

Das SVGG-Expertengespräch:

# Fachgerechte Entsorgung von Speiseresten in der Gastronomie

Ende Februar 2016 trafen sich in Zürich fünf Experten zu einer angeregten Diskussionsrunde zum Thema Speiserestenentsorgung. Damit widmete sich das SVGG-Roundtable-Gespräch einem zentralen und bedeutenden Thema, mit dem sich jeder Gastronomie-Betrieb auseinandersetzen hat. Die Gesprächsrunde zog Bilanz, zeigte effiziente Lösungen auf und war sich in einem Punkt einig: Es gibt noch viel Verbesserungspotenzial im Umgang mit organischen Abfällen!

Text: Maja Hartmann, Foto: Sheryl Fischer

Jahrzehntelang wurden in der Schweiz Speiseresten aus gastronomischen Betrieben traditionell als Futterzusatz in der Nutztierhaltung, insbesondere in der Schweinezucht, verwendet. Diese sogenannte «Schweinesuppe», die aus Speiseabfällen hergestellt wurde, stellte eine durchaus sinnvolle Verwertung von Speiseabfall dar, hatte aber einen grossen Nachteil: Sie war verbunden mit dem Risiko der Übertragung ernster Tierkrankheiten (z.B. Maul- und Klauenseuche oder Schweinepest).

Angesichts des Schadens, den solche Seuchen in der Vergangenheit immer wieder verursacht hatten, verbot die EU bereits im Jahre 2002 die Verfütterung von Speiseresten. Die Schweiz konnte im Rahmen der Bilateralen Verträge eine vergleichsweise lange Übergangsfrist aushandeln, damit sich die Betriebe auf die Situation einstellen konnten, bis dann am 1. Juli 2011 das neue Gesetz auch hierzulande in Kraft trat. Seither sind innovative Lösungen gefragt.

Zum Roundtable-Gespräch von Ende

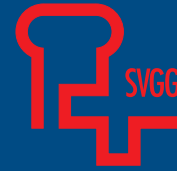
Februar 2016 eingeladen hatte die BioTrans AG aus Rickenbach, die sich momentan als einziges Schweizer Unternehmen ausschliesslich auf Entsorgungssysteme für sogenannte Nassabfälle, zu welchen die Speiseresten gehören, spezialisiert hat. Da das Thema Speiserestenentsorgung eng mit den Bereichen Spültechnik, Reinigungssysteme und Grossküchenplanung verknüpft ist, waren auch Exponenten von SVGG-Mitgliedfirmen aus diesen Spezialgebieten vertreten.

Es diskutierten:

- ▶ **Franz Gmür, Winterhalter Gastronomie AG** (Gewerbliche Spülssysteme).
- ▶ **Patrick Hoffmann und Daniel Senn, BioTrans AG** (Entsorgungssysteme für Speisereste).
- ▶ **Urs Loher, Meiko (Suisse) AG** (Spültechnik, Reinigungs- und Desinfektionstechnologie).
- ▶ **Michele Zorzi, Gehrig Group AG** (Gesamtlösungen für Gastronomie und Gesundheitswesen).

▶ Moderation:

**GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech.**



Hans Gertsch

## Editorial

Mit der Publikation des SVGG-Roundtable-Gesprächs über die Möglichkeiten einer hygienisch einwandfreien und nachhaltigen Speiserestenverwertung in der vorliegenden Ausgabe des SVGG-TOP-Bulletins schliesst sich der Kreis der Experten-Gespräche innerhalb des SVGG. Von der Kaffeekultur über die Wasseraufbereitung bis hin zu den künftigen Trends in der Küchentechnik haben Exponenten von SVGG-Mitgliedfirmen in regelmässigen Abständen ihre Expertise zum Ausdruck gebracht, von welcher die Leserschaft des SVGG-TOP-Bulletins praktischen Nutzen für den Betriebsalltag ziehen konnte. Einerseits hat sich dabei gezeigt, dass die SVGG-Mitgliedfirmen und ihre Repräsentanten die kompetenten und verlässlichen Ansprechpartner sind, wenn es um die effiziente und fachmännische Lösung von betriebstechnischen Problemen in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie geht, andererseits konnten die Teilnehmenden an den SVGG-Expertengesprächen auch ihr Knowhow und ihr Erfahrungswissen unter Beweis stellen – aus meiner Sicht boten deshalb die nun zum Abschluss kommenden SVGG-Roundtable-Gespräche eine veritable Win-Win-Situation.

