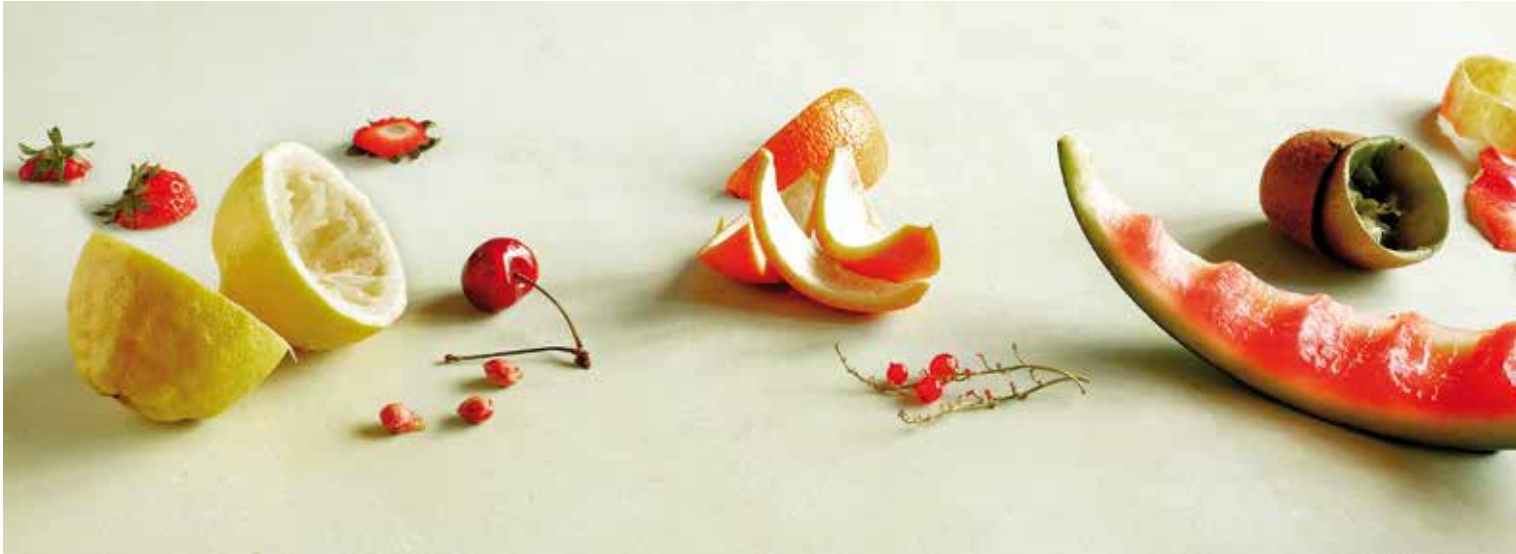


# blickpunkt

HYGIENE-, ENERGIE- UND UMWELTTIPPS FÜR PROFIS Nr. 23 | NOVEMBER 2013



## Die grosse Verschwendung: Was tun?

**Rund ein Drittel unserer Lebensmittel werden nie gegessen. Eine riesige Verschwendung – doch wer kann wirklich dagegen etwas tun? Einige System- und Gemeinschaftsgastronomen sind mit selbst entwickelten Methoden bereits aktiv geworden.**

In der Schweiz gehen pro Jahr und Person über 290 Kilogramm einwandfreie Lebensmittel verloren. Sie landen im Kehricht, anstatt dass sie gegessen werden. Dies schätzt die 2012 gegründete Organisation Foodwaste. Die Lebensmittelverschwendung ist nicht nur ethisch, sondern auch klimapolitisch problematisch. Benötigt doch die Produktion und Veredelung von Nahrung eine beträchtliche Menge an Energie. Zudem ent-

weicht bei der unkontrollierten Entsorgung von Lebensmitteln Methangas, welches das Klima belastet. Mit dem Vergärwerk hat die Stadt Zürich optimale Voraussetzungen zur Kompostierung von Grünabfällen geschaffen. Doch das Problem beginnt schon vorher.

