



Bild: Hotel Storchen

Das Hotel Storchen in Zürich ist ein geschichtsträchtiges Erstklasshaus. Das Fünfsterne-Hotel liegt am romantischen Weinplatz im Herzen der Zürcher Altstadt.

In Zusammenarbeit mit United Against Waste erstellte das Hotel Storchen bereits im Jahr 2016 eine detaillierte Analyse der Lebensmittelabfälle. Um die Umsetzung und Wirkung der getroffenen Massnahmen zu überprüfen, hat das Hotel Storchen 2017 eine Zweiterhebung durchgeführt.

Zweiterhebung: Weniger Lebensmittelabfälle trotz deutlich höheren Gästezahlen

Während der Erhebung 2016 konnte das Hotel Storchen mit Hilfe von gezielten Massnahmen 35% der Lebensmittelabfälle reduzieren. Um die langfristigen Auswirkungen dieser Massnahmen zu überprüfen, hat der Storchen eine Zweiterhebung durchgeführt.

Nach dem Umbau im Februar 2017 hat das Hotel eine Fünfsterne-Bewertung erlangt, was zum Teil sicherlich auch zu den erhöhten Gästezahlen führte: Im Sommer 2017 empfing das Hotel beinahe dreimal so viele Gäste wie bei der ersten Erhebung im Januar 2016. Der Vergleich der beiden Erhebungen macht deutlich: Trotz gesteigertem Umsatz und höheren Gästezahlen im 2017 wurden weniger Lebensmittelabfälle verursacht.

Bei der ersten Erhebung waren die anfallenden Lebensmittelabfälle zum grössten Teil auf

Überproduktionen zurückzuführen (gefolgt von Produktionsmüll und Tellerrückläufen). Im Gegensatz dazu entfielen 2017 mehr als die Hälfte der Abfälle auf Tellerrückläufe. Überproduktionen und Produktionsabfälle konnten stark reduziert werden. Dies zeigt, dass das Personal sensibilisiert wurde und Abfälle weniger durch die eigenen Mitarbeitenden verursacht werden.

Diese positive Entwicklung ist unter anderem auf die bereits durchgeführten Massnahmen zurückzuführen: Beim Frühstücksbuffet kann der Gast z.B. den Käse neu selber schneiden, das Brotsortiment wurde verkleinert und das Brot wird gemäss der effektiven Anzahl Gäste im Haus eingekauft.

Tipps

- ✓ **Brot:** Sortiment überprüfen sowie Bestell- & Produktionsmengen an Anzahl Gäste anpassen
- ✓ **Angebot am Buffet überdenken** (z.B. Käse am ganzen Stück anstatt vorgeschnitten, Grösse des Geschirrs)
- ✓ Mitarbeitende auf die Thematik **aufmerksam machen**



„Dadurch, dass wir im Januar 2016 zum ersten Mal eine Messung durchführten, konnten wir bei der Neugestaltung des Frühstücksbuffet wichtige Faktoren berücksichtigen. Diese tragen nun bei der zweiten Erhebung dazu bei, die Lebensmittelabfälle zu verringern. Die Zweitanalyse bestätigt uns, dass wir auf einem guten Weg sind.“

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

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.