



«Nose to Tail» in der Gemeinschaftsgastronomie

Im Bereich CO₂-Fussabdruck, Wirtschaftlichkeit und Ernährung

Axel Dröge, Manager Culinary Development

Compass Group (Schweiz) AG

06. Juni 2016



Warum «Nose to Tail»?

Für unsere Zukunft!



**Fleischverschwendung und
Fleischvernichtung kostet Geld**



**Fleischverschwendung und
Fleischvernichtung
belastet die Umwelt in hohem Masse**

«Nose to Tail»

Wie gross ist die Umweltbelastung beim Fleisch?

Rinds-Entrecôte 150g

Kräuterbutter 30g

Kartoffelgratin 250g

Zucchetti 120g

Teller = 550g = **6'920g CO2-Fussabdruck** **davon das Entrecôte 4'930g**

Eine Portion indisches Linsen-Daal mit Basmatireis hat

480g CO2-Fussabdruck!

Und wie hoch ist der Effekt bei saisonalem Gemüse?

- Spart zwar 15% CO2 bei den Zucchetti, aber nur 0.2 % CO2 beim Entrecôte-Teller

Und wenn man nur regionale Produkte verwendet?

- Spart bei 50 km Distanz auch nur ca. 1% CO2 über alle Produkte

Die Compass Group (Schweiz) AG hat sich das Ziel gesetzt bis 2020 seinen CO2 Fussabdruck um 20% zu reduzieren.

Wir haben umfassende Initiativen um dieses Ziel zu erreichen definiert, die im Bereich Fleisch relevanten sind:

**1. Die Reduktion des
Fleischeinsatzes**

**2. Bewusster
Fleischeinsatz**

**3. Vermeidung von
Food Waste**



> die Reduktion der Fleischportion

mit kreativen Menüs besonders mit Asia- und Pasta-Gerichten, aber auch bei Eintöpfen kann man den Fleischanteil reduzieren.

> die Förderung von fleischlosen Gerichten

mit attraktiven Vegi-Gerichten, die Gäste zum «Flexitarier» verführen.



- **das richtige Stück für das Gericht**
- **Abwechslung auf dem Menüplan, mal Schnitzel, mal Braten, mal Voressen usw...**
- **beliebte Gerichte «ohne Edelstücke», die auf Hack- und Brätprodukten basieren wie Spaghetti Bolognese, Bratwurst, Chili con Carne usw...**

«Nose to Tail»



- **Planung, Einkauf und Zubereitung nach Rezept**
- **Weiterverarbeitung von Überproduktion mit einer Rezeptdatenbank**
- **Erfassung des Food Waste im EDV-System mit klaren Verbesserungszielen**
- **laufende Schulungen**



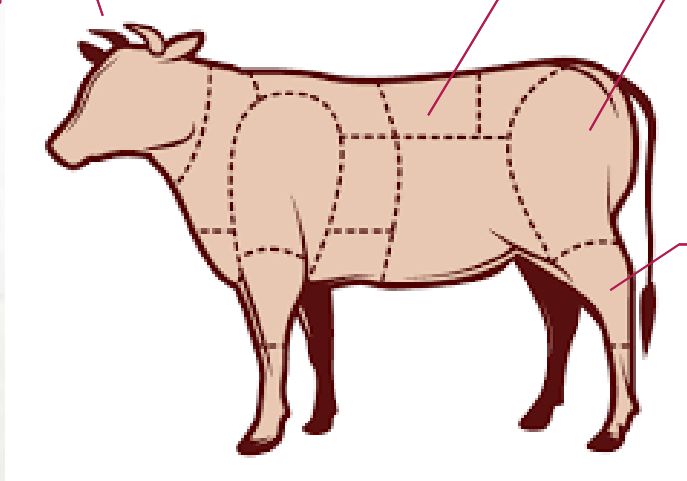
«Nose to Tail»

Man geht heute davon aus, dass ein Grossteil der Rinderzucht «nur» für die Edelstücke-Produktion statt findet!

Deswegen hat sich die Compass Group in Zusammenarbeit mit Eaternity (führend in CO₂-Berechnungen im Bereich Food) entschieden, das «Nose to Tail» Prinzip in der CO₂»-Fussabdruckberechnung für Fleisch anzuwenden.

Beispiel der Umsetzung:

Basis:
1kg Rindfleisch hat
einen CO2-
Fussabdruck von 15kg



1kg Rindsfilet hat einen
CO2-Fussabdruck
von 51kg

1kg Rindsgeschnetzeltes
hat einen CO2-
Fussabdruck von 16kg

1kg Rindshack hat einen
CO2-Fussabdruck
von 9kg

Drei grosse Herausforderungen für «Nose to Tail»:

- 1. Wirtschaftlichkeit**
- 2. Konsumenten-Akzeptanz**
- 3. Gesunde Ernährung**

zu 1. Wirtschaftlichkeit...

- **Restaurants die Edelstücke verkaufen sind im Trend**
 - z. B. 800 Grad Grill, knochengereiftes Fleisch, 350g Cut usw...
- **Für ein gehobenes Steakhaus mit 60 Sitzplätzen kalkuliert man 2 Köche und 2 Hilfskräfte in der Küche, für ein à la carte Restaurant in der selben Kategorie 6 – 8 gut ausgebildete Köche und 2 – 4 Hilfskräfte.**
 - und das bei Schweizer Lohnkosten!

zu 2. Konsumenten-Akzeptanz...

- **Wenn schon ein Restaurantbesuch, dann auch ein entsprechendes Produkt auf dem Teller**
 - z. B. Châteaubriand oder geschmorter Ochsenschwanz?
- **Innereien?**
 - In der gegebenen Gastronomie möglich, besonders im Bereich Vorspeisen und «das Beste vom z. B. Rind» 60g Rindsfilet, 40g Ochsenschwanz & 40g Herz
- **Unkenntnis, dass es viele tolle Produkte gibt neben Filet, Entrecôte und Huft siehe Beitrag von «20 Minuten»**



zu 3. gesunde Ernährung...

- **Brätprodukte eignen sich sehr gut um einen grossen Teil des ganzen Tieres zu verwerten.**
 - laut den Vorgaben für gesunde Ernährung sollten wir mit einer Mahlzeit maximal, total 26g Fett zu uns nehmen
 - mit einer Bratwurst oder einem Adrio haben wir das Limit schon erreicht aber nur mit gesättigten Fettsäuren, für die mit «gesundem» Rapsöl gebratene Röstli, mit seinen ungesättigten Fettsäuren bleibt kein Platz mehr auf dem Teller
 - ausserdem sollten wir unseren Salzkonsum halbieren, auch hier haben die Brätprodukte einen negativen Einfluss



**Hier wären die Fleischverarbeiter gefragt:
Gesunde und schmackhafte Brätprodukte!**



Warum «Nose to Tail»?

Für unsere Zukunft!

Packen wir es gemeinsam an!

Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

«Nose to Tail» in der Gemeinschaftsgastronomie

Im Bereich CO₂-Fussabdruck, Wirtschaftlichkeit und Ernährung

Axel Dröge, Manager Culinary Development

Compass Group (Schweiz) AG

06. Juni 2016

