

Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen



Mit Winnow lassen sich Lebensmittelabfälle in der Gastronomie reduzieren / Foto: Winnow

Anlässlich des World Environment Day betont Winnow erneut die Wichtigkeit der Reduzierung von Lebensmittelabfällen und zeigt, wie die unternehmenseigene Technologie dabei helfen kann. Das Hotel Berlin, Berlin, Teil der Pandox Gruppe, gibt Einblicke, wie kreative und technische Lösungen zur Umsetzung der Prinzipien des World Environment Day beitragen können.

Der World Environment Day am 5. Juni sei die ideale Gelegenheit, um das Bewusstsein für Umweltthemen zu schärfen und nachhaltige Praktiken zu fördern.

Die Winnow-Technologie ermöglicht es Hotels, Erkenntnisse im Bereich der Lebensmittelverschwendung zu gewinnen und innovative Lösungen zu entwickeln. Die Dringlichkeit wird deutlich, wenn man bedenkt, dass laut 'Reise Vergnügen' in deutschen Hotels jährlich rund 200.000 Tonnen Lebensmittelabfälle anfallen. Im Hotel Berlin, Berlin, hat sich gezeigt, dass die Einbindung der Küchenchefs zu deutlichen Prozessverbesserungen führt.

'Wir haben festgestellt, dass unsere Küchenchefs durch die aktive Nutzung von Winnow für uns wertvolle Erkenntnisse und Möglichkeiten gewonnen haben. Die Köche wurden ermutigt, kreative Ideen zu entwickeln. Das reichte von der Verbesserung der Messerkennnisse unseres Küchenteams bis hin zu einer besseren Portionskontrolle', erklärt Raphaella Yver, Sustainability Manager bei Pandox. Die Daten von Winnow zeigten, dass Hotels im Durchschnitt einen Betrag verschwenden, der dem Gehalt eines Kochs entspricht. Dieses Wissen hat Pandox dazu veranlasst, mit Köchen zusammen zu arbeiten, die aus übrig

gebliebenen Lebensmitteln Mahlzeiten zubereiten. Mit der Unterstützung von Winnow soll in den kommenden Jahren das Ziel 'Zero Waste' erreicht werden. 'Winnow hilft uns, nicht nur die Effizienz in unseren Küchen zu steigern, sondern auch nachhaltige Praktiken zu fördern, die unsere Umwelt schonen. Unser Ziel ist es, die Idee der Abfallvermeidung in der Hotellerie greifbar zu machen', sagt Raphaella Yver. 'Auch die Sensibilisierung der Gäste ist von entscheidender Bedeutung. In manchen Ländern erwarten die Gäste noch kurz vor Ende der Essenszeit ein reichhaltiges Buffet, das ist nicht nachhaltig', fügt Yver hinzu. Im Hotel Berlin, Berlin, hat sich die Implementierung der Technologie positiv ausgewirkt. Mit 701 Zimmern und einem täglichen Frühstücksfluss von durchschnittlich 600 Gästen fallen pro Woche rund 120 Kilogramm Kaffeesatz an. Dieser wird gesammelt und als Dünger an eine Berliner Gärtnerei weitergegeben, wodurch das Hotel monatlich 480 Kilogramm Abfall einspart. Außerdem werden Speisereste, die bei Banketten übrig bleiben, weiterverwertet oder an Hilfsorganisationen gespendet. Mario Herri, Küchenchef des Hotel Berlin, Berlin betont: 'Dank Winnow können wir nicht nur unseren Abfall erfolgreich reduzieren, sondern auch einen wertvollen Beitrag für die Gemeinschaft leisten, indem wir überschüssige Lebensmittel sinnvoll verwerten.'

'Anlässlich des World Environment Day machen wir bei Winnow darauf aufmerksam, dass jede Aktivität und Maßnahme in Richtung Food Waste Management zählt. Innovative Lösungen wie die von Winnow sind eine große Unterstützung im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung. Sie machen einen großen Unterschied und tragen dazu bei, nicht nur nachhaltiger zu arbeiten, sondern auch nachhaltig zu wirtschaften und letztendlich erhebliche Kosten einzusparen', erklärt Carolin Dürkop, Business Development Managerin für die DACH-Region und Nordics bei Winnow.