Gerade auch die aktuell aufgeworfene Problematik einer fachkundigen, nachhaltigen, effizienten und hygienisch einwandfreien Speiserestenverwertung wird die Verpflegungsbranche in Zukunft noch intensiver beschäftigen, ist doch die Thematik in den grösseren Zusammenhang des globalen «Food Waste» und seiner gesellschaftlichen Folgeerscheinungen zu stellen. Dass auch bei der Speiserestenverwertung kompetente SVGG-Mitgliedfirmen an vorderster Front und in führenden Positionen aktiv sind, erfüllt mich – als scheidender SVGG-Präsident – mit Stolz und Genugtuung.

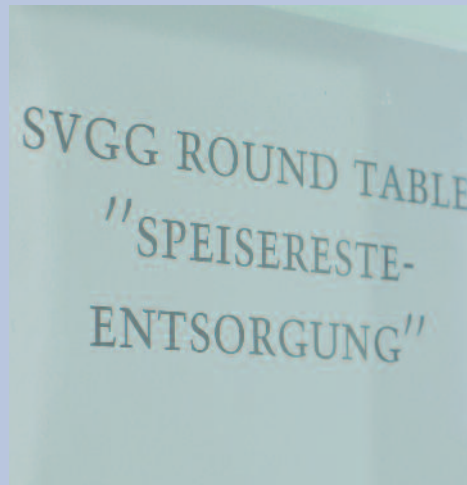
Allerdings: Auch in den künftigen SVGG-TOP-Bulletins wird viel Wissenswertes über die Kompetenz, das Know-how und die Erfahrung der SVGG-Mitgliedfirmen zu lesen sein – in spannenden Kurzporträts von Unternehmen nämlich, welche nicht zur dem SVGG angehören, sondern sich seit Jahren selbst unter grossem Konkurrenzdruck (auch aus dem Ausland) mit ihrer Leistung am Markt zu behaupten wissen.

Mit freundlichen Grüssen

Hans Gertsch, Präsident SVGG



Das Restaurant «Au Premier» im Zürcher Hauptbahnhof mit neun Sitzungsräumen ist ein beliebter Business-Treffpunkt, der Funktionalität mit hervorragender Küche verbindet.



Urs Loher, Vorstandsmitglied des SVGG, eröffnete das Gespräch und begrüßte im Namen des SVGG alle Teilnehmer herzlich. Er betonte, wie wichtig es ist, das Bewusstsein für die fachgerechte und umweltfreundliche Entsorgung von Speiseresten in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie zu stärken und das Thema immer wieder aufzugreifen: «Ich sehe es als unsere Aufgabe an, ein breites Publikum für dieses Thema zu sensibilisieren, und ich hoffe, dass wir als Fachexperten den Hotel-



Urs Loher, Vizedirektor der Meiko (Suisse) AG, Fällanden.

und Gastro-Unternehmern beratende Inputs liefern können.»

**Stephan Frech: Wie sieht die Entsorgungspraxis in gastronomischen Betrieben heute konkret aus?**

**Patrick Hoffmann:** Das Gesetz gibt klar vor: Man muss das organische Abfallmaterial sammeln, von einem lizenzierten Unternehmen abholen und entweder in einer Biogasanlage oder in einer Annahme berechtigten ARA entsorgen lassen. Dies ist sozusagen der «Normalfall». Es gibt auch Sonderregelungen, bei denen beispielsweise Speiseresten durch Verdampfen getrocknet und anschliessend als Dünger verwendet werden. Aber solche Lösungen sind eher die Ausnahme.

