

Grün unterwegs.

Weniger Abfälle, mehr Wertschätzung!

Resteessen im Bremerhavener 4-Sterne-Hotel klärt auf.

Einsparpotenziale durch Reduktion von Lebensmittelabfall und ein respektvoller Umgang mit kostbaren Nahrungsmitteln stehen bei Hotellerie und Gastronomie im Fokus. Aber welche Maßnahmen sind überhaupt sinnvoll und im Arbeitsalltag realisierbar? Wo und warum gibt es Überproduktion, Tellerrücklauf oder Mindesthaltbarkeitsverluste?

Bremerhaven, den 23. Februar 2018. Jedes Jahr verschwenden Privathaushalte, Handel und Großverbraucher wie Hotels, Kantinen, Krankenhäuser und Restaurants in Deutschland rund 11 Millionen Tonnen Nahrung. Auch in Bremerhaven landen viel zu viele hochwertige Lebensmittel auf dem Müll. Woran liegt das? Dieser Frage geht das ATLANTIC Hotel Sail City seit längerem intensiv nach und kommt zu dem Ergebnis: Mit einfachen Maßnahmen lassen sich Lebensmittelabfälle drastisch senken und jede Menge Geld sparen, wenn das Wissen dafür vorhanden ist. Planung, Organisation und Kommunikation spielen dabei eine wichtige Rolle.

Resteessen als Info-Dinner

Küchenchef Dominik Flettner: „Wir sensibilisieren und schulen nicht nur laufend unser Küchenteam, sondern mit unserem gleichermaßen schmackhaften wie unterhaltsamen Resteessen auch unsere Dienstleister, Geschäftspartner und Vertreter aus Politik und Verwaltung.“ Davon konnten sich gestern Abend rund 40 geladene Gäste überzeugen und lernten das Engagement von Flettner und seinem Team Gang für Gang kennen. Fachliche Unterstützung lieferte Torsten von Borstel, United Against Waste e.V., der mit seinem bundesweit tätigen Verein Lösungen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung entwickelt. Von Borstel steuerte jede Menge aufschlussreiche Fakten bei, die sich bei einem köstlichen mehrgängigen Menü auf unterhaltsame Weise verdauen ließen.

Durch messbare Erfolge leistet das ATLANTIC Hotel Sail City seinen Beitrag zum Ziel der Vereinten Nationen, dem sich auch Deutschland verpflichtet hat, bis 2030 die

Lebensmittelverschwendung um 50% reduzieren. Dafür müssen z. B. Einkauf oder Lagerhaltung überprüft und Menüs so geplant werden, dass möglichst alles verwertet und aufgegessen wird. Das Küchenteam vermeidet konsequent ein Überangebot auf Frühstücks- und Veranstaltungsbuffets, es wird frisch nachproduziert. Sogar die Brötchen fallen kleiner aus um der Gier des Einzelnen entgegenzuwirken. Aber vor allem setzt das Hotel auf Information und Sensibilisierung von Personal und Gästen. Denn Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln, die mit Sorgfalt angebaut und hergestellt werden, liegt der ATLANTIC-Küchencrew und dem ganzen Team am Herzen.

Gemeinsam gegen Verschwendung

Küchenchef Flettner engagiert sich leidenschaftlich gegen Lebensmittelverschwendung. Er unterstützt aktiv die Initiative United Against Waste, die Fachwissen in Workshops oder individuellen Waste-Management-Beratungen vermittelt. Das gesamte Küchen- und Servicepersonal wird in das Thema eingebunden und intensiv geschult. Von diesem Engagement profitiert das Hotel in mehrfacher Hinsicht. Dazu Direktor Tim Oberdieck: „Unser Team fühlt sich mitgenommen, der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln verleiht ein gutes Gefühl mit positiver Auswirkung auf die Personalstimmung und Arbeitsleistung.“

Aussagefähige Messmethoden spiegeln zudem bemerkenswerte Zahlen wider: Beachtliche 1.920 Liter Speisereste wurden im ATLANTIC Hotel Sail City von 2016 auf 2017 durch den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln vermieden. Pro Gast hat sich dadurch der Lebensmittelabfall auf einen Wert zwischen 70g und 81g reduziert. Auch zu Beginn des gestrigen Resteessens wurde an die persönliche Gier appelliert. Und am Ende wurde nachgemessen: 3,6 kg Reste blieben übrig, davon entfielen 2,2 kg auf Überproduktion, da durch die Grippewelle einige Absagen zu verzeichnen waren, sowie 1,4 kg auf den Tellerrücklauf. Das entspricht pro Person 90 g. Ein erfreuliches Ergebnis des Abends und ein Beispiel, das hoffentlich viele zur Nachahmung anregt.

3.961 Zeichen (inklusive Leerzeichen)

Grün unterwegs.

Resteessen_22-02-2018_ATLANTIC_Hotel_SAIL_City__1.jpg

Empfohlene Bildunterschrift:

Dominik Flettner, Küchenchef, Tim Oberdieck, Hoteldirektor und Torsten von Borstel, United Against Waste e.V. (von links nach rechts) klärten beim zweiten Bremerhavener Resteessen im ATLANTIC Hotel Sail City auf, wie sich Lebensmittelverschwendung in Großküchen und zuhause vermeiden lässt.

Resteessen_22-02-2018_ATLANTIC_Hotel_SAIL_City__2.jpg

Empfohlene Bildunterschrift:

Küchenchef Dominik Flettner, ATLANTIC Hotel Sail City (li.) und Torsten von Borstel, United Against Waste e.V. freuen sich am Ende des zweiten Bremerhavener Resteessens über nur 90 g Abfall pro Gast. Denn kostbare Lebensmittel, auch krumme Gurken, sind zu gut für die Tonne.

Für Rück- und Interviewanfragen wenden Sie sich bitte an:

ATLANTIC Hotel Sail City
Sandra Tschardtke
Verkauf & Marketing
Tel. 0471 30990-250
stschardtke@atlantic-hotels.de

oder

bigbenreklamebureau gmbh
Agentur für Kommunikation
Anne Claire Bunte
Tel. 0471 98218208
E-Mail: acb@bb-rb.de