



## Pressebericht

---

### 5. HerbstForum – GastroAargau und Gastroconsult Olten AG

## «Food Waste» = Verlorenes Potenzial

**Eine gesunde Betriebsrechnung ist die Grundlage für ein erfolgreiches Unternehmen. Nachhaltigkeit ist heutzutage in aller Munde – und dass das eine das andere stärkt, zeigte das diesjährige HerbstForum von GastroAargau und Gastroconsult AG Olten.**

Ganz dem Thema entsprechend, wurde kein Platz verschwendet und der Saal im Gasthof zum Rössli in Wohlen war am Dienstag, 25. September 2018 bis zum letzten Stuhl besetzt. Mit dem festgelegten Schwerpunkt vom diesjährigen HerbstForum, hatte der Verband wohl den richtigen Riecher.

Der Präsident von GastroAargau, Bruno Lustenberger, stellte gleich die Frage zum Thema: Wie lassen sich Lebensmittelabfälle vermeiden und dabei gleichzeitig Kosten sparen? Ob im Privathaushalt, in einem Klein- und Mittelbetrieb oder eben in einem Grossbetrieb – das Prinzip ist dasselbe: Es gilt Optimierungsmöglichkeiten und Lösungsansätze zu suchen, die sich schlussendlich auch auf den Erfolg in der Kasse auswirken.

### **Leistung steigern – Food Waste reduzieren**

Moritz Müllener (United Against Waste) machte anschaulich, was Lebensmittelabfälle in Zahlen bedeuten. Bei schweizweit rund 2.3 Millionen Tonnen Lebensabfällen pro Jahr zeigt sich Handlungsbedarf! Davon stammen 13% des ganzen «Abfall-Kuchens» aus der Gastronomie und hier gilt es anzusetzen. Die Frage liegt auf der Hand: Wie kann ich dies angehen, dass die Lebensabfälle vermieden werden können? Es ist nicht das Ziel, dass es keine Abfälle mehr geben wird – aber Studien zu Folge können 70% der Abfälle vermieden werden. «Sensibilisieren» heisst eines der Zauberworte: In einem ersten Schritt kann tagtäglich ein Auge darauf geworfen werden, was im Abfalleimer landet. Und dazu gilt es, das ganze Team einzubinden. Wer Waren einkauft bezahlt sie - wer sie nicht verkauft zahlt grad dreifach: Einkauf - Herstellung - Entsorgung. Im Schnitt kostet 1 Kilogramm «Speiseabfall» locker 24 Franken - wenn das nicht zum Nachdenken animiert? Das verlorene Potenzial kann gewinnbringend eingesetzt werden und es ist wichtig, dass wir unseren Lebensmitteln wieder den Wert geben, den sie verdienen. Und zwar von der Basis bis zum Verzerr. <http://www.united-against-waste.ch>

## **Koryphäe aus der Kochbranche zu Gast**

Aus seinem riesigen Erfahrungsschatz aus der Praxis berichtete Georges Knecht. Der ehemalige Küchenchef vom Inselspital Bern hat so einiges erlebt in seinen Berufsjahren und in den verschiedensten (Gross-)Küchen der Top-Gastronomie auf der ganzen Welt. Für Knecht gilt es, sich die modernen Verarbeitungstechniken zu Nutze machen. Denn jede Technik, die nicht angewendet wird, kostet Geld. Den Teilnehmenden legte er aber auch immer wieder ans Herzen, dass das Thema «Food Waste» vor allem auch über die Kommunikation stattfindet. «Wenn ich mir klar bin, was ich genau brauche, kann mein Lieferant/Produzent treffend liefern. Und wenn meine Gäste wissen, dass die Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Betrieb thematisiert und angewendet wird, lässt sich die offene Kommunikation zwischen dem Mitarbeitenden und dem Gast führen», so Georges Knecht.

## **Denkanstösse und Rezept-Inputs**

Daniel Hollenstein (Gastroconsult AG Olten) hat mit Kennzahlen ganz einfach aufgezeigt, wie schnell man feststellen kann wenn was schief läuft in diesem Bereich. Hier gilt: Nicht erst am Ende des Jahres einen Blick auf die Betriebsrechnung zu machen – viel wichtiger ist es, die entsprechenden Zahlen in regelmässigen Abständen zu überprüfen und entsprechend zu handeln.

Die anschliessende Fragerunde wurde rege genutzt und wenn auch kein fixfertiges (Lösungs-)Rezept vermittelt werden konnte, schaffte das HerbstForum viele Denkanstösse. Einigen wurden die Augen geöffnet und immer wieder konnte man spüren, wie das Thema förmlich greift. Gilt es doch immer wieder individuell nach Betrieb, die massgeschneiderten Vorkehrungen zu treffen. Eine Teilnehmerin hat den Nachmittag treffend zusammengefasst: «Das HerbstForum hat mir wieder gezeigt, wie wichtig der Respekt von unseren Mitarbeitenden ist, der Respekt vor der Natur und der bewusste Umgang mit unseren Lebensmitteln».

Beim genialen Apéro aus der Rössli-Küche - welcher genau berechnet wurde und daher nichts weggeworfen werden musste – kam der Austausch unter den Teilnehmenden nicht zu kurz.

**Impressionen:**



[www.gastroaargau.ch](http://www.gastroaargau.ch)





Georges Knecht – eine Koryphäe in der Gastro-Branche



Interessierte Mitglieder & Gäste



Moritz Müllener von United Against Waste