

WENIGER ABFALL, MEHR NACHHALTIGKEIT

Das Thema Foodwaste ist in aller Munde. Doch in wie vielen Betrieben wird es wirklich konsequent umgesetzt? Schon mit einfachen Tricks lässt sich Abfall vermeiden und damit gleichzeitig Geld sparen.

Der Foodwaste in der Schweiz soll bis 2030 halbiert werden. Dafür setzt sich unter anderem der Verein United Against Waste (UAW) ein, der sich dabei auf den Ausser-Haus-Konsum konzentriert. Ein ambitioniertes Ziel. Doch Interim-Präsident Silvan Pfister ist zuversichtlich: «Aus der achtjährigen Erfahrung des Vereins können wir sagen, dass die Halbierung der vermeidbaren Abfällen in allen Arten der Gastronomie durchaus realistisch ist.»

Viele Menschen aus der Branche seien motiviert, ganz konkret etwas für mehr Nachhaltigkeit zu tun. «Wir merken, dass immer mehr Betriebe proaktiv auf uns zukommen. Dies signalisiert uns, dass Foodwaste innerhalb der Gastronomie nicht mehr einfach akzeptiert, sondern als wichtiges Thema betrachtet wird», so Pfister. Auch die Gäste seien auf das Thema sensibilisiert, weshalb es von vielen Gastronomen immer stärker auch kommunikativ genutzt werde.

In der Krise hilft jeder Franken

Vor allem in der Gemeinschaftsgastronomie ist das Thema Foodwaste kaum mehr wegzudenken. Dies liegt nicht zuletzt daran, dass sie sich durch eine hohe Produktion und viele Gäste auszeichnet. Daher sind die Wirkungen von Foodwaste-Massnahmen dort finanziell und ökologisch deutlich spürbar. Aber auch in der Individualgastronomie setzen sich immer mehr Menschen mit dem

Thema auseinander. Hat die Corona-Krise diesem Aufschwung einen Dämpfer versetzt? «Wenn es um das ökonomische Überleben geht, kann man natürlich nicht verlangen, dass die Betriebe weitere Aufwendungen auf sich nehmen, um Foodwaste zu senken», räumt Silvan Pfister ein. Dennoch sei das Thema auf keinen Fall vom Tisch: «Das spüren wir ganz klar.» Der grosse Vorteil an der Thematik sei, dass durch die Reduzierung von Foodwaste Kosteneinsparungen erzielt werden können – und gerade in der Krise hilft jeder eingesparte Franken.

Nachhaltigkeit ist Ehrensache

Silvan Pfister ist seit Januar Präsident ad interim von UAW und arbeitet im Bereich Geschäftsentwicklung und Verkauf bei Pistor. Das Engagement für Nachhaltigkeit ist für ihn selbstverständlich: «Ich bin der Meinung, dass wir alle unserer Umwelt und speziell der Ressource Lebensmittel Sorge tragen müssen.»

Für Gastronomen, die das gleich sehen, bietet UAW Workshops, Foodwaste-Messungen, Beratungen und mehr an. Besonders interessant sind die «Waste Tracker»- und die «Food Save»-App. Während erstere bei der Messung von Abfall unterstützt, finden sich in letzterer viele Tipps und Tricks für weniger Foodwaste vom Einkauf über die Angebotsplanung bis zum Bereich Management. Eine kleine Auswahl einfach und günstig umsetzbarer Tipps stellen wir im Folgenden vor. ANGELA HÜPPI

RABATT FÜR MITARBEITENDE

Backwaren und ähnliche Produkte können am Ende des Tages günstig an Mitarbeitende verkauft oder gratis mitgegeben werden. Alternativ können übriggebliebene Produkte an Organisationen wie «Tischlein Deck Dich» oder die Schweizer Tafel abgegeben werden.

WETTBEWERB

Die Mitarbeitenden im Kampf gegen Foodwaste einzubinden, ist essentiell. Dies kann zum Beispiel durch einen Ideen-Wettbewerb gelingen. Die beste Idee gewinnt – und der Betrieb gleich mit. Weitere Möglichkeiten sind die Schulung der Mitarbeitenden oder eine Ideenbox für Verbesserungsvorschläge. Diese kann auch von Kunden und Lieferanten genutzt werden..



KLEINE HELFER

Teigspatel oder Teigschaber sind als Küchenhelfer unersetzlich. Mit einem Teigspatel erreicht man auch die Ränder und Böden in Töpfen oder im Gastro-Norm-Geschirr. So geht die letzte Portion oder der letzte Tropfen Sauce nicht verloren und es gibt weniger Foodwaste. Standardisiertes Schöpfwerkzeug hilft zudem, die Portionsgrössen besser zu planen.



App downloaden unter:
www.itunes.com
play.google.com



ORANGENÖL

Aus Nebenprodukten wie Orangenschalen lassen sich mit wenig Aufwand eigene Zitrusöle herstellen, die in der Küche vielfältig verwendet werden können. Bei der Entsorgung von nicht verwertbaren Abfällen helfen transparente Abfallbehälter, um die Mitarbeitenden auf das Thema zu sensibilisieren.



