



# OJE! DAS BUFFET

Die Lebensmittel-Verschwendung ist in Hotels nach wie vor ein heikles Thema, die Goldrandlösung gibt es noch nicht. Allerdings macht die Kreuzfahrtbranche nun vor, wie es gehen könnte: TUI Cruises hat zusammen mit dem Verein United Against Waste eine umfassende Analyse gestartet und zeigt vorbildliche Lösungsansätze – aus denen auch die Hotellerie lernen könnte.

# L

Lachs, Leber, Steak und Salat – die Essensreste landen tief unten im Bauch. Auf Deck 2 der »Mein Schiff 1« befindet sich eine moderne Mülltrennungs- und Verwertungsstation, die für eine deutsche Kleinstadt reichen würde. Schließlich sind inklusive Besatzung bis zu 4.000 Menschen an Bord, die essen und trinken. Leider bleibt

auf den Tellern und in den Vitrinen der Buffets ziemlich viel liegen. Auf einem Kreuzfahrtschiff dieser Größe fallen pro Reise mehrere Tonnen Lebensmittel-Müll an. Die Reste hat das Unternehmen TUI Cruises, dem die »Mein-Schiff«-Flotte zu 50 Prozent gehört, in einem speziellen Verfahren analysiert (siehe Kasten S. 35 oben), um



Maßnahmen zu entwickeln, wie sich die Verschwendung eindämmen lässt.

Jeder Gastronom und Hotelier weiß, wie heikel das Thema Lebensmittel-Entsorgung ist. Man ist gezwungen, auch einwandfreies Essen in die Tonne zu kippen, wie es die Hygienevorschriften vorsehen. Das ist einerseits ein ethisch-moralisches Dilemma, andererseits ein erheblicher Kostenfaktor beim Einkauf und für die Entsorgung. Die Regeln auf Kreuzfahrtschiffen sind noch strenger. Bei TUI Cruises orientiert man sich obendrein an US-Standards. Deswegen wandern Lebensmittel nach maximal vier Stunden vom Buffet in einen Tunnel, der alles in die Müll-Verwertungsanlage saugt, wo organische Abfälle gepresst, getrocknet und final verbrannt werden, sodass nur Asche bleibt. Das Projekt ist erfolgreich, die Abfallberge aus den Restaurants an Board der TUI

## DAS PROJEKT

2016 führte TUI Cruises in Zusammenarbeit mit dem Verein United Against Waste eine erste Messung auf der »Mein Schiff 4« durch. Der Abfall aus den Restaurants wurde gesammelt, gewogen und mit einem speziellen Tool analysiert. Die Abfälle wurden nach Lager (MHD), Produktionsabfällen, Überproduktion und Tellerrücklauf kategorisiert. Danach wurden die entsprechenden Maßnahmen eingeführt. Bei einer zweiten Messung im Juni 2017 stellte sich heraus, dass die Überproduktion im Buffet-Restaurant um rund 20 Prozent verringert wurde. Dort sank die Abfallmenge von 6,6 auf 5,5 Tonnen im Verlauf der mehrtägigen Reise.



## UNITED AGAINST WASTE IN DER HOTELLERIE

In verschiedenen Maritim-Häusern werden Buffet- und Teller-Reste gewogen, die Ergebnisse verarbeitet eine Software. So kann die Küche besser steuern, was sie beim nächsten Frühstücksbuffet auflegt. Laut Maritim gelang es, die Lebensmittel-Abfälle an einigen Standorten um bis zu 80 Prozent zu reduzieren. Der Verein United Against Waste ist auch in der Schweiz und in Österreich aktiv. Auch dort geht es um den Ansatz, Lebensmittel-Rückläufer vom Buffet zu wiegen und zu analysieren. Beteiligt haben sich unter anderem das Alpenresort Schwarz (Obermieming) und Reiter's Posthotel (Achenkirch).

Cruises-Schiffe können um bis zu 20 Prozent schrumpfen. Das bedeutet unterm Strich: rund eine Tonne Lebensmittel-Müll pro Reise und Schiff weniger.

