

# marmite

*professional*

## Auf die Messe, fertig, los!

*Darum ist die erste Igeho nach vier Jahren so bedeutend*



Igeho

**Essen retten,  
Kosten senken**

Klug gegen Food Waste

**Silvio Germann  
ganz persönlich**

Der Koch des Jahres im Interview

**Frischer  
geht's nicht**

Besuch auf dem Engrosmarkt

Viele Betriebe haben keine Ahnung, wie viel sie tatsächlich wegwerfen.

## Essen retten, Kosten senken

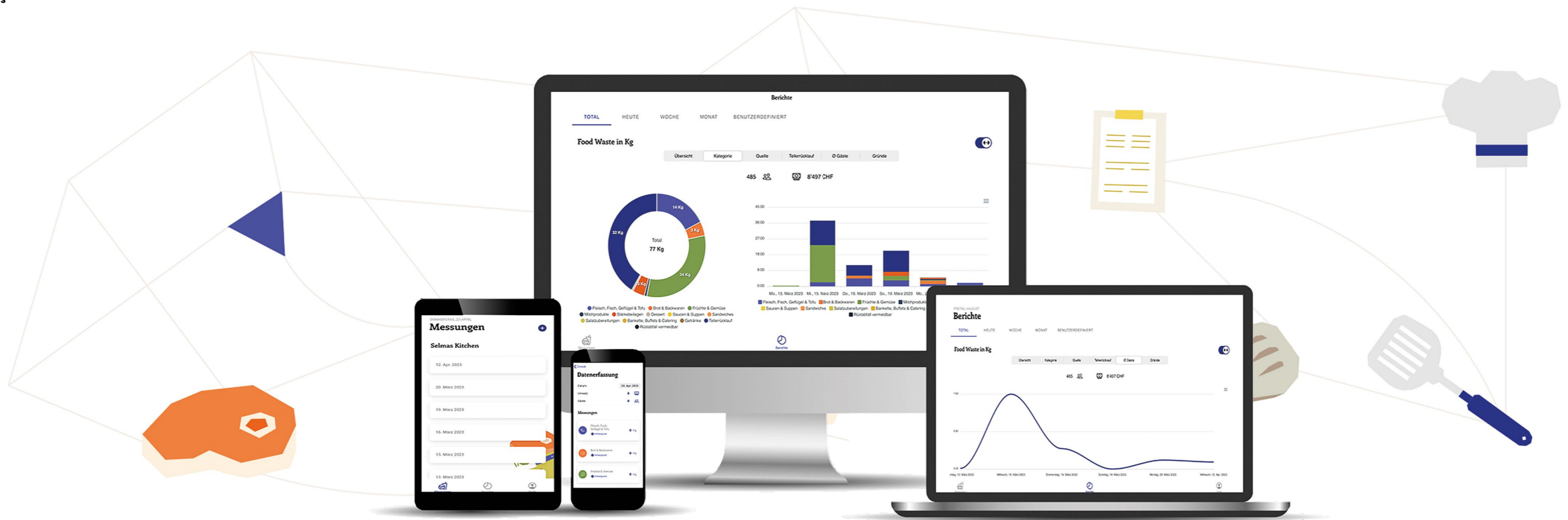
*Der Food-Save-Management-Prozess von Foodways setzt auf visualisierte Messungen, individuelle Massnahmenpläne und eigenverantwortliche Betriebe. Ein Gespräch mit Berater Alexander Pabst über Chancen, Stolpersteine und Erfolgsgeschichten des Programms.*

