Fallstudie

# Fachkurs: Der UAW-Selbsttest

Mit der Menüplanung Abfälle vermeiden.
Küchenchef Mirko Buri zeigt, wie dies möglich ist.

**Der erste Fachkurs von United Against Waste zum Thema ‚Lebensmittelabfälle vermeiden' im Januar 2015 zeigte direkt, wie schwierig eine genaue Mengenkalkulierung ist. Denn während die Teilnehmenden mit kreativen Menüs die Nahrungsmittelabfälle gering hielten, waren die Reste des Kurses mit 106g pro Person dennoch beträchtlich.**

**Unser Lerneffekt: Besser kalkulieren. Beim zweiten Kurs konnten wir die Abfälle bereits um über 20% reduzieren.**

## Mit kreativen Menüs Nahrungsmittelverluste reduziert

Die Teilnehmenden am Fachkurs werden herausgefordert: Was tun mit den Rüstüberschüssen, welche nach dem Tournieren von Pommes Nature anfallen? Wie verwandle ich den Broccolistiel in ein ansprechendes Menü?

Mit kreativen Ideen lösen die Kursteilnehmenden diese Aufgaben und produzieren jeweils nur sehr wenig Nahrungsmittelabfall (siehe Bilder unten).

Links: Was geschieht nach dem Tournieren von Pommes Nature mit den ‚Abfällen'?
Rechts: Die Teilnehmenden reduzieren die Lebensmittelreste auf ein Minimum: Die Ergebnisse von insgesamt 19 Dreigang-Menüs. (Foto: P. Wilhelm, hellwach.ch)

## Pro Person 106g Nahrungsmittelabfall

Doch wie fällt die Bilanz des gesamten Fachkurses aus? Von der Kursvorbereitung über die Degustationen bis hin zu den Apéroresten - sämtliche Lebensmittelabfälle werden jeweils gemessen.

**1. Fachkurs**
Der erste Fachkurs zeigte Verbesserungspotential: hier wurde unter Anderem mit einem zu grossen Appetit der Anwesenden gerechnet. Insgesamt **3.6 kg Biomasse** erinnerten zu Schluss an die Schwierigkeit, die richtigen Mengen einzuschätzen. Bei 34 Anwesenden fielen somit

an der Kurspremiere **pro Person 106 g** Lebensmittelabfall an.

**2. Fachkurs**
Der zweite Fachkurs zeigt unsere Lernkurve: wir konnten die Nahrungsmittelabfälle um einen Drittel reduzieren. Bei 19 Teilnehmenden fielen 1.6 kg Abfall an – pro Person macht dies somit **noch 84 g** – eine Verbesserung um 21%!

**3. Fachkurs**
Ähnlich fiel die Bilanz des dritten Fachkurses aus: mit insgesamt 2.78 kg bei 34 Teilnehmenden hatten wir hier **81 g Nahrungsmittelabfall pro Person**. Können wir uns weiter steigern?

## Top Tipps

Unsere Lerneffekte:

- ✓ Nahrungsmittelüberschüsse messen und auch aufzeigen
- ✓ Keine Angst vor leeren Apéroplatten
- ✓ Genauer kalkulieren und effektiv danach zubereiten

**Weitere Informationen zum Fachkurs:**

http://www.united-against-waste.ch/aktivitat/fachkurs-gastronomie/

## Unsere Angebote auf einen Blick

| Angebot | Inhalt |
|---|---|
| **Gratis Erstanalyse** | Mit dieser gratis App finden Sie heraus, wie viele Lebensmittel in Ihrem Betrieb tatsächlich weggeworfen werden, und wo dies geschieht. |
| **Beratungsangebot** | Optimieren Sie Ihren Betrieb mit individuell angepassten Massnahmen: Christian Ecoeur, ein ausgewiesener Optimierungsexperte und Gastronomie-Berater, begleitet Ihr Team während zwei Tagen und erarbeitet mit Ihnen einen Massnahmenkatalog. |
| **Fachkurs** | Erfahren Sie, wie Sie Nahrungsmittelabfälle in Ihrem Betrieb vermindern können – von der Angebotsplanung bis hin zur Kommunikation mit den Gästen. |
| **Workshop** | Buchen Sie uns für Präsentationen und Workshops und thematisieren Sie Food Waste an Ihrem Anlass. |

**United Against Waste**

Der Branchenzusammenschluss 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.

**Kontakt**

Verein United Against Waste
c/o Foodways Consulting GmbH
Spitalgasse 24
CH – 3011 Bern, Schweiz

info@united-against-waste.ch
www.united-against-waste.ch