



Interessengemeinschaft Saanenland



Bild: Gstaad Marketing GmbH

Die Interessengemeinschaft (IG) Saanenland ist ein Zusammenschluss von 20 Hotelbetrieben aus der Region Saanenland im Berner Oberland. Diese haben sich zu Zwecken der Prozessoptimierung und verstärkter Kooperation mit lokalen Produzenten verbunden. Die Bekämpfung von Food Waste lässt sich hierbei direkt in die Identität des Verbunds eingliedern. Deshalb haben sich acht der 20 Hotels für ein Coaching von United Against Waste entschieden. In den vier Wochen der von einem Coach begleiteten Messungsphase konnte eine durchschnittliche Reduktion von 20% erreicht werden!

Die IG Saanenland macht es vor: gemeinsam gegen Food Waste!

Wie man im Verbund erfolgreich Food Waste reduzieren kann, zeigt die IG Saanenland exemplarisch. Acht Mitglieder haben sich für ein UAW-Coaching entschieden und setzen damit ein Zeichen gegen Lebensmittelabfälle. Das Fazit der Betriebe: Spannende vier Wochen mit vielen Gemeinsamkeiten, aber auch individuellen Lösungen.

Das Hotel Bernerhof erreicht während dem Coaching einen Positivtrend und das Hotel Gstaaderhof findet bei den Käsespezialitäten verborgenes Potential, Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Seite 2

Die üblichen Verdächtigen haben im Hotel Palace keinen Auftritt. Hier dreht sich alles um Orangenschalen. Auch ein erstes Zeichen gegen Food Waste setzt das Hotel Olden.

Seite 3

Das Hotel Hornberg ist mit einer Reduktion um 26% Nummer zwei der IG. Nur das Arc-en-ciel kann sich mit 30% davor positionieren und senkt den Abfall pro Mahlzeit bis auf 76 Gramm!

Seite 4

Die durchsichtigen Abfallbehälter motivieren das Team des Hotels Huus, während das Hotel Kernen schon in der ersten Woche sehr gute Abfallwerte verzeichnen kann.

Seite 5

In den ersten vier Wochen liegt der Fokus auf begleiteter Sensibilisierung, Messung und der Entwicklung erster Massnahmen. Tauchen Sie auf den Folgeseiten in die Geschichten ein, wie die Betriebe ihre Lebensmittelabfälle deutlich reduzieren konnten.

Das Wichtigste in Kürze:

- ✓ Total 17 Tonnen Food Waste
- ✓ Davon 46% durch Rüstverluste mit ca. 80% Anteil Orangenschalen
- ✓ 36% durch Tellerrücklauf verursacht
- ✓ 116 Gramm Food Waste pro Mahlzeit
- ✓ Durchschnittliche Reduktion von 20%



minus 30%



minus 26%



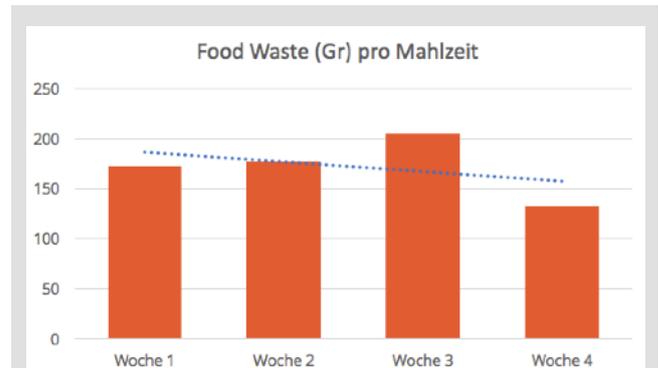
minus 24%

Die Top 3 der IG setzt sich zusammen aus den UAW-Mitgliedern Hotel Arc-en-ciel und Bernerhof sowie dem Hotel Hornberg. Wir gratulieren zu diesen Leistungen!

Positiver Trend im Hotel Bernerhof

Direkt neben dem Bahnhof und mitten im Herzen von Gstaad liegt das Chalet Hotel Bernerhof. Sport und Erholung halten sich hier die Waage. Gemeinsam mit UAW möchte man nun auch Lebensmittelabfälle austarieren.

