



# Hotel Glocke in Reckingen kämpft gegen Food Waste

Jährlich werden grosse Mengen an Lebensmitteln weggeworfen. Vieles liesse sich verhindern. Auch in Hotellerie und Gastronomie.

**Hildegard Wyss und  
Jelena Kalbermatten**

Das Hotel Glocke in Reckingen setzt sich für Nachhaltigkeit ein. Gastgeber des Hotel Glocke sind Sonja und Sebastian Schmid. Sie führen das Hotel in zweiter Generation.

Das Thema Nachhaltigkeit wird im Hotel Glocke auf verschiedenen Ebenen gelebt. So wird beispielsweise die Energie aus einer Holzpelletheizung erzeugt, im ganzen Betrieb wird auf sorgfältige Abfalltrennung gesetzt, in den Zimmern wird auf Fernseher, Minibar und Teekocher verzichtet, und Speisereste werden nach Raron in ein Biogasunternehmen geschickt.

Und auf ebendiese Speisereste will der Betrieb künftig noch ein grösseres Augenmerk legen. Sebastian Schmid sagt, dass es wichtig sei, mit den Lebensmitteln sorgsamer umzugehen. Doch wie kann ein solcher Umgang aussehen? Inspirieren liess sich Sebastian Schmid bei der Redu-



Sebastian Schmid, Lucas Legier und Andreas Lambrigger (von links) sind stolz darüber, erfolgreich Food Waste verhindert zu haben. Bild: zvg

zierung von Lebensmittelabfällen durch ein Projekt der Responsible Hotels of Switzerland.

Die Reduzierung von Lebensmittelabfällen gewinnt in der

Hotellerie immer mehr an Bedeutung. Dadurch lassen sich Kosten einsparen, gleichzeitig wird auf die Umwelt Rücksicht genommen und dem Prinzip der

Nachhaltigkeit wird Rechnung getragen.

Doch wie viel Food Waste lässt sich vermeiden? Das Team des Hotel Glocke hatte sich im

Rahmen des Projekts vorgenommen, während eines Monats einen Wert pro Tag und pro Gast von unter 50 Gramm zu erreichen. Das gesetzte Ziel wurde erreicht. Viel mehr noch, es sei gar ein Wert von unter 40 Gramm erzielt worden, wie Lucas Lergier, Hauptverantwortlicher in der Küche, sagt. «Wir sind also auf einem guten Weg.»

Mit dem Ergebnis sind die Verantwortlichen zufrieden. Erreicht wurde die Reduktion mit verschiedenen Massnahmen. So wurden unter anderem aus Brotresten Paniermehl, Croutons, Brotsuppen hergestellt. Rüstabfälle wurden zum Ansetzen von Saucen verwendet. Diese und ähnliche Massnahmen sollen in Zukunft weiter ausgebaut werden. Denn das Reduzieren von Lebensmitteln soll fester Bestandteil bleiben. Ziel sei, bei der nächsten Messung im kommenden Jahr einen Wert von 25 Gramm zu erreichen, so Sebastian Schmid.

Doch bei Food Waste sei auch die Kommunikation mit

dem Gast wichtig, wie Sebastian Schmid sagt. Beispielsweise könnten Gäste dahin gehend sensibilisiert werden, sich beim Frühstückbuffet nur jene Speisen zu schöpfen, die auch gegessen würden. Wisse ein Gast, dass er am Abend nur mehr eine halbe Portion essen wolle, könne das in der Küche entsprechend geordert werden. «Beim Hauptgang bieten wir schon immer einen Nachschlag an. Ein Gast kann da so viel essen, wie er zu essen vermag. Wir wissen dann auch, dass der Gast satt geworden ist.»

Bei der Reduktion von Lebensmittelabfällen würden aber auch die Kalkulation für den Einkauf von Lebensmitteln sowie die Planung der Menüs eine wichtige Rolle spielen, sagt Sebastian Schmid.

Das Vermeiden von Food Waste ist für das Hotel Glocke und sein Team eine Herzensangelegenheit. Lebensmittel zu schützen, «ist etwas vom wertvollsten, was wir tun können», sagt Sebastian Schmid.

66% der Originalgrösse