

Adventsinterview

Lebensmittelabfälle vermeiden - ein Gewinn für die Umwelt und den Betrieb

Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. In der Schweizer Gastronomie fallen jährlich rund 265 000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an, deren Entsorgung belastet die Gastronomie mit 20 Mio. Franken. Es liegt auf der Hand, dass die umsichtige Reduktion von Lebensmittelabfällen eine echte Chance für eine nachhaltige Wertschöpfung in

Der Verein United Against Waste (UAW) ist ein Branchenzusammenschluss im Food Service Sektor, der sich aktiv für eine Reduktion von Lebensmittelabfällen im Ausser-Haus-Konsum einsetzt. Markus Hurschler, Leiter der Geschäftsstelle UAW, was ist für Sie die grosse Herausforderung in Ihrem Engagement?

Gastronomiebetrieben ist.

Lebensmittelabfälle verursachen immense Kosten und belasten natürliche Ressourcen unnötig. Wir setzen uns zum Ziel, die Lebensmittelabfälle in der Schweizer Gastronomie Branche zu reduzieren. Dabei halten wir uns an die Zielsetzungen der Agenda 2030 - dem global geltenden Rahmen für die Bemühungen für nachhaltige Entwicklung. Wie jeder der UNO-Mitglied-Staaten ist auch die Schweiz aufgefordert, die Ziele auf nationaler Ebene zu verwirklichen. Das bedeutet für uns, dass wir gemäss Unterziel 12.3 aufgefordert sind, den Food Waste pro Kopf bis 2030 zu halbieren.

Ein realistisches Ziel?

UAW steht mit seinen Mitgliedern für das Engagement und die Bestrebungen der Gastronomie-Branche zur Erreichung dieses Ziels. Unser Netzwerk ist der erste Ansprechpartner für Projekte und Ideen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen. Wir erarbeiten Lösungen und verbreiten Wissen nach dem Grundsatz «von der Branche für die Branche». Neben



Moritz Müllener (re) und Dominik Novo (li)

Hilfsmitteln, Kursen und Workshops bieten wir den Betrieben seither auch individuelle Coachings an. So konnten wir vor Jahresfrist ein Pilotprojekt mit 5 Zürcher Hotels lancieren, das Luzerner Kantonspital folgte im Herbst 2017 und soeben hat das Casa Novo in Bern ein Coaching Light abgeschlossen.

Dominik Novo, Gastgeber im Restaurant Casa Novo, im Rahmen dieses Coachings liegen vier Wochen hinter Ihnen und Ihrem Team, in dem Sie konsequent Lebensmittelabfälle gemessen haben. Was veranlasste Sie zu diesem Entscheid?

Im Casa Novo, dass ich mit meinem Vater Jésus führe, geht es um Wohlbehagen und Ambiente, um Frisch- statt Fertigprodukte und um hohe Ansprüche an das Grundprodukt. Eine Geringhaltung der Lebensmittelabfälle ist seit jeher ein nicht wegzudenkender Teil unseres Schaffens. Vor einem Jahr habe ich einen Workshop von GastroStadtBern und Umgebung besucht und dort vom Coaching von UAW erfahren. Bereits damals habe ich Interesse bekundet.

Ein Jahr liegt dazwischen - eine relativ lange Zeit bis zum definitiven Entscheid, warum?

Das ist richtig. Kurz nach dem Workshop wechselte ein grosser Teil der Küchenbrigade. Die Sommersaison, in der wir den Fokus anders legen, folgte. Hinzu kam, dass ein Coaching in der damaligen Version den finanziellen Rahmen für uns als mittelgrosser Familienbetrieb sprengte.

In der Zwischenzeit hat sich das Team gefunden, der Küchenchef war offen für eine Standortbestimmung und UAW bietet ein Coaching Light an, das unseren Bedürfnissen und Möglichkeiten sehr entgegen kommt.

Moritz Müllener, Projektleiter Coaching Light im Casa Novo, worin unterscheiden sich denn die beiden Angebote?

Beide Versionen umfassen eine Standortbestimmung, die Zielsetzung des Betriebes und die Erhebung der Lebensmittelabfälle mittels einem von uns zur Verfügung gestellten Tablet. Der einzige Unterschied besteht darin, dass die Betreuung beim Coaching Light über uns, das Team von der Geschäftsstelle läuft. Ein Gastronomie-Coach von UAW vor Ort wird nicht beigezogen, was sich natürlich auch in den Kosten niederschlägt: Das Coaching Light kostet CHF 1200.00, das Standard Coaching wird mit CHF 2800.00 belastet, Mitglieder profitieren zu dem von 10% Rabatt.



Dominik Novo, hat sich Ihr Entscheid für ein Coaching Light bewährt?

