

Lebensmittelabfälle: Sparpotenzial für jeden Betrieb

Die Zahlen sind erschreckend: Rund ein Drittel aller produzierten Nahrungsmittel geht in der Schweiz auf dem Weg zwischen Feld und Teller verloren. Die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist für die Food-Service-Branche jedoch kein unbekanntes Thema, denn aus betriebswirtschaftlicher Sicht ist jedes Unternehmen daran interessiert, die eigenen Überschüsse und die damit verbundenen Kosten zu minimieren. Der Branchenverein United Against Waste (UAW) zeigt auf, wie dies im Betriebsalltag möglich ist.

Corinne Wälti,
Projektleiterin,
Foodways Consulting
GmbH

Gemäss Schätzungen der ETH Zürich gehen in der Schweiz pro Jahr mehr als zwei Millionen Tonnen Nahrungsmittel verloren, davon betreffen über zwölf Prozent die Food-Service-Branche. Reste auf Tellern, Überproduktion und Lagerüberschüsse sind denn auch allen bekannt und belasten neben der Umwelt auch das Budget. Die Rechnung ist denkbar einfach: Wer Lebensmittelverluste vermindert, reduziert auch seine Kosten – egal ob Grosshändler oder Restaurantbesitzer. Genau hier setzt der Verein United Against Waste an: Er erarbeitet konkrete Lösungsansätze und verbreitet das Wissen in der Branche. Zu den Vereinsmitgliedern gehören Unternehmen aus Industrie, Handel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sowie die wichtigsten Branchenverbände. Auch die Saviva AG engagiert sich als Mitglied aktiv.

Wie gross das Sparpotenzial effektiv ist, zeigt ein Pilotbetrieb der Individualgastronomie: Bereits mit einfachen Massnahmen konnten die Überschüsse um 20 Prozent gesenkt werden. Bei täglich 50 Essensausgaben spart der Betrieb so rund 4100 Franken im Jahr.

Das betriebliche Potenzial erkennen und nutzen

Nahrungsmittelabfälle zu reduzieren, lohnt sich also. Doch wie kann dies im Betriebsalltag umgesetzt werden? Die Erfahrung zeigt: Um die Thematik richtig anzugehen, braucht es engagierte Mitarbeitende, motivierende Führungskräfte, die nötigen Werkzeuge, um Abfälle zu messen, und nicht zuletzt auch kreative Ideen für Veränderungen.

United Against Waste hat verschiedene Angebote zur Vermeidung von Nahrungsmittelabfällen. Diese reichen von der Gratis-Erstanalyse über einen Fachkurs für Profis aus dem Gastgewerbe bis hin zur vertieften mehrtägigen Beratung durch einen Optimierungsexperten (siehe nächste Seite). Mit diesen Angeboten können Betriebe die Reduktion von Nahrungsmittelverlusten aktiv angehen und damit zur Selbstverständlichkeit machen. Weitere Angebote, beispielsweise auch für Bäckereien und Konditoreien, findet man auf der Website von United Against Waste.



Angebote für das Gastgewerbe



Gratis-Erstanalyse zur Standortbestimmung

Überschüsse zu messen, ist der erste Schritt, um diese zu reduzieren. Die kostenlose Online-Applikation bietet eine einfache Möglichkeit, die Menge der Lebensmittelabfälle im eigenen Betrieb aufzudecken. Hierfür wurde ein intuitives Tool entwickelt, das allen Interessierten gratis zur Verfügung steht. Es zeigt auf, wie viel und wo genau Lebensmittelabfälle im Unternehmen entstehen und was dagegen getan werden kann.

Wissensaustausch im Fachkurs

Der eintägige Kurs für Köche, Küchenchefs und Gastronomieverantwortliche ist eine praxisnahe Weiterbildung für Profis. Die Referenten Georges Knecht und Mirko Buri stellen Ansätze vor, wie Abfälle messbar gemacht und Optimierungsmöglichkeiten im eigenen Betrieb genutzt werden können – von der Planung bis hin zur Kommunikation mit Gästen. Im Jahr 2015 ist der Kurs bereits ausgebucht. Für das Jahr 2016 sind wiederum sechs Kursdaten geplant.

Vertiefung mit dem Beratungsangebot

Das zweitägige Beratungsangebot ermöglicht eine vertiefte Analyse von Nahrungsmittelverlusten im Betrieb. Gemeinsam mit Christian Ecoeur, einem ausgewiesenen Optimierungsexperten und Gastronomieberater, wird gemessen, wo und warum Lebensmittelabfälle anfallen und mit welchen individuell angepassten Massnahmen das betriebliche Sparpotenzial ausgeschöpft werden kann.

Alle Angebote sind auf der Website www.united-against-waste.ch zu finden.



Der Verein United Against Waste

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

Mitglied werden unter
www.united-against-waste.ch

Kontakt:
Corinne Wälti
Geschäftsstelle United Against Waste
031 331 16 16
info@united-against-waste.ch