FRITTIERÖL REGENERIEREN

Aufgrund der hohen Hitze degradiert Frittieröl relativ schnell. Das Produkt Magnesol kann das Öl regenerieren: Das Pulver absorbiert feste und gelöste fettverderbende Partikel und bindet sie zu einer kompakten Masse, die als Filterkuchen entsorgt werden kann. So kann das Öl viel länger verwendet werden.



OFFENE MENÜSPRACHE

Wer seine Gerichte allgemein beschreibt, statt sie genau zu formulieren, kann Zutaten kurzfristig anpassen. Beispiel: Am Ende der Woche steht auf dem Menü «knackiges Gemüse». So können Reste der Woche oder Aktionen vom Lieferanten flexibel verarbeitet werden.

SILVIO TSCHUDI «VORAUSSCHAUENDE PLANUNG IST DAS A UND O»

HGZ: **Silvio Tschudi, Sie sind Director of Food & Beverage an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL). Welchen Stellenwert hat das Thema Foodwaste in der Ausbildung?**

SILVIO TSCHUDI: Es gibt kein separates Schulfach dafür, aber das Thema kommt semesterübergreifend immer wieder vor. Zunächst in der Küche und der Restauration, danach in Projektarbeiten zum Thema Nachhaltigkeit.

Wie stark hat die Bedeutung des Themas in den vergangenen Jahren zugenommen?

Sehr stark. Ich habe vor allem festgestellt, dass das Thema in den vergangenen zwei Jahren von den Studierenden vermehrt selbst aufgegriffen wurde. Ich spüre ein grosses Bedürfnis, sich mit den Produkten auseinanderzusetzen: Woher kommen sie, wie werden sie angebaut, wie gehen wir mit ihnen um?

Welches sind die wichtigsten Punkte, mit denen sich Foodwaste in der Gastronomie vermeiden lässt?

Eine vorausschauende Planung ist das A und O. Wenn das Küchenteam weiss, was in den nächsten Tagen geplant ist, kann es proaktiv reagieren und exakte Bestellungen aufgeben. Eine ganz einfache Massnahme ist zudem, die Portionsgrössen anzupassen. Wenn die Mitarbeitenden auf das Thema sensibilisiert sind, können sie melden, wenn es bei einem Gericht häufig Reste gibt.

Manche Gastronomen fürchten die Kritik der Gäste, es gäbe bei ihnen zu wenig zu essen, um satt zu werden.

Auch bei den Gästen hat ein Umdenken stattgefunden. Wir erhalten an der SHL sehr positive Rückmeldungen auf die kleineren Portionen. Wir kommunizieren aber auch klar, dass die Gäste jederzeit einen Nachschlag haben können.

Wirkt sich die Reduktion von Foodwaste auch spürbar auf das Budget aus?

Beim Thema Foodwaste geht es meiner Meinung nach in erster Linie um eine ethische Verantwortung. Ein willkommener finanzieller Nebeneffekt ist aber sicherlich auch spürbar. Ein Kilo Foodwaste kostet gemäss United Against Waste immerhin etwa 24 Franken.



Silvio Tschudi, Director of Food & Beverage an der SHL.

Welche Massnahmen nutzt die SHL, um Foodwaste zu reduzieren?

Im Sommer startet ein Projekt mit den Start-up Kitro*. Dieses wiegt und fotografiert den Foodwaste in der Küche und das System erstellt mittels künstlicher Intelligenz eine grammgenaue Analyse, welche Abfälle vermeidbar und welche unvermeidbar sind. Wenn viele angebissene Gipfeli in der Tonne landen, können wir beispielsweise kleinere Gipfeli bestellen. Die meisten Rüstabfälle hingegen lassen sich kaum vermeiden.

Wie aktiv sollte man sein Engagement im Bereich Foodwaste kommunizieren?

Das hängt vom jeweiligen Betriebskonzept ab. Ich persönlich bin kein Fan davon, den Gästen ständig den Mahnfinger vorzuhalten. Das endet schnell in einer Doppelmoral, da man selten in jedem Bereich zu 100 Prozent nachhaltig agiert. Wenn es zum Konzept passt, sollte man das Thema aber auf jeden Fall medial für sich nutzen.

*Weitere Informationen zum Angebot von Kitro gibt es unter www.kitro.ch.

Zur Person

Sein Interesse an Essen und Getränken führte Silvio Tschudi als F&B-Director in die USA, nach Frankreich und ins «The Dolder Grand» in Zürich. Heute vermittelt er sein Wissen an der SHL, die er auch selbst absolviert hat. www.shl.ch

AROMATISIERTES WASSER

Rüstabschnitte von Früchten wie den Strunk einer Ananas einfach in Wasser einlegen – fertig ist ein fruchtiger und nachhaltiger Aperitif. Eine weitere Verwendungsmöglichkeit von Rüstabfällen ist ein hausgemachtes Gemüsesalz.