

PROFIL

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr.1 · 8. Januar 2015

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE
SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



GRAFILU

UNITED AGAINST WASTE

Lebensmittelabfälle vermeiden: in der Planung, im Einkauf und in der Kommunikation mit Gästen.

Tellerreste, Überproduktion oder Lagerüberschüsse sind allen bekannt und belasten neben der Umwelt auch das Budget. Alleine in der Schweiz gehen nach aktuellen Schätzungen jährlich über zwei Millionen Tonnen Nahrungsmittel verloren. Mit dem Verein United Against Waste mobilisiert sich die Branche gemeinsam zu diesem Thema und bietet mit einem Fachkurs innovative Ideen zur Nutzung von betrieblichem Optimierungspotenzial. Denn, wer Lebensmittelverluste systematisch vermeidet, reduziert auch die Kosten. Die Zahlen sind erschreckend: Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel geht in der Schweiz auf dem Weg zwischen Feld und Teller verloren. Die Hotellerie und das Gastgewerbe spielen in der Reduktion dieser Mengen gleich eine doppelte Rolle. Einerseits können Betriebe mit Reduktionsmassnahmen ihr Budget entlasten, andererseits gleichzeitig ihre Gäste für das Thema sensibilisieren.

Das betriebliche Optimierungspotenzial erkennen und nutzen

Dies ist aber einfacher gesagt als getan. Denn um die Thematik richtig anzugehen, braucht es engagierte Mitarbeitende, motivierende Führungskräfte, die nötigen Werkzeuge, um Abfälle zu messen und schlussendlich kreative Ideen für Veränderungen.

Dass einfache, aber zielgerichtete Massnahmen eine grosse Wirkung erzielen, zeigen die Ergebnisse eines Pilotprojektes von United Against Waste. Messungen in einem Gastronomiebetrieb haben gezeigt, dass mit wenigen Massnahmen bereits rund 20 Prozent der Abfälle eingespart werden können. Diese Einsparungen zahlen sich nicht zuletzt auch finanziell aus: Bei durchschnittlich 50 Essensausgaben pro Tag spart der Betrieb heute jährlich rund 4.100 Franken.

Diese Themen nimmt United Against Waste in einem Fachkurs für Profis aus dem Gastgewerbe auf. Der eintägige Kurs für Köche, Küchenchefs und Gastronomieverantwortliche zeigt auf, welche effektiven Möglichkeiten zur Verringerung von Food Waste bestehen. Die Referenten Georges Knecht und Mirko Buri stellen Ansätze vor, wie Abfälle messbar gemacht werden und wie Optimierungsmöglichkeiten im eigenen Betrieb genutzt werden können – von der Planung bis hin zur Kommunikation mit Gästen.



Markus Hurschler
Geschäftsleiter United Against Waste
www.united-against-waste.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Es ist keine Schande,
nichts zu wissen,
wohl aber, nichts lernen
zu wollen»

Sokrates, griechischer Philosoph (469-399 v. Chr.)

AGENDA

19. JANUAR

«Info-Anlass Hotel-Tourismus-Handelsschule», von hotellerieuisse, Institut Minerva, in Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

20. JANUAR

«Fachkurs Lebensmittelabfälle vermeiden», von hotellerieuisse, in Gümligen
www.hotelbildung.ch/agenda

23. JANUAR

«Infoveranstaltung Kaufleute HGT und Hotel- und Gastrofachleute», von hotellerieuisse, an der Swiss School of Tourism and Hospitality, in Passugg
www.hotelbildung.ch/agenda

25.-29. JANUAR

«FBK – Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf», mit dem Berufsverband sbkpv, in Bern
www.hotelgastrounion.ch

23. FEBRUAR

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, bei Hotel & Gastro formation Aargau, in Unterentfelden
www.hotelgastrounion.ch

3. MÄRZ

«Train me Day», vom Berufsverband Hotel-Administration · Management, im Campus Sursee, in Sursee
www.hotelgastrounion.ch

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotellerieuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association