Schwankende Food Waste Werte gehören in der Messphase dazu. Die Entwicklung, die in der Abbildung zu sehen ist, ist ganz normal. Viel wichtiger ist, dass das Team sensibilisiert wird und erste Tipps erhält. Dass das Hotel Bernerhof damit bereits eine 24 prozentige Reduktion ihrer Lebensmittelabfälle erreichen konnte, ist sehr positiv! Um in der Entwicklung weiterhin Fortschritte zu erzielen, gibt unser Coach folgenden Tipp: Da der Hauptgrund im Tellerrücklauf liegt, empfiehlt es sich, die Portionengrösse zu prüfen.



Während die orangen Säulen die Menge der Lebensmittelabfälle in Gramm pro Mahlzeit über die vier Wochen illustrieren, beschreibt die blaue Linie den Trend der Abfallmenge. Schwankungen während der Messung sind dabei ganz normal. Ziel sollte es sein, den Trend fort zu setzen und weitere Erfolge zu erzielen.

Käsespezialitäten im Hotel Gstaaderhof

Das im Dorfkern liegende Hotel Gstaaderhof führt zwei Restaurants für Hotelgäste (Müli und Saagi) und eines fürs Personal. Mit rustikalen Käsespezialitäten ist das Saagi ein besonderer Publikumsmagnet. Hier entstehen viele Abfälle aufgrund der Verkostungsneugierde ausländischer Touristen. Verständlich, da die Region weltweit für ihren Käse bekannt ist. Nur leider sorgt diese Begeisterung im Saagi für hohe Tellerrückläufe. Unser Coach schlägt deswegen für diese Gäste eine Mix-Platte verschiedener Spezialitäten vor. So sollten diese Tellerrückläufe reduziert werden können, ohne die Erwartungen der Gäste zu verfehlen.

Nichtsdestotrotz konnte im Saagi alleine während der Messung eine Reduktion von 28% erreicht werden! Aber auch die Resultate des Müli (-23%) und des Personalrestaurants (-15%) können sich sehen lassen. Das grösste Reduktionspotential verbirgt sich dort in den Rüstverlusten und in der Überproduktion. Eine Anmeldeleiste im Personalrestaurant könnte beispielsweise die Überproduktion verringern.



«Für mich war es interessant, zu sehen, wie schnell die Mitarbeiter auf das Thema Food Waste sensibilisiert wurden. Ebenso eindrücklich sind die Fakten und Zahlen der entsorgten Lebensmittel. Ich war überrascht, zu sehen, woher der grösste Teil der Lebensmittelreste kommt. Die verschiedenen Arten der Resteverwertung, die bei uns während den Messungen schnell etabliert wurden, haben mich positiv überrascht.»

Elvedin Osobasic, Küchenchef Hotel Gstaaderhof

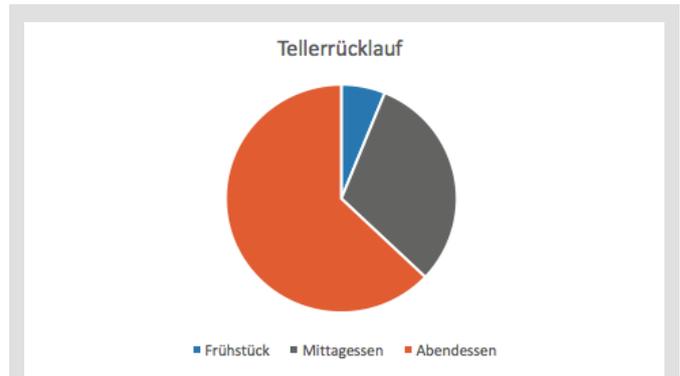
Orangenschalen im Hotel Palace

Schlossartig türmt sich das Hotel Palace in der Berglandschaft in die Höhe. Auch unser Coach liess sich diesen Anblick nicht entgehen und besuchte das Hotel Palace im Zuge des Programmes.

