



Leitfaden für die Hotellerie

Lebensmittelabfall vermeiden

Kosten sparen und Umwelt schonen

In Zusammenarbeit mit



WAS IST ES GENAU?

Lebensmittelabfall

Lebensmittelabfälle (auch Food Waste) sind Lebensmittel, die auf dem Weg vom Feld zum Teller verloren gehen, verderben oder weggeworfen werden.

Weltweit wird so ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet. Dies macht eine Anbaufläche aus, die 1,5-mal so gross wie Europa ist und die umsonst bewirtschaftet wird.

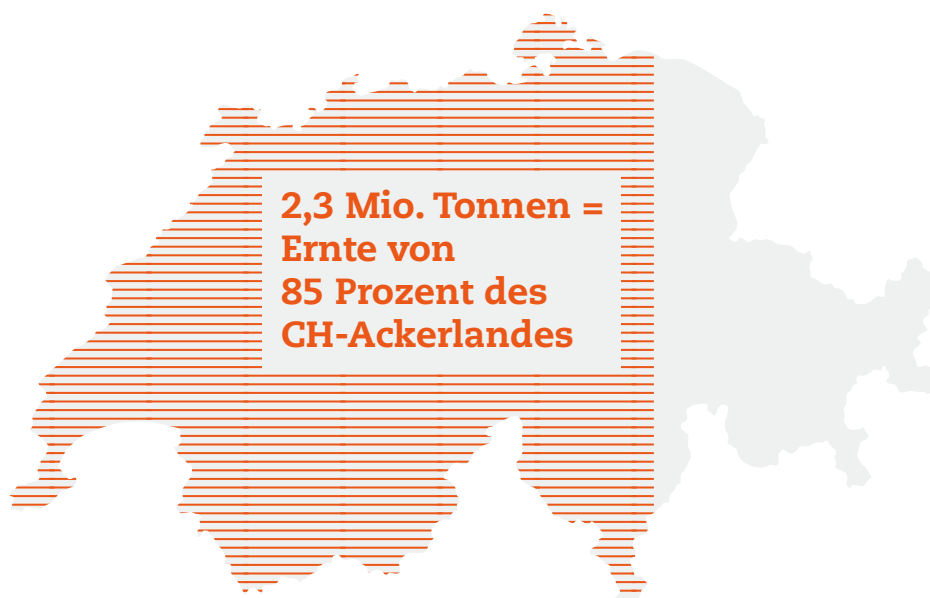
2,3 Mio. Tonnen Lebensmittelabfall pro Jahr ...

Alleine in der Schweiz fallen jährlich rund 2,3 Mio. Tonnen Lebensmittelabfall an. Dies entspricht der Ernte von 85 Prozent des Schweizer Ackerlandes.

Für die Produktion unserer Ernährung benötigen wir Wasser. Sie beansprucht rund 80 Prozent des gesamten Wasserverbrauchs. Ungenutzte Lebensmittel brauchen daher nicht nur unnötig Bodenressourcen, sondern auch einen hohen Anteil an Wasser.

... 115 000 Tonnen im Gastgewerbe und in der Gemeinschaftsverpflegung

Gemäss aktuellen Schätzungen fallen in der Schweiz etwa 5 Prozent der Lebensmittelabfälle im Gastgewerbe und in der Gemeinschaftsgastronomie an – das entspricht rund 115 000 Tonnen Lebensmittelabfall pro Jahr. Ob der Abfall in der Lagerung, in der Küche oder durch Tellerreste beim Gast entsteht, weggeworfene Lebensmittel bedeuten für Unternehmen immer direkte finanzielle Einbussen.



NUTZEN SIE IHR SPARPOTENZIAL

1 Franken pro Gast

Lebensmittelabfall ist für die Branche kein neues Thema – Tellerreste, Überproduktion und Bestellfehler sind allen bekannt und belasten nebst dem Budget auch die Umwelt.

