

Aus der Praxis:

Bernhard Wendt, Einkaufsleiter, WISAG Catering Holding



„Bei der WISAG Catering leben wir den Grundsatz Nachhaltigkeit an beiden Enden der Gabel. Dies impliziert, erst gar keinen Lebensmittelabfall entstehen zu lassen.“

Bernhard Wendt ist Einkaufsleiter bei der WISAG Catering Holding. Seit über zehn Jahren beschäftigt er sich mit nachhaltigem Wirtschaften – in Kombination mit gastronomischen Trends.

Welchen Stellenwert hat das Thema Lebensmittelabfall in Ihrem Unternehmen?

Weil wir bedarfsgerecht bestellen, fällt bei uns relativ wenig Lebensmittelabfall an. In jeder Rezeptur steht dezidiert drin, was benötigt wird. Und in jedem Speiseplan ist die jeweilige Rezeptur hinterlegt. Geben wir die Anzahl der Essensteilnehmer in unser Warenwirtschaftssystem ein, so können wir auf das Gramm genau die Mengen kalkulieren. Es ist ohnehin wirtschaftlicher, so zu agieren. Natürlich gibt es auch unkalkulierbare Parameter, wie etwa eine sehr kurzfristige Änderung der Gästezahl.

WISAG ist seit drei Jahren Mitglied bei UAW, was hat sich seitdem verändert?

Wir leben bei der WISAG Catering den Grundsatz „Nachhaltigkeit an beiden Enden der Gabel“. D.h. wir versuchen so gut als möglich, keine Lebensmittelabfälle entstehen zu lassen. Sofern doch welche anfallen, messen und dokumentieren wir diese – um dann direkt gegensteuern zu können. Seit wir Mitglied bei United Against Waste sind, gehen wir noch bewusster mit Lebensmitteln um und sensibilisieren auch unsere Mitarbeiter für das Thema.

Wie binden Sie Ihre Mitarbeiter mit ein?

Einem klassischen Koch fällt es beispielsweise schwer, die systemischen Rezepturen zu verarbeiten, da sie gewissermaßen „starr“ sind und ihm wenig Spielraum lassen. Hier unterstützen wir unsere Köche, sodass sie die Rezepturen zu nutzen wissen und

dennoch einen gewissen Spielraum haben. Zudem haben wir kürzlich einen Nachhaltigkeits- & Food-Trend-Workshop durchgeführt. Alle Kollegen, die daran teilnahmen, werden ihr neu erworbenes Wissen als Multiplikatoren nun in die jeweiligen Organisationen tragen.

Das heißt, Sie gehen das Thema ganzheitlich an?

Definitiv. Auch „zielführende Kommunikation“ ist Teil unseres Schulungsprogramms. Begonnen haben wir vor drei Jahren mit der Messung von Lebensmittelabfall. Jetzt betrachten wir nachhaltiges Wirtschaften auch unter dem Aspekt Suffizienz – ohne dabei unseren gastronomischen Anspruch zu verlieren. Generell ist die WISAG im Bereich Nachhaltigkeit gut aufgestellt, wir arbeiten derzeit auch an einer Publikation darüber.

Hat sich Ihrer Meinung nach die Food-Branche in den letzten Jahren verändert?

Ja, rasant. Allein die Nachfrage nach veganen Speisen ist in den letzten drei Jahren enorm gestiegen. Angebote müssen dementsprechend angepasst werden. Darum greifen wir stets kulinarische Trends auf – auch im Sinne der Nachhaltigkeit – und hinterlegen diese im Warenwirtschaftssystem. Gleichzeitig ökonomisch und ökologisch handeln, ist – gerade für mich als Einkaufsleiter – kein einfaches Unterfangen. Aber das Thema liegt mir seit vielen Jahren am Herzen. Und bisher konnten wir bei der WISAG schon viel bewegen.