

Teller:Wiegen



Web:Site



Rund:Gang



Ist nicht die beste Methode, um in einer Großküche den korrekten Wareneinsatz zu bestimmen, um weniger Lebensmittelabfälle zu produzieren. Das System „Moneytor“ zeigt bessere Möglichkeiten.

Website ist nicht gleich „Homepage“ ... Wenn Sie den Unterschied nicht kennen, kein Problem: Sie haben sicher eine Agentur, die fit ist mit diesen Begrifflichkeiten – oder doch (noch) nicht?

DAS Messehighlight des Jahres – in unseren Breiten. Spazieren Sie mit uns über die ‚Alles-für-den-Gast‘ – VOR der Messe, oder AUF der Messe, ganz gleich, wir begleiten Sie gerne!

Vorhang:auf

Unter dem Motto „Das Hotel als Bühne – die Kunst der Inszenierung“ lädt die ÖHV von 12. bis 14. Jänner ins Festspielhaus in Bregenz. Vor dem Hintergrund immer vergleichbarer Angebote streicht ÖHV Generalsekretär Markus Gratzer die Chance einer zeitgemäßen und gleichzeitig authentischen Inszenierung hervor: „Beim ÖHV-Kongress erkunden wir, wie sich Hotels und Destinationen gekonnt in Szene setzen, wie Kommunikation mit Gästen zum bühnenreifen Auftritt wird und welche Rolle Social Media als weltweite Bühne spielt.“ Die Keynote des Klagenfurter Schriftstellers und Filmregisseurs Rupert Henning wird zeigen, wie wichtig gutes Storytelling ist, Zukunftsexperte Dietmar Dahmen wie vielfältig Inszenierung sein kann und Coach Frank Asmus, wie inszenierte Kommunikation zum Führungsmittel wird. „Inszenieren Sie sich selbst, Ihr Haus und Ihre Gäste. Wie das genau funktioniert, erfahren Sie beim ÖHV-Kongress in Bregenz!“

Rasch anmelden!

www.oehv.com



WIR VERSCHWENDEN NIX!

Am 16. Oktober war Welternährungstag. Dass weltweit immer mehr brauchbare Lebensmittel weggeworfen werden, wissen wir mittlerweile. Auch, dass wir etwas dagegen tun sollten und – sogar müssen, ist bekannt. Den aktuellen Stand der Dinge und welche Initiativen derzeit so laufen, hat der GASTWIRT für Sie erhoben...

Pünktlich zum Thementag präsentierten WWF Österreich, KASTNER und das Österreichische Ökologie-Institut die erste Studie, die detailliert die Lebensmittelverschwendung im Großhandel erhoben hat. Bis jetzt gab es diese Zahlen nicht – erschreckenderweise sind sie richtig hoch: 10.300 Tonnen Lebensmittel im Wert von 21,5 Millionen Euro landen da jährlich im Müll. Damit steigt die Menge an vermeidbaren Lebensmittelabfällen in Österreich entlang der Wertschöpfungskette auf insgesamt 587.000 Tonnen, wobei die Zahlen der Landwirtschaft immer noch fehlen.

Bequemlichkeit kostet wertvolle Ressourcen...

Wenig verwunderlich weisen Großhändler mit Cash and Carry größere Abfallmengen auf als jene ohne Abholmarkt: „Die C&C Märkte erwirtschaften 26 Prozent des gesamten Sektors und verursachen 45 Prozent der Lebensmittelabfälle“, erläutert Philipp Hietler, wissenschaftlicher Mitarbeiter des Ökologie-Instituts und Autor der Studie. Grund dafür sei – ähnlich wie beim Einzelhandel – die Lagerung eines großen und frischen Sortiments. Großhändler, die Ware auf Bestellung anschafften, hätten da um einiges bessere Werte. Auffallend: Im Gastronomiegroßhandel mit Abholmarkt machen Fleisch-, Fisch- und Wurstwaren sowie Milch- und Molkereiprodukte 37 Prozent der Lebensmittelabfälle aus. „Der ökologische Rucksack dieser Produkte ist riesig – an sich ist schon jedes Kilogramm Lebensmittel eine wertvolle Ressource aus der Natur, die auf keinen Fall im Müll landen sollte – aber bei den





tierischen Produkten sollten wir noch stärker darauf schauen, so wenig wie möglich zu verschwenden“, sagt Olivia Herzog, WWF-Sprecherin für nachhaltige Ernährung.