Viele der Maßnahmen lassen sich auch aufs Land übertragen und versprechen Erfolge in Hotellerie und Gastronomie, wie ein mitverantwortlicher Chef-Küchenstrategie erklärt. Er hat das Projekt auf verschiedenen Schiffen begleitet und steht jetzt im Anckelmannsplatz, mit rund 900 Sitzplätzen das größte Buffet-Restaurant an Bord der »Mein Schiff 1«. »Wir haben die Standardbehälter und Warmhalte-Einsätze auf ein Drittel reduziert«, erklärt der Experte und zeigt auf die Garnelen. »Wir hatten die Befürchtung, dass wir nach zehn Gästen nachfüllen müssen. Aber die Erfahrungswerte sind ganz anders. Es geht mit deutlich weniger.«

Eine Mitarbeiterin schreibt gerade die neuen Gerichte mit Spezialstift auf die Glasabdeckung. Der Thai-Rindfleisch-Salat erhält den Zusatz »scharf«. Effekt: Gäste, die das Essen weniger würzig bevorzugen, lassen gleich die Finger davon, und auf den Tellern bleibt kein Rest. Aus diesem Grund geht TUI Cruises auch in puncto Allergene und Unverträglichkeiten noch stärker in die Offensive und kennzeichnet alle betroffenen Gerichte am Buffet explizit. Bei den Nachspeisen locken Schokokuchen und Apfeltarte. Die Küche hat aber bereits kleine Häppchen auf Platten drapiert, damit niemand in Versuchung kommt, sich ein XXL-Stück auf den Teller zu laden, das am Ende vielleicht gar nicht komplett zu schaffen ist. Die Schnitten sind zum Teil nur ein Viertel so groß wie ein Kuchenstück, das man beim Konditor kriegt. Auf den Tischen stehen Aufsteller, die die Gäste auf die Bemühungen aufmerksam machen und in freundlichem Ton um Unterstützung bei der Vermeidung von Essensresten bitten. Auf Facebook finden sich viele positive Kommentare zum Thema.

Aufgrund des neuen Konzepts hat TUI Cruises entschieden, das große Buffet-Restaurant durchgehend von 7.30 bis 21.30 Uhr offen zu halten. Früher gab es kurze, halb- oder einstündige Schließzeiten. »Und wir mussten dann alles wegschmeißen, was draußen war«, sagt der Chef-Küchenstrategie. Jetzt wurde ein dynamischer Workflow eingeführt: In Stoßzeiten gibt es nach wie vor zwei volle Buffets mit jeweils Vorspeisen, Fleischgerichten, Salaten und Nachspeisen. Wenn der Andrang nachlässt, wird auf ein Buffet umgestellt, sodass Gästen bis zum Schluss die komplette Auswahl zur Verfügung steht, die Küche aber nicht für je zwei Behälter nachproduzieren muss.

Auch in Sachen Deko geht das Unternehmen neue Wege. Früher lockten Melonen, in die geschickte Hände Inseln und Palmen schnitzten, und anderes kunstvoll mit dem Messer bearbeitetes Obst ans Buffet. Heute stehen dort Kirschen in Übergröße und sattgrüne Äpfel aus Plastik. Der Gast stößt höchstens noch auf Parmesan-Räder, aus denen ein geschnittenes Indianer-Gesicht grinst. Diese seien mehrere Wochen haltbar und machen aus hygienischer Sicht keine Probleme.

Die TUI-Untersuchungen haben ergeben, dass im Lager und bei der Produktion keine nennenswerten Abfälle anfallen. Auch die Teller, die aus den Restaurants mit Platzservice zurückkommen, stellen demnach kein Problem dar. Es fielen aber große Mengen an Brotabfällen auf. Nun decken die Ober erst dann ein, wenn Gäste Platz nehmen. Früher standen die Körbchen auf allen Tischen und blieben oft unangetastet. Ein weiteres Problem war die Crew-Kantine: Vor allem Mitarbeiter aus dem asiatischen Raum seien es gewohnt, sich die Teller stets randvoll zu laden. Als TUI Cruises als Belohnung versprach, einen fünfstelligen Beitrag an eine gemeinnützige Organisation zu spenden, änderten die Mitarbeiter ihre Essgewohnheiten.

Christian Schreiber





# SPARSAM ZUM SIEG

Über 29 Prozent weniger Speiseabfälle im Lindner Hotel City Plaza freuen sich (von links): Thomas Riedel (Gebietsverkaufsleiter Gastronomie, Chefs Culinar), Küchenchefin Jessica Gonska und Thomas Raszeja (Corporate Coordinator Purchasing, Lindner Hotels AG).

