



Bild: Migros Torondo ABB

*Die Genossenschaft Migros Zürich betreibt alle Betriebe des orangenen Ms im Grossraum Zürich. Zu dieser Familie gehören unter anderem die Migros Restaurants und Catering Services. Drei Betriebe aus diesen Bereichen entschieden sich, ihre Lebensmittelabfälle mit einem UAW-Coaching zu erheben und zu reduzieren.*

*Coach Roger Lanz begleitete die Betriebe und führte sie zu fantastischen Resultaten: Im Schnitt senkten die drei Betriebe ihre Lebensmittelabfälle um 36%! Mit einem breiten Massnahmenkatalog soll der Fortschritt weitergeführt werden.*

## Food Save auf hohem Niveau: Die Genossenschaft Migros Zürich macht es vor

Was ursprünglich in Kleinbetrieben wurzelte, bewegt sich nun auf die grosse Bühne zu. Die Inspiration für Food Save, also der Reduktion von Food Waste, erreicht grössere Unternehmen in wichtigen Schnittstellen. So bringt die Genossenschaft Migros Zürich als Betreiberin diverser Personalrestaurants die Food Save Mentalität zu Grossunternehmen. Erste Stationen sind die Schweizer Börse SIX und die ABB, welche mit insgesamt drei Personalrestaurants an einem UAW-Gruppencoaching teilgenommen haben. Coach Roger Lanz erlebte mit den drei Betrieben eine echte Erfolgsgeschichte.

### Top-Ergebnisse im ABB-Torondo

Im Restaurant Torondo bei der ABB werden täglich zwischen 600 und 700 Gäste bedient. Entsprechend gross ist die Herausforderung einer Einführung von Food Save Prozessen. Die Anstrengungen des Teams trugen dennoch Früchte. Von den anfänglichen 61g Abfälle pro Mahlzeit blieben in der vierten Woche nur noch 32g übrig. Dies entspricht einem Food Save von 48%! Dabei handelt es sich um einen Top-Wert, den bisher nur einzelne Betriebe erreichen konnten. Gleichzeitig konnte der Wert der Abfälle um 55% gesenkt wer-

den und betrug in der letzten Woche nur noch 11 Rappen pro Mahlzeit. Wir gratulieren dem Torondo-Team für diese Leistung!

### Grosse Erfolge bei den SIX-Personalrestaurants

Für die Schweizer Börse SIX betreibt die Genossenschaft Migros Zürich gleich zwei Personalrestaurants. Diese erhoben ihre Abfälle getrennt.

Im Restaurant HTP werden täglich rund 400 Gäste verpflegt. Durch die Sensibilisierung und Tipps von UAW Coach Roger Lanz konnten die Abfälle pro Mahlzeit von 87g auf 57g gesenkt werden.



*«Die Reduktion des Food Waste ist für uns in der Gemeinschaftsgastronomie ein wichtiges Thema, welches uns täglich betrifft. Mit den nun gemachten Erfahrungen und den daraus erarbeiteten Massnahmen wollen wir das Niveau halten oder sogar steigern. Es zeigen sich positive Effekte auf die Nachhaltigkeit, die Kosten und das Verständnis unserer Gäste, welche gerne einen verantwortungsbewussten Partner haben.»*

*Marco Caliaro Betriebsleiter Personalrestaurant SIX HTP und HT201*

### United Against Waste

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

Der Food Save beträgt demnach 33%. Auch dieser Wert ist sehr gut. Gleichzeitig konnte der Wert der Lebensmittelabfälle um 66% reduziert werden und beträgt jetzt nur noch 9 Rappen pro Mahlzeit.

In der ersten Woche der Abfallerhebung im Personalrestaurant HT201 fielen 65g Food Waste pro Mahlzeit an. Während dem Coaching konnte diese Kennzahl um 29% auf 46g gesenkt werden. Auch das sind sehr gute Ergebnisse. Der finanzielle Wert der Abfälle konnte zusätzlich um 55% reduziert werden. Damit konnte das HT201 seine Food Waste Kosten erheblich reduzieren.

### In Zukunft noch mehr Food Save

Auch wenn die Resultate der Messphase ausserordentlich gut waren, wollen sich die drei Restaurants in Zukunft noch weiter verbessern. Zu diesem Zweck haben die Betriebe gemeinsam mit dem Coach einen breiten Massnahmenplan entwickelt. So können sie langfristig ihr Engagement steigern und noch mehr Lebensmittelabfälle vermeiden.

Das Personalrestaurant SIX HT201 stellte während dem Coaching fest, dass noch grosses Potential in der Reduktion von Überproduktion und Tellerrückläufen besteht. Dies wird mit einem Resteverwertungsplan, der Produktion nach Bedarf sowie der Gästekommunikation adressiert. Auf diese Weise können die Überproduktion gesenkt und aus den Resten kreative Kreationen hergestellt werden. Die

### Tipps

- ✓ **Überproduktionen als Beilage** weiterverwerten.
- ✓ Regelmässige **Mitarbeiterschulungen** durchführen, um die Motivation aufrechtzuerhalten.
- ✓ **Produktion knapp bemessen** und wo möglich **Bedarfsproduktion** einsetzen.

Gästekommunikation sorgt ausserdem für eine stärkere Sensibilisierung und für bewusstes Schöpfen am Buffet.

Regelmässige Schulungen und Schöpftrainings sollen im Restaurant HTP stