



Futouris
Die Nachhaltigkeitsinitiative

**Sustainable Food im Tourismus –
Verminderung von Lebensmittelabfällen als
wichtiger Aspekt eines Branchenvorhabens**

Wer oder was ist eigentlich Futouris? Film ab!



Futouris e.V. – die Nachhaltigkeitsinitiative der Tourismusbranche



DIE REISEBRANCHE
ZUKUNFTSFÄHIG
GESTALTEN



- MASSGESCHNEIDERTE FÖRDERPROJEKTE FÜR UNSERE MITGLIEDSUNTERNEHMEN
- AUSTAUSCH IN EINEM EINMALIGEN EXPERTEN-NETZWERK
- INNOVATIONEN AUS WISSENSCHAFT UND PRAXIS

**Optimierung der Nachhaltigkeitsperformance und
Initiierung von Nachhaltigkeitsprozessen
im Tourismus**

in

Mitgliedsunternehmen
Branche
Destinationen

durch

Projekte
Sensibilisierung
Innovation

in
Begleitung
von

Wissenschaft
Fachexperten
Menschen aus den Destinationen

Futouris Branchenprojekt 2015-2017: Sustainable Food

Das Speisen- und Getränkeangebot in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen nachhaltiger gestalten

- **Lokale Lieferketten** stärken
- Angebot von **biologischen** und **Fair Trade** Produkten fördern
- Schonender **Ressourceneinsatz** bei der Zubereitung
- **Lebensmittelabfälle** verringern



Sustainable Food: Projektansatz und -phasen

1. Grundlagenstudie zu den Aspekten:

- Welche Voraussetzungen für nachhaltigere Speisen im Urlaub müssen aus wissenschaftlicher Perspektive erfüllt sein?
- Was erwarten die Kunden?
- Welche Möglichkeiten gibt es für die Leistungsträger? Welche Maßnahmen werden bereits umgesetzt?



2. Entwicklung eines Handbuchs

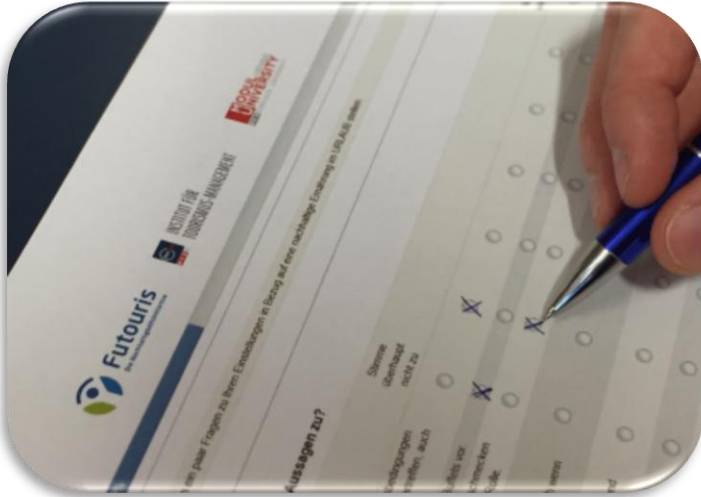
- Praktische Handlungsempfehlungen zur Anwendung in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen
- Für die Futouris Mitglieder und die gesamte Tourismusbranche



3. Umsetzung in Modellprojekten in Kooperation mit den Futouris Mitgliedern

- In Hotels / auf Kreuzfahrtschiffen / mit weiteren touristischen Partnern
- In Modell-Destinationen

Sustainable Food Grundlagenstudie: Unser Vorgehen



- ✓ Analyse von **Sekundärliteratur** und relevanten **Zertifizierungssystemen**
- ✓ **Befragung der Kunden** der Futouris Mitgliedsunternehmen (online, fast 8000 Teilnehmer)
 - Einstellungen und Wünsche der Reisenden bzgl. eines nachhaltigeren Speisen- und Getränkeangebots im Urlaub



- ✓ **Interviews mit touristischen Leistungsträgern** in Antalya, Türkei und auf Gran Canaria, Spanien
 - Bewertung der aktuellen Nachhaltigkeits-Performance im F&B Bereich
 - Einstellungen gegenüber Nachhaltigkeitskonzepten im F&B Bereich

Kundenbefragung: Erwartungen der Reisenden

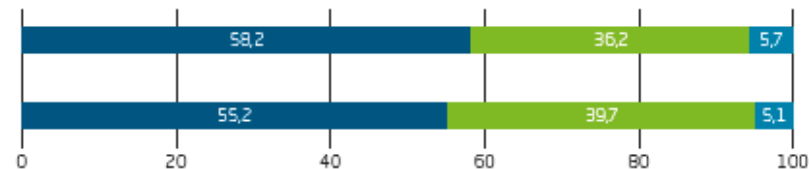
KEY-RESULTS FROM THE PROJECT



More than 55% of German package holiday travellers strongly agree, that travel companies should not only meet but exceed ecological and social standards, even if this would cause increasing prices.