Um ganze 29 Prozent hat das Lindner Hotel City Plaza in Köln seine Speisereste innerhalb eines Jahres reduziert. Damit gewann das Team um Küchenchefin Jessica Gonska den internen Wettbewerb der Hotelgruppe, die nach der Abfallanalyse durch den Verein United Against Waste insgesamt zwölf Prozent Essen vor der Tonne gerettet hat.

Zwölf Monate hatten alle Lindner Hotels nach der Analyse von United Against Waste e.V. Zeit, die erarbeiteten Einsparpotenziale umzusetzen und praxistaugliche Lösungen zur Vermeidung von Speiseabfällen anzuwenden. Ein ganz elementarer Punkt bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung beginnt bereits vor dem Einkauf bei der Mengenkalkulation, erklärt die Küchenchefin des Lindner Hotel City Plaza, Jessica Gonska, den Erfolg ihres Teams: »Wir haben uns jedes einzelne Buffet noch einmal ganz genau angesehen und konnten dann in einem Lernprozess analysieren, was die Gäste wirklich wollen, welche Speisen und Mengen verzehrt werden und was zurückgeht.« So wurden Einkauf und Produktion noch genauer darauf ausgerichtet und weiter optimiert, ohne dabei an Auswahl oder Qualität zu sparen.

Auf den Buffets des Kölner Hotels stehen nun statt großen Schalen und Platten sogenannte Monoportionen, dadurch lassen sich die Mengen durch den Nachservice genauer auf die Bedürfnisse der Gäste ausrichten. Das habe

laut Jessica Gonska den positiven Nebeneffekt, dass sich die Gäste nun ebenfalls eine kleinere Portion auffüllen, wodurch auch die Speisereste auf zurückgehenden Tellern reduziert werden konnten.

Auch die anderen Lindner Hotels nahmen den internen Wettbewerb durchaus ernst: An zweiter Stelle liegt das Lindner Hotel & Residence Main Plaza, welches die Speiseabfälle um 25 Prozent verringern konnte. Platz drei ging mit 19 Prozent Einsparung an die Lindner Hotels am Nürburgring. Auf das Gewinner-Team rund um Jessica Gonska wartet nun eine Prämie vom Partner Chefs Culinar: Eine Tour durch die Hamburger Szenegastronomie für das gesamte Küchenteam.

Jürgen Kinner, Leiter Gastronomie und Einkauf der Lindner Hotels AG, ist stolz auf die nachhaltige Initiative: »Die Zusammenarbeit mit United Against Waste ist für uns ein voller Erfolg. Durch die neu eingeführten Maßnahmen können wir in der Prognose bis Ende 2018 zirka 120.000 Liter Lebensmittel ›retten‹.«

## MÜLLVERMEIDUNG

### PLASTIK, NEIN DANKE!

Türkisblaues Meer, weißer Sandstrand ... und das Meer voller Plastik. Horrorvideos der einst schönsten Strände Balis oder von Walen, deren Mägen voller Plastik sind, gehen immer wieder durch die sozialen Medien. Jetzt haben auch die großen Hotelgruppen erkannt, dass der Verzicht auf Einwegprodukte aus Plastik gar nicht so schwer scheint – und einen großen Beitrag zum Umweltschutz leisten kann.

Als eine der ersten verkündete die spanische Hotelgruppe Iberostar, ab Juni 2018 auf Single-use-Plastik in den Zimmern zu verzichten. Tüten für Pantoffeln oder Artikel in der Minibar werden durch alternative Materialien auf erneuerbarer, pflanzlicher Basis ersetzt. Damit will die Kette in ihren Hotels jährlich 1,5 Millionen Plastikflaschen einsparen und die Erzeugung von 43 Tonnen Kunststoffmüll vermeiden.

Rasch zogen Hilton, Scandic und Meliá nach, zuletzt versprach Marriott, bis Juli kommenden Jahres weltweit in allen Häusern sowie in der Unternehmenszentrale die Plastikstrohhalm und Kunststoff-Rührstäbchen abzuschaffen. Bereits Anfang des Jahres begann der Konzern damit, die kleinen Shampoo-Fläschchen in den Gästebädern durch größere, fest angebrachte Spender in den Duschen zu ersetzen – mehr als 35 Millionen Plastikfläschchen sollen dadurch eingespart werden.



Nachhaltige Alternativen aus Papier und Holz sollen bei Marriott Plastikstrohhalm und -rührstäbchen ersetzen.