

htr hotelrevue

27. Juni 2019

Nr. 13

AZA/JAA – 3001 Bern/Berne
 Adresse: Monbijoustrasse 130
 Postfach, 3001 Bern
 Redaktion: Tel. 031 370 42 16
 E-Mail: redaktion@htr.ch
 AboService: Tel. 031 740 97 93
 E-Mail: abo@htr.ch

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus | Avec cahier français



Karriere

Vincenzo Ciardo zu seiner neuen Herausforderung als Vice President Operations bei der Accor-Gruppe.

Seite 2

Internationaler Naturpark

Rätikon ist machbar

Die Machbarkeitsstudien zeigen es: Der drei Länder umfassende Naturpark wäre realisierbar.

Es soll der grösste Drei-Länder-Naturpark im Alpenraum werden: der Naturpark Rätikon. Auf Schweizer Seite gehört der grösste Teil des Prättigaus dazu. In Österreich sind einzelne Täler in Liechtenstein alle elf Gemeinden Teil des Perimeters. Kürzlich präsentierte Machbarkeitsstudien für die drei Teilgebiete zeigen,

das sowohl im Siedlungsgebiet als auch im Gebirge grosse Natur- und Landschaftswerte vorhanden sind. Der Naturpark würde die Regionen auch historisch und kulturell verbinden.

Nach Diskussion der Detailergebnisse der Machbarkeitsstudien in den drei Ländern wird entschieden, ob ein Managementplan für jedes Teilgebiet

ausgearbeitet werden soll. Für das Prättigau werden die Kosten dafür auf 145 000 Franken geschätzt. Der Kanton Graubünden und die Gemeinden übernehmen je die Hälfte. Im besten Fall könnte mit der vier Jahre dauernden Errichtungsphase des Internationalen Naturparks im Jahr 2021 begonnen werden. **dst**

Seite 7

Editorial

Alles bei uns – nur keine Wetterprognosen

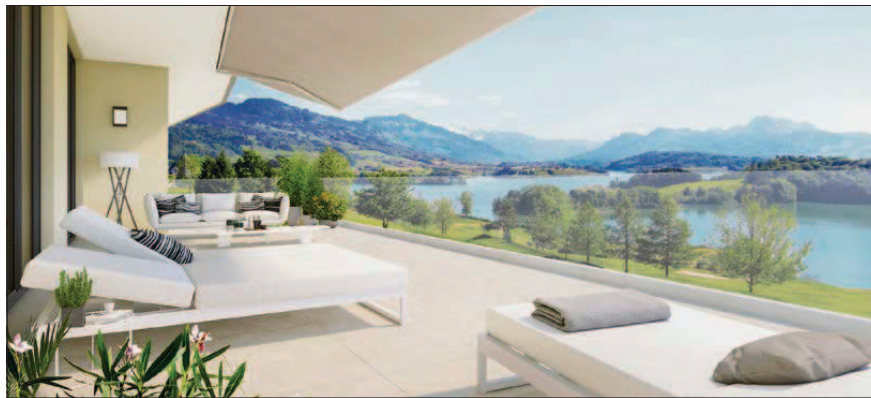


GERY NIEVERGELT

Aus hs wird HS Über die Sommer-Delegiertenversammlung von HotellerieSuisse, die Anfang der vergangenen Woche in Arosa über die Bühnen ging, haben wir auf htr.ch ausführlich berichtet. Es war ein insgesamt sehr gelungener Anlass mit viel Information zu neuen Produkten und Initiativen des Verbandes, regem Austausch und einem sympathischen Besuch von Pascal Jennys «Bärenland». Wir blicken noch einmal auf die DV zurück mit der Präsentation des neuen Markenauftritts von HotellerieSuisse (so wird das jetzt geschrieben), einer Reflexion über das fulminante Input-Referat des Wirtschaftsphilosophen Anders Indset und Eindrücken vom Get-together im Arosa Bärenland (Seiten 3 und 28). **Hitzewelle** Wir erleben eine ungewöhnlich heisse Juni-Woche, und wenn Sie unsere htr heute dazu benutzen, sich Luft zuzufächeln, geht das selbstverständlich in Ordnung. Mit Online klappt das ja weniger gut. Dafür finden Sie dort bereits Berichte und Clips zu unserem gestrigen Hospitality Technology Forum mit Startup-Messe im Swissôtel Zürich-Oerlikon. Dass Sie uns auf all unseren Kommunikationskanälen folgen, freut uns sehr. Damit sind Sie umfassend über die Themen informiert, die die Branche betreffen und beschäftigen. Mit einer Ausnahme: Auf eine tägliche Wetterprognose verzichten wir. Das ist uns definitiv zu heiss.

