

## 5. HerbstForum – GastroAargau und Gastroconsult Olten AG

## Am richtigen Ort sparen

Das 5. HerbstForum von GastroAargau und Gastroconsult fand im Gasthof zum Rössli in Wohlen statt. Der Fokus des Forums lag bei Food Waste und wie man Lebensmittelabfälle vermeiden kann. Der Präsident von GastroAargau, Bruno Lustenberger, stellte gleich die Frage zum Thema: «Wie lassen sich Lebensmittelabfälle vermeiden und dabei gleichzeitig Kosten sparen?»

Moritz Müllener von United Against Waste veranschaulichte, was Lebensmittelabfälle in Zahlen bedeuten. Bei schweizweit jährlich rund 2,3 Millionen Tonnen Lebensmittelabfällen zeigt sich Handlungsbedarf. Davon stammen 13 Prozent aus der Gastronomie, und hier gilt es anzusetzen: Wie kann ich es angehen, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden? Das Ziel ist es nicht, gar keine Abfälle mehr zu produzieren, aber laut Studien könnten 70 Prozent vermieden werden. «Sensibilisieren» heisst eines der Zauberworte. In einem ersten Schritt kann man täglich ein Auge darauf werfen, was im Abfalleimer landet. Und es gilt, das ganze Team einzubinden. Wer Waren einkauft, bezahlt sie – wer sie nicht verkauft, bezahlt dreifach: Einkauf – Herstellung – Entsorgung. Im Schnitt kostet ein Kilogramm «Speiseabfall» rund 24 Franken. Das verlorene Potenzial kann man gewinnbringend einsetzen, und es ist wichtig, dass man den Lebensmitteln wieder den Wert gibt, den sie verdienen.



Georges Knecht berichtet aus seinem Berufsleben.

Aus seinem Erfahrungsschatz aus der Praxis berichtete Georges Knecht. Der ehemalige Küchenchef im Insspital Bern hat einiges erlebt in den verschiedensten Küchen auf der ganzen Welt. Für Knecht gilt es, sich die modernen Verarbeitungstechniken zunutze zu machen. Den Teilnehmenden legte er ans Herz, dass das Thema Food Waste über die Kommunikation stattfindet. «Wenn ich weiss, was ich brauche, kann mein Lieferant exakt liefern. Und wenn meine Gäste wissen, dass man das Vermeiden von Lebensmittelabfällen im Betrieb thematisiert und anwendet, lässt sich eine offene Kommunikation zwischen dem Mitarbeitenden und dem Gast führen», sagt Georges Knecht.

Daniel Hollenstein von Gastroconsult AG Olten hat mit Kenn-

zahlen ganz einfach aufgezeigt, wie schnell man feststellen kann, wenn was schief läuft im Betrieb. Daher sollte man nicht erst am Ende des Jahres einen Blick auf die Betriebsrechnung werfen – viel wichtiger ist es, die Zahlen in regelmässigen Abständen zu überprüfen und zu handeln.

Die anschliessende Fragerunde wurde rege genutzt, und wenn auch kein fixfertiges (Lösungs-) Rezept vermittelt werden konnte, schaffte das HerbstForum viele Denkanstösse. Eine Teilnehmerin hat den Nachmittag treffend zusammengefasst: «Das HerbstForum hat mir wieder gezeigt, wie wichtig der Respekt vor unseren Mitarbeitenden ist, der Respekt vor der Natur und der bewusste Umgang mit unseren Lebensmitteln.»

[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)



## GastroGraubünden

## Berufsbild

Der Berufsbildner-Support der Bündner Hotellerie und Gastronomie unterstützt die Berufsbildner in Ausbildungsfragen und ist schweizweit das erste Angebot dieser Art. Die Dienstleistung versteht sich als partnerschaftliche Unterstützung auf Augenhöhe. Das Ziel ist, dass sich die Berufsbildner schneller im aktuellen Berufsbildungssystem zurechtfinden. Dank Tipps und Tools können die Ausbildungsprozesse einfacher geplant und in höherer Qualität umgesetzt werden. Der Berufsbildner-Support dient damit auch zur Qualitätsförderung der Ausbildung.

Der Berufsbildner-Support richtet sich an die Berufsbildner und Ausbildungsverantwortlichen in Lehrbetrieben der Hotellerie und Gastronomie. Insbesondere:

- an ausländische Berufsbildner, die nicht mit dem Schweizer Ausbildungssystem vertraut sind.
- an Ausbildungsverantwortliche, welche neu die Verantwortung für die Ausbildung von Lernenden übernehmen.
- in folgenden Lehrberufen: Koch/Köchin EFZ, Küchenangestellte/r EBA, Hotelfachfrau/mann EFZ, Hotelangestellte/r EBA, Restaurationsfachfrau/mann EFZ, Restaurationsangestellte/r EBA, Hotel-Kommunikationsfachfrau/mann EFZ, Kauffrau/mann HGT EFZ.

Der Berufsbildner-Support beinhaltet folgende Punkte:



Mit dem

- Ein Ne...
- fahren...
- vielen...
- nende...
- expert...
- setze...
- sowie...
- besten...
- Instru...
- effizien...
- Persön...
- Beratu...
- antwo...
- gen an...
- des Ku...
- Der B...
- schrän...
- in A...
- heisst...
- das B...
- gen ei...
- planun...
- berich...



## Forum für Lernende: Geld und Essen im Fokus

## Guter Rat ist nicht teuer



nende ihren Lohn selbst verwalten. Allerdings dürfen Eltern von ihren Kindern verlangen, dass diese einen angemessenen Betrag zu Hause abgeben als Beitrag für das Wohnen und die Essen...



## Kulinarische Auszeichn

## Einem Me

Bereits zum 10. Mal krönte die im Jahr 2008 gegründete Bruderschaft der Büschelbirne einen Vertreter aus der Lebensmittelbranche oder eine Persönlichkeit, die diese...

ten Mal Metzger Jury war birne ge völlig ü