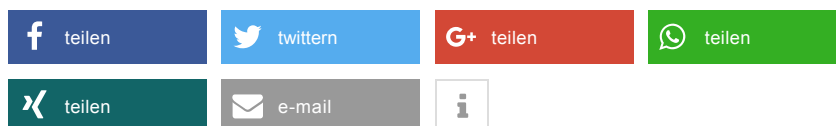




©HUBERTUS Alpin Lodge & Spa

2. März 2018 | LIFESTYLE

Wie Gastronomen im Ausland und Touristen weniger Lebensmittel verschwenden



Weltweit werden mehr als ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet und wandern in die Mülltonne statt in den Magen. Das Phänomen dieser Lebensmittelverschwendung wird auch „Food Waste“ genannt.

Allein in Privathaushalten entstehen jährlich riesige Abfallmengen, besonders viel Verschwendung findet aber vor allem die Gastronomie statt, wie zahlreiche Studien belegen. Die Nachhaltigkeitsinitiativen **United Against Waste** (UAW) und **Futouris e.V.** haben 55 Wochen lang in drei Ländern, gemeinsam mit sieben Hotels und elf Restaurants, das Projekt „Lebensmittelverschwendung vermeiden“ durchgeführt. Dabei kam heraus: Die meisten Lebensmittelabfälle in Hotels entstehen durch Überproduktion und nicht Verzehrt auf den Tellern der Gäste. Insbesondere beim Frühstücksangebot wird oft zu üppig aufgebaut und zu übermütig zugegriffen.

Die Tourismusorganisation Green Pearls hat zusammengefasst, was Gastronomen wie Touristen tun können, um der sinnlosen Verschwendung von Nahrungsmitteln Einhalt zu gebieten.

1. Planung in der Gastroküche ist alles

Um Verschwendung vorzubeugen, stehen an erster Stelle eine genaue Kalkulation und

ANZEIGE



Jobs im Ausland

Ausbildung im Ausland

Auslandsversicherungen

Studien



Expats News bei
twitter



Expats News bei xing

ANZEIGE



LATEST TWEETS

Folgen



EXPAT_NEWS_Com
@EXPAT_NEWS_Com

Thanks to Sergii Gulenok for making this photo available freely on
[@unsplash](https://t.co/epmZXdKmf)



EXPAT_NEWS_Com
@EXPAT_NEWS_Com

RT @NatGeo: This photographer spent four years living with Ireland's close-knit Traveller community
<https://t.co/h42p1hTTil>

ein durchdachter Einkauf. Das heißt konkret: Lagerbestände möglichst klein halten, damit nichts verdirbt. Zugleich gilt es, flexibel bleiben und kreativ in den Menüplan integrieren, was vorhanden ist. Wenn die Nachfrage nach dem Obstsalat montags nicht so groß war, kann es dienstags leckere Fruchtcreme geben. Praktischer Tipp: eine offene Menüsprache wählen. À-la-carte-Gerichte müssen nicht bis ins letzte Detail beschrieben werden – mit Bezeichnungen wie „Wintersalat“ oder „saisonales Gemüse“ weckt man keine falschen Erwartungen und sichert sich Handlungsspielraum für die Verwertung von Überschüssen.



© Pixabay

2. Sich am vorhandenen Angebot orientieren

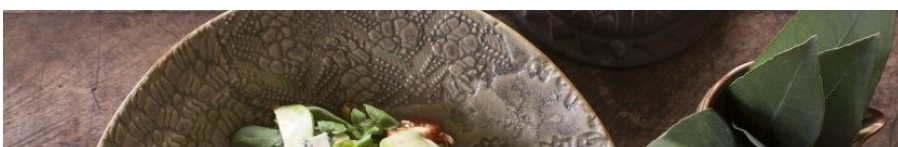
Zu große Kartoffeln, krumme Karotten? Industrielle Ausschussware ist oft günstiger und keineswegs weniger schmackhaft. Wer nicht so aufs Äußere schaut, kann Kosten sparen und die unperfekten Vitaminlieferanten werden vor der Tonne gerettet. Ist beispielsweise gerade frischer Fisch im Angebot, könnte dieser zum Tagesgericht werden. Viele Gäste freuen sich über eine persönliche Empfehlung – und folgen ihr gerne. Auf diese Weise lassen sich Bestellungen ein wenig steuern und somit auch, welche Produkte verarbeitet werden.

3. Den Gast wählen lassen vermeidet Lebensmittelverschwendung

Eine verbreitete Sorge, sowohl bei hungrigen Gästen als auch bei Gastronomen ist es, zu wenig auf dem Teller zu haben. Doch längst nicht alle Gäste haben gleich viel Appetit. Dieses Problem lässt sich ganz einfach durch unterschiedliche Portionsgrößen lösen. Hinzu kommt: Eine kleinere Hauptspeise sichert Platz fürs Dessert. Grundsätzlich lassen sich eine Menge Reste vermeiden, indem man bei der Bestellung auf individuelle Wünsche eingeht. Lieber einen Salat oder Gemüse, lieber Kroketten statt Püree? Wenn ein Gast ganz genau das auf dem Teller hat, worauf er Lust hatte, wird er es sicher nicht stehenlassen.