**Daniel Senn:** Heute arbeitet ein Grossteil der Betriebe mit einem Kübel-system. Dabei werden die Speiseresten in standardisierten Behältern gesammelt und gekühlt aufbewahrt. In regelmässigen Abständen, meistens 1-2 Mal in der Woche, werden die Kübel von den jeweiligen lizenzierten Transportunternehmen abgeholt, fachgerecht geleert, gereinigt und wieder zurückgebracht. Bei kleineren Betrieben bis 150 Mahlzeiten pro Tag bewährt sich diese Praxis des sogenannten «Offenen Systems» gut, jedoch ist die

Einhaltung von Hygiene und Logistik weiterhin eine Herausforderung.

**Franz Gmür:** Es steht eben immer ein logistischer Aufwand dahinter. Die Kübel müssen vom Personal herumgetragen werden. Man muss Platz haben und geeignete Kühlvorrichtungen – das ist nicht für alle Betriebe selbstverständlich. Ausserdem stehen die Entsorgungskübel in der Küche herum, das kann sehr unpraktisch und im schlimmsten Fall auch unhygienisch sein.



Franz Gmür, Verkaufsberater der Winterhalter Gastronom AG, Rüthi/SG.





Die Teilnehmer des SVGG-Roundtable-Gesprächs zum Thema Speiserestenentsorgung (v.l.n.r.): Patrick Hoffmann, Daniel Senn, Michele Zorzi, Franz Gmür und Urs Loher.

**Stephan Frech:** Welche anderen Entsorgungssysteme gibt es noch und für welche Betriebe eignen sie sich?

**Urs Loher:** Es gibt für die Speiserestenentsorgung sehr vielfältige Lösungen! Wichtig ist, dass man sie nicht isoliert betrachtet, sondern immer im Zusammenhang mit der übrigen technischen Infrastruktur (z.B. mit den Waschanlagen und Spülanlagen). Das ist beispielsweise in der Planungsphase von Grossküchen wichtig: In grossen Betrieben kann die Entsorgung von

Nassmüll mithilfe eines geschlossenen Systems mit anderen Entsorgungsprozessen kombiniert werden. Es gibt nicht einfach «die Lösung», es gibt eine ganze Bandbreite davon.

**Stephan Frech:** Was versteht man denn unter einem «geschlossenen Entsorgungssystem» für Speiseabfälle?

**Patrick Hoffmann:** Mit einem geschlossenen System werden Speiseabfälle direkt aus der Küche in einen Sammelbehälter befördert, ohne dass diese von Hand transportiert oder zwischengelagert werden müssen. Dieses System ist komplett geschlossen und geruchsdicht. Im Prinzip gibt es zwei Möglichkeiten für geschlossene Entsorgungssysteme: 1. Schwemmsysteme: Hier wird durch Vermahlen der Speiseresten ein Grossteil der Eigenflüssigkeit zur Homogenisierung verwendet. Mittels geringfügiger Prozesswasserzugabe erfolgt eine optimale Konsistenz der Masse. Diese Biomasse wird anschliessend in einen Sammelbehälter geschwemmt und dort bis zur Abholung (zwischen 8-12 Wochen) gelagert. Schwemmsysteme eignen sich für jede Art von Betrieben, die mindestens 150 Mahlzeiten pro Tag produzieren. Kleinsysteme gibt es bereits ab 20 000 Franken. 2. Vakuum-

systeme: Bei diesen werden die Speiseresten direkt am Entstehungsort, z.B. aus der Spülküche, Rüsterei etc., abgesaugt und nachgängig im Bereich des Lagertanks zerkleinert und aufbewahrt. Diese Anlagen sind technisch aufwändiger umzusetzen und eignen sich daher meist nur für grosse Betriebe, denn hier belaufen sich die Investitionskosten auf rund 200 000 Franken, je nach Grösse der Anlage.

**Daniel Senn:** Am meisten in der maschinellen Entsorgung vertreten



Patrick Hoffmann, Geschäftsführer der BioTrans AG, Rickenbach.



Daniel Senn, Verkaufsberater der BioTrans AG, Rickenbach.

sind Schwemmsysteme, denn diese bedeuten eine enorme logistische Erleichterung. Gerade in Grossküchen (Spitäler, Altersheime, Kantinen, etc.) ist das Bewusstsein für Komplettlösungen sehr ausgeprägt. Das grösste Entwicklungspotential besteht bei kleineren Betrieben.

