



Bild: www.bestofswissgastro.ch

Das Restaurant Casa Novo befindet sich in der Berner Altstadt, direkt an der Aare. Das Lokal bietet saisonale, mediterrane Gerichte mit frischen Produkten von regionalen Anbietern an. Das Casa Novo wurde für seine Küche mit 14 Gault-Millau Punkten bewertet.

Im Rahmen des Coachings Light von United Against Waste analysierte das Restaurant Casa Novo während einem Monat seine Lebensmittelabfälle. Die Ergebnisse der Erhebung zeigen: Das Restaurant Casa Novo erreicht Spitzenwerte in Sachen Abfallvermeidung.

Erhebung der Lebensmittelabfälle bestätigt erfolgreiche Arbeitsweise

Mit dem Coaching von United Against Waste führte das Team des Restaurants Casa Novo eine vierwöchige Erhebung ihres Food Wastes durch. Das Restaurant entschied sich hierbei für die neue Light Version, welche es auch kleineren Betrieben ermöglicht, eine Analyse ihrer Lebensmittelabfälle zu erstellen.

Rüstabfälle und Tellerrückläufe

Die Untersuchung zeigte: Während der vierwöchigen Erhebung im Casa Novo ist nur sehr wenig Food Waste angefallen. Das Team war bereits vor dem Coaching stark sensibilisiert bezüglich der Reduktion von Lebensmittelabfällen und hat seine Prozesse im Griff. Auch wenn aufgrund der optimalen Werte kaum weitere Einsparmöglichkeiten vorliegen, konnte das

Restaurant dennoch wertvolle Einblicke in seinen Umgang mit Food Waste erhalten. Als relativ gesehen grösster Verursacher der anfallenden Lebensmittelabfälle stellten sich die Küchenabfälle, gefolgt von den Tellerrückläufen heraus. Beinahe der gesamte Anteil an Küchenabfällen wurde durch Rüstabfälle bedingt. Dies ist in erster Linie darauf zurückzuführen, dass das Casa Novo den Grossteil der Verarbeitung von Lebensmitteln selber in-house macht. Auf diese Weise entstehen mehr Rüstabfälle im eigenen Betrieb. Auch die Tellerrückläufe waren nicht stark ausgeprägt.

Das Beispiel des Restaurants Casa Novo zeigt auf, 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.

Tipps

- ✓ **Kleinere Brotscheiben** schneiden
- ✓ **Kreative Verwertung** von Rüstabfällen (Bsp. Bouillon)
- ✓ **Sensibilisierung** der Gäste zum Thema Food Waste und Nachhaltigkeit



„Das Coaching mit UAW hat sich auf jeden Fall gelohnt. Das Handling des Tablets war sehr einfach, bei der Umsetzung hatten wir keine Probleme und die wöchentlichen Auswertungen per Mail für unseren Betrieb waren absolut aussagekräftig.“

Dominik Novo,
Inhaber und Geschäftsführer

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.