Text:  
Karin Hänni  
Bilder:  
ZVG

**E**in Kilo Lebensmittelabfall entspricht Vollkosten von rund 24 Franken. Eine Zahl, die das Potenzial von Food-Save-Massnahmen für die Gastrobranche überdeutlich aufzeigt. Doch wo anfangen? Foodways kontaktieren, würde Alexander Pabst sagen. Seit 2013 auf nachhaltige Lösungen für die Lebensmittelbranche spezialisiert, hat das Consultingunternehmen in den vergangenen drei Jahren rund 160 Betriebe auf dem Weg zu weniger Lebensmittelabfällen begleitet. Im Zentrum der Bemühungen steht ein Management-Prozess, der auf die Schritte «plan, do, check, act» aufbaut. Dessen Ziel: Lebensmittelabfälle durch den Aufbau von entsprechendem Know-how möglichst einfach reduzieren und langfristig tief halten. Nach Abschluss der vier Phasen sollen die Betriebe ihre Bestrebungen unabhängig von Foodways weiterführen können. Zum Laufen kommt der Prozess wahlweise in übergreifenden Projekten wie beispielsweise Food Save Graubünden (siehe Interview im Anschluss) oder auf Initiative einzelner Betriebe. «Im Ablauf unterscheiden sich die beiden Wege nicht, finanziell schon», so Alexander Pabst. Ohne subventioniertes Projekt im Hintergrund

muss ein Betrieb einen Richtwert von etwa 8000 Franken einplanen, mit Subventionen reduziert sich die Investition je nach Betriebskategorie auf 1500 bis 4000 Franken.

Am Anfang steht in jedem Fall die Problemanalyse: Wie ist es gerade? Wie soll es dereinst sein? Welche personellen Ressourcen brauchen wir dafür? Um diese und weitere Fragen dreht sich «plan». Am schnellsten sei immer jene nach dem «Wann» beantwortet, sagt der Food-Service-Berater: «Den richtigen Zeitpunkt nämlich gibt es nicht.» Ist auch der Rest geklärt, geht es mit «do» und der Messung des Ist-Zustandes ein erstes Mal ans Eingemachte: In einer 14-tägigen Testmessung werden die Lebensmittelabfälle probenhalber auseinandergenommen und kategorienweise gemessen. «Damit wollen wir den oft abstrakten Begriff Food Waste visualisieren», erklärt Alexander Pabst. «Statt in einer Komposttonne zu verschwinden, werden die Abfälle dem Team tagtäglich vor Augen geführt.» Vor der eigentlichen Messung, die während 28 Tagen läuft, geht er persönlich im Betrieb vorbei, steht den Verantwortlichen mit Rat und Tat zur Seite – und hält fest: «Wir wollen den Ist-Zustand messen, also müssen wir



Neben Prozessen für Gastronomiebetriebe bietet Foodways auch Projektdienstleistungen für Behörden sowie die Verarbeitungsindustrie an und ist überdies Geschäftsstelle des Vereins United Against Waste. [foodways.ch](http://foodways.ch)

Angebote für Gastronomieunternehmen:



messen, ohne etwas zu verändern.» Das sei für einige Betriebe eine veritable Knacknuss. «Weil ihnen erstmals richtig bewusst wird, wie viel sie wegwerfen. Aber: Auf die paar weiteren Wochen kommt es nicht mehr an.» Alexander Pabst animiert sie darum, dran-zubleiben. Festgehalten werden die Mengen über den Waste Tracker, ein Messinstrument zur einfachen digitalen Erfassung der Abfalldaten, Live-Reporting inklusive. «Darauf aufbauend formuliere ich eine Massnahmenempfehlung, die wir in einem Workshop zu einem Massnahmenplan ausarbeiten.» Vorzugsweise werden die tatsächlichen Massnahmen vom Betrieb selbst definiert. «Food Save respektive das Bewusstsein dafür ist nichts, was man einem Betrieb von aussen aufdrücken kann. Vielmehr ergibt es sich Schritt für Schritt durchs fortlaufende Hinterfragen bestehender Prozesse. Unser Food-Save-Management setzt darum auf eine hohe Eigenverantwortlichkeit.»