Nach der Messungsphase steht das Palace vor einigen Herausforderungen. Obwohl nahezu die gesamte IG Orangenschalen auf die Waage stellen musste, ist das Thema im Palace am stärksten ausgeprägt. Fast vier Tonnen Fruchtschalen fielen während vier Wochen Food Waste Erhebung an. Das entspricht ca. 38% der gesamten Lebensmittelabfälle aller Teilnehmenden zusammen! Deshalb schlägt unser Coach vor, die Beschaffung von Orangensaft über Dritte zu prüfen. Häufig haben diese bereits Lösungen für die Weiterverwendung der Schalen entwickelt. So könnte das Palace nicht nur Abfall reduzieren, sondern sogar Wert generieren!

Hotel Olden setzt erstes Zeichen

Auch das traditionelle Hotel Olden hat bei dem Coaching mitgemacht. Im Hotel an der Gstaader Promenade fielen 166 Gramm Food Waste pro Mahlzeit an. Fast 70% davon entstand als Tellerrücklauf. Die Werte von Überproduktion und Rüstabfällen sind hingegen überdurchschnittlich gut. Trotz des Konzepts «Grosse Pièce», wo am Tisch serviert wird und natürlicherweise viel Abfall entsteht, schlägt unser Coach vor, die Portionen- und Tellergrösse zu prüfen und anzupassen. So kann man diesen Abfällen entgegenwirken. Während der Messungsphase erreichte das Hotel Olden eine Food Waste-Reduktion von etwa fünf Prozent. Mit der Sensibilisierung des Personals und den Daten aus der Messung hat das Team nun eine fundierte Basis, geeignete Massnahmen herzuleiten und Schritt für Schritt den Food Waste weiter zu reduzieren.



Die Tellerrückläufe sind der zweite Hauptgrund (33%) für Food Waste im Hotel Palace. Sofort fällt auf, dass die grosse Mehrheit der Rückläufe beim Abendessen anfallen. Hier konnte also weiteres Reduktionspotential aufgedeckt werden.



«Der Respekt gegenüber Nahrungsmitteln, deren Produzenten und dem Fertigsteller (Gastronom) liegt uns am meisten am Herzen. Dabei den Top-Service am Gast nicht zu vergessen, darin liegt die Kunst. Dieser Respekt und das Bewusstsein zu unseren Nahrungsquellen wurden wieder einmal verinnerlicht, was jedem einzelnen von uns gut tat.»

Christoph Schmid, Vize Direktor / F&B Manager Hotel Olden

Grosser Erfolg im Hotel Hornberg

In der Ortschaft Saanenmöser unweit von Gstaad liegt das Romantik Hotel Hornberg. Hier werden nicht nur die Gäste freundlich begrüsst, auch unser Coach durfte den herzlichen Empfang geniessen. Nach der Begrüssung ging es mit dem Team in die Küche. Dort wurde nach den vier Wochen festgestellt, dass durchschnittlich 145 Gramm Food Waste pro Mahlzeit anfallen. Davon sind ca. 55% auf Rüstverluste (hauptsächlich Orangenschalen) zurückzuführen. Ohne diese stünde der Wert bei ca. 80 Gramm, was dem Gastronomiedurchschnitt entspricht. Hiervon leitet unser Coach seine Empfehlungen ab: Er rät, die Situation mit dem Orangensaft zu prüfen. Hervorzuheben ist dennoch die Leistung des Teams: Bereits während der Sensibilisierungsphase eine Reduktion von 26% zu erreichen, zeugt von grosser Hingabe zur Thematik.