### **Wer ist schuld an der Verschwendung?**

Bereits in der Lebensmittel-Verarbeitung wird verschwenderisch gehandelt – auf dem Feld, im Schlachthof oder in der Abfüllanlage, wo Fehlproduktionen auf dem Müll landen. Die Lebensmittelindustrie trifft eine Vorauswahl der Rohstoffe. Zu kleine oder zu grosse Kartoffeln, krumm gewachsene Karotten und Gurken, übergrösse Hühnereier werden erst gar nicht gewaschen und

editorial

Bis zu einem Drittel der essbaren Kalorien landen nicht auf dem Teller, sondern im Abfall. Die schiere Dimension dieser Zahl ist beunruhigend, ja erschreckend. Doch wer ist verantwortlich für die Verschwendung, wo genau entsteht der Verlust? Studien zeigen: Die Verschwendung passiert nicht nur auf dem Feld, am Produktionsort, in der Abfüllanlage, sondern auch in der Verarbeitung, in der Gastronomie und schlussendlich zu Hause. Klar ist: Es ist höchste Zeit zum Umdenken!

Wir alle können einen Beitrag leisten, um etwas gegen die Lebensmittelverschwendung zu tun – ob als Einzelperson, als Unternehmen oder als Restaurant. Meine Anerkennung gilt denjenigen Betrieben, die sich Ziele setzen und anderen ein Vorbild sind. Haben Sie schon mal Ihren Küchenabfall gewogen, seinen Wert geschätzt? Die abgelaufenen Produkte, die nicht gegessenen Speisen im Tupperware? Manchmal sind es einfache Dinge, die eine grosse Wirkung haben. Werden Sie aktiv, kaufen Sie nur was Sie wirklich brauchen!



**Bruno Hohl**

  
Direktor Umwelt- und Gesundheitsschutz  
der Stadt Zürich

## Weniger Abfall durch Beschaffungsplanung und Retourenanalyse

**Mit einer «Food Waste Policy» will die Migros organische Lebensmittel-Abfälle minimieren. Welche Massnahmen es dazu braucht, erklärt Hans-Peter Oettli, Leiter Gastronomie beim Migros-Genossenschafts-Bund (MGB), im Gespräch mit dem Blickpunkt.**

**Was unternehmen Sie als Leiter Gastronomie beim Migros Genossenschaftsbund, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden?**

Wir verhindern Fehlproduktionen durch eine genaue Planung. Verschiedene Parameter und Einflussfaktoren für jeden einzelnen Standort müssen analysiert werden, beispielsweise die Witterung, auch den Frequenzverlauf das Jahr hindurch, die Konstellation von Feiertagen. Wir wollen, dass jedes Restaurant seine Rohwaren nach Bedarf einkauft.

**Wie funktioniert die Warendisposition bei den Migros-Restaurants?**

Die Küchen in den Restaurants sind eher klein. Über die Zentralküchen und Zentralbäckereien kann eine Restaurantleiterin jedoch dreimal täglich frisch produzierte Ware bestellen. Damit verhindert sie ein unnötiges Horten von zu viel Ware. Und sie hat die Möglichkeit, je nach Abverkauf zu disponieren. Die Migros-Restaurants sind dazu angehalten, nur die Menge Mahlzeiten-Einheiten zu produzieren, die sich vorneweg ganz sicher verkaufen lässt. Allenfalls wird eben nachproduziert.

**Wird immer in der ganzen Sortimentsbreite nachproduziert?**

Nein. Einer unserer Grundsätze lautet: «Es hätt solange s'hätt». Es kann vorkommen, dass ein Menü auch einmal um 13.30 Uhr nicht mehr zur Verfügung steht. Auch ausgegangene Dessertprodukte tauschen wir durch andere aus, ohne dass dies vom Gast als Reduzierung des Angebotes empfunden wird.

**Lebensmittelabfälle entstehen häufig auch auf den Tellern der Gäste.**

Hier können wir mit der individuellen Portionengrösse entgegensteuern. Der Koch hat direkten Kontakt zu den Gästen und kann nach Wunsch mehr oder weniger schöpfen. Was sich ebenfalls sehr bewährt sind unsere 100-Gramm-Preise bei der Selbstbedienung – sowohl beim kalten als auch beim warmen Buffet. Hier entscheidet der Gast selbst, wie viel er sich an Kalorien zuführen möchte.

**Einige Systemgastronomen verpflichten das Personal, Rüstabfälle zu dokumentieren und zu wägen, um auf das Abfallproblem zu sensibilisieren. Wie werden die Mitarbeitenden in den Migros-Restaurants motiviert, Abfälle zu verringern?**

Das beginnt schon bei den Köchinnen und Köchen. Wir leiten sie an, konsequent nach Rezept zu arbeiten. Alle Retouren produzierter Speisen werden bei uns ebenfalls dokumentiert und bewertet, auch mit dem Einkaufswert der einzusetzenden Rohware. Schliesslich wird eine Triage der Retouren gemacht und zwar nach folgender Reihenfolge: Zuerst geben wir die Speisen der Kundschaft verbilligt ab. In zweiter Linie haben die Mitarbeitenden die Möglichkeit, diese günstig zu erwerben. Schliesslich haben wir diverse Abkommen mit gemeinnützigen Organisationen wie zum Beispiel den Sozialwerken Pfarrer Sieber in Zürich, welche genussfähige Lebensmittel zweimal pro Woche abholen. Allein diese Tatsache hilft, dass die Mitarbeitenden unsere Strategie der Abfallvermeidung mittragen.