4. Weniger „All you can eat“, mehr Live Cooking und À-la-carte-Option

Ein Großteil der Lebensmittelverschwendung entsteht am Buffet. Jeder kennt das: Alles sieht lecker aus, der Hunger scheint riesig und am Ende hat man sich den Teller viel zu voll gehäuft. Auch dieses Problem lässt sich durch ein paar einfache Maßnahmen regulieren. In der Coconut Lagoon der indischen Hotelgruppe CGH Earth wird beispielsweise im ersten Schritt bei der Buffetplanung immer genau miteinbezogen, wie viele Gäste teilnehmen.



EXPAT_NEWS_Com
@EXPAT_NEWS_Com

RT @breit_michael: Ok, ich versuchs mal. Ich bin gelernter Raumausstatter, Schwerpunkt Polstern. kann aber auch ohne Problem ne Wohnun...
<https://t.co/TH2rPDk0yo>



EXPAT_NEWS_Com
@EXPAT_NEWS_Com

#Streamingdienste auch im EU-Ausland nutzbar: Ab 1. April Netflix
<https://t.co/Huxs8WdxnN> via @PCWELT



EXPAT_NEWS_Com
@EXPAT_NEWS_Com

W-Lan-Nutzung an Bord mit Sicherheitsrisiken:
<https://t.co/76OxJ4g>
<https://t.co/8TnKiAy72y>

ARCHIV

🕒 März 2018
🕒 Februar 2018
🕒 Januar 2018

🕒 Jahr 2017
🕒 Jahr 2016
🕒 Jahr 2015
🕒 Jahr 2014
🕒 Jahr 2013
🕒 Jahr 2012
🕒 Jahr 2011



© Inkaterra

Neben kleinen Tellern für die Gäste haben sich im zweiten Schritt auch kleine Servierschüsseln bewährt, die regelmäßig frisch aufgefüllt werden. Denn, was oft vergessen wird: Nicht nur die Reste von den Tellern wandern in die Tonne. Auch alles, was einmal auf dem Buffettisch stand, muss entsorgt werden, wenn es nicht verzehrt wird. Live-Cooking-Stationen bieten ebenfalls eine gute Möglichkeit, angemessene Portionsgrößen auszugeben. Und präsentieren dabei noch die frische Zubereitung mit Show-Effekt. Ganz generell setzt die Hotelgruppe verstärkt auf das À-la-carte-Angebot. Im Gegensatz zum Buffet werden dort genau die Gerichte zubereitet, die die Gäste sich wünschen, so kann noch besser geplant werden

5. Klare Kommunikation mit den Gästen

Natürlich sollen die Gäste nicht das Gefühl haben, in der Restaurantküche würde mit dem Essen geizt. Umso wichtiger, die Nachhaltigkeitsphilosophie offen zu kommunizieren. Im Hubertus Alpin Lodge & Spa geschieht das unter anderem über die Hotelzeitung, in der neben Ausflugstipps regelmäßig mit Zahlen und Fakten über die Wichtigkeit des Themas Lebensmittelverschwendung informiert wird. Klare Message: „Um hier einen wertvollen Beitrag zur Umwelt zu leisten, haben wir uns entschlossen, unsere Portionen zu reduzieren und so die Essensberge unserer Wegwerfgesellschaft zu verkleinern. Auch bitten wir darum, gerade an unseren Buffetabenden mit Achtsamkeit die Teller zu befüllen. Selbstverständlich bekommen Sie, falls Ihnen die Menge, die Ihnen unsere Küche serviert, nicht ausreicht, ein Supplement. Wir danken für Ihr Verständnis und Ihre Mithilfe!“ Die Erfahrung zeigt: Wenn die Gäste offen miteinbezogen werden, und wissen, warum der Teller nicht ganz so übertoll ist, gibt es seltener Beschwerden.

6. Auf regionale Lebensmittel passend zum Klima setzen

In den Inkaterra-Hotels in Peru werden aus regionalen Produkten zubereitete Speisen serviert. Dabei achtet man darauf, dass das Essen gesund und bei dem Klima in über 3.400 Metern Höhe gut bekömmlich ist. Darüber hinaus werden aber auch die Portionen in einem gesunden Maß gestaltet. Natürlich wird hier jeder Gast satt, aber der Fokus liegt darauf, eine Überversorgung zu vermeiden. Der Grund: Mit vollem Bauch lässt es sich nicht besonders leichtfüßig das peruanische Andenhochland erkunden. Auf den angebotenen Touren durch die Umgebung werden die Reisenden zudem über Anbaubedingungen und lokale Produkte informiert. Und beim „Earth to Table“-Konzept des Inkaterra Hacienda Urubamba werden die Gäste eingeladen, auf der 10 Acre umfassenden Biofarm selbst an der Ernte teilzunehmen. Eine schöne Art, eine Verbindung zu den Lebensmitteln zu schaffen.

MEHR ZUM THEMA

- [Die vegan-freundlichsten Städte Europas](#)
- [Veganer und Vegetarier in Europa: So sind sie verteilt](#)
- [Gastronomie-Gewerbe in Spanien gründen: Die Basics](#)
- [„Ich möchte die Gegend, in die ich reise, besser verstehen.“](#)
- [Eine kulinarische Reise durch Thailand](#)