Fallstudie Hotellerie

ZHV Hotels, Zürich

Bild: zuerich.ch

Der Zürcher Hotelverein (ZHV) ist der Regionalverband Zürich von hotelleriesuisse und hat über 160 Mitglieder.

Gemeinsam mit United Against Waste haben fünf Hotels vom ZHV eine detaillierte Erhebung der Lebensmittelabfälle durchgeführt. Darunter das Storchen Zürich, das Zürich Marriott Hotel, das Mövenpick Hotel Zürich-Regensdorf, das Hotel Belvoir Rüschlikon und das BEST WESTERN Hotel Spirgarten Zürich. Damit erhielten die fünf Betriebe eine Grundlage für gezielte Massnahmen zur Reduktion der Abfälle.
Die Analyse zeigte: Bereits während der Erhebung konnten die Betriebe ihre Lebensmittelabfälle im Schnitt um 42% reduzieren.

42% weniger Lebensmittelabfall in nur einem Monat!

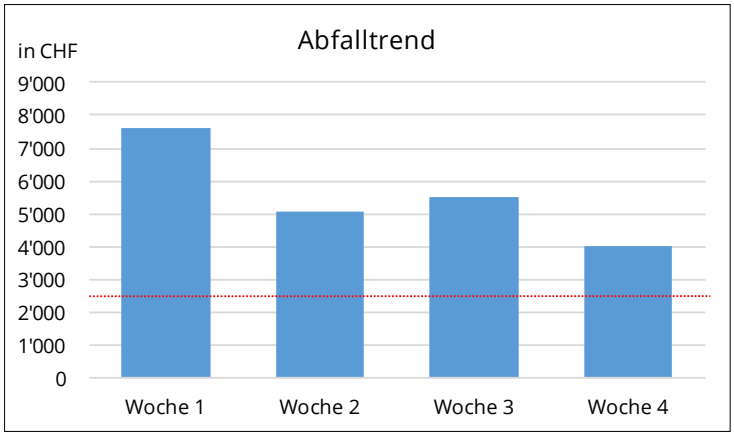
Ergebnisse in Kürze

- ✓ **durchschnittliche Reduktion von 42% während Erhebungszeitraum**
- ✓ **monatliche Einsparung pro Betrieb von über 2'500.- Franken**
- ✓ **Hauptgrund sind Tellerrückläufe mit 46%**
- ✓ **Überproduktion verursachte 37% am totalen Aufkommen**
- ✓ **im Schnitt machten Lebensmittelabfälle ca. 1,5% vom Umsatz aus**

Abfalltrend sinkend

Fünf Hotels, welche Mitglied vom Zürcher Hotelverein (ZHV) sind, haben über einen Zeitraum von mindestens vier Wochen ihre Lebensmittelabfälle erhoben. Bereits innerhalb dieses Erhebungszeitraums konnten die Betriebe ihr Lebensmittelabfälle um durchschnittlich 42% reduzieren. Dank der Analyse erhielten die Hotels eine Grundlage für konkrete und individuelle Massnahmen.

Die Abbildung rechts zeigt den Wert der Lebensmittelabfälle während den vier Wochen der Erhebung. Die rote Linie weist auf die durchschnittliche Reduktion hin von über 2'500.- Franken pro Betrieb in nur einem Monat.



Verein United Against Waste, c/o Foodways Consulting GmbH, Bollwerk 35, 3011 Bern
031 331 16 16 I info@united-against-waste.ch I www.united-against-waste.ch

Sensibilisierung des Teams hat grosse Auswirkungen

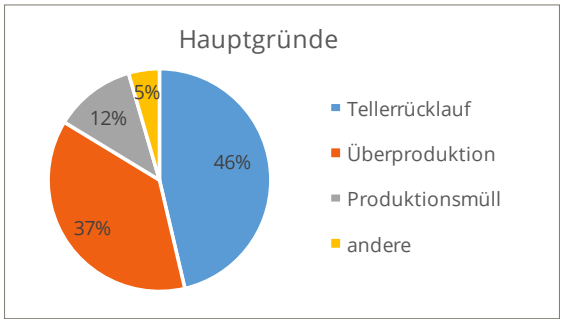
Konkrete Massnahmen wurden während der Erhebung noch nicht angewendet, um ein möglichst genaues Bild der aktuellen Situation im Betrieb zu bekommen. Der Rückgang von 42% innerhalb von vier Wochen kam deshalb alleine durch die Sensibilisierung des Personals zustande. Das ganze Team mit an Bord zu holen, hat sich deshalb als extrem wichtig herausgestellt.

