

Grüne Gastronomie wird zum Megatrend

Eine Hotelkette nach der anderen schließt sich der Initiative United Against Waste an. In Workshops und tiefgehenden Untersuchungen lernen die Hotelbetreiber, Lebensmittelabfälle erheblich zu reduzieren und dies als Erfolg zu verkaufen.

Text: Carsten Hennig



QUELLE: UNITED AGAINST WASTE

Klartext vorweg: Nachhaltigkeit steckt in Hotellerie und Gastronomie noch in den Kinderschuhen. Managementdenken und »grüne« Strategien sind noch stark ausbaufähig. Doch Torsten von Borstel lässt sich keineswegs entmutigen. Der Geschäftsführer von »United Against Waste« gewinnt ständig neue Partner aus der Hotellerie, zuletzt die Altantic-Hotels.

„Mit dem Abfallanalysetool sind wir zur richtigen Zeit zur Stelle“, freut sich von Borstel. Mit den Messungen werden die Schwachstellen in der Überproduktion ausgemacht, meist bei Frühstücks- und Tagungsbuffets. 50 Prozent der weggeworfenen Lebensmittel stammen aus diesen Auslagen. Das muss nicht sein: Leicht lassen sich bis zu 35 Prozent der Lebensmittelabfälle reduzieren. „Das ergibt Einsparungen von 15 000 bis 20 000 Euro Einkaufs- und Arbeitskosten im Jahr“, hat von Borstel errechnet.

Bei Inhouseschulungen und Seminaren lassen sich etliche dieser Schwachstellen mit den Mitarbeitern ausmachen und ändern. Um noch genauer und zukunftsgerichtet zu werden, wurde dazu die »Sustainable Food Academy« ins Leben gerufen, ein Think Tank für die Lebensmittelwirtschaft. Torsten von Borstel unterstützt das Berliner Start-up: „Der Bedarf ist enorm, viele Unternehmen stehen beim Thema Nachhaltigkeit noch ganz am Anfang“. Das eigenfinanzierte Berliner Start-Up entwickelt und vermarktet interaktive Schulungen und Learning Journeys rund um das Thema »Nachhaltiges Foodmanagement«.

Die Mehrwerte für das Gastgewerbe liegen auf der Hand: Durch strikte Abfallreduzierung werden die Kosten der Betriebe signifikant gesenkt und es ergeben sich stets neue Ansätze für ein grünes Storytelling. Gerade Tagungshotels müssen bei großen Firmenkunden Rechenhaft über ihr Nachhaltigkeitsmanagement ablegen – für deren künftig vorgeschriebenen Nachhaltigkeitsberichte.

„Es gibt zahlreiche Stellschrauben, die die Menge der Lebensmittelabfälle beeinflussen. Planung, Organisation und Kommunikation spielen dabei eine vielfach unterschätzte Rolle“, fasst von Borstel zusammen. Gemeinsam mit Gregor Raimann, Spitzenkoch und Gastronomieberater, leitet er die Workshops. Von Borstel weiß, dass man schon mit einfachen Maßnahmen viel erreichen und Kosten sparen kann. Dementsprechend ist es zunächst wichtig, Aufklärungsarbeit zu leisten und alle am Prozess beteiligten Mitarbeiter einzubinden. Nur wer den Sinn hinter der Abfallvermeidung versteht, handelt auch danach.

In dem eintägigen Workshop werden neben der Theorie (Wertschätzung Lebensmittel, ökologischer Fußabdruck, Ressourcenverbrauch, Potentiale zur Abfallvermeidung) konkrete Lösungen zur langfristigen Reduktion von Lebensmittelabfall vermittelt. Wo und warum habe ich Überproduktion, Tellerrücklauf oder Mindesthaltbarkeitsverluste zu verzeichnen? Wann habe ich als Küchenleiter, Koch oder Servicekraft direkten Einfluss? Anhand praxisnaher Übungen lernen die Teilnehmer, wie sie den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln in den Küchenprozess integrieren. In interdisziplinären Arbeitsgruppen entwickeln sie zudem eigene Ideen, die zur effizienten Verwertung von Lebensmitteln beitragen können. So lässt sich etwa im Hotel die Überproduktion beim Frühstücksbuffet (zu viel in der Ausgabe) mit kleinen Anpassungen vermeiden, indem man Wurst- und Käseplatten verkleinert, Rührei nur auf Nachfrage serviert und das Speisenangebot auf die jeweilige Gästezahl abstimmt.

Darüber hinaus entwickeln die Teilnehmer unter fachkundiger Anleitung individuelle Leitfäden, die der Umsetzung von Abfallvermeidungsmaßnahmen im eigenen Betrieb dienen. Besonders wichtig ist den Referenten, das

komplexe Thema Lebensmittelabfall greifbar zu machen sowie zum Mitmachen anzuregen. Dies ist in den ersten beiden Workshops hervorragend gelungen. „Einen Großteil der Learnings und Ergebnisse aus dem Workshop konnten wir gleich in unsere Arbeitsabläufe integrieren – weil sie praxisnah und somit sofort umsetzbar sind“, freut sich Andreas Deyerler, Leiter Restaurants & Veranstaltungsservice bei Rational.

Eine Workshopreihe dieser Art hat es bisher in Deutschland noch nicht gegeben. Die Resonanz auf die ersten Workshops bestätigt die Notwendigkeit, das Thema Lebensmittelabfall noch stärker in den Fokus zu rücken – und in die Ausbildung von Köchen zu integrieren. Inhalt und Know-how-Transfer bewerteten die Teilnehmer zu rund 80 Prozent mit „sehr gut“. Dies bekräftigt auch Michael Bläser, Geschäftsführer Hotel HerzogsPark: „Der Workshop hat bei unseren Mitarbeitern ein enormes Bewusstsein für das Thema Lebensmittelabfall geschaffen und wirklich was bewegt.“

Tipps zur Abfallreduzierung bei Lebensmitteln

Frühstücksbuffet: Auslagen reduzieren – Serviceschild: „Wir produzieren frisch für Sie nach!“

Tagungsbuffets: Angebotsbreite je nach Zielgruppe verkleinern – Üppiges Mittagbuffet durch leichte Snacks ersetzen – Frische Nachproduktion z. B. von Rührei streichen

Generell: Hochqualitative Convenience-Waren können ggf. kostbare Frischwaren ersetzen und sind leichter portionierbar, ergo: weniger Lebensmittelabfall

Mehr: www.united-against-waste.de

**MIT KLEINEN BÄDERN
GRÖSSE ZEIGEN**
GÄSTEBÄDER DER BESONDEREN ART
BERATUNG · PLANUNG · BAU

DIE BADGESTALTER
KÖNIG BÄDER

WWW.KOENIG-BAEDER.DE
TELEFON (03 52 05) 60 30