Auf jeden Fall und gleich in zweierlei Hinsicht. Das Handling des Tablets ist sehr einfach, bei der Umsetzung hatten wir keine Probleme und die wöchentlichen Auswertungen auf dem Mailweg waren für unseren Betrieb absolut aussagekräftig und ausreichend.

Aber auch der zeitliche Mehraufwand konnte in diesem Rahmen auf einem Minimum gehalten werden und unsere Abläufe im täglichen Schaffen wurden kaum beeinflusst.

Wie sahen denn die Abläufe während der Laufzeit des Coachings Light konkret aus?

UAW hat uns anfangs Oktober ein Tablet mit einer Erhebungssoftware für die Lebensmittelabfälle - mit differenzierten Preisen hinterlegt - aus Tellerrückläufen und Produktionsüberschuss (Rüstabfälle, Überproduktion, Verdorbenes, Abgelaufenes etc.) zur Verfügung gestellt. Nach einer kurzen Erläuterung zum Handling des Tablets und einer einwöchigen Testphase im Betrieb gingen wir am 16. Oktober 2017 live. Täglich sammelten wir die Lebensmittelabfälle in den entsprechenden Behältern, massen sie und gaben die entsprechenden Zahlen im Tablet ein. Der wöchentliche Report durch UAW zeigte uns von Beginn weg auf, wo wir standen.



Larissa Knecht, Chef de Service

Moritz Müllener, die vier Wochen Coaching Light im Casa Novo sind vorbei, die Auswertung liegt vor – was steht das Casa Novo aus Ihrer Sicht?

Die Ergebnisse zeigen, dass sich die Abläufe im Casa Novo bezogen auf Food Waste Vermeidung auf sehr hohem Niveau bewegen – dazu herzliche Gratulation! Grosses Einsparpotential lässt sich nicht aufzeigen. Einzig erkennbares Sparpotential liegt beim Brot und bei den Tellerrückläufen, obwohl diese grundsätzlich in einem sehr guten Bereich liegen.

Dominik Novo, was löst dieses Ergebnis bei Ihnen aus?

Nicht ganz einfach, das zu beantworten (schmunzelt). Selbstverständlich bin ich erfreut und auch stolz, dass wir mit unserem Team so gut unterwegs sind und mit der Thematik Food Waste offensichtlich mit der notwendigen Sorgfalt umgehen. Was wir angestrebt haben, bestätigt sich.

Die leise Hoffnung jedoch, vielleicht doch noch ein paar Franken einsparen zu können, ohne dass es unseren Gast schmerzt, scheint sich – zumindest im Bereich Food Waste – zu zerschlagen.

Wird Ihr Entscheid für ein Coaching Light damit zur Zeit- und Geldverschwendung?

Nein, absolut nicht. Die Investition von Zeit und Geld hat sich auf jeden Fall gelohnt. Ich muss zugeben, ich hatte meine Zweifel bezüglich Zeitaufwand. Die haben sich aber sehr rasch in Luft aufgelöst. Das gesamte Handling ist total einfach und konnte problemlos ins Alltagsgeschäft eingebunden werden. Schwarz auf weiss bestätigt zu haben, dass wir auf dem richtigen Weg sind, tut uns gut. Dass auch unsere Gäste von unserem umsichtigen Schaffen erfahren, dafür werden wir mit Sicherheit sorgen, denn die Sensibilisierung ist auf allen Ebenen von extremer Wichtigkeit.

Es war eine tolle Erfahrung für unser Team und mich und wir werden mit Sicherheit weiterhin ein grosses Augenmerk auf unsere Lebensmittelabfälle haben – denn – eine Erhebung



Tobias Steiner, Küchenchef Casa Novo

allein reicht tatsächlich nicht, Food Waste Reduktion ist ein laufender Prozess.

Moritz Müllener, wie geht es nun weiter?

Für uns heisst es: nach dem Coaching ist vor dem Coaching – wir dürfen nun nach dem Casa Novo das Hotel Schweizerhof in Bern begleiten!

Wir freuen uns natürlich sehr über die guten Resultate beim Casa Novo. Das Beispiel zeigt, dass es durchaus möglich ist, den Gästen ein kulinarisch hochstehendes und frisches Angebot zu bieten und gleichzeitig die Lebensmittelabfälle auf sehr tiefem Niveau zu halten. Wir hoffen, dass die Standortbestimmung und die Analyse beim Casa Novo auch weitere Betriebe im Raum Bern motiviert, sich dem Thema anzunehmen. United Against Waste hat dazu unterschiedliche Angebote parat, damit wir gemeinsam die UNO-Zielsetzung erreichen!

mk Fotos zVg

Eintägige Fachkurse für Profis aus allen Bereichen der Gastronomie finden wie folgt statt:

Thayngen: 17. Mai 2018 und 20. September 2018

Gümligen: 6. Juni 2018 und 30. Oktober 2018

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