zu wenig auftischen. Dabei weiss man, dass dieser immer weniger Kalorien zu sich nimmt und nehmen will. Die Hotellerie und Gastronomie hat sich an die geänderten Ernährungsverhalten der Kunden noch nicht angepasst, sie arbeitet noch auf eine sehr altmodische Art und Weise. Viele haben Angst, dass der Gast unzufrieden ist, wenn die Küche auf einmal kleinere Portionen zubereitet.

Die Befürchtung ist wohl auch nicht ganz unberechtigt ...

Damit der Gast mitspielt, ist eine bessere Kommunikation mit diesem nötig. Der Hotelier muss dem Gast erzählen, dass er Lebensmittelabfall vermeiden will, muss ihm die Ergeb-

Weiterbildung United Against Waste baut Angebot aus

United Against Waste Schweiz hat dieses Jahr sechs Fachkurse durchgeführt, die alle bereits im Januar ausgebucht waren. Aufgrund der grossen Nachfrage soll die Zahl der Kurse 2016 verdoppelt werden. Zudem sind separate Kurse für die Gemeinschaftsgastronomie geplant sowie ein Kurs in der Romandie. Die Nachfrage seitens Gemeinschaftsverpflegung fällt nämlich deutlich grösser aus: Hier zählte man 2015 fast zehnmal so viele Teilnehmende wie in der Individualgastronomie. gsg

nisse seiner Foodwaste-Erhebungen kommunizieren. Es ist die Aufgabe des Hoteliers, den Gast für das Thema zu sensibilisieren. Wenn der Koch weniger auf den Teller schöpft, muss der Service eben nachfragen, ob der Gast einen Nachschlag wünscht.

Gerade in der aktuellen Konjunkturlage der Branche ist der Respekt vor dem Gast sehr gross. Die Hoteliers wollen das Risiko, einen Gast zu verlieren, nicht eingehen.

Ich denke, es gilt, die Gunst der Stunde zu nutzen. Foodwaste ist zum Politikum geworden, in den Medien wird viel dazu berichtet. Der Weg ist also vorbereitet, jetzt liegt es am Hotelier, auf diesen Zug aufzuspringen.

Welchen Nutzen hat der Hotelier davon?

Er kann die Kosten senken, und das nicht unerheblich. Bei grossen Betrieben können die gesamten Food-Warenkosten um bis zu 7,5 Prozent reduziert

werden. Gerade in der zurzeit wirtschaftlich sehr schwierigen Phase ist dieses Einsparpotenzial für die Betriebsrechnung relevant. Die Reduktion des Lebensmittelabfalls ist



«Die Produktionsmenge ist oft nicht definiert. Das ist Problem Nummer eins.»

Christian Ecoeur
Gastronomie-Berater und Koch

eine Möglichkeit, die Marge zu erhöhen.

Gemäss den Ergebnissen ist der Foodwaste in 4-Sterne-Betrieben grösser als in 5-Sterne-Hotels. Erstaunt Sie das?

Nein. In der Luxushotellerie werden eher kleinere Portionen aufgetischt. Zudem wird hier in der warmen Küche mehr auf A-la-carte gesetzt, in 4-Sterne-Häusern ist die Buffetpräsentation weit verbreitet. Buffets bedingen aber fast immer viele Lebensmittelabfälle. Ein Buffet muss voll sein, damit es für den Gast attraktiv ist, die verbleibenden Reste müssen gemäss Lebensmittelgesetz entsorgt werden. Ein Buffet ist unkontrollierbar.

Wer auf Foodwaste achtet sollte also aufs Buffet verzichten?

Beim Buffet gibt es zwei Sachen zu beachten: Zum einen lassen sich Buffetrückgänge über die dargebotene Menge der offerierten Speisen vermindern.



hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'301
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 284.045
Abo-Nr.: 1095448
Seite: 11
Fläche: 248'236 mm²

Nach dem grössten Gästeansturm kann man zum Beispiel von 1/1-Gastronormschalen auf 1/2-Gastronormschalen umstellen. So bleiben Optik und Vielfalt erhalten, und auch der letzte Gast kommt noch in den Genuss des vollen Angebots. Zum andern rate ich, die Tellergrösse zu reduzieren: Bei einem um einen Zentimeter kleineren Durchmesser verringert sich die Fläche um rund 8 Prozent.

Braucht es einen Foodwaste-Verantwortlichen im Betrieb?

Das ist Sache des Küchenchefs, Foodwaste-Vermeidung ist eine Führungsangelegenheit. Dafür braucht es keine neue Stelle, aber eine klare Planung und Rezeptierung.

Das heisst, die Köche in der Hotellerie managen die Produktion nicht so, wie es sein sollte.

Die Resultate haben gezeigt, dass in der Regel produziert wird, ohne dass die Küche effektiv weiss, wie viel Menge wirklich benötigt wird. Wie gesagt, es fehlt oft ein Mengen- und Produktionsplan. Da wird einfach mal Reis gekocht. Für wie viele Personen, weiss man aber gar nicht. Dass die Produktionsmenge nicht genau definiert ist, erachte ich auf Produktionsseite als das Problem Nummer eins. Die Ursache dafür liegt vor allem darin, dass Köche ihre Kreativität bewahren wollen, sie wollen nicht nach Rezept und nicht nach Vorschrift kochen. Doch nur mit Schätzgrössen zu kalkulieren, das scheint mir der

falsche Weg. Hier muss ein Change-Management passieren. Viele Küchenchefs schauen bei diesem Thema zu oft weg.

Wie soll nun Kreativität mit Rezeptgenauigkeit verbunden werden?