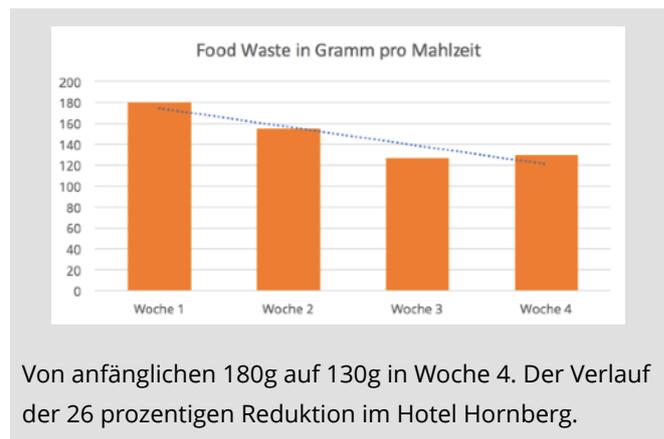
«Wir haben beim Projekt mitgemacht, weil wir von der Idee, weniger Abfall zu produzieren, überzeugt sind. Zum Beispiel müssen wir uns Gedanken machen, den Orangensaft frisch gepresst zu kaufen. So fällt eine grosse Menge an Orangenschalen weg, die wir nicht entsorgen müssen. Wir werden auf jeden Fall versuchen, uns weiterhin zu verbessern.»

Michael Rindlisbacher, Küchenchef Hotel Hornberg

Zuoberst auf dem Podest: Hotel Arc-en ciel!

Ein paar Gehminuten vom Gstaader Zentrum entfernt, liegt das Hotel Arc-en-ciel. Aufgeschlossenheit und Vielseitigkeit gehören hier zur Identität. Deswegen war man hier auch sofort von der Zusammenarbeit mit United Against Waste überzeugt. Das Arc-en-ciel vermochte den Food Waste pro Mahlzeit von 109 Gramm in Woche eins auf 76 Gramm in Woche vier senken. Dies entspricht einer Reduktion von 30%! Das ist die prozentual höchste Reduktion unter allen Teilnehmern des Coachings. Damit erringt das Hotel den obersten Platz auf dem Podest!

Da aber die Hälfte der anfallenden Abfälle durch Tellerrückläufe entsteht, gibt es immer noch Potential, den bereits gesenkten Wert noch weiter zu verbessern. Dies ist eine gute Nachricht, da es bedeutet, dass die Werte für Rüstabfälle und Überproduktion top sind. Aus diesem Grund schlägt unser Coach abschliessend vor, die Portions- und eventuell auch Tellergrösse zu prüfen und anzupassen.



Von anfänglichen 180g auf 130g in Woche 4. Der Verlauf der 26 prozentigen Reduktion im Hotel Hornberg.



«Das Projekt mit United Against Waste zeigte unserem Betrieb schon nach wenigen Wochen ein enormes Sparpotential auf. Es konnten Sofortmassnahmen ergriffen werden, die uns erlaubten, die Überproduktion deutlich zu verringern. Sämtliches Personal wurde durch das Foodwaste-Konzept sensibilisiert und kann die Ursachen des unnötigen Verbrauchs nun besser bekämpfen»

Daniel Bölle, F&B Assistent Hotel Arc-en-ciel

Durchsichtige Behälter im Hotel Huus

Das in Saanen gelegene Hotel Huus ist für die Gäste wie ein zweites Zuhause. So wie das Hotel für alle möglichen Ansprüche der Gäste gewappnet ist, ist es auch auf die Ankunft unseres Coaches vorbereitet. Die vierwöchige Messungsphase zeigt: Das Hotel Huus ist auf gutem Kurs, was Food Waste betrifft!

Durchschnittlich fallen 83 Gramm Abfälle pro Mahlzeit an, was dem Gastronomiemittel entspricht. Dabei sind die Werte der Tellerrückläufe mit 16% und der Überproduktion mit ca. 5% sehr gut! Deshalb liegt hier auch nicht die Priorität, die Werte noch mehr zu senken. Küchenchef Giuseppe Colella war von den durchsichtigen Messbehältern begeistert. So wurden Rüstabfälle und Tellerrückläufe sichtbar. Seine Begeisterung führte schliesslich zur Motivation, die Abfallwerte weiter zu verbessern.



