



Foodservice Consultants Society International Deutschland-Österreich e.V.

Telefon +49 (0)211-5203627 · Fax +49 (0)211-5203626 · info@fcsi.de · www.fcsi.de

Food Waste im Fokus

Die Themen Nachhaltigkeit und Lebensmittelverschwendung hat der FCSI auf der diesjährigen Internorga in Hamburg in den Mittelpunkt seiner Round-Table-Gespräche gerückt

Ein internationaler Round-Table hatte »Putting an end to food waste: many paths, one goal« zum Thema. Michael Jones, Chefredakteur des in England erscheinenden Foodservice Consultant Magazins, machte deutlich, dass sich ganz Europa zunehmend mit dem Kampf gegen Food Waste beschäftigt. Allerdings sei die Bandbreite groß – von der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bis hin zur Entsorgung. »Organischen Abfall kann man in der gewerblichen Küche niemals komplett vermeiden«, so Dr. Fritz Schneider, Inhaber der Bio Trans AG. Wichtig sei, wie man damit umgeht und was man draus mache – in seinem Fall saubere Energie aus Biomasse. Dass Essen erst gar nicht in der Tonne landet, ist das Anliegen von



Michael Jones, Frank Wagner (FCSI), Peter Wiedeking, Nicola Klaski, Hildegard Dorn-Petersen (FCSI), Dr. Fritz Schneider, Teresa Sophie Rath (PR Too Good to Go (v.li.))

Too Good to Go. Eine App hilft Restaurants und Bäckereien, kurz vor Schluss übrig gebliebene Lebensmittel günstig zu verkaufen. Die Idee kommt aus Dänemark, ist innerhalb von nur zwei Jahren in zehn Ländern erfolgreich und nun auch in der Bundesrepublik angekommen. Der frisch gekürte Deutschland-Manager Peter Wiedeking ist zuversichtlich; die Verbreitung der App funktioniert über Mundpropaganda.

Als Lebensmittel-Retterin versteht sich auch die Startup-Unternehmerin Nicole Klaski. In ihrem Kölner Laden »The Good Food« gibt es abgelaufene Ware und krummes Gemüse. Jeder zahlt, was ihm das Produkt wert ist. »Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist nur eine Empfehlung, das Erzeugnis ist noch lange nicht schlecht«, weiß die studierte Juristin.

In jedem Fall sind die Reduzierung von Lebensmittelabfällen einhergehend mit Kostenersparnis wichtige Themen für FCSI-Berater und Planer, wie Frank Wagner bestätigt. Er ist mit seinem Unternehmen K3 von Moskau bis Dubai unterwegs und berichtet vom großen Erfolg des neuen Frühstückskonzepts, das Radission Blu 2015 eingeführt hat. Frei nach dem Motto »Klasse statt Masse« wurde die Anzahl der Produkte auf dem Buffet von 143 auf 90 verringert. Gleichzeitig kamen hochwertigere Produkte wie selbst geräucherter Lachs ins Sortiment, angerichtet in kleinen, gerollten Portionen. Die Resonanz bei den Gästen war großartig, der Verbrauch ging um 50 Prozent zurück. Insgesamt fiel durch das neue Konzept 27 Prozent weniger Abfall an.

Mit der Frage »Design vs. Nachhaltigkeit?« beschäftigte sich zudem eine Talkrunde um Top hotel-Chefredakteur Thomas Karsch, über die wie in der Mai-Ausgabe berichten. Das 4. Chefs! Champ fand unter der Regie von Sabine Romeis und Klaus Häck statt.

FCSI-Beraterinnen Bettina von Massenbach und Hildegard Dorn-Petersen insgesamt sehr zufrieden mit der Dynamik der Round-Table-Gespräche, die in ähnlicher Form auf der Intergastra 2018 fortgesetzt werden sollen.



Die Teilnehmer des 1. FCSI Spendenlaufs begaben sich auf der Internorga auf einen zehn Kilometer langen Parcours über das Messegelände. Der Erlös von rund 10.000 Euro wird in die Nachwuchsförderung investiert

NACHHALTIGKEIT

LEBENSMITTEL RETTEN PER APP

Mittels App gutes und günstiges Essen in der Umgebung finden, neue Restaurants entdecken und Ressourcen schonen – das ist der Grundgedanke der finnischen Plattform ResQ Club, die ihren Service nun auch in Deutschland anbietet. Teilnehmende Restaurants, Cafés oder Hotels bieten überschüssige Gerichte oder auch einzelne Zutaten zum Mitnehmen an. So hat ResQ seit 2016 rund 150.000 Portionen vor der Mülltonne gerettet. In Deutschland hat das Unternehmen bereits rund 110 Gastro-Partner in den Städten Köln, Düsseldorf und München.
www.resq-club.com

UMWELT-LABEL

»GREEN GLOBE« FÜR DAS BRENNERS

Wie bereits vier Häuser der Oetker Collection darf sich nun auch das Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden mit dem »Green Globe«-Zertifikat schmücken, das speziell für die Reise- und Tourismusindustrie entwickelt wurde. Die Organisation unterstützt Unternehmen bei der Steigerung ihrer wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Nachhaltigkeit. 70 Prozent der Kriterien behandeln den Umweltbereich, 30 Prozent soziokulturelle Aspekte. Das Zertifikat würdigt das starke Engagement des Brenners in Sachen Umweltschutz.
www.brenners.com