

Heute aktuell auf
Anzeiger von Saanen
VIDEO



Zu kalt für Wasser

Die Kälte hat das Saanenland im Griff. Bei -16°C wird heisses Wasser aus einer Wasserpistole geschossen. Es spritzt nicht wie gewohnt, sondern gefriert während dem Flug. Die Eiskristalle werden vom Wind davongetragen. Sehen Sie dazu das Video.

www.anzeigervonsaanen.ch/videos.html

Wo war es am kältesten?

REGION Die Minustemperaturen der aktuellen Woche sorgen für Gesprächsstoff. Fleissig werden Fotos ausgetauscht und Tiefstwerte verglichen. Doch wo war es nun am kältesten im Saanenland?

MELANIE GERBER

Die Minustemperaturen dieser Woche verleiteten manch einen dazu, sich zu Hause im Warmen einzunisten oder Witze über die der Wetterlage angepasste Kleidung per WhatsApp auszutauschen. Für die sehr Wetterfesten gaben die vergangenen Tage jedoch auch Anlass zu Versuchen: Was passiert mit einer Wasserpistole bei diesen Temperaturen?

Kälteste Nacht

Die Nacht von Dienstag auf Mittwoch ist vielerorts die kälteste Winternacht in diesem Jahr gewesen. Tiefsttemperaturen wurden in Buffalo GR mit $-30,2$ Grad gemessen, wie SRF Meteo mitteilte. Der Februar sei insgesamt trocken und kalt gewesen, trotzdem wurden auch in den letzten Tagen die



So kalt, dass sogar Bäche stillstehen.

FOTO: JENNY STERCHI

Minusrekorde nicht gebrochen. Und obwohl sich der Winter mit tiefen Temperaturen verabschiedet, war es im Januar überdurchschnittlich warm und der gesamte Winter sei eher als mild einzustufen. Der Winter hat sich gerade noch rechtzeitig bemerkbar gemacht, denn gestern Donnerstag war der meteorologische Frühlingsanfang.

Wie kalt war es bei Ihnen?

Doch wo war es nun am kältesten im Saanenland? Teilen Sie uns die Tiefstwerte mit, die Sie in den vergangenen Tagen angetroffen haben, egal ob zu Hause im Garten oder auf dem Bergspitz. Haben Sie eingefrorene Wasserfälle oder Velos fotografiert? Dann schicken Sie uns doch die Fotos davon. Las-

sen Sie uns gemeinsam der Frage auf die Spur gehen, wo im Saanenland es nun am kältesten war.

Schicken Sie uns Ihre eisigen Fotos oder die Temperaturen, die Sie in den letzten Tagen gemessen haben mit Angabe des Ortes an redaktion@anzeigervonsaanen.ch oder hinterlassen Sie uns online einen Kommentar unter www.anzeigervonsaanen.ch.

Weniger Food Waste in der Hotellerie

REGION Die Interessensgemeinschaft Procurement Hotelierverein Gstaad-Saanenland (IG) will Food Waste in Ihren Hotels verringern. Deswegen wurden die Speiseabfälle während vier Wochen gewogen. Die Erkenntnisse sind erstaunlich.

BLANCA BURRI

Nach einem ausgiebigen Briefing und einer Testwoche haben acht Gastrounternehmen aus dem Saanenland ihre Küchenabfälle während vier Wochen gewogen und dokumentiert. Das Unternehmen «United Against Waste» hat die Daten ausgewertet und den Hoteliers und ihren Küchenchefs am vergangenen Dienstagnachmittag präsentiert. Dabei kam Erstaunliches heraus: In vier Wochen haben die Testbetriebe insgesamt 60 305 Mahlzeiten gekocht. Diese haben total 17,5t Abfall produziert. Das sind im Schnitt 116g pro Teller, was etwa 40% über dem Schweizer Schnitt liegt.