In einer gemeinsamen Studie haben der Verband hotelleriesuisse und der Verein United Against Waste die Lebensmittelabfälle in 17 Hotelbetrieben unter die Lupe genommen. Das Resultat: Durchschnittlich fallen pro Gast und Menü rund 191 Gramm Lebensmittelabfall an. Dadurch entstehen für den Betrieb Kosten von einem Franken pro Gast.

Können Lebensmittelabfälle reduziert werden, wirkt sich dies positiv auf das Betriebsbudget aus. Und das Potenzial ist hoch: Ein Beispielbetrieb senkte dank einfacher Massnahmen die Abfälle innerhalb von drei Wochen um 30 Prozent – mit monatlichen Einsparungen von 3000 Franken.

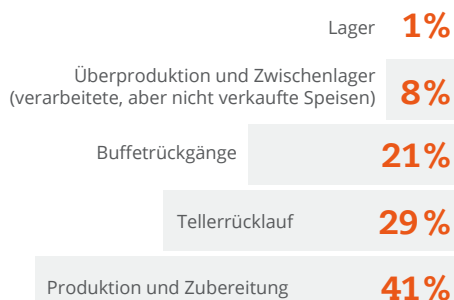
Wie lässt sich Lebensmittelabfall reduzieren?

Um Lebensmittelabfall erfolgreich zu reduzieren, bedarf es meist nur minimaler Änderungen. Jeder Betrieb ist jedoch verschieden organisiert, entsprechend vielfältig sind die Massnahmen, die Erfolg versprechende Wirkung zeigen. Es lohnt sich daher, den eigenen Betrieb genau zu analysieren und gezielte Lösungen einzuführen.

Dieser Leitfaden bietet Ihnen eine Auswahl an Ideen zur Reduktion des Lebensmittelabfalls in Ihrem Betrieb. Nutzen Sie ihn gemeinsam mit Ihrem Team!



Wo entsteht im Betrieb Lebensmittelabfall:



Planung und Einkauf

Rund 1 Prozent der Lebensmittelabfälle in der Hotellerie entstehen im Lager, weitere 8 Prozent aufgrund von verarbeiteten, aber nicht verkauften Speisen (Zwischenlager und Überproduktion). Die Reduktion von Lebensmittelabfällen beginnt somit bereits bei der Planung und im Einkauf.

Eine exakte Planung sowie Mengenkalkulation ist zentral und reduziert abgelaufene Vorräte und Überschüsse. Fallen dennoch Überschüsse an, können diese kreativ in die Menüplanung integriert werden.

Auch der Blick über die Küche hinaus lohnt sich: Oft verfügen Lieferanten über Produkte, die sich nur erswert verkaufen lassen (zum Beispiel zu grosse Kartoffeln) oder nur kurzfristig verfügbar sind (zum Beispiel Fisch oder saisonale Produkte).

Massnahmen für das Management

- ✓ **Sensibilisieren und informieren**
 Sensibilisieren und informieren Sie Ihr Küchen- und Servicepersonal über die Thematik. Nutzen Sie hierzu beispielsweise die Fallstudien von United Against Waste: www.united-against-waste.ch/fallstudien
- ✓ **Kosten aufzeigen**
 Die Reduktion von Lebensmittelabfall bedeutet grosses Sparpotenzial. Führen Sie dieses Ihrem Personal vor Augen und motivieren Sie Ihre Mitarbeitenden dazu, eigene Ideen zu entwickeln und selbstständig umzusetzen.
- ✓ **Leitlinien**
 Klare Leitlinien garantieren einen betrieblichen Standard. Binden Sie bei der Definition der Leitlinien das gesamte Personal mit ein – von der Küche bis zum Service.

TIPPS



Beim Lieferanten nachfragen

Krumme Karotten oder zu grosse Kartoffeln? Nicht kalibriertes Gemüse über industrielle Ausschussware oder Einkaufskooperation spart nicht nur Lebensmittelabfall, sondern ist oft auch günstiger im Einkauf. Fragen Sie bei Ihrem Lieferanten nach.



