

hotel gastro welten

hter hotel revue | Nr. 13, 27. Juni 2019



Die Gastronomie verursacht 13 Prozent des hiesigen Food Wastes. Dies liesse sich mit wenig Aufwand reduzieren.

foodways.ch

Food Save: nachhaltig und wirtschaftlich

Mit digitalen Lösungen gegen Speiseabfälle: Neue Apps erleichtern Profis den Einstieg. Mit geringem Aufwand lässt sich viel Geld sparen. Ziel ist es, den Food Waste zu halbieren.

FRANZiska EGLI

Die Zahl schrekt auf: 290'000 Tonnen Lebensmittelverluste produziert die Schweizer Gastronomie jährlich von insgesamt 2,6 Millionen Tonnen. Dies bestätigt die im April veröffentlichte Studie «Food Waste in der Schweiz» des Bundesamtes für Arbeit BAFU. Das entspricht 124 Gramm pro Mahlzeit, die sich aus Rüst- und Speiseabfällen zusammensetzt. Dabei kommt die Studie zum Schluss, wären rund 70 Prozent, also 200'000 Tonnen, vermeidbar und entstehen allein

durch Verteilverluste (es wird zu viel zubereitet) und Präferenzverluste (Tellerreste).

Um dieser Entwicklung entgegenzuwirken, hat der Branchenzusammenschluss United Against Waste (UAW) vergangene Woche im Anschluss an seine Generalversammlung nicht nur verschiedene Lösungen zur Erleichterung von Food Save präsentiert, sondern auch gleich selbst ein Food Save-Starter Kit lanciert (alle Lösungen siehe Faktenboxen unten). Dieses Kit besteht aus zwei Smartphone-Apps, die «Waste-Tracker»-App und die «Food-Save»-App, die Gastronomen von der Messung bis zur Reduktion von Lebensmittelabfällen unterstützen, die zur Sensibilisierung beitragen und sowohl auf Betriebssebene als auch den einzelnen Mitarbeitenden den Einstieg in die Reduktion von Food Waste erleichtern sollen, erklärt Vereinspräsident André von Steiger. «Gerade digitale Lösungen helfen Betrieben, ohne grossen Aufwand, Prozesse zu optimieren und Kosten zu sparen».

Das bestätigt Reto Mettler, Leiter Gastronomie bei den Jungfraubahnen, welche seit 2017 ihre verpachteten Betriebe schrittweise

selber übernehmen und führen. Gemeinsam mit seinem Team hat Mettler die «Waste-Tracker»-App auf ihre Praxistauglichkeit getestet und dadurch einen wesentlichen Beitrag zur Entwicklung der App geleistet. Er sagt: «Uns geht es zum einen um ethische Aspekte, zum anderen aber auch um betriebswirtschaftliche: Die Reduktion von Food Waste beeinflusst auch die Küchenmarge positiv». So ist die wichtigste Messung derzeit etwa jene, die den Frankenbetrag angibt, welcher täglich als Speisereste weggekippt wird, und die einen das betriebliche Sparpotenzial eins zu eins vor Augen führt.

Auf durchschnittliche Volkskosten beziehungsweise eine Einsparung von fast 24 Franken pro Kilo kommt die Studie «Kosten senken und Food Waste vermeiden - Einsparpotenziale in der Schweizer Gastronomie», welche die Berner Fachhochschule in Zusammenarbeit mit UAW erarbeitet hat. In diesem Betrag enthalten sind alle anfallenden Kosten, also Verarbeitungs-, Einkaufs-, Infrastruktur- sowie Entsorgungskosten. Grosses Einsparpotenzial steht die Studie bei der Produktion von Reserven, zumal sich das grösste Reduktions-

potenzial bei den Tellerresten (38 Prozent), Beilagen (22 Prozent) sowie Brot und Backwaren (15 Prozent) zeigt.

Das BAU schlägt der Gastronomie die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle vor, was einer absoluten Reduktion von rund 35 Prozent entspricht. Dies wäre ganz im Sinne der von der UN verabschiedeten Sustainable Development Goals («17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung»), mit denen sich die Schweiz politisch verpflichtet hat, bis 2030 den Food Waste zu halbieren. Dass eine Halbierung innerhalb kurzer Zeit, in der Umsetzung einfach sowie kostengünstig möglich ist, zeigen Fallbeispiele, die der Verein United Against Waste UAW auf seiner Homepage aufgelistet hat.

Dafür legt die Studie folgende Handlungsempfehlungen fest:

- Das Küchenteam einbeziehen und das Thema in die Betriebsstrategie mit aufnehmen
- Anders planen: etwa auf eine sinnvolle Menge zielen statt aufs Maximum
- Portionengrössen überdenken
- Kleinere Teller verwenden
- Angebot reduzieren
- Gäste mit einbeziehen.

Food-Save-Starter-Kit Zwei Apps, ein Ziel: Essen retten

Das neue, von UAW entwickelte Food-Save-Starter-Kit besteht aus zwei Apps: Die «Waste-Tracker»-App ist ein flexibles Analysetool für die Gastronomie, passend für jeden Küchenablauf. Die Eingabemaske hilft beim Erfassen der Lebensmittelabfälle, Reports zeigen auf, in welcher Kategorie und wann am meisten Abfälle anfallen. Die «Food-Save»-App liefert über 200 konkrete Lösungen. In vier Wochen soll sich bis zu 16 Prozent Waste reduzieren lassen. Beide Apps sind gratis.