80g pro Mahlzeit werden weggeworfen

Die Gründe dazu sind mannigfaltig, wie die Diskussion der involvierten Personen ergab: Ein Gästesegment, das gerne mehr bestellt, als es isst, Plattenservice, Buffets und frische Fruchtsäfte sind einige davon. Wenn man mit Entsorgungsgebühren von 230 Franken



In der Schweizer Gastronomie landen pro Mahlzeit durchschnittlich 80g Essensreste im Abfall.

FOTO: BLANCA BURRI

dacht hatten, berichteten die Verantwortlichen. Nach den vier Wochen waren die Coachingbetriebe vom Projekt begeistert. «Uns ist bewusst geworden, wie viel Geld wir in den Abfalleimer werfen», sagten verschiedene Gastronomen. «Wir versuchen, unsere Produkte immer möglichst günstig einzukaufen, vernachlässigen aber oftmals die Arbeitsabläufe im Haus», hielt jemand fest. «Wenn wir mit den Lebensmitteln vorsichtiger umgehen, können wir viel Geld sparen, was sich positiv auf die Betriebsrechnung auswirkt», meinte eine andere Person. «Das Bewusstsein unserer Mitarbeiter wurde gestärkt», wurde betont.

In der Testphase um 20% gefallen

Die detaillierten Auswertungen haben ergeben, dass in vielen Betrieben bereits während der Messphase begonnen wurde, Massnahmen gegen Food Waste einzuleiten. Das hat Früchte getragen. In der letzten Messwoche war der Abfall bereits 20% tiefer als in der ersten. Als Erklärung für den grossen Rückgang sagte ein Küchenchef: «Für das Wägen der Reste wurden durchsichtige Behälter verwendet.» Dadurch hätten die Köche gesehen, welche Speisen zurückkamen. Weil es meist dieselben gewesen seien, habe man begonnen, davon weniger anzurichten.

Mehr bestellen, als essen

Bei den Auswertungen präsentierte

Christian Ecoeur von «United Against Waste» jeden einzelnen Betrieb. So erfuhr die Küchenchefs, wie viel Geld sie bei sorgsamem Umgang mit den Lebensmitteln sparen und welche Massnahmen sie ergreifen könnten, um die Abfälle zu reduzieren.

Die Rüstabfälle machen in den Testbetrieben den grössten Verlust aus. Dabei fallen vor allem Orangenschalen

«Das Bewusstsein unserer Mitarbeiter wurde gestärkt.»

Küchenchef

(von frisch gepresstem Orangensaft) ins Gewicht. Christian Ecoeur schlug vor, statt frischen Orangensaft zu produzieren, gekauften Qualitätsorangensaft anzubieten. Die Orangenschalen würden beim Grossproduzenten energieeffizienter verwertet. Die IG-Betriebe wollen diesen Vorschlag prüfen, aber auch konkret andere Lösungen für den Obstschalenabfall suchen.

Viel zu reden gaben Buffets, Plattenservice sowie Tellerrücklauf, die allesamt viel Abfall produzieren. Mit Tellerrücklauf sind die Lebensmittel gemeint, die der Gast nicht isst und so vom Tel-

ler direkt in den Abfall wandern. «Kleinere Portionen servieren und dafür einen Nachservice anbieten», empfahl der Fachmann. «Ich weiss, das ist ein Tabuthema aber es lohnt sich», betonte er.

Kommunikation wichtig

Wenn man kleinere Portionen servieren würde, sei die Kommunikation die grosse Herausforderung, kam aus der Diskussion heraus. Es sei schwierig dem Gast beizubringen, dass man weniger grosse Portionen mache, um weniger Abfall zu produzieren. «Viele Gäste haben dann das Gefühl, man sei geizig und will das gesparte Geld in den eigenen Sack stecken», erklärte jemand. Der Fachmann meinte, es gehe nicht nur darum, die Betriebsrechnung, sondern insbesondere die Nachhaltigkeit zu verbessern. Deswegen müsse der Gast zwingend wissen, dass es Nachservice gebe.