**Stephan Frech:** Woran liegt es, dass unter kleineren bis mittleren Gastro-Betrieben die Systemlösungen noch nicht so verbreitet sind?

**Franz Gmür:** Ich denke, es hat eine lange Zeit gedauert, bis die Vorteile der Umstellung auf die neuen gesetzlichen Bestimmungen überhaupt richtig wahrgenommen wurden. Gerade in kleineren Familienbetrieben war die traditionelle Entsorgungsmethode dermassen verankert, dass sich niemand Gedanken machte, wie man sie optimieren könnte.

**Michele Zorzi:** Darum ist es wichtig, dass wir gerade bei der Beratung von kleineren Betrieben die Vorteile von Systemlösungen aufzeigen – sowohl für offene wie auch für geschlossene Systeme. Ich denke da beispielsweise an die Spültechnik: Es gibt innovative Spülmaschinen, die einen automatischen Schmutzaustrag umfassen.



**Maja Hartmann, GOURMET-Journalistin und Autorin dieses Berichts.**



**Michele Zorzi, Verkaufsleiter Deutschschweiz/Tessin der Gehrig Group AG, Glattbrugg.**

Das bedeutet, dass Speiseresten nicht zuerst von Hand abgespült werden müssen, sondern direkt von der Spülmaschine ausgeschieden werden. Das reduziert den Aufwand des Personals und spart Zeit, schont Filter und Fettabscheider, entlastet das Abwasser und bietet eine grössere Hygiene, da die Nassabfälle durch die Technologie «Permanent-Clean-Schmutzaustrag» ausserhalb der Maschine aufgefangen werden. Je nach Problemstellung können wir dank eines grossen Netzwerks an Spezialisten die unterschiedlichsten Lösungen anbieten.

**Urs Loher:** Auch wir bei Meiko (Suisse) AG finden es ausserordentlich wichtig, Lösungen für Betriebe anzubieten, die 150 Essen pro Tag und mehr zubereiten und sich keine Anlage für 200 000 Franken leisten können. Aus diesem Grunde haben wir das WasteStar-CC-System entwickelt, das organische Küchenabfälle mittels Pumpentechnik entsorgt.

**Daniel Senn:** Es ist schön zu sehen, dass wir auch bei der BioTrans immer mehr kleine und mittlere Betriebe für geschlossene Systeme begeistern

können, weil die Vorteile langfristig überwiegen und sich die Technik laufend verbessert. Wir betreuen auch Betriebe in abgelegenen Gebieten, welche die Nassabfälle bis zu sechs Monaten lagern können.

**Stephan Frech:** Von welchen Abfallmengen reden wir eigentlich konkret, statistisch gesehen?

**Patrick Hoffmann:** Durchschnittswerte an organischen Abfällen variieren stark, je nach Art des Betriebes. In Krankenhäusern ist es bedeutend mehr als in Restaurants. Wir benutzen den Richtwert von ca. 200 bis 250 Gramm pro Mahlzeit als Berechnungsgrundlage für unsere Sammelbehälter. Das hat sich als praxisingerecht und realistisch erwiesen.

**Stephan Frech:** Wie könnte man die Vorteile von kleineren Entsorgungssystemen zusammenfassen?

**Michele Zorzi:** Das vereinfachte Handling der Abfälle, was automatisch einhergeht mit einer grösseren Hygienesicherheit, erlebe ich als sehr wichtiges Argument. Unsere Kunden sparen personelle Ressourcen und wissen, dass die Gefahr von Keimen in ihrer Küche erheblich reduziert ist.



**Moderierte die Gesprächsrunde: Stephan Frech, Verlagsleiter GOURMET.**



**Urs Loher:** Ja, das ist ein starkes Argument. Aber auch die ökologische Seite, zum Beispiel das Thema CO<sub>2</sub>-Werte. Gerade Kunden in grossen Ballungsräumen wie Zürich sind sehr sensibilisiert darauf. Mit Recht! Wenn ein Lastwagen nur alle zwei Monate kommen muss, anstatt zwei Mal pro Woche, um die Nassabfälle abzutransportieren, ist das eine bedeutende Umweltentlastung!