Groupe Hyatt

Nouvelle destination luxe en Gruyère



La marque Allia du groupe Hyatt exploitera, en première européenne, le complexe hôtelier et immobilier du Golf Resort La Gruyère, à Pont-la-Ville (FR). Devisé à 350 millions de francs, ce projet promet un luxe d'un nouveau genre. **103**

ANZEIGE

BOPP.
 Lösungen statt nur Produkte

SCHLÜSSELÜBERGABE
 LEICHT GEMACHT

Damit Ihr Gast anreisen kann, wann immer er will.

Weniger Infos unter
www.keysecurity.ch

BOPP Solutions AG
 Industriestrasse 6 | 8200 Diessenhofen | Schweiz
 T +41 44 883 33 88 | F +41 44 883 33 89
 info@bopp-solutions.ch | www.bopp-solutions.ch

Gefahren

Eine an der Uni Bern verfasste Dissertation zeigt auf, wie sich der Terror in Westeuropa auf den Tourismus in der Schweiz auswirkt.

Seite 8

Saison jazz

Le Fairmont Montreux Palace présente sa nouvelle suite présidentielle. Tout juste renovée pour ce grand rendez-vous musical.

Page 9

Erbrecht

Unternehmensnachfolge soll simpler werden

Mit einer massgeschneiderten Vorlage zur Unternehmensnachfolge im Erbrecht will der Bundesrat den zahlreichen Schweizer KMUs unter die Arme greifen. Die Beherbergungsbranche zeigt sich erfreut. Gerade für Hotelbetriebe würden die vorgeschlagenen Anpassungen Erleichterungen mit sich bringen. **pt**

Seite 5

Lebensmittelverluste

Mit digitalen Tools gegen Food Waste

Food Waste beschäftigt die Branche: 290 000 Tonnen Lebensmittelverluste produziert die Schweizer Gastronomie jährlich, so das Fazit der BAFU-Umfrage. Rund 70 Prozent davon wären vermeidbar, zumal die Vollkosten sich auf fast 24 Franken pro Kilo belaufen. Um Betriebe bei der Reduktion zu unterstüt-

zen, hat der Branchenzusammenschluss United Against Waist digitale Lösungen präsentiert, die helfen, Prozesse zu optimieren und Kosten zu sparen. Ziel: den vermeidbaren Food Waste halbieren. Dazu geben erfahrene Gastromomen Einblick, wie sie Speiseresten verhindern. **fee**

Seite 15

«World's 50 Best»

Singapur lockt mit Köchen und Hotelkonzepten

Dass das Ranking der «The World's 50 Best Restaurants» vorgestern in Singapur stattgefunden hat, ist kein Zufall: Der ostasiatische Stadtstaat floriert. Hochdekorierte Import-Köche von Leung bis Ducasse lassen Singapur zur Food-Metropole werden. Auch die Hotel-Szene boomt mit ausgesuchten Konzepten. **pb/fee**

Seite 17

Kennen Sie unseren täglichen News-Service? Ihre Anmeldung unter

htr.ch

Inhalt

meinung	2-3
thema	4-8
cahier français	9-14
hotel gastro welten	15-20
brands, impressum	22
service	21-26
showroom	27-28

ANZEIGE

Illycafé in Kapseln

Illy

www.illycafe.ch

BADAG Costa

Alles für Ihr Bad...

GROSSE MENGE, KLEINER PREIS

ROTOR Lips

www.RotorLips.ch

Rotor Lips AG • 3661 Uetendorf
 Maschinenfabrik • 033 346 70 70

BAUR HOTEL & RESTAURANT
 Weininspiration seit 1882

DIVIDUELL

NACHHALTIG. NATÜRLICH.