■ Strong agreement (6+7) ■ Middle agreement (3,4,5) ■ Weak agreement (1+2)

Travel companies should not only meet but exceed social standards
(i.e. working conditions for employees) even if the price increases for me.



Travel companies should not only meet but exceed ecological standards
(i.e. responsible waste- and sewage handling) even if the price increases for me.

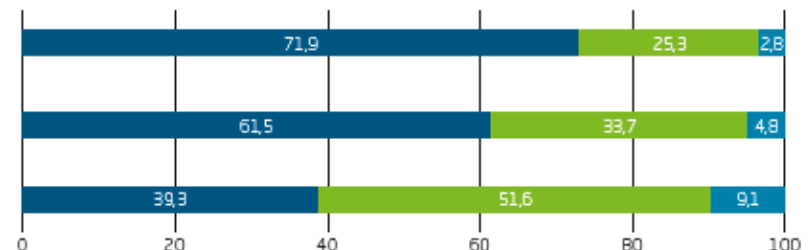
n=7,915

TOURIST CARE A LOT ABOUT LOCAL PRODUCTS!

Local ingredients and food seem to play a key role, when it comes to customers attitudes. More than 60% of German package holiday travellers prefer local dishes to familiar ones and strongly agree that food and drink are a good way to become acquainted with other cultures.

■ Strong agreement (6+7) ■ Middle agreement (3,4,5) ■ Weak agreement (1+2)

Food and drink are a good way to become acquainted with other cultures.



On vacation, I prefer local meals to familiar ones I know from home.

On vacation, regionally-produced food is important to me.

n=7,915

Kundenbefragung: Ergebnisse mit Fokus auf Abfallvermeidung

47 % möchten immer die volle Auswahl an Speisen am Buffet haben

Nur **15 %** bevorzugen á la Carte Angebot



Aber: 57 % würden kleinere Portionsgrößen akzeptieren, wenn dadurch Lebensmittelabfälle verringert werden können!

Leistungsträgerbefragung: Zentrale Ergebnisse – Einkauf

- **Preis & Qualität** stehen bei Auswahl im Vordergrund, Nachhaltigkeitsaspekte weniger
- **Lokale Produkte** überall sehr geschätzt, aber Verwendung stark abhängig von der Situation der landwirtschaftlichen Produktion
- **Biologische und fair gehandelte Lebensmittel** spielen bei den Befragten kaum eine Rolle
- Der Einkauf wird **meist über Großhändler** abgewickelt, nur vereinzelt bestehen direkte Beziehungen zu Produzenten



Leistungsträgerbefragung: Zentrale Ergebnisse - Präsentation

- **Typische Präsentationsform: Buffet**
 - Mengen an Gästeaufkommen angepasst, verstärkt **Live-Cooking**
 - Hotels versuchen **traditionelle, authentische Gerichte** in den Buffets zu integrieren, insbesondere in Form von Themenabenden
 - Angebot **vegetarische Speisen** variiert: weniger als 10 % (Gran Canaria) - mehr als die Hälfte (Antalya)
 - Geringes Angebot **gluten-, laktosefreier und anderer diätetischer Lebensmittel**
- **Wenig detaillierte Speiseninformationen, keine Herkunftskennzeichnung**



Leistungsträgerbefragung: Zentrale Ergebnisse - Abfallvermeidung

- **Maßnahmen: Buffet-Management**
 - Gegen **Ende der Buffetöffnungszeiten**: weniger Platten/Behälter nachgefüllt, kleinere und flachere Behälter/Tablets eingesetzt
 - Oftmals große Behälter statt Portionspackungen genutzt
 - **Rücklauf von Buffet**: gesetzliche Regelungen sehr unterschiedlich
- **Abfallmengen = zwischen 25 und 60 % der eingekauften Lebensmittel!!**
 - Bestehend aus Abfällen aus der Zubereitung, Resten am Buffet und Tellerresten
 - bislang jedoch kein Detail-Monitoring durchgeführt



Ausblick: Praxishandbuch und Modellprojekte

- **Handbuchentwicklung** auf Basis der Ergebnisse
 - **Bewusstsein** schaffen
 - **Wissenstransfer** zu touristischen Leistungsträgern
 - **Praktische Handlungsempfehlungen** in den Bereichen Einkauf, Zubereitung, Präsentation, Kommunikation und Abfallmanagement
 - Handbuch wird im **Frühjahr 2016** erscheinen
- Erprobung der Handlungsempfehlungen in **Praxis-Modellprojekten** ab Sommer 2016





Futouris – Gemeinsam mehr erreichen als jeder Einzelne!

Futouris e.V., Schicklerstrasse 5, D-10179 Berlin

Tel. + 49 (0) 30 278 90182

info@futouris.org

www.futouris.org