



Beim Foxtrail rund um den Heidsee mussten die Lernenden in kleinen Gruppen die gestellten Aufgaben lösen.

VON FOXTRAIL BIS ZU FOODWASTE

Das 16. Forum für Lernende in Lenzerheide sensibilisierte die Jugendlichen zu den Themen Foodwaste und Umgang mit Geld

Von Nicole Trucksess

Spiel, Spass, Geld und Essen – schon das Thema des diesjährigen Forums für Lernende, das bereits zum 16. Mal stattfand, versprach viel Abwechslung. Marc Tischhauser, Geschäftsführer GastroGraubünden, konnte am vergangenen Mittwoch rund 70 Lernende der verschiedenen Berufe aus dem Hotel- und Gastrogewerbe zum Forum für Lernende im Hotel «Schweizerhof» in Lenzerheide begrüßen. Dabei stellten die Kochlernenden die zahlenmässig stärkste Gruppe, gefolgt von den angehenden Hotelfachleuten. Viele der Jugendlichen machten zum ersten Mal beim Forum mit. Unterteilt in verschiedene Gruppen wartete ein spannendes und lehrreiches Programm auf die Jugendlichen, bei dem auch der Spass nicht zu kurz kam.

Während sich die ersten Gruppen auf den Weg zum Foxtrail rund um den Heidsee machten, drehte sich bei den anderen Gruppen alles ums Geld. Im Workshop von Yes (Young Enterprise Switzerland) vermittelten Corinna Ravo (UBS St. Moritz) und Angela Jacomet den Jugend-

lichen Grundlagen über den Umgang mit Geld und erklärten, was es mit Budget, Verschuldung und Zahlungsmitteln auf sich hat – und gaben auch gleich Spartipps.

In Gruppenarbeit erarbeiteten die Jugendlichen, was bei unterschiedlichen Budgets und verschiedenen Ausgaben am Ende des Monats noch übrig bleibt – oder auch nicht. Ihre Ergebnisse stellten sie dann den anderen Workshopteilnehmern vor. Dass es nicht immer ganz einfach ist, mit einem gegebenen Budget auszukommen, merkten die Jugendlichen schnell. Und so mussten sie sich auch Gedanken machen, an welchen Stellen der Ausgaben gespart werden könne, um ein Abrutschen in Schulden zu vermeiden. Immerhin habe in der Schweiz jeder dritte Jugendliche zwischen 18 und 24 Jahren Schulden von mindestens 500 Franken, so Corinna Ravo. Ursachen hierfür können Kreditaufnahme, versteckte Kosten (beispielsweise in Apps), aber auch teure Handyverträge oder die Anschaffung von Luxusgütern sein. Corinna Ravo zeigte

auf, wohin eine Verschuldung führen kann. So stünden am Ende schlimmstenfalls der Verlust der Kreditwürdigkeit, Beteiligungen, mangelnde soziale Verbindungen bis hin zu Ängsten und gesundheitlichen Folgen. Die Jugendlichen erhielten Tipps, wie Schulden vermieden werden können. So sei es hilfreich, Einkäufe bewusst zu planen, sich Zeit zum Anbietervergleich zu nehmen, auf Aktionen zu achten und nur das zu kaufen, was man auch benötige. Von den Schulden ging es weiter zu den verschiedenen Arten der Zahlungsmittel und deren Vor- und Nachteile. Dabei ging Corinna Ravo auf bekannte Zahlungsmittel wie Kredit- und Debitkarte sowie weniger verbreitete Möglichkeiten wie Twint ein. Am Ende des Workshops nahmen die Jugendlichen einige neue Erkenntnisse mit nach Hause, wenn sie auch das meiste bereits aus der Schule kannten. «Der Workshop hat uns zum Nachdenken gebracht», waren sich die Lernenden einig.

Der zweite Workshop behandelte ein Thema, das nicht nur Beschäftigte im Hotel- und Gastrogewerbe betrifft, sondern alle Verbraucher: die Lebensmittelverschwen-

FORUM FÜR LERNENDE

Ins Leben gerufen wurde das «Forum für Lernende Graubünden» vor 17 Jahren.

Das Forum von Hotelleriesuisse Graubünden und Gastrosuisse Graubünden, zu dem sich Lernende aus der Gastronomie und Hotellerie auf der Lenzerheide treffen, findet jährlich statt.

Während eines ganzen Tages setzen sich die Jugendlichen mit unterschiedlichen aktuellen Themen aus Beruf und Leben auseinander.



Bei den verschiedenen Spielen war Geschicklichkeit gefragt.