Bis zu «check», der dritten Phase, haben die Betriebe dann zwölf Monate Zeit, die Massnahmen umzusetzen. Danach beginnt das Messspiel für die Erfolgsmessung von vorne, analog der Messung des Ist-Zustandes. Während die beiden Messperioden direkt miteinander verglichen werden, erklärt Alexander Pabst den Verantwortlichen

gleich, wie die Zahlen zu lesen sind. «Es ist eine sehr technische Auswertung, weshalb sich ein genauer Blick immer lohnt. Am wichtigsten ist es, die Zahlen im Kontext zu betrachten statt sich an einzelnen Prozentzahlen festzuhalten.» In der Phase «act» können die Betriebe ihren Food Waste so selbst überwachen, die ersten Erfolge in einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess übergehen lassen, allenfalls Mitarbeitende entsprechend weiterbilden, eine Drittmesung durchführen – dank verschiedener, separat buchbarer Add-ons wie Storytelling, E-Learning, nachhaltiger Einkauf oder modernes Entsorgungsmanagement sind die Möglichkeiten nahezu so unbegrenzt wie das Massnahmenpotenzial breit gefächert ist. «Das dürfte für Aussenstehende eine der erstaunlichsten Erkenntnisse aus drei Jahren Food-Save-Management sein: Wie gross das Potenzial auch für jene Betriebe ist, die bereits sehr gut aufgestellt sind. Der Schweizerhof Lenzerheide ist diesbezüglich ein grossartiges Beispiel.»

Wer es für den Anfang eine Nummer kleiner möchte: Der Waste Tracker lässt sich losgelöst vom Management-Prozess abonnieren, monatsweise oder gleich für ein ganzes Jahr. Auch kleine Schritte sind wichtige Schritte.



## «Es gibt immer Luft nach oben»

*Das Hotel Schweizerhof Lenzerheide gehört zu den Betrieben, die bei Food Save Graubünden mitmachen und dabei den Food-Save-Management-Prozess von Foodways durchlaufen. Eine Bestandsaufnahme mit der Gastgeberin Claudia Züllig.*



### Welche Rolle spielen Food Save und Nachhaltigkeit im Schweizerhof Lenzerheide?

Durch unseren Fokus auf Regionalität war Nachhaltigkeit in unserem Hotelalltag schon vor 30 Jahren ein Thema. Das regionale Frühstücksbuffet war bereits damals eines unserer Anliegen, Konfitüre von benachbarten Bauernhöfen statt aus dem Hero-Kübel zum Beispiel, gemeinsame Chästeile etc. Heute verfügen wir mit Naomi Koepfli über eine Nachhaltigkeitsverantwortliche, die einen Tag pro Woche vor Ort ist und unsere langjährigen und vielfältigen Bemühungen weiter vorantreibt. Auf unserer Website hat das Thema eine eigene Rubrik, in den Zimmern liegt unser eigenes Nachhaltigkeits-Booklet auf. Auch unsere Restaurant-Mitarbeitenden sprechen über unser Engagement, erklären zum Beispiel, warum wir neu eine Brotstation zum Selbstbedienen haben oder innerhalb der Halbpension jeweils am Mittwoch ein rein vegetarisches Menü servieren.

### Stichwort Restaurants: In welcher Form arbeiten Sie mit Alexander Pabst und United

### Against Waste (UAW) zusammen?

Bei UAW sind wir schon lange Mitglied, wenn auch bislang ein eher stilles. Fahrt aufgenommen hat die Zusammenarbeit mit Food Save Graubünden, einem Projekt von UAW, GastroGraubünden, Transgourmet, dem Verein Reffnet sowie dem Kanton Graubünden. Unsere Teilnahme hat sich einerseits aus meiner Mitarbeit in der Projektgruppe, andererseits aus unserer Vorbildrolle ergeben. Wir sind gerne Vorbild und gehen auch mal mutig und als gutes Beispiel voran. Stillstand wäre hier die falsche Entscheidung.