**Dann verbleiben am Ende des Tages aber immer noch Essensresten.**

Die sind mengenmässig bescheiden. Der Hauptanteil der verbleibenden Restmengen wird der Tierfutter-Herstellung oder der Biogas-Vergärung zugeführt. Nur noch ein sehr geringer Teil davon landet schliesslich in der Kehrichtverbrennung.



**Setzt ehrgeizige Ziele in Sachen Nachhaltigkeit:**  
Hans-Peter Oettli, Leiter Gastronomie beim Migros-Genossenschafts-Bund (MGB)

abgepackt; und finden kaum den Weg ins Regal. Ebenfalls Konsequenzen bringt der Trend zu Sofortverzehr-Produkten: Wo Fertigsuppen, Gemüsestängel für Dippes oder Ready-to-eat-Gerichte für die Mikrowelle produziert werden, entstehen zwangsläufig Abfälle. Oft unterschätzt werden jedoch die Privathaushalte: Laut Studien verursachen sie rund die Hälfte aller Lebensmittelabfälle.

### Mit Anti-Abfall-Programm erfolgreich

Während in der Schweiz die politische Debatte erst am Anfang steht, wird sie in Grossbritannien seit einigen Jahren lebhaft geführt. So lancierte das britische Mutterhaus der international in der Gemeinschaftsverpflegung tätigen Compass Group das «Trim-Trax»-Programm zur Vermeidung von Produktionsabfällen. Michaela Hefe, Mitglied der Compass-Schweiz-Geschäftsleitung, übernahm dieses für die Schweiz. Seither werden Mitarbeitende dazu angehalten, Küchenabfälle zu dokumentieren und zu wägen.

Seit der Einführung des Programms im Jahre 2010 konnte das Unternehmen die Speiseabfälle bereits um 30 Prozent pro Küchen-Umsatz minimieren. «Die Reduzierung von Nassabfall beginnt allerdings schon bei der Menüplanung», sagt Michaela Hefe.

### Schritte für die Zukunft

Auch Schweizer Gastronomie- und Restaurantbetriebe sind gefordert, essbare Abfälle zu vermeiden. Strategien zur Abfallvermeidung werden inzwischen auch in den Migros-Restaurants umgesetzt. Hans-Peter Oetli, Leiter Gastronomie beim Migros-Genossenschafts-Bund, fasst zusammen: «Eine vorausschauende und umsichtige Warendisposition halte ich für zentral. Dies ist auch in einem Kleinbetrieb möglich.» Ausserdem müssten Betriebsleitende von der absoluten Verfügbarkeit des Angebots Abschied nehmen.

Das Vermeiden von Abfall wird Teil der System-Gastronomie: Das Angebot, das Grundsoriment an Zutaten, die Lagerbestände und die Anzahl Gerätschaften bleiben bescheiden. Betrieb und Disposition werden dem anzustrebenden Convenience-Grad und der Struktur der Nachfrage angepasst.



Abfallvermeidung bei der Compass-Group: Dank «Trim Trax» weniger Küchenabfälle.

### Heizpilze: Keine Heizgeräte in Gastwirtschaften im Freien

Heizungen im Freien sind bewilligungspflichtig. Nach dem neuen Energiegesetz (EnerG 730.1, § 12 Abs. 1), gültig seit 1.6.2013, dürfen Heizungen im Freien nur mit erneuerbarer Energie oder nicht anders nutzbarer Abwärme betrieben werden. Ausgenommen sind gemäss Besondere Bauverordnung I (BBV I § 46a Abs. 1) mobile Heizungen (Heizpilze) bei Anlässen von kurzer Dauer im Freien, zum Beispiel bei Märkten, Ausstellungen, Festen und Sportveranstaltungen. Hier können Heizpilze ohne Bewilligung eingesetzt werden.