**Stephan Frech:** Wie sieht es in schwierig zugänglichen Regionen aus, zum Beispiel in Berg- und Skigebieten?

**Daniel Senn:** Für Bergrestaurants gestaltet sich die Nassmüll-Entsorgung oft kompliziert. Die Transporte ins Tal sind aufwendig und daher sehr teuer. Da bieten sich oft gemeinschaftliche Lösungen an – also in dem Sinne, dass mehrere Betriebe eine Gesamtlösung

nutzen. Geschlossene Systeme können die Abfälle (zum Beispiel in Kombination mit dem Fettabscheider) über eine ganze Wintersaison ohne Kühlung lagern. Die Abholung erfolgt im Frühling, bei freier Zufahrt.

**Stephan Frech:** Wie wird sich die Speiserestenentsorgung in Zukunft entwickeln? Worüber werden wir hier in fünf Jahren diskutieren?

**Franz Gmür:** Ich glaube, der Trend wird klar zu Systemlösungen gehen, weil wir unseren Kunden immer mehr aufzeigen können, welche Vorteile ihnen das vor Ort bringt: Optimierung von Abläufen, Senkung der Personalkosten, etc.

**Urs Loher:** Ja, das denke und hoffe ich auch! Schliesslich wird das Thema Nachhaltigkeit auch immer wichtiger. Die Frage: «Wie wollen wir mit den

Tausenden von Tonnen von Abfall umgehen?» muss uns beschäftigen! Das sind wir unserer Umwelt schuldig. Ich finde, unser Ziel muss es sein, dass die fach- und umweltgerechte Verwertung von Speiseresten für Gastronomen genauso alltäglich und selbstverständlich wird wie das Recycling von PET. Das hat auch eine Weile gedauert, aber es wurde erreicht!

**Stephan Frech:** Meine Herren, ich danke Ihnen für das angeregte Gespräch.

## SVGG

SVGG Geschäftsstelle  
Abendweg 4, 8038 Zürich  
Tel. 044 487 10 48  
Fax 044 487 10 44  
info@svgg.net, www.svgg.net

## Mitglieder

Alto-Shaam (Switzerland)	8003 Zürich	Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG	3322 Schönbühl
Beer Grill AG	5612 Villmergen	Hupfer Schweiz AG	6203 Sempach-Station
Berndorf Luzern AG	6203 Sempach-Station	Jeka AG	4144 Arlesheim
BioTrans AG	9532 Rickenbach	KBZ-Gastronomie-Einrichtungs AG	4133 Pratteln
Brita Wasser-Filter-System AG	6025 Neudorf	Kibernetik AG	9470 Buchs SG
BWT AQUA AG	4147 Aesch	Meiko (Suisse) AG	8117 Fällanden
Chromag AG Grossküchen	6312 Steinhausen	Menu System AG	9014 St. Gallen
Comenda (Schweiz) AG	4153 Reinach	Miele AG Professional	8957 Spreitenbach
Diversey Schweiz	9542 Münchwilen	Pahl Grossküchentechnik AG	8953 Dietikon
Ecolab (Schweiz) GmbH	4132 Muttenz	Rational Schweiz AG	9435 Heerbrugg
Egro Suisse AG	5605 Dottikon	Resta AG	9230 Flawil
Electrolux Professional AG	6210 Sursee	Rieber AG	8360 Eschlikon
Elro Werke AG	5620 Bremgarten	Rilling AG Grossküchen	9422 Staad
Franke Kaffeemaschinen AG	4663 Aarburg	Salvis AG	4665 Oftringen
Gamatech AG	8308 Illnau	Schmalz Distributions-Systeme AG	2560 Nidau
Gastrofrit AG	9400 Rorschach	Schmocker AG	3800 Interlaken
Gehrig Group AG	8152 Glattbrugg	Steinfels Swiss	8411 Winterthur
Ginox SA	1815 Clarens	van Baerle AG	4142 Münchenstein
Gisi + Partner GmbH	5617 Tennwil	Wiba AG Gastro Equipment	9042 Speicher AR
Heer AG	4153 Reinach	Winterhalter Gastronom AG	9464 Rüthi