WWW.BAUR-BWF.DE

HOREGO

Der Partner an Ihrer Seite für Gastronomie, Hotellerie, Friseur, Spas und Ausbauprojekte
www.horego.ch

Effiziente Prozesse

Unterstützung strategischer Entscheidungen
 Optimierung Ihrer Einkaufskosten
 Digitalisierung aller Einkaufsprozesse

Suchen Sie dafür Lösungen?
 Extern sind Sie fast immer richtig!
 Kontaktieren Sie uns, wir helfen Ihnen gerne weiter!

HUGENOTBLER
 Schweizer Köchlein

«Als Unternehmer will ich meine Rentabilität verdoppeln und Synergien nutzen.»

Wir bieten Lösungen - www.hugenotbler.ch

hotel gastro welten

htr hotel revue | Nr. 13, 27. Juni 2019



Die Gastronomie verursacht 13 Prozent des hiesigen Food Wastes. Dies liesse sich mit wenig Aufwand reduzieren.

foodways.ch

Food Save: nachhaltig und wirtschaftlich

Mit digitalen Lösungen gegen Speiseabfälle: Neue Apps erleichtern Profis den Einstieg. Mit geringem Aufwand lässt sich viel Geld sparen. Ziel ist es, den Food Waste zu halbieren.

FRANZISKA EGLI

Die Zahl schreckt auf 290 000 Tonnen Lebensmittelverluste produziert die Schweizer Gastronomie jährlich von insgesamt 2,6 Millionen Tonnen. Dies bestätigt die im April veröffentlichte Studie «Food Waste in der Schweiz» des Bundesamtes für Arbeit BAFU. Das entspricht 124 Gramm pro Mahlzeit, die sich aus Rüst- und Speiseabfällen zusammensetzt. Dabei kommt die Studie zum Schluss, wären rund 70 Prozent, also 200 000 Tonnen, vermeidbar und entstehen allein

durch Verteilerverluste (es wird zu viel zubereitet) und Präferenzverluste (Tellerreste).

Um dieser Entwicklung entgegenzuwirken, hat der Branchen-zusammenschluss United Against Waste (UAW) vergangene Woche im Anschluss an seine Generalversammlung nicht nur verschiedene Lösungen zur Erleichterung von Food Save präsentiert, sondern auch gleich selbst ein Food Save-Starters-Kit lanciert (alle Lösungen siehe Faktenboxen unten). Dieses Kit besteht aus zwei Smartphone-Apps, die «Waste-Tracker»-App und die «Food-Save»-App, die Gastronomen von der Messung bis zur Reduktion von Lebensmittelabfällen unterstützen, die zur Sensibilisierung beitragen und sowohl auf Betriebsebene als auch den einzelnen Mitarbeitenden den Einstieg in die Reduktion von Food Waste erleichtern sollen, erklärt Vereinspräsident André von Steiger. «Gerade digitale Lösungen helfen Betrieben ohne grossen Aufwand, Prozesse zu optimieren und Kosten zu sparen».

Das bestätigt Reto Mettler, Leiter Gastronomie bei den Jungfrauen, welche seit 2017 ihre verpackten Betriebe schrittweise

selber übernehmen und führen. Gemeinsam mit seinem Team hat Mettler die «Waste-Tracker»-App auf ihre Praxistauglichkeit getestet und dadurch einen wesentlichen Beitrag zur Entwicklung der App geleistet. Er sagt: «Uns geht es zum einen um ethische Aspekte, zum anderen aber auch um betriebswirtschaftliche: Die Reduktion von Food Waste beeinflusst auch die Küchenmarge positiv.» So ist ihre wichtigste Messung derzeit etwa jene, die den Frankenbetrag angibt, welcher täglich als Speisereste weggekippt wird, und die einen das betriebliche Sparpotenzial eins zu eins vor Augen führt.