[www.stadt-zuerich.ch/ugz-baubewilligungsverfahren](http://www.stadt-zuerich.ch/ugz-baubewilligungsverfahren)  
> Merkblätter > Gastwirtschaften und Lebensmittelbetriebe  
> Aussenwirtschaften

### Hygiene-Testate: Jetzt bei den Verbänden bestellen

Hängt auch in Ihrem Betrieb noch kein Hygiene-Testat? Zürcher Restaurants haben Anspruch auf ein Testat, wenn sie in zwei aufeinanderfolgenden Inspektionen mindestens die zweitbeste Note erhielten.

Lanciert wurde das freiwillige Hygiene-Testat im Mai 2009 von den vier stadt-zürcher Gastroverbänden Cafetier Verband Zürich, Zürcher Hoteliers, Züri Beck und Gastro Zürich-City, in Zusammenarbeit mit dem Umwelt- und Gesundheitsschutz. Das Testat kann bei den Verbänden bestellt werden.

[cafetier.ch](http://cafetier.ch)  
[gastro-zuerich-city.ch](http://gastro-zuerich-city.ch)  
[zhv.ch](http://zhv.ch)  
[zueri-beck.ch](http://zueri-beck.ch)

### Schulung «Professioneller Umgang mit der neuen Hygiene-Leitlinie» (GVG)

Die Leitlinie «Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe» ist eingeführt. Bei den Verbänden fanden erste Schulungen statt. Noch ist das Interesse der Betriebe eher gering. Die Verbände gehen davon aus, dass der Bedarf an Schulungen steigen wird, sobald erste Lebensmittelkontrollen mit Hinweisen auf die neuen Richtlinien erfolgt sind. Die Verbände sind entsprechend vorbereitet, neue Kurstermine sind in Planung.



## Weiterbildung in der Lebensmittelhygiene

Daten	Kurzbeschreibung	Organisator/Ort	Weitere Infos
9.1.2014 31.3.2014 10.6.2014  Anmeldung: Tel. 044 377 55 11	<b>Hygieneschulung für Küchenmitarbeitende und Casseroliers</b> Küchenmitarbeitende und Casseroliers mit wenig Deutschkenntnissen erhalten eine Einführung in die Grundsätze der Hygiene in der Küche.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	8.30–16.30h Fr. 298.00 inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittagsverpflegung
31.1. 5.2. 6.2.2014 6.3. 13.3. 14.3.2014 6.5. 13.5 14.5.2014  Anmeldung: Tel. 044 377 55 11	<b>Lebensmittelrecht/Hygiene/Selbstkontrolle</b> In diesem dreitägigen Kurs erhalten Sie ein vertieftes Wissen über Lebensmittelrecht, Lebensmittelhygiene und Mikrobiologie. Sie kennen die Elemente der Selbstkontrolle und können die Speisekarte regelkonform erstellen.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	8.30–16.30h Fr. 652.00 inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittagsverpflegung
11.12.2013 14.5.2014  Anmeldung: Tel. 044 377 55 11	<b>Selbstkontrolle? Selbstkontrolle!</b> Sie lernen, anhand konkreter Beispiele ein dem Betrieb angepasstes Selbstkontrollkonzept zu erstellen. Sie kennen die Faktoren, welche die Gesundheit der Konsumentinnen und Konsumenten gefährden können und wissen, was zu tun ist, um Risiken zu minimieren oder auszuschliessen.	GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich	8.30–16.30h Fr. 258.00 inkl. Kursunterlagen, Pausen- und Mittagsverpflegung

Eine Gemeinschaftsproduktion von:



**Stadt Zürich**  
Umwelt- und Gesundheitsschutz



**GASTRO ZÜRICH - CITY**  
Gastgewerbeverband der Bezirke Zürich und Dietikon

**Zürich und Region**  
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association



**CafetierSuisse®**  
individuelle Gastronomie

Wünschen Sie noch weitere Blickpunkte? Bestellungen per E-Mail: [ugz-info@zuerich.ch](mailto:ugz-info@zuerich.ch)

### Impressum

Umwelt- und Gesundheitsschutz  
Stadt Zürich, Walchestr. 31,  
Postfach 3251, 8021 Zürich  
Telefon: 044 412 20 20

**E-Mail:** [ugz-info@zuerich.ch](mailto:ugz-info@zuerich.ch)  
**Redaktion:** Kommunikation UGZ  
**Texte:** Manuel Fischer,  
Sophie Graf

**Bilder:** Vergärwerk Biogas Zürich,  
Manuel Fischer, Compass Group  
**Druck:** Feldegg Medien AG,  
Schwerzenbach  
**Grafik:** pooldesign, Zürich

**Auflage:** 2500 Exemplare  
Der Blickpunkt erscheint zweimal  
pro Jahr. Gedruckt auf Recycstar,  
100% Recyclingpapier.