Lagerbestände gering halten

Halten Sie die Lagerbestände gering. Überprüfen Sie Ihr Lager täglich und verbrauchen Sie Lebensmittel mit beschränkter Haltbarkeit rechtzeitig. Kleinere Verpackungsmengen und weniger Vorproduktion ermöglichen zudem eine flexible Reaktion auf schwankende Nachfrage.



Mengen genau berechnen

Berechnen Sie die benötigten Mengen genau, sodass sich das Team auch in hektischen Situationen daran orientieren kann. Bei Bedarf können Sie à la minute nachkochen. Achten Sie darauf, dass immer passendes Portionier- und Schöpfwerkzeug sowohl in der Küche als auch beim Buffet zur Verfügung steht. Unterschiedliche Farben der Löffel helfen, diese einfacher zu unterscheiden.

Beispiel: Mit Programmen wie «CalcMenu» können Sie Mengen genau bestimmen und automatisch an die gewünschte Gästezahl anpassen.



Angebot dem Bedarf anpassen

Nicht jeder Gast hat die gleichen Bedürfnisse und den gleichen Appetit. Berücksichtigen Sie die Art des Anlasses und das Gästesegment für eine genauere Mengenkalkulation.



Offene Menüsprache wählen

Nicht bei jedem Gericht müssen im Menü die Zutaten detailliert beschrieben werden. Eine

offene Menüsprache lässt Raum für die kurzfristige Nutzung von Überschüssen.

Beispiel: Nennen Sie Ihren Salat «Wintersalat». So können Sie auch kurzfristig die Zutaten anpassen. Oder überraschen Sie Ihre Gäste mit einem Surprise-Menü. Dieses bietet Flexibilität zur Weiterverarbeitung von Überschüssen.



Bratverluste reduzieren

Durch Einsatz moderner Technik können Sie Bratverluste vermindern.

Beispiel: Sous-vide reduziert Bratverluste gegenüber klassischem Schmoren oder Braten um ein Vielfaches.



Haltbarkeit verlängern

Verlängern Sie die Haltbarkeit von Produkten mit geeigneten Verarbeitungstechniken.

Beispiel: Mit Techniken wie Sous-vide, Vakuumieren oder Cook & Chill bleiben Lebensmittel meist ohne Qualitätsverlust um ein Vielfaches länger frisch.



Überschüsse integrieren

Behalten Sie Ihre Menüplanung im Auge, optimieren Sie kontinuierlich und produzieren Sie umsichtig: Überlegen Sie vorab, wie Sie Überschüsse wiederverwenden können, und integrieren Sie diese bewusst in Ihre Menüplanung.

Beispiel: Aus einem Fruchtsalat wird am nächsten Tag eine leckere Fruchtcrème. Oder Sie bieten am ersten Tag Beeren als Dekoration an, am zweiten Tag als Beeren-Pannacotta.



Mit Service kommunizieren

Regelmässige Rückmeldungen vom Service zur Küche sind zentral, um auf Kundenwünsche (zum Beispiel Portionengrössen) einzugehen und das Angebot entsprechend anzupassen.

Produktion

In der Produktion und Zubereitung entstehen die meisten Lebensmittelabfälle (durchschnittlich 41 Prozent). Sie entstehen beim Rüsten, bei der Verarbeitung oder bei falscher Kalkulation der Portionen.

Es ist wichtig, sich auch in diesem Schritt an gesetzte Ziele zu halten, denn die Fertigung ist der letzte Schritt zum Ziel. Nur wenn man die genaue Planung effektiv in die Tat umsetzt, lassen sich Überschüsse niedrig halten.

Fallen dennoch Überschüsse an, können diese gewinnbringend weiterverarbeitet werden. Seien Sie deshalb kreativ in der Verarbeitung und bieten Sie Ihren Gästen einen Mehrwert!