„Dank der Messung der Lebensmittelabfälle wurde unser ganzes Team sensibilisiert und geht nun bewusster mit dem Thema um. Um die positiven Aspekte dieses Projekts sicherzustellen, werden wir im Herbst erneut eine vierwöchige Analyse durchführen."

Andrea Scheiwiller
Stv. Leitung Hauswirtschaft & Leitung Nachhaltigkeitsbereich, Hotel Storchen

Tellerrücklauf & Überproduktion als Hauptgründe

Die Gründe für die Lebensmittelabfälle waren hauptsächlich die Tellerrückläufe mit 46% und die Überproduktion mit 37%, wie die Abbildung zeigt. Produktionsmüll wie bspw. Rüstabfälle machten 12% aus.



Aufgrund der erschwerten Planbarkeit waren Buffets oftmals eine grosse Quelle von Lebensmittelabfall. Diese erhöhten einerseits die Tellerrückläufe, weil die Gäste oft zu grosse Portionen schöpften. Anderseits liess das vielfältige Angebot der Buffets auch die Überproduktion ansteigen. Zusätzlich lassen überschüssige Backwaren vom Frühstücksbuffet die Lebensmittelabfälle ansteigen. Durch konkrete Massnahmen wie bspw. die Wiederverwertung von Resten vom Buffet und eine kleine Variation beim Backwarenangebot können hier Lebensmittelabfälle reduziert werden. Zusätzlich kann das Buffetangebot mit den Essgewohnheiten der Gäste abgestimmt werden. Damit können unbeliebtere Gerichte in kleinen Mengen angeboten werden.

Tipps zu Tellerrücklauf & Überproduktion

- ✓ **Brotmenge und Variation** beim Frühstück gering halten
- ✓ **Angebote beim Buffet** den Essgewohnheiten der Gäste anpassen
- ✓ Reserveproduktion vom Frühstücksbuffet **wieder verwerten**
- ✓ **Portionengrösse** überdenken

Verein United Against Waste, c/o Foodways Consulting GmbH, Bollwerk 35, 3011 Bern
031 331 16 16 I info@united-against-waste.ch I www.united-against-waste.ch

„Mit dem Food Waste Projekt konnte durch wenige Massnahmen der Küchenabfall innert kürzester Zeit reduziert werden. Wir haben durch die Erhebung wichtige Erkenntnisse für unseren Hotelbetrieb gewonnen. Das Projekt ist in Bezug auf das Thema Nachhaltigkeit als wichtigen Schritt in die Zukunft anzusehen. Positiver Nebeneffekt ist die gleichzeitige Reduktion der Kosten im Betrieb.“

Stefan Jörke
Executive Chef, Mövenpick Hotel Zürich-Regensdorf

Einsparung von Warenkosten

Lebensmittelabfälle haben negative Auswirkungen auf den Umsatz. Wie die Analyse in den fünf Hotels gezeigt hat, machten die Lebensmittelabfälle ca. 1,5% vom Umsatz aus. Schon während des Erhebungszeitraumes konnte diese Umsatzminderung auf unter 1% reduziert werden. Dank dieser Reduktion können Warenkosten gespart werden. Pro Betrieb entspricht das einer durchschnittlichen Einsparung von über 2’500.- Franken pro Monat. Dank der Erhebung erhielt jeder Betrieb einen individuellen Massnahmenkatalog. Damit können die Betriebe ihre Lebensmittelabfälle weiter reduzieren und haben somit ein noch grösseres Einsparungspotential bei den Warenkosten.