Auf durchschnittliche Vollkosten beziehungsweise eine Einsparung von fast 24 Franken pro Kilo kommt die Studie «Kosten senken und Food Waste vermeiden – Einsparpotenziale in der Schweizer Gastronomie», welche die Berner Fachhochschule in Zusammenarbeit mit UAW erhoben hat. In diesem Betrag enthalten sind alle anfallenden Kosten, also Verarbeitungs-, Einkaufs-, Infrastruktur- und Entsorgungskosten. Grosses Einsparpotenzial sieht die Studie bei der Produktion von Reserven, zumal sich das grösste Reduktions-

potenzial bei den Tellerresten (38 Prozent), Beilagen (22 Prozent) sowie Brot und Backwaren (15 Prozent) zeige.

Das BAFU schlägt der Gastronomie die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle vor, was einer absoluten Reduktion von rund 35 Prozent entspräche. Dies wäre ganz im Sinne der von der UN verabschiedeten Sustainable Development Goals («17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung»), mit denen sich die Schweiz politisch verpflichtet hat, bis 2030 den Food Waste zu halbieren. Dass eine Halbierung innert kurzer Zeit, in der Umsetzung einfach sowie kostengünstig möglich ist, zeigen Fallbeispiele, die der Verein United Against Waste UAW auf seiner Homepage aufgelistet hat.

Dafür legt die Studie folgende Handlungsempfehlungen fest:

- ▶ Das Küchenteam einbeziehen und das Thema in die Betriebsstrategie mit aufnehmen
- ▶ Anders planen: etwa auf eine sinnvolle Menge zielen statt auf Maximum
- ▶ Portionsgrößen überdenken
- ▶ Kleinere Teller verwenden
- ▶ Angebot reduzieren
- ▶ Gäste mit einbeziehen.

Beispiele aus der Praxis

Kalkulieren in Kilos, die Kasse als Beweismittel nutzen



Mirko Buri, Gründer und Küchenchef des Food-Waste-Restaurants «Mein Küchenchef» in König BE, Kursleiter für Profis: «Meine Top Five» der wichtigsten Tipps gegen Food Waste sind: 1. Definiere die Portionsgrösse. Das dient der optimalen Kalkulation und hilft Übermengen zu vermeiden.

2. Erstelle einen Produktionsplan: Wie viel wird gekocht – in Kilogramm und nicht in GN-Behältern!
3. Vertraue auf deine Berechnungen und lass dich nicht von der Angst leiten, zu wenig zu haben.
4. Vertraue nicht nur auf deine Erfahrungswerte, sondern nutze die digitalen Daten deiner Kasse, um zu überprüfen, wovon effektiv wie viel verkauft wurde.
5. Halte Produktionsmengen fest. Dein Nachfolger wird es dir danken!»

Statt kleinem und grossem Teller fünf Portionengrößen



Sebastian Ukatz, Leiter Küche im Alterszentrum Weinfeld, SG: «Eine erste Amtshandlung war, als ich vor sieben Jahren die Stelle angetreten habe, auf frisch zubereitete Kost umzustellen statt vorzuproduzieren. Allein damit haben wir den Food Waste auf die Hälfte eindämmen können. Dann haben wir

eine Umfrage unter den 120 Bewohnern durchgeführt und das Essen den Anforderungen und Bedürfnissen angepasst. Seither bieten wir etwa statt kleinem und grossem Teller fünf Portionengrößen. Oder: Es hat sich herausgestellt, dass die Apfel- und Birnenstücke im Fruchtsalat, welcher jeweils zur Hälfte retourniert wurde, für viele Bewohner schlicht zu hart zu kauen sind. Seither garen wir diese vor. Alles in allem haben wir unsere Essabfälle von einst 860 Kilo monatlich auf 62 senken können. Meine wichtigste Erkenntnis im ganzen Prozess ist: Man muss es selber vorleben und sensibilisiert so die Mitarbeitenden.»

Portionen verkleinert, gratis Nachschlag jederzeit möglich



Martin Vonbank, Küchenchef im «Grotto 1313» in Luzern: «Wir servieren unser regionales, saisonales Tagesmenü als Platenservice, der punkto Grössenstellung auf die Anzahl Personen abgestimmt ist, die bestellen. Um den Tellerücklauf zu minimieren, haben wir die Portionsgrösse deutlich verkleinert, bieten aber jederzeit und ohne Aufpreis einen Nachservice an für die, die grossen Appetit haben. Das erfordert Aufklärungsarbeit von den Service-Mitarbeitenden. Damit treten wir aber auch eine gewisse Verantwortung an den Gast ab, der mitbestimmt, wie viel er essen will. Durch diese Massnahme konnten wir nicht nur unseren Food Waste massiv reduzieren, sondern auch unsere Produktionskosten senken.»