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Massnahmen für das Management

✓ **Lebensmittelabfall sichtbar machen**

Oft weiss man nicht, wie viel Lebensmittelabfall im eigenen Betrieb entsteht. Messen Sie die Abfälle und berechnen Sie die entstehenden Kosten. So werden sie für das gesamte Team sichtbar und man kann entsprechend reagieren.

✓ **Innovation und Kreativität fördern**

Motivieren Sie Ihr Personal, kreativ zu sein. Fördern Sie innovative Ideen beispielsweise mit einer Ideenbox.

✓ **Exempel statuieren**

Zeigen Sie Möglichkeiten zur Reduktion von Lebensmittelabfall auf, sobald sie sich ergeben. Beispiel: Werden Saucenreste in einer Pfanne nicht ausgeschabt? Lassen Sie das Gewicht der Saucenreste an der Pfannenwand wägen und auf das Jahr aufrechnen.

TIPPS



Lebensmittelabfall erheben

Messen Sie die Lebensmittelabfälle. Dies zeigt Ihnen auf, weshalb welche Abfälle anfallen und wie Sie diese reduzieren können.

Beispiel: Erhebungswerkzeuge helfen Ihnen, Ihre Abfälle zu messen und gezielt zu reduzieren. Mehr Informationen zu konkreten Werkzeugen finden Sie im Kapitel Hilfsmittel und Links.



Rezepturen offenhalten

Eine offene Rezeptur ermöglicht flexiblere Zubereitung, bietet Spielraum in der Menüplanung und für die kreative Nutzung von Überschüssen.

Beispiel: Definieren Sie die Seminarverpflegung nicht fest vor. So können Sie bei Bedarf auch kurzfristig Überschüsse kreativ verwenden.



Portionengrösse der Menüwahl anpassen

Menüportionen sollten kleiner sein als À-la-carte-Portionen. Dasselbe gilt für Unterschiede zwischen Mittag-, Abend- und Festessen.



Alternativen zum Buffet

Buffets sind eine grosse Quelle von Lebensmittelabfall. Bieten Sie Alternativen an und/oder nutzen Sie während Randzeiten kleinere Buffetbehälter.

Beispiel: Beim Flying Service werden Gerichte in kleinen Portionen fortlaufend angeboten. Dies ermöglicht mehr Flexibilität und reduziert Überschüsse. Es empfiehlt sich zudem, Speisen in Portionen abzufüllen. Auch optisch sehen die Produkte dadurch ansprechend aus. Front-Cooking demonstriert frische Zubereitung – inklusive Showeffekt.



Überschüsse weiterverarbeiten

Kreieren Sie aus Überschüssen spannende neue Gerichte und überraschen Sie damit Ihre Gäste. Zur Planung lohnt es sich, herauszufinden, was konstant übrigbleibt, und diese Reste danach in ein Produkt umzusetzen.

Beispiel: Bleibt häufig Brot übrig, so kann dieses vielfältig weiterverwendet werden: Ihre Gäste freuen sich über hausgemachte Hacktäschi, Linzer Torten, Brotlasagne oder Apéro-Crostini.



Randzeiten nutzen

Nutzen Sie in der Küche Randzeiten, um Produkte weiterzuverarbeiten.

Beispiel: Nutzen Sie freie Minuten, um saisonale Produkte für einen späteren Zeitpunkt zu verarbeiten (beispielsweise Kräuter zu einem Pesto). Dies spart den Einkauf von Convenience-Produkten und bietet Ihnen und Ihren Gästen das ganze Jahr eine grössere Produktvielfalt.



¾-Pension

¾-Pensionen bieten nebst Frühstück und Abendessen auch eine Nachmittagsverpflegung an. So können Überschüsse vom Frühstück oder vom Vortag verwendet werden.