Es soll ja nur bei der Menge eine Begrenzung erfolgen, die Finesse, welche dem Gericht das kreative Etwas verleiht, das kann und soll bleiben. Gesteuert werden müssen die Hauptkomponenten, das also, was mengenmässig viel ausmacht. Der Koch soll sich auf den Geschmack konzentrieren.

Oft weiss der Koch aber nicht, wie viele Gäste ihn effektiv erwarten.

Deshalb rate ich, mehr à la minute zu kochen: im Wok oder auf der Griddleplatte. So kann ich den Wareneinsatz viel besser steuern. Die Gastronomietechnik wird noch viel zu wenig genutzt, um Foodwaste zu vermeiden. Beim Niedergaren habe ich bei einem Braten einen Schmorverlust von 10 Prozent, in der Pfanne 30 Prozent. Bei weniger Braten, braucht's mehr Beilage, der Warenaufwand steigt, der potenzielle Lebensmittelabfall auch.

Sie sagen, der Hotelier sollte den Gast für Foodwaste sensibilisieren, ihn animieren, seinen Beitrag gegen die Verschwendung zu leisten. Im 3- und 4-Sterne-Segment mag das gehen, aber lässt sich ein 5-Sterne-Gast umerziehen?

Im Luxussegment ist das sicher

schwieriger, dort muss man sensibler mit dem Thema umgehen. Aber ich denke, die gesellschaftliche Diskussion rund um Foodwaste geht auch an Luxusgästen nicht spurlos vorbei. Ich würde dem Gast mitteilen, was das Haus in Sachen Foodwaste leistet. Dann ist der Gast vielleicht bereit, selbst auch einen Schritt zu machen und mit Tellerresten bewusster umzugehen. Bei den Handtüchern im Bad funktioniert das ja auch. Die werden selbst in 5-Sterne-Häusern nicht mehr täglich gewechselt, ausser der Gast verlangt danach. Zudem kann ein Hotel bereits selbst viel zur Foodwaste-Vermeidung in der Produktion beitragen, das wäre sicher der erste Schritt.

Bei der Erhebung haben sich 17 Hotels beteiligt, nicht gerade sehr viele. Interessiert Hoteliers das Thema zu wenig?

Viele Köche scheuen wohl den Arbeitsaufwand, der mit einer Foodwaste-Erhebung zu Beginn anfällt. Doch ich hoffe, dass sich Hoteliers in Zukunft mehr mit dem Thema beschäftigen, und bin diesbezüglich auch zuversichtlich. Denn wie beim Energiethema geht es bei Foodwaste nicht nur um Ökologie und Ethik, sondern auch um Kosten und Marge. Und bezüglich Kosten wird der Hotelier in Zukunft massiv unter Druck kommen. Das ist eine Chance für ein Engagement gegen die Lebensmittelverschwendung.



hotelleriesuisse
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'301
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 284.045
Abo-Nr.: 1095448
Seite: 11
Fläche: 248'236 mm²

Sonntagabend gibt es Reste für Gäste auf 2-Hauben-Niveau

In einem Gourmetrestaurant den Gästen die Reste des Tages auftischen? Im 16-Gault-Millau-Punkte-Lokal Steirereck in Österreich wird das jeden Sonntagabend zelebriert.

GU DRUN SCHLENCZEK

Am Sonntagabend werden im 2-Hauben-Restaurant «Steirereck am Pogusch» im österreichischen Turnau ab 20 Uhr die Reste des Tages aufgetischt. In der Gourmetgastronomie Österreichs gilt Heinz Reitbauer damit als Vorbild für innovative Foodwaste-Vermeidung. «Ich bin ein kompletter Gegner des Wegwerfens», begründet der Koch und Gastgeber, der in Wien zudem das 4-Hauben-Restaurant Steirermark betreibt.

Auf das «Restl»-Essen kam er, weil er sein Restaurant am Pogusch Montag bis Mittwoch schliesst. Das Übriggebliebene vom Sonntag versuchte er anfangs den Mitarbeitenden in Wien schmackhaft zu machen. Das kam nicht an. Er suchte nach neuen Lösungen, um nichts wegwerfen zu müssen.

Die Gäste am Pogusch sind begeistert. Die Reste sind in der Regel bereits nach einer Stunde ausverkauft. An die 100 Kunden kämen jeden Sonntag zu diesem Sonderschmaus. Dass sie nicht wissen, was ihnen bei dem dreigängigen Menü «Surprise» aufgetischt wird, **«ES KANN SEIN,**

dass vier Personen am Tisch vier verschiedene Vorspeisen erhalten.»

Heinz Reitbauer
Restaurant Steirereck

scheint die Kundschaft nicht zu stören. Auch nicht, dass die Begleitung vielleicht ganz anderes serviert bekommt. «Es kann sein, dass vier Personen am Tisch vier verschiedene Vorspeisen erhalten», verrät Reitbauer. Nicht anders beim Hauptgang: Während der eine vor einer Viertel Ente sitzt, hat der andere möglicherweise Zander auf dem Teller. «Die Nachfrage ist immer grösser als das Angebot. Von den Resten



Heinz Reitbauer

könnten wir immer mehr verkaufen.» Das liegt nicht zuletzt am Preis, der die gehobene Küche für manche erst erschwinglich macht. 10 Euro kostet der Dreigänger pauschal - 10 Euro für einen Dreigänger auf 2-Hauben-Niveau, wie Reitbauer betont. Für ihn ist das Resteessen auch ein Einstiegsangebot für Neukunden.

Rechnen würde es sich für seinen Betrieb allemal: Die Servicemitarbeitenden wären sowieso noch da, das normale A-la-carte-Geschäft läuft parallel. Das Resteessen lastet vielmehr den sonst eher schlecht besuchten Sonntagabend aus. Und es leere vor allem die Kühlschränke der Küche. «So können wir am Donnerstag wieder ganz frisch starten», meint Reitbauer begeistert.