Das Menü gibts so lange, wie es hat – auch am Tag 2



Florian Jenzer, Co-Geschäftsführer im «Freibank Speis & Trank» in Bern: «Bei einem Nose-to-tail-Konzept wie unserem fliesst die Weiterverarbeitung aller Abfälle bereits in die Planung mit ein. Das Thema beeinflusst aber auch alle weiteren Aspekte. So beziehen wir etwa ausschliesslich hochwertiges

Brot, welches gut haltbar ist, um täglichen Brotkauf beziehungsweise -verlust zu vermeiden. Zudem servieren wir unser Mittagmenü so lange, wie es hat: Gehen alle Portionen weg, gibt es anderntags ein neues, wenn nicht, figuriert es auch am Tag zwei auf der Karte. Das nimmt uns den Druck, jeden Tag etwas Neues bieten und übrig gebliebene Portionen entsorgen zu müssen. Diese Einsparungen, die wir so tätigen, ermöglichen uns den Erwerb hochwertiger Produkte, was wiederum die Qualität steigert.» fee

Food-Save-Starters-Kit Zwei Apps, ein Ziel: Essen retten

Das neue, von UAW entwickelte Food-Save-Starters-Kit besteht aus zwei Apps: Die «Waste-Tracker»-App ist ein flexibles Analysetool für die Gastronomie, passend für jeden Küchenablauf. Die Eingabemaske hilft beim Erfassen der Lebensmittelabfälle, Reports zeigen auf, in welcher Kategorie und wann am meisten Abfälle anfallen. Die «Food-Save»-App liefert über 200 konkrete Lösungen. In vier Wochen soll sich bis zu 16 Prozent Waste reduzieren lassen. Beide Apps sind gratis.

wastetrackerapp.ch
foodsavaapp.ch

Too good to go Überschüssige Menüs günstig verkaufen

Das Dänische Startup Too Good To Go bietet eine App, mit der Restaurants überproduzierte Menüs und Lebensmittel zu einem selbstdefinierten günstigeren Preis verkaufen können, statt sie zu entsorgen. Das sorgt auch für neue Kundschaft. Weltweit gibt es bereits 13 Mio. Nutzer. In der Schweiz haben sich innert einem Jahr 1200 Betriebe registriert, dank denen 300 000 Mahlzeiten gerettet werden konnten. Die App ist gratis, pro verkauftes Essen kassiert das Startup Fr. 2.90.

toogoodto.go

Kitro Die Waage, die den Abfall misst und analysiert

Das von HFL-Absolventinnen gegründete Startup Kitro hat mit seiner Lösung den letztjährigen Milestone-Preis «Premiere» gewonnen: «Kitro – Simplifying Food Waste Management» ist eine Waage samt Software, die Abfälle automatisch erfasst, auswertet und analysiert. Das hilft dem Unternehmen, Problembereiche zu erkennen, Waste zu minimieren und Kosten zu sparen. Die Analyse und Miete des Geräts belaufen sich auf 450 Franken monatlich. Je nach Anzahl Geräte gibt es Preisreduktion.

kitro.ch

Prognolite Ein Algorithmus misst das Gästeaufkommen

Die vom jungen Winterthurer Startup Prognolite gemeinsam mit der ZHAW entwickelte, gleichnamige App verbindet sich mit dem Kassensystem und erstellt Prognosen: Aufgrund der Verkaufszahlen in einer bestimmten Zeitspanne, der Wetterdaten, Feiertagen, Ferien u. ä. sagt der Algorithmus voraus, mit welchem Gästeaufkommen in den kommenden Tagen zu rechnen ist (verspricht 90 Prozent Genauigkeit). Dient auch für die Personalplanung. Die Web-basierte Lösung kostet monatlich ab 300 Franken.

prognolite.com