Mitarbeiterverpflegung

Überschüsse können für die Mitarbeiterverpflegung genutzt werden. Bereiten Sie diese innovativ und abwechslungsreich zu. Bieten Sie Ihren Mitarbeitenden an, Überschüsse mit nach Hause zu nehmen.



Lebensmittel spenden

Können Lebensmittel nicht mehr in die Menüplanung integriert werden, so freuen sich zahlreiche wohltätige Organisationen über Spenden.

Solche Organisationen sind beispielsweise: Tischlein deck dich, Schweizer Tafel und diverse lokale Einrichtungen.

Kommunikation

Kommunikation mit dem Personal

Ihr Personal ist der Schlüssel zum Erfolg. Nur wenn Sie Ihr gesamtes Team mit an Bord holen, können Sie Lebensmittelabfälle langfristig reduzieren.

Binden Sie Ihr Personal aktiv mit ein und integrieren Sie die Reduktion von Lebensmittelabfall in Ihre Betriebskultur. Der Vorteil: Werden Lebensmittelabfälle erfolgreich reduziert, so motiviert dies das gesamte Team.

Kommunikation mit dem Gast

Auch Gäste produzieren Lebensmittelabfall – nicht zuletzt über Tellerreste. Diese machen denn auch rund 40 Prozent der gesamten Lebensmittelabfälle aus.

Gäste sind eine wichtige Informationsquelle zur Angebotsplanung. Indem Rückmeldungen vom Gast in die Küche weitergeleitet werden, kann auf individuelle Kundenbedürfnisse eingegangen werden. Dies reduziert nicht nur Tellerrückläufe, auch der Gast freut sich über den ausgezeichneten Service.

Massnahmen für das Management

✓ Kommunikation Küche/Service

Das Feedback der Gäste muss dort ankommen, wo produziert wird. Nur mit funktionierender Kommunikation zwischen Küche und Service können Teller- und Buffetreste reduziert werden. Fördern Sie diesen Austausch beispielsweise mit einem gemeinsamen wöchentlichen Teammeeting.

✓ Qualifikationsgespräche

Nehmen Sie das Thema Lebensmittelabfall in die Qualifikationsgespräche auf. Indem messbare Ziele definiert werden (beispielsweise «Was willst du in den kommenden drei Monaten gegen Lebensmittelabfall tun?»), können Fortschritte gemessen und belohnt werden.

✓ Vorbildfunktion

Das Personal orientiert sich an den Vorgesetzten. Wenn ein respektvoller Umgang mit Lebensmitteln vorgelebt wird, setzt dies verstärkt auch Ihr Personal um.

✓ Kommunikation mit dem Gast

Machen Sie im Hotelprospekt, in der Menükarte, auf Ihrer Webseite oder in der Zimmerlektüre auf Ihre Philosophie und Ihr Engagement zur Reduktion von Lebensmittelabfall aufmerksam.

TIPPS



Nachservice

Tellerreste sind für rund 40 Prozent der Lebensmittelabfälle verantwortlich. Verkleinern Sie die Portionsgrösse und bieten Sie dafür die Möglichkeit an, bei grösserem Appetit nachzubestellen. Dies reduziert Lebensmittelabfall und sorgt für zufriedene Gäste.



Individuelle Kundenwünsche nachfragen

Jeder Gast hat unterschiedliche Bedürfnisse. Fragen Sie danach. So reduzieren Sie nicht nur Tellerreste, sondern Unerwünschtes landet gar nicht erst auf dem Teller. Sie überraschen damit Ihre Gäste mit zukommendem Zusatzservice.

Beispiel: Lassen Sie Ihren Gästen die Wahl zwischen verschiedenen Menükomponenten, wie Sättigungs-, Salat- oder Gemüsebeilagen.



Freie Wahl der Portionsgrösse

Manchmal ist weniger mehr. Bieten Sie Ihren Gästen bei der Portionsgrösse verschiedene Optionen und lassen Sie sie gemäss ihrem Wunsch entscheiden.