Abfall reduzieren muss man wollen...

Großhändler KASTNER hat als Praxispartner an der Studie mitgewirkt. „Wir haben über Monate hinweg unsere Lebensmittelabfälle erhoben, wobei wir erst einmal die Fülle und Art der Daten auf einen gemeinsamen Nenner bringen mussten, das war eine unerwartet große Herausforderung“, so Herwig Gruber, Geschäftsführer der KASTNER Gruppe. Auf Grundlage der erhobenen Daten erarbeitete KASTNER dann eine Reihe von Vermeidungsstrategien und jetzt geht es an die Umsetzung. „Wir sind gerade dabei, unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter entsprechend zu schulen und sie zu motivieren, diesen Mehraufwand auch mitzutragen. Das wird uns noch eine Weile beschäftigen, aber ich bin sicher, wir werden das schaffen und können damit zeigen, was alles möglich ist, wenn man nur will!“, sieht sich Gruber in der Rolle des Vorreiters unter den Gastronomiegroßhändlern.

Nix übrig für Verschwendung

Ebenfalls Meister im Zählen, Messen und Wiegen ist Herbert Fuchs, Leiter Innovationsmanagement von GMS Gourmet, einem der größten Cateringunternehmen Österreichs: „GOURMET ist seit Beginn bei United Against Waste dabei und vor zwei Jahren haben wir das Monitoringsystem ‚Moneytor‘ implementiert. Seither sind wir in unseren Betrieben auf der Jagd nach Verringerungs- und Vermeidungspotential, was Lebensmittelabfall betrifft. Obwohl wir immer schon darauf geschaut haben, haben wir trotzdem im zweistelligen Prozentbereich reduzieren können“, ist Fuchs stolz. Im Rahmen der Aktionswoche „Nix übrig für Verschwendung“ macht GMS Gourmet mit insgesamt 150 Großküchen in Krankenhäusern, Pflegeheimen und Betriebsrestaurants in ganz Österreich auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln aufmerksam. Herbert Fuchs wollte mit der Kampagne – es gab Tischaufsteller, Infolder und ein Fotogewinnspiel – vor allem ein Signal setzen: „Wer in einer von uns betreuten Kantinen isst, kann das in dem Bewusstsein tun, dass hinter dem Tresen sauber gearbeitet wird – und kaum Abfall entsteht. Der Endverbraucher braucht nur die Essensportion wählen, die seinem Hunger entspricht – mehr muss er nicht entscheiden.“ Bernhard Wiesinger, A1 Telekom Austria, Leiter Finance ergänzt: „Die Aktionswoche leistet einen wichtigen Beitrag zu unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Allein an unserem Wiener Standort kann ich über 2.500 Beschäftigte zum nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln aufrufen – uns ist das sehr wichtig.“

Lebensmittel sind kostbar!

Auch Noch-Bundeskanzlerin Brigitte Bierlein und Nachhaltigkeitsministerin Maria Patek waren zuletzt einig, dass Lebensmittel zu kostbar sind, um verschwendet zu werden. „Es braucht Bewusstseinsbildung, den Dialog und

partnerschaftliche Zusammenarbeit auf allen Ebenen“, so die Bundeskanzlerin. So würde sie die Weitergabe von Lebensmitteln, die noch essbar, jedoch nicht mehr marktgängig sind, sehr begrüßen, wobei ihr sehr wichtig sei, dass alle diese Maßnahmen freiwillig erfolgten. „Seit 2017 gibt es eine entsprechende Vereinbarung, in den letzten sechs Jahren hat sich die Weitergabe noch genussfähiger Lebensmittel an Sozialmärkte mehr als verdoppelt. Allein die Wiener Tafel rettet täglich bis zu vier Tonnen Lebensmittel, rund 20.000 armutsbetroffene Menschen profitieren davon!“, so Bierlein.

