

Reduktion von Lebensmittelabfällen

Die Unternehmergruppe des Vereins United Against Waste (UAW) engagiert sich seit rund zwei Jahren für die Reduktion von Lebensmittelabfällen im Ausser-Haus-Konsum. Die Initiative weist im zweiten Jahr des Bestehens innovative Projekte aus und hat ihre Mitgliederzahl erneut verdoppeln können. Diesen Monat traf sich die Gruppe zur Generalversammlung und diskutierte Potenziale zur weiteren Reduktion von Lebensmittelabfällen.

Professioneller Ansatz

Im Rahmen einer Podiumsdiskussion zeigten Schlüsselpersonen der laufenden UAW-Projekte, wie Abfallvermeidung gelebt werden kann. Christian Ecoeur, Optimierungsexperte des Beratungsangebots von United Against Waste, betonte, wie wichtig es ist, die Reduktion von Lebensmittelabfällen professionell anzugehen: «Die Verminderung von Lebensmittelabfällen bringt Sparpotenzial für jeden Betrieb. Um dies zu nutzen, braucht es aber professionelles Change Management. Das Angebot und die Unternehmenskultur müssen hinterfragt werden.»

Das Beratungsangebot von UAW setzt hier an und unterstützt Betriebe bei der Erarbeitung und Umsetzung von Massnahmen. «Mit der Beratung profitieren Betriebe von einer strukturierten Herangehensweise an die Thematik. Damit wird der grösste Nutzen erreicht – für das Budget und die Umwelt», ist Ecoeur überzeugt.

Die Beratung stellt aber nur eine der Aktivitäten von United Against



Waste dar. Dazu kommen verschiedene Hilfsmittel zur Messung der Lebensmittelabfälle, ein Fachkurs für Profis aus dem Gastgewerbe sowie Fachgruppen für den Austausch unter den Branchenmitgliedern. Diese Angebote ermöglichen es Betrieben, die Reduktion von Nahrungsmittelverlusten individuell anzugehen und zur Selbstverständlichkeit zu machen.

Hohe Resonanz in der Branche

Vereinspräsident André von Steiger, Leiter Verkauf bei Pistor AG, zeigte sich mit der Bilanz des vergangenen Vereinsjahres sehr zufrieden: «Seit unserem Start 2013 haben wir wirklich viel erreicht und sehr gute Resonanz in der Branche gefunden. Wir können heute effektiv sagen, dass wir zu einer spürbaren Reduktion von Abfällen beitragen. Wir machen das Thema salonfähig.»

Angebote Bäckerei-Konditorei

■ **Erstanalyse:** Damit werden Überschüsse gemessen und Sparpotenzial erkannt. Das Tool ist ideal für kleinere und mittlere Betriebe, welche im Kassensystem über keine Erfassung der nicht verkauften Ware verfügen.

■ **Erweiterte Analyse:** Sie ergänzt die Daten von Kassensystemen mit Retourentransaktion mit Zahlen zu Lebensmittelabfällen in der Produktion und im Lager. Gemeinsam ergibt dies ein transparentes Gesamtbild über die anfallenden Lebensmittelabfälle.

■ **Fachgruppe Bäckerei-Konditorei:** Sie dient dem Erfahrungsaustausch zwischen verschiedenen Bäckereibetrieben. Gemeinsam werden neue Lösungsansätze erarbeitet.

■ **Sektionskurs:** Warendruck bis Ladenschluss und Verminderung von Überschüssen ist möglich. Wie dies geht, zeigt der Sektionskurs der Richemont Fachschule.

United Against Waste

www.united-against-waste.ch

Der Branchenverein United Against Waste (UAW) hat zum Ziel, Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette der Food-Service-Branche zu vermindern. Der Verein, welcher im Sommer 2013 gegründet wurde, reicht von Lebensmittelherstellern und Grosshändlern bis hin zum Gast- und Bäckereigewerbe.

Ostschweizer Bäcker-Confiseure

Vom OBKV zum OBC

Die Generalversammlung 2015 des Ostschweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes (OBKV) beschloss einstimmig die sich nach der Fusion aufräuhende Umbenennung in Ostschweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (OBC).

Die GV 2015 wurde an der Offa in St. Gallen abgehalten, was Gelegenheit zur Verbindung mit dem Besuch der Leistungsschau der Lernenden (s. S. 12/13) bot. In seinem Jahresbericht sprach Präsident André Müller die Auswirkungen der Aufhebung des Euro-Mindestkurses für die Grenzregionen an: «Viele Schweizer Bürger nahmen den Steilpass an und geben ihren Franken in Deutschland aus. Dieses Verhalten könnte sich aber auch als Bumerang erweisen, wenn wir in der Schweiz Arbeitsstellen abbauen müssen und noch schlimmer die Ausbildungsplätze nicht mehr gewährleisten können.» Angesichts des nicht einfacher werdenden Geschäftslebens munterte der Präsident die Mitglieder dazu auf, mit ihrer täglichen Arbeit Berufskompetenz und Stolz zu zeigen.

Unbestrittene Traktanden

Einstimmig angenommen wurden die von Sekretär Guido Strässle präsentierte ausgeglichene Jahresrechnung 2014 des Verbandes und das Budget 2015, ebenso die Jahresrechnung der ÜK-Kommission. Als Zeichen in die richtige Richtung passierte auch die Namensänderung in Ostschweizer Bäcker-Confiseure (OBC), wogegen die Genehmigung der damit verbundenen Statutenänderung auf nächste Jahr vertagt wurde.



OBC-Präsident André Müller.

Mit grossem Applaus wiedergewählt wurde Präsident André Müller, der jedoch sein Engagement auf die halbe Amtszeit von zwei Jahren beschränkt. Infolge der Neuausrichtung des OBC als Gefäss der Grundbildung wurden Monika Wick (Chefexperte Grundbildung Detailhandel), Richard Wanger (Chefexperte Grundbildung Produktion), Wisi Signer (Präsident ÜK-Kommission) und Monika Segmüller (Organisatorin Berufsfrauenanlass) neu in den Vorstand gewählt. Deren Informationen über die aktuellen Gegebenheiten in der Ausbildung fanden in der Versammlung breite Zustimmung.

Empfehlenswert ist der Besuch der Berufsfrauentagung vom 22. Juni 2015 in Rheineck, die dem Thema «Allergien» gewidmet sein wird.

Markus Tscherrig



Aufmerksame Zuhörer an der GV 2015 der Ostschweizer Bäcker-Confiseure.