

Aus der Praxis:

Jürgen Schmieder, Director of Food Quality, H-Hotels



„Schon nach der ersten Messperiode war eine drastische Senkung des Lebensmittelabfalls spürbar – teilweise bis zu 60 %.“

Jürgen Schmieder, Director of Food, ist seit über 7 Jahren für H-Hotels tätig. Er ist Experte für alle kulinarischen Standards des Unternehmens und hat sämtliche Abfallmessungen mit dem Abfall-Analyse-Tool begleitet.

Was war die größte Hürde während der Abfallmessungen in Ihren Hotels?

Die größte Hürde war es, die Angst vor dem Neuen zu überwinden. Denn seitens der Mitarbeiter bin ich auf viele Widerstände gestoßen. Die „Küche“ sagt, das muss der Service machen und umgekehrt. Die Mitarbeiter scheuten sich zunächst, neben der „normalen Arbeit“ die transparenten Behälter zu befüllen und täglich die Messungen durchzuführen.

Aber am Ende war die Umsetzung ganz einfach und funktionierte einwandfrei – wie so oft. Außerdem hat die erste Messphase in den jeweiligen Hotels direkt viel bewirkt.

Wo entsteht der meiste Lebensmittelabfall

Generell arbeiten wir in unseren Hotels mit zahlreichen Standards sowie dezidierter Menüplanung. D.h. über ein Tool wird der Einkauf nach Personenzahlen exakt berechnet und optimiert. Somit haben wir so gut wie gar keinen Produktionsabfall. Bei uns fällt der Lebensmittelabfall vorwiegend durch die Tellerrückläufe und Überproduktion an.

Wie haben Sie die Messungen umgesetzt?

Wir führten in vier großen H-Hotels je drei Messungen im Zeitraum von vier Wochen durch. Nach den ersten Messungen haben wir einen Workshop gemacht. Dabei war es besonders wichtig, alle am Prozess beteiligten Mitarbeiter miteinzubeziehen: F&B-Manager, Küchenchefs und die Servicekräfte. Gemeinsam entwickelten wir so zahlreiche praktische Ideen, die direkt umgesetzt wurden.

Können Sie uns einige Maßnahmen nennen?

Es waren einfache Maßnahmen, die kaum Investitionen erfordern. Beim Frühstücksbuffet portionieren wir z.B. Bircher-Müsli, Feinkostsalate, Lachs, etc.. Die Tellerrückläufe haben sich nun merklich verringert. Außerdem verwenden wir kleineres Geschirr im Dinner & Lunch-Bereich und stellen kleinere Chafing-Einsätze auf. Das sieht ohnehin appetitlicher aus.

Was haben die Messungen konkret gebracht?

Direkt nach der ersten Messperiode war eine drastische Senkung des Lebensmittelabfalls spürbar – teilweise bis zu 60 %. Nach sechs Wochen pendelte es sich auf rund 30 % ein. D.h. man muss an dem Thema Lebensmittelverschwendung (LMV) dranbleiben, es sollte stets auf der Agenda stehen und darf nicht im hektischen Küchenalltag untergehen.

Wie hoch sind derzeit die Einsparungen?

Bei der Auswertung der Kosten für die Entsorgung der Speiseabfälle zeigte sich ein deutlicher Abwärtstrend: In den stellvertretend gemessenen Häusern konnte der Nassmüllanteil pro Kopf von 4,9 Cent auf bis zu 1,8 Cent gesenkt werden. Das bedeutet für H-Hotels ein Einsparpotential von 65.000 Euro – allein bei der Entsorgung. Dementsprechend konnten wir den Wareneinsatz reduzieren.

Wie geht es jetzt weiter?

Derzeit läuft bei uns eine Art „Vor-Roll-Out“ bezüglich LMV. Es geht darum, die entwickelten Maßnahmen auf unsere 55 Hotels zu adaptieren sowie eine funktionierende, Gäste-Kommunikation (pro-aktiv) auszurollen. Nur Schilder aufstellen, funktioniert nicht.