Den Punkt Kommunikation griff Monika Schüpbach auf. Um das Thema über die Messphase hinaus in IG-Betrieben zu implementieren, wird sie einen Kompetenzbereich von qualifizierten Servicemitarbeitern in Schlüsselfunktionen aufbauen und konkrete Massnahmen zur effektiveren Kommunikation «Küche-Service-Gast» erarbeiten.

Nächste Schritte

Die Gastromitarbeiter haben in diesem

Prozess gelernt, wie weniger Abfall produziert werden kann. Es war deutlich spürbar, dass die Betriebe auch künftig darauf achten werden, weniger Abfall zu produzieren und das IG-Projekt «gegen Lebensmittelabfall» fortführen werden. Ein sehr grosses Hotel mit verschiedenen Restaurants wird das Thema bei der anstehenden Anpassung der Restaurantstrategie berücksichtigen. «Es gibt viel Potenzial», wie der Küchenchef sagte. Eine regelmässige Erhebung und Auswertung durch eine Fachfirma wurde diskutiert aber nicht beschlossen. Es gebe auch andere Massnahmen, beispielsweise ein einfach aufgebautes eigenes Überwachungssystem, welches nicht in dieser Tiefe, jedoch in der Tendenz Auskunft gibt, oder ein Tag pro Woche, der dem Food Waste gewidmet ist. Damit werde die Aufmerksamkeit dieses wichtigen Themas hoch bleiben, sagte Monika Schüpbach. Auf jeden Fall ist die Reduzierung von Food Waste bei der IG kein Lippenbekenntnis, denn das Bewusstsein wurde in dieser kurzen Zeit bereits deutlich verstärkt. In den Worten von Monika Schüpbach: «Food Waste geht uns alle etwas an.»

Wie alles begann

Die IG als Initiantin hat gemeinsam mit ihrer Geschäftsführerin Monika Schüpbach vor einem halben Jahr begonnen, sich intensiv mit der Thematik auseinanderzusetzen. In Zusammenarbeit mit dem Unternehmen «United Against Waste» und begleitet von hotellerie-suisse folgte eine intensive Vorbereitungsphase. Nach einer Kickoff-Veranstaltung haben sich acht Hotelbetriebe aus der IG für ein kostenpflichtiges Coaching angemeldet.

BETRIEBE

Folgende Betriebe haben sich intensiv mit dem Thema Food Waste auseinandergesetzt:

- Hotel Bernerhof
- Hotel Arc-en-Ciel
- Hotel Gstaaderhof
- Hotel Palace
- Hotel Olden
- Hotel Huus
- Hotel Kernen
- Hotel Hornberg

Was ist Food Waste?

Food Waste ist die Verschwendung von Lebensmitteln. Die Gründe dafür sind in der Produktion, der Verarbeitung, dem Handel, dem Rüstprozess und Konsum zu finden.

«Uns ist bewusst geworden, wie viel Geld wir in den Abfalleimer werfen.»

Hotelier

pro 1000 kg rechnet, kosten die Abfälle die Hotellerie rund 4000 Franken pro Monat (Zahlen von sieben Testbetrieben in der Hochsaison). Der Einkaufspreis und die Produktionskosten sind bei diesen Berechnungen noch nicht inbegriffen. Zu erwähnen ist, dass es Betriebe gab, die sehr wenig Abfälle produzierten. Ein Betrieb unterschritt den schweizerischen Durchschnitt (80g pro Mahlzeit) mit 67g beispielsweise deutlich.

Bewusstsein gestärkt

Als mit der Testphase begonnen wurde, waren viele Betriebe skeptisch, weil sie sich vor dem grossen Aufwand fürchteten. Schon nach kurzer Zeit aber gehörte das Dokumentieren zu den normalen Arbeitsabläufen und die Messphase stellte sich als weniger aufwendig heraus, als die meisten Mitarbeiter ge-