«Während der Messphase bekamen wir durchsichtige Plastikbehälter, welche praktisch auf Augenhöhe platziert wurden. Da ist uns wirklich mal die tägliche Menge vor Augen geführt worden. Uns wurde bewusst, dass neben Rüstabfällen täglich gutes Essen entsorgt wird: Produkte, die eingekauft, verarbeitet und serviert worden sind. Nun haben wir diese durchsichtigen Behälter auch nach der Messphase im Einsatz. Die somit nach wie vor sichtbaren Abfälle halten unsere Mitarbeiter sensibilisiert, mit den kostbaren Esswaren weiterhin bewusst umzugehen»

Giuseppe Colella, Küchenchef Hotel Huus

Tiefster Wert im Hotel Kernen

Das Hotel Kernen in Schönried konnte die tiefsten Werte der IG verzeichnen! Von der Familie Kernen geführt, pendelt das drei-Sterne Hotel zwischen Eleganz, Sympathie und Luxus. Dabei vermochte es einen Durchschnittswert von 67 Gramm Food Waste pro Mahlzeit zu erzielen. Dieser Wert ist tiefer als der Mittelwert der Gastronomie. Auch der Tellerrücklauf ist mit 33 Gramm tiefer als der Branchendurchschnitt (40 Gramm). Das Küchenteam scheint bereits gut auf die Herausforderung Food Waste gerüstet zu sein. Die Werte sind ausgeglichen und auf sehr tiefem Niveau. Gleichzeitig konnte trotzdem noch eine Reduktion um 8% erzielt werden! Aus diesem Grund hat unser Coach keine konkreten Handlungsempfehlungen an das Hotel Kernen zu richten. Er legt aber nahe, die Werte mit weiterem Engagement auf so tiefem Niveau zu halten. Bravo!



«Das Thema Food Waste ist weit verbreitet und wird auch langsam in der Schweiz zur Herausforderung. Dank dieser Aktion konnten wir unsere Mitarbeiter auf das Problem sensibilisieren und gute Erfolge daraus ziehen. Wir müssen einfach lernen, das Produkt zu schätzen, und wissen, was mit dem Lebensmittel zu machen ist...»

Edwin Griessen, Küchenchef Hotel Kernen

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.

Hilfsmittel und Links



Coaching

Die IG Saanenland macht es vor: Mit einem UAW Coaching Lebensmittelabfälle reduzieren, dabei Geld sparen und der Umwelt etwas Gutes tun. Entlasten auch Sie Ihr Betriebsbudget und melden Sie sich für ein Coaching an!

<http://www.united-against-waste.ch/coaching>



Fachkurs

Sind Sie Koch, Küchenchefin oder gehören zum Küchenpersonal? Dann ist unser Fachkurs die richtige Wahl für Sie! Lernen Sie bewährte Massnahmen und tauschen Sie sich mit Teilnehmern aus anderen Betrieben aus!

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



Individuelle Workshops

Machen Sie Food Waste zum Thema in Ihrem Betrieb! Wir halten gerne Präsentationen oder gestalten gemeinsam mit Ihnen Workshops. Den Fokus richten wir an Ihren Vorstellungen und dem Zielpublikum aus. Kontaktieren Sie uns für mehr Infos!

<http://www.united-against-waste.ch/workshops-und-praesentationen>



Tischsteller

Haben Sie bereits einige Massnahmen ergriffen, um Ihren Food Waste zu reduzieren? Dann bestellen Sie die Tischsteller. Unser Tischsteller ist die optimale Lösung, Ihr Engagement offen und wirkungsvoll Ihren Gästen zu kommunizieren!

<http://www.united-against-waste.ch/tischsteller>



Fallstudien

Geschichten wie diejenige der Interessengemeinschaft Saanenland konnten wir schon viele miterleben und verbreiten. Lesen Sie über das Luzerner Kantonsspital oder das Migros Restaurant Topolino - in der Bibliothek unserer Fallstudien!

<http://www.united-against-waste.ch/fallstudien>



Foodbox

Nachhaltigkeit to go: War der Hunger zu klein oder die Portion zu gross, liefert unsere Foodbox die Lösung. In der 100% rezyklierbaren Foodbox von United Against Waste können Sie den Gästen die Reste mit nach Hause geben

<http://www.united-against-waste.ch/food-box>