### Was sind die bisherigen Ergebnisse und Erkenntnisse aus dem Projekt?

Dass es immer Luft nach oben gibt, auch wenn man bezüglich Food Waste schon sehr gut und breit aufgestellt ist. Basierend auf der ersten Messung haben wir zusammen mit Alexander Pabst 30 Massnahmen definiert, die wir bei unseren Mitarbeitenden und Gästen gleichermassen ansetzen und die wir nun bis zur Erfolgsmessung umsetzen und implementieren werden. Dazu zäh-

len unter anderem an den Tellerrücklauf angepasste Portionen oder sogar Gefässgrößen, insbesondere bei den Kindermenüs und den Suppengerichten. Zudem haben wir für jedes Restaurant tolle Brotkisten bestellt, damit wir künftig das Brötchen zusammen mit der Speisekarte an den Tisch bringen und den Gast fragen können, ob er überhaupt eines wünscht. In Restaurant und Bar haben wir eine Brotsstation eingerichtet, wo sich die Gäste nach Bedarf selbst bedienen können. Allein mit diesem vermehrten Brotbewusstsein haben wir in knapp zwei Wochen über 140 Franken eingespart. Food Save ist immer auch Money Save, was meiner Meinung nach ein weiteres Argument für vermehrte und entsprechende Bemühungen ist. Wichtig dünkt mich auch, um beim Brot zu bleiben, dass wir uns der Qualität der Produkte wieder bewusster werden, die Gäste merken, okay, dieses Brot hat einen Wert, alleine aufgrund der Art und Weise, wie wir es ihnen servieren.

#### Wie erleben Sie die Zusammenarbeit mit Foodways?

Als sehr bereichernd und wertvoll. Allein der Waste Tracker ist ein sehr nützliches Instrument, zudem haben wir durch Alexander Pabst Zugang zu fundiertem Wissen. Super finde ich auch, dass das Projekt über ein ganzes Jahr läuft und wir den Austausch mit den weiteren Projektpartnern pflegen können. Solche Prozesse lassen sich selten über Nacht anstossen. Je durchdachter wir sie angehen können, desto nachhaltiger und langfristiger ist das Resultat.

#### Go, go, go – mit GoNiña gegen Food Waste

Zu viel und zu wenig – das kennt wohl jede Küche, auch wenn sie noch so gut kalkuliert. Neben Programmen, die das Food-Waste-Problem an der Wurzel packen, braucht es darum auch Initiativen, die ansetzen, wenn das Problem akut ist – also zu viel Essen da ist. Mit dieser Mission geht die Food-Save-App GoNiña an den Start. Über diese App können Restaurants und Gewerbe in einer ersten Phase ein Zuviel an Lebensmitteln verkaufen und in einem weiteren Schritt über personalisierte KI-Prognosen, die zu erwartenden Absätze taggenau planen. Von bereits existierenden Apps unterscheidet GoNiña, dass für die Nutzung keine Grundgebühren anfallen, eine faire und prozentuale Preisgestaltung, Flexibilität beim Rabattmodell und technisch optimierte Möglichkeiten, die Kundschaft an die Lebensmittel/Menus zu führen, die sie auch braucht, erklärt GoNiña-Mitgründer Matthieu Ochsenner. Die App GoNiña startet Mitte November 2023 in einem ersten Schritt für Betriebe in der Stadt Zürich. Bereits jetzt können sich Interessierte auf der GoNiña-Website einschreiben, um den Startschuss auf keinen Fall zu verpassen.

[gonina.com](http://gonina.com)



# Chef's Table

Christmas Edition

Laurent Eperon  
& Friends

## Ihre Weihnachtsfeier der besonderen Art

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, ein exklusives Weihnachtsessen in einem ganz besonderen Ambiente zu geniessen.

**14. November bis 16. Dezember 2023**

Gerne beraten wir sie unter 044 450 29 49

Weitere Infos unter [www.marmite-chefstable.ch](http://www.marmite-chefstable.ch)