

FOOD SAVE BERNER OBERLAND

Food Save Berner Oberland war ein Projekt von HotellerieSuisse, dem Hotelier-Verein Berner Oberland und United Against Waste. Die Finanzierung des Projekts wurde durch den Kanton Bern und H&R Gastro AG unterstützt. Insgesamt haben 23 Betriebe am Projekt teilgenommen. Während einer einjährigen Messperiode wurde in den Hotelbetrieben Food Waste gemessen, analysiert und reduziert.

PROJEKTVERLAUF



ERHEBUNGEN ZUM PROJEKTVERLAUF HABEN AUFGEZEIGT, DASS

- 70% der Teilnehmenden den manuellen Messprozess für Lebensmittel hilfreich bis sehr hilfreich finden
- 70% der Teilnehmenden die Beratungseinheiten durch United Against Waste hilfreich bis sehr hilfreich finden
- 90% der Teilnehmenden ihren Berufskollegen empfehlen, sich mit dem Thema Food Waste auseinanderzusetzen

BRENNPUNKTE UND QUICK WINS

<p>Buffetangebot</p> <p>Buffets / insbesondere das Frühstücksbuffet verursacht die grösste Menge an Lebensmittelverschwendung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Servieren Sie eine Auswahl an Speisen via Buffet (Eierspeisen, Fleisch- und Käseplatten, Birchermüesli), während Bestellungen aufgenommen werden können. • Verwenden Sie eine Kaffeemaschine anstelle von Kaffeekannen. • Passen Sie die Gefässe am Buffet je nach Servicezeit und Gästeanfall an. • Kommunizieren Sie diese Massnahmen effektiv, z.B. durch die Einführung eines Bestellblocks, das Anzeigen von Spezialitäten auf einer Tafel und die entsprechende Schulung der Mitarbeitenden. • Erstellen Sie einen Produktionsplan für das Buffetangebot, um Gästefluktuatun bereits bei der Planung zu berücksichtigen, insbesondere bei Seniorengruppen.
<p>Kinder, Jugendliche und Senioren</p> <p>Bei spezifischen Kundengruppen wie Kindern, Jugendlichen oder Senioren ist der Tellerrücklauf überdurchschnittlich hoch</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Portionieren Sie Kinderessen entsprechend dem Alter (Preisüberlegungen beachten), indem Sie sich an die altersspezifischen Bedürfnisse anpassen. Ein 4-jähriges Kind benötigt in der Regel eine kleinere Portion als ein 10-jähriges Kind. • Bieten Sie verschiedene Portionengrössen an, einschliesslich Kindermahlzeiten, für unterschiedliche Appetitsgrössen und Senioren. Gästen wird die Möglichkeit geboten, eine kleine Vorspeise oder ein Dessert zu geniessen.
<p>Internationale Gäste</p> <p>Internationale Gäste können zu einer erhöhten Lebensmittelverschwendung führen, wobei die Verschwendung je nach Herkunft der Gäste unterschiedlich ausfällt</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibilisieren Sie Ihre internationalen Gäste auf die Thematik; mündlich oder mittels Informationen auf Ihrer Webseite oder Informationsstellern auf dem Gästebuffet. • Bieten Sie Ihren internationalen Gästen eine Auswahl an lokalen Spezialitäten in Form von kleineren Portionen, ähnlich wie Tapas, um ihnen die Möglichkeit zu geben, verschiedene Gerichte auszuprobieren.
<p>Management</p> <p>Bei der Reduktion von Lebensmittelverlusten kommt dem Management eine wichtige Bedeutung zu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schaffen Sie Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung durch die Kommunikation der ökologischen und ökonomischen Folgen. • Schulen und sensibilisieren Sie das Team zu Beginn jeder Saison und führen Sie regelmässige Schulungen durch, um das Verantwortungsbewusstsein der Mitarbeitenden kontinuierlich zu fördern. • Geben Sie Feedback zum Food Waste durch ein Messsystem und Dashboard. Diskutieren Sie Abweichungen mit den verantwortlichen Personen. • Fördern Sie die proaktive Kommunikation zwischen Service- und Küchenteam sowie zwischen dem Serviceteam und den Gästen, um auf Gästezahlen und spezifische Bedürfnisse schnell reagieren zu können.

**20% - 50% WENIGER
FOOD WASTE**

#1

**NACHHALTIGER
ERFOLG**

- Überwachung und Messung reduzieren Lebensmittelverluste
- Gezielte Massnahmen basieren auf diesen Ergebnissen
- Messsysteme identifizieren System-Schwachstellen
- Effektivere Prozesse entstehen durch diese Identifizierung

- Lebensmittelabfall-Reduktion zur Imageverbesserung nutzen
- Hotel als Nachhaltigkeits-Vorreiter positionieren
- Verantwortung durch nachhaltige Praktiken zeigen

- Buffet-Optimierung und Mitarbeiterschulungen reduzieren Lebensmittelabfall
- Kontinuierliche Massnahmen sind für nachhaltigen Erfolg entscheidend
- Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung ist ausschlaggebend