Bilder Nicole Trucksess



Andrea Grossenbacher stellte die Arbeit von United Against Waste vor und zeigte Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfall.

dung (Food Waste). Andrea Grossenbacher (Foodways Consulting AG) und Moritz Müllener (Projektleiter United Against Waste) brachten den Jugendlichen die Problematik näher. Zunächst stellten die beiden Referenten den Verein United Against Waste vor. Vision und Ziel ist es, den Lebensmittelabfall entlang der Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums zu halbieren. Pro Jahr entstehen schweizweit 2,3 Mio Tonnen Lebensmittelabfall, allein 290 000 Tonnen in der Gastronomie. Dieser Abfall verursacht Kosten in Höhe von 20 Mio. Franken. Hierbei entstehen für eine Tonne Abfall Entsorgungskosten von rund 100 Franken für Vergärung und Kompostierung. Dabei könnten in der Gastronomie 70 % des Abfalls vermieden werden. Lebensmittelabfall bedeutet aber nicht nur einen monetären Verlust, sondern auch verlorenes Potenzial in Bezug auf Arbeit, Energie oder Wasser. Der Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch steht ein Wasserverbrauch von 15 000 Litern gegenüber – ein Grund mehr, Lebensmittelabfall so weit als möglich zu vermeiden. In den Gastronomiebetrieben ist dies keine Fra-

ge der Infrastruktur oder des Managements, sondern des Verhaltens. Die Lösungen sind oft einfach, müssen aber langfristig durchgesetzt werden und erfordern bewusste Massnahmen, bei denen alle Angestellten an einem Strang ziehen müssen. Die Abfallvermeidung beginnt dabei schon bei der Planung und beim Einkauf: Wichtig sind kurze Wertschöpfungsketten und bewusstes Einkaufen, beispielsweise gemeinsam mit anderen Betrieben. Weiter können in der Produktion die Mengen festgesetzt und Lagerfristen angepasst werden. Beim Angebot für den Gast sollte auf die Sensibilisierung des Gastes gesetzt, weniger erfolgreiche Angebote können kreativ gefördert werden.

Die Jugendlichen hatten im Workshopverlauf die Aufgabe, Probleme und Food Waste in ihren Betrieben zu benennen und auch die bisher ergriffenen Strategien dagegen. Andrea Grossenbacher und Moritz Müllener stellten den Lernenden die eigens von United Against Waste entwickelte App zur Vermeidung von Lebensmittelabfall vor. Diese App soll im nächsten Jahr verfügbar sein und dabei

helfen, mit Tipps und vorgeschlagenen Massnahmen Lebensmittelabfall zu reduzieren und im besten Fall zu vermeiden. Von den Jugendlichen wollten die Referenten wissen, was sie sich von der App wünschen, welche Massnahmen für die jeweiligen Betriebe sinnvoll seien.

Weiter wurde ein Blick darauf geworfen, in welchen Bereichen am meisten Lebensmittelabfall entsteht. Neben der Produktion und Zubereitung (41%) machen Tellerrücklauf (29%) und Büffetrückgänge (21%) die grössten Anteile aus. Durch geschickte Menüplanung lassen sich aber beispielsweise die Abfälle im Bereich der Produktion und Zubereitung bereits reduzieren.

Versorgt mit vielen Tipps zum Thema Food Waste stand für die Gruppen anschliessend Spiel und Spass im Vordergrund. Die Spielführerin Priska Flury hatte verschiedene Spielstationen vorbereitet, an denen Geschicklichkeit gefragt war. Bewegung und Teamwork waren beim Foxtrail rund um den Heidsee angezeigt. Am späten Nachmittag hiess es dann für die Lernenden Abschied nehmen – mit viel Wissen und neuen Bekanntschaften im Gepäck.

YOUNG ENTERPRISE SWITZERLAND

YES ist eine Non-Profit-Organisation, die praxisorientierte Wirtschaftsbildungsprogramme für Schülerinnen und Schüler entwickelt und betreut, mit dem Ziel, die Wirtschaft mit der Schule zu vernetzen.

Gegründet wurde der Verein 2006 durch den Zusammenschluss der zuvor unabhängigen Organisationen Junior Achievement Switzerland und Young Enterprise Switzerland. Im Januar 2018 fusionierte die Organisation Jugend und Wirtschaft mit YES.

UNITED AGAINST WASTE

Der Verein United Against Waste ist ein Branchenzusammenschluss im Food-Service-Sektor. Er engagiert sich aktiv für eine Reduktion von Food Waste im Ausser-Haus-Konsum. 265 000 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfall fällt in der Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums in der Schweiz pro Jahr an. Diese Lebensmittelabfälle verursachen Kosten und belasten natürliche Ressourcen unnötig. United Against Waste hat sich zum Ziel gesetzt, Lebensmittelabfall in der Branche zu halbieren.

ANZEIGEN

Cool gestylt
in den Herbst

GANT MARCCAIN

LIEBLINGSSTÜCK

ALEXANDER SPORT Volleto