wastetrackerapp.ch
foodsaveapp.ch

Too good to go Überflüssige Menüs günstig verkaufen

Das dänische Startup Too Good To Go bietet eine App, mit der Restaurants überproduzierte Menüs und Lebensmittel zu einem selbstdefinierten günstigeren Preis verkaufen können, statt sie zu entsorgen. Das sorgt auch für neue Kundschaft. Weltweit gibt es bereits 13 Mio. Nutzer. In der Schweiz haben sich innert einem Jahr 1200 Betriebe registriert, dank denen 300'000 Mahlzeiten gerettet werden konnten. Die App ist gratis, pro verkauftes Essen kassiert das Startup Fr. 2.90.

toogoodtogo.ch

Kitro Die Waage, die den Abfall misst und analysiert

Das von HFL-Absolventinnen gegründete Startup Kitro hat mit seiner Lösung den letztjährigen Milestone-Preis «Premiere» gewonnen: «Kitro - Simplifying Food Waste Management» ist eine Waage samt Software, die Abfälle automatisch erfassst, auswertet und analysiert. Das hilft dem Unternehmen, Problembereiche zu erkennen, Waste zu minimieren und Kosten zu sparen. Die Analyse und Miete des Geräts belaufen sich auf 450 Franken monatlich. Je nach Anzahl Geräte gibt es Preisreduktion.

kitro.ch

Prognolite Ein Algorithmus misst das Gästeaufkommen

Die vom jungen Winterthurer Startup Prognolite gemeinsam mit der ZHAW entwickelte, gleichnamige App verbindet sich mit dem Kassensystem und erstellt Prognosen. Aufgrund der Verkaufszahlen in einer bestimmten Zeitspanne, der Wetterdaten, Feiertagen, Ferien u.ä. sagt der Algorithmus voraus, mit welchem Gästeaufkommen in den kommenden Tagen zu rechnen ist (verspricht 90 Prozent Genauigkeit). Dient auch für die Personalplanung. Die Web-basierte Lösung kostet monatlich ab 300 Franken.

prognolite.com

Beispiele aus der Praxis

Kalkulieren in Kilos, die Kasse als Beweismittel nutzen



Mirko Buri, Gründer und Küchenchef des Food-Waste-Restaurants «Mein Küchenchef» in Köniz BE, Kursleiter für Profis: «Meine Top Five der wichtigsten Tipps gegen Food Waste sind:

1. Definieren die Portionengröße. Das dient der optimalen Kalkulierung und hilft Übermengen zu vermeiden.
2. Erstellen einen Produktionsplan: Wie viel wird gekocht - in Kilogramm und nicht in GN-Behältern.
3. Vertraue auf deine Berechnungen und lass dich nicht von der Angst leiten, zu wenig zu haben.
4. Vertraue nicht nur auf deine Erfahrungswerte, sondern nutze die digitalen Daten deiner Kasse, um zu überprüfen, wovon effektiv wie viel verkauft wurde.
5. Halte Produktionsmengen fest. Dein Nachfolger wird es dir danken!»

Statt kleinem und grossem Teller fünf Portionengrössen



Sebastian Küch, Leiter Küche im Alterszentrum Weinfelden SG: «Eine erste Amtshandlung war, als ich vor sieben Jahren die Stelle angetreten habe, auf frisch zubereitete Kost umzustellen statt vorzuproduzieren. Allein damit haben wir den Food Waste auf die Hälfte eindämmen können. Dann haben wir

eine Umfrage unter den 120 Bewohnern durchgeführt und das Essen den Anforderungen und Bedürfnissen angepasst. Seither bieten wir etwa statt kleinem und grossem Teller fünf Portionengrössen. Oder: Es hat sich herausgestellt, dass die Apfel- und Birnenstücke im Fruchtsalat, welcher jeweils zur Hälfte retourniert wurde, für viele Bewohner schlicht zu hart zu kauen sind. Seither garen wir diese vor. Alles in allem haben wir unsere Essabfälle von einst 860 Kilo monatlich auf 62 senken können. Meine wichtigste Erkenntnis im ganzen Prozess ist: Man muss es selber vorleben und sensibilisiert so die Mitarbeitenden!»

Portionen verkleinert, gratis Nachschlag jederzeit möglich



Martin Vonbank, Küchenchef im «Grottino 131» in Luzern: «Wir servieren unser regionales, saisonales Mittagsmenü als Plattenservice, der punktige Grösse jeweils auf die Anzahl Personen abgestimmt ist, die bestellen. Um den Tellerrücklauf zu minimieren, haben wir die Portionengrösse deutlich verkleinert, bieten aber jederzeit und ohne Aufpreis einen Nachservice an für die, die grossen Appetit haben. Das erfordert Klärungsarbeit von den Service-Mitarbeitenden. Damit treten wir aber auch eine gewisse Verantwortung an den Gast ab, der mitbestimmt, wie viel er essen will. Durch diese Massnahme konnten wir nicht nur unseren Food Waste massiv reduzieren, sondern auch unsere Produktionskosten senken.»

Das Menü gibts so lange, wie es hat – auch am Tag 2



Florian Jenzer, Co-Geschäftsführer im «Freibank Speis & Trank» in Bern: «Bei einem Nose-to-tail-Konzept wie unserem fliesst die Weiterverarbeitung aller Abfälle bereits in die Planung mit ein. Das Thema beeinflusst aber auch alle weiteren Aspekte. So ziehen wir etwa ausschliesslich hochwertiges Brot, welches gut haltbar ist, um täglichen Brotkauf beziehungsweise -verlust zu vermeiden. Zudem servieren wir unser Mittagsmenü so lange, wie es hat: Gehen alle Portionen weg, gibt es andernfalls ein neues, wenn nicht, figuriert es auch am Tag zwei auf der Karte. Das nimmt uns den Druck, jeden Tag etwas Neues bieten und übrig gebliebene Portionen entsorgen zu müssen. Diese Einsparungen die wir so tätigen, ermöglichen uns den Erwerb hochwertiger Produkte, was wiederum die Qualität steigert.»