„Die Erhebung war eine positive Erfahrung. Speziell bei den Tellerrückläufen konnten wir Verbesserungen vornehmen. Wir überlegen uns jetzt auch in unseren anderen Betrieben eine Erhebung durchzuführen.“

Thomas Kunz
Küchenchef, Marriott Zürich

Tipps zur Reduktion von Lebensmittelabfall

- ✓ Das ganze Team für die Thematik **sensibilisieren**
- ✓ **Einkauf dem Bedarf anpassen** - besser mehrmals dafür immer frisch
- ✓ **Mittagsangebot** klein und effektiv gestalten
- ✓ **Rüstabfälle** wiederverwerten
- ✓ **Portionengrösse** den Bedürfnissen der Gäste anpassen

United Against Waste

Der Verein United Against Waste hat zum Ziel, Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette der Food Service Branche zu verringern. Dieser Branchenzusammenschluss, der im Sommer 2013 gegründet wurde, reicht von Lebensmittelherstellern und Grosshändlern bis hin zum Gast- und Bäckereigewerbe.

Verein United Against Waste, c/o Foodways Consulting GmbH, Bollwerk 35, 3011 Bern
031 331 16 16 I info@united-against-waste.ch I www.united-against-waste.ch

UNITED AGAINST WASTE UNTERSTÜTZT SIE

Hilfsmittel und Links

In Zusammenarbeit mit hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Sensibilisierung der Mitarbeitenden

Fallstudien

Ein Hotelbetrieb reduziert Lebensmittelabfall und spart 3000 Franken im Monat. Erfahren Sie in den Fallstudien von United Against Waste, welche Massnahmen aus anderen Betrieben besonders wirksam sind, und teilen Sie dieses Wissen mit Ihren Mitarbeitenden.

www.united-against-waste.ch/fallstudien

Fachkurs

Lernen Sie bewährte Massnahmen und tauschen Sie sich mit Personal aus anderen Betrieben aus. Der eintägige Fachkurs «Lebensmittelabfälle vermeiden – ein Gewinn für die Umwelt und Ihren Betrieb» richtet sich an Köche, Küchenchefs und Küchenpersonal.

www.united-against-waste.ch/fachkurs

Videos und Webseiten

Lassen Sie sich und Ihre Mitarbeitenden inspirieren. Durchstöbern Sie die Auswahl an Videos zu den Ursachen sowie Auswirkungen von Lebensmittelabfall und nutzen Sie diese bei internen Schulungen. Experimentieren Sie mit tollen Rezeptideen zur ganzen Verwendung von Lebensmitteln.

Videos: www.united-against-waste.ch/videos
Rezeptideen: www.waskochen.ch

Lebensmittelabfall messen

Die Ursachen für Lebensmittelabfall sind vielfältig. Eine Analyse der Abfälle im eigenen Betrieb zeigt auf, wo und weshalb Lebensmittelabfall anfällt, und ermöglicht gezielte Massnahmen.

Gratis-Erstanalyse

Die Einstiegsvariante: Das Online-Erhebungstool führt auf, wo betriebliches Optimierungspotenzial besteht.

www.united-against-waste.ch/erstanalyse

Coaching

Von der einmonatigen Detailerhebung zum individuellen Massnahmenkatalog: Das Coaching beinhaltet zwei Tage Beratung durch einen Experten plus einmonatige Nutzung eines tabletbasierten Analysetools von «Leanpath» (www.leanpath.ch).

www.united-against-waste.ch/coaching

Behälterbeschriftungen

Möchten Sie Lebensmittelabfälle sammeln, messen und sichtbar machen, um Mengen und Ursachen zu ermitteln? Nutzen Sie Beschriftungen für die Behälterkennzeichnung bei der Messung von Lebensmittelabfällen (auch in Kombination mit der Gratis-Erstanalyse hilfreich). Sie finden im Downloadlink nützliche Beschriftungsvorlagen zum Ausdrucken.

www.united-against-waste.ch/erstanalyse

Verein United Against Waste, c/o Foodways Consulting GmbH, Bollwerk 35, 3011 Bern
031 331 16 16 I info@united-against-waste.ch I www.united-against-waste.ch