Der Gast will, dass wir schon das Richtige getan haben

Als Unternehmen Verantwortung übernehmen, das ist das Ziel von Dr. Renée Nicole Wagner, Managerin für Brand Quality, Sustainable Development und CSR bei Accor-Hotels. „Mit unserem internen Nachhaltigkeitsprogramm „Planet 21“ haben wir schon einiges umgesetzt und wir wissen, dass unsere Gäste unsere Bemühungen zu schätzen wissen und honorieren. Hochwertige, nachhaltig produzierte Lebensmittel stehen ganz oben im Werteranking, also gehen wir gerne diese „Extra-Mile“ und engagieren uns seit einiger Zeit aktiv gegen Lebensmittelverschwendung.“ Das ehrgeizige Ziel: Der Lebensmittelabfall soll unternehmensweit bis 2020 um 30 Prozent reduziert werden.

Nachdem in Deutschland und der Schweiz schon seit einiger Zeit ähnliche Programme sehr erfolgreich laufen, startete Accor pünktlich zum Welternährungstag als erste internationale Hotelkette eine Partnerschaft mit „Too Good To Go“ Österreich. „In neun Hotels, allen voran dem 5-Sterne Haus SO/ Vienna, können wir ab sofort über die Too Good To Go-App unkompliziert Essen vor dem Müll retten.“ Das funktioniert ganz einfach, freut sich Wagner: „Bleibt in der Küche Essen übrig, verpacken wir die Reste sauber und stellen sie über die App online. Nutzer holen sich diese ‚Überraschungssackerl‘ zu einem vergünstigten Preis ab.“ So entsteht eine dreifache Win-Situation: Ausgezeichnetes Essen für die Gäste, weniger Verschwendung für Partnerbetriebe wie Accor und Ressourcenschonung für die Umwelt.

Too good to go – ist ja noch gut!

Die App Too Good To Go wurde 2016 in Dänemark gegründet und ist mittlerweile die weltweit größte App gegen Lebensmittelverschwendung. Bis Mitte 2019 wurde sie über 16 Millionen Mal installiert. Too Good to Go ist in 13 Märkten verfügbar und hat bereits über 22 Millionen Mahlzeiten mit mehr als 30.000 Betrieben gerettet. Das entspricht über 55.000 Tonnen CO₂, die eingespart wurden. In Österreich startete die App am 28. August 2019, 120 Betriebe sind allein in Wien dabei, darunter das Backwerk, der Biohof Adamah, Ulrich & Erich, das Campus und die Basic Bio Supermärkte. Die Erfolgsbilanz: 7.000 gerettete Mahlzeiten in den ersten zwei Monaten.

Too good to go träumt von einer Welt ohne Verschwendung, träumen Sie von weniger Verschwendung in Ihrem Betrieb? Dann machen Sie mit – egal bei welchem Programm, Möglichkeiten gibt es genug!





Einer für alles. Jetzt auf der „GAST“!



ALLES FÜR DEN
GAST
HERBST

Halle 10 · Stand 1122



„KASTNER – Ihr Multifachgroßhändler! Entdecken Sie die vielseitigen Kompetenzen und Services des österreichischen Familienunternehmens!“

KR Christof Kastner
www.kastner.at

Geschirr&Co
15.000 Artikel von Porzellan, Glas, Besteck bis Küchenausstattung.

BIOGAST
Über 14.000 (!) Bio-Artikel für Gastronomie und Fachhandel.

myProduct.at
Online-Shop für regionale Produkte.