Beispiel: Verringern Sie die Standardgrösse der Portionen und bieten Sie Ihren Gästen zudem die Wahl zwischen grösseren und kleineren Portionen. So bleibt auch öfter Raum für ein Dessert.



Gäste mit neuen Kreationen verwöhnen

Verwenden Sie Überschüsse und Rüstabfälle gezielt, um für den Gast ein spannendes und persönliches Angebot zu schaffen.

Beispiel: Produzieren Sie aus Rüstabfällen ein selbst gemachtes Gewürzsalz. Auf den Tischen oder als Give-away in einem schönen Glas bietet dies eine Möglichkeit zur Individualisierung und Kundenbindung.



Beratender Service

Neue Gäste kennen die Portionsgrössen nicht. Der Service kann als Berater und Mitdenker helfen, Unklarheiten zu klären und zu grosse Bestellungen zu vermeiden. Wichtig ist, Kunden dabei nicht zu bevormunden.



Aktiv verkaufen

Mit aktivem und positivem Verkauf, wie etwa durch Empfehlungen direkt am Tisch, lässt sich die Nachfrage steuern. Dies hilft, Überschüsse gering zu halten.

Beispiel: Ist Menü 1 beinahe ausverkauft, von Menü 2 sind jedoch noch viele Portionen übrig, so teilen Sie dies dem Servicepersonal mit. Dieses kann die Nachfrage entsprechend steuern.



Food-Box

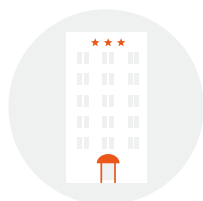
Food-Boxen für das Mitgeben von Mahlzeitenresten der Gäste geben dem Essen nochmals eine Chance. Hochrechnungen zeigen: 16 Prozent der durch die Gastronomie verursachten Lebensmittelabfälle können mit Verwendung einer Food-Box vermieden werden. Wenn aktiv angeboten, wird dies gerne angenommen und als zusätzliche Serviceleistung geschätzt.

Beispiel: Die «Genuss² Food-Box» lässt sich nach Gebrauch kompostieren.

Weitere Informationen sowie Tipps zur Kommunikation auf www.united-against-waste.ch/foodbox.

Hilfsmittel und Links

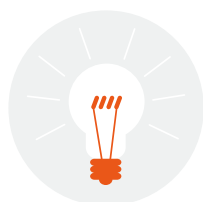
Sensibilisierung der Mitarbeitenden



Fallstudien

Ein Hotelbetrieb reduziert Lebensmittelabfall und spart 3000 Franken im Monat. Erfahren Sie in den Fallstudien von United Against Waste, welche Massnahmen aus anderen Betrieben besonders wirksam sind, und teilen Sie dieses Wissen mit Ihren Mitarbeitenden.

www.united-against-waste.ch/fallstudien



Fachkurs

Lernen Sie bewährte Massnahmen und tauschen Sie sich mit Personal aus anderen Betrieben aus. Der eintägige Fachkurs «Lebensmittelabfälle vermeiden – ein Gewinn für die Umwelt und Ihren Betrieb» richtet sich an Köche, Küchenchefs und Küchenpersonal.

www.united-against-waste.ch/fachkurs



Videos und Webseiten

Lassen Sie sich und Ihre Mitarbeitenden inspirieren. Durchstöbern Sie die Auswahl an Videos zu den Ursachen sowie Auswirkungen von Lebensmittelabfall und nutzen Sie diese bei internen Schulungen. Experimentieren Sie mit tollen Rezeptideen zur ganzen Verwendung von Lebensmitteln.

Videos: www.united-against-waste.ch/videos

Rezeptideen: www.waskochen.ch

Kommunikation mit dem Gast



Food-Box

«Dürfen wir das für Sie einpacken?» – mit einer Food-Box bieten Sie Ihren Gästen die Möglichkeit, nicht aufgeessene Speisen mit nach Hause zu nehmen.

Eine speziell zu diesem Zweck entwickelte Food-Box sowie entsprechende Kommunikationsmaterialien finden Sie unter:

www.united-against-waste.ch/foodbox

Lebensmittelabfall messen

Die Ursachen für Lebensmittelabfall sind vielfältig. Eine Analyse der Abfälle im eigenen Betrieb zeigt auf, wo und weshalb Lebensmittelabfall anfällt, und ermöglicht gezielte Massnahmen.



Gratis-Erstanalyse

Die Einstiegsvariante: Das Online-Erhebungstool führt auf, wo betriebliches Optimierungspotenzial besteht.

www.united-against-waste.ch/erstanalyse



Coaching

Von der einmonatigen Detailerhebung zum individuellen Massnahmenkatalog: Das Coaching beinhaltet zwei Tage Beratung durch einen Experten plus einmonatige Nutzung eines tabletbasierten Analysetools von «Leanpath» (www.leanpath.ch).

www.united-against-waste.ch/coaching



Behälterbeschriftungen

Möchten Sie Lebensmittelabfälle sammeln, messen und sichtbar machen, um Mengen und Ursachen zu ermitteln? Nutzen Sie Beschriftungen für die Behälterkennzeichnung bei der Messung von Lebensmittelabfällen (auch in Kombination mit der Gratis-Erstanalyse hilfreich). Sie finden im Download-link nützliche Beschriftungsvorlagen zum Ausdrucken.

www.united-against-waste.ch/erstanalyse

Aktuelles zum Thema



Newsletter

Mit dem vierteljährlich erscheinenden Newsletter von United Against Waste werden Sie über neue Entwicklungen informiert und erhalten Tipps zur Reduktion von Lebensmittelabfall. Abonnieren Sie den Newsletter über unsere Website.

www.united-against-waste.ch



Impressum

Herausgeber:

United Against Waste

Bollwerk 35

3011 Bern

www.united-against-waste.ch

Auflage:

4500 (3000 in Deutsch, 1500 in Französisch)

1. Auflage, Mai 2016

Redaktion:

United Against Waste, [hotelleriesuisse](http://hotelleriesuisse.ch)

Visuelles Konzept:

www.monikazihlmann.ch

Druck:

Stämpfli AG, Bern

Wir interessieren uns für eine Mitgliedschaft bei United Against Waste

Organisation / Firma

Name

Strasse / Nr.

Postfach

Zusatz

PLZ

Ort

Kontaktperson

Vorname, Name

Position

E-Mail

Telefon (direkt)

Telefon (allgemein)

Mitgliederbeitrags-Kategorien

(nach Jahresumsatz Gastronomie)

CHF 120.- (bis 5 Mio. CHF)

CHF 500.- (5-10 Mio. CHF)

CHF 2000.- (15-25 Mio. CHF)

CHF 4000.- (25-30 Mio. CHF)

CHF 7000.- (über 30 Mio. CHF)

CHF 950.- (NPO)



Werden Sie Mitglied!

- ✓ **Kosten sparen:** Nutzen Sie Ihr betriebliches Sparpotenzial mit unseren Kursen, individuellen Coachings, Abfallerhebungstools und Fallstudien.
- ✓ **Ihre Firma vernetzen:** Tauschen Sie sich mit anderen Betrieben über Ihre Erfahrungen aus und gestalten Sie gemeinsam innovative Lösungsansätze.
- ✓ **Engagiert kommunizieren:** Zeigen Sie Ihren Kunden Ihr Engagement und integrieren Sie Abfallreduktion als Teil Ihrer Nachhaltigkeitsstrategie.

Wer kann Mitglied werden?

Unternehmen und Organisationen aus der gesamten Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums: von Produzenten und verarbeitenden Betrieben über Grosshändler, Gastgewerbe, Bäckereien bis hin zu Non-Profit-Organisationen des Food-Service-Sektors.

bitte
frankieren

United Against Waste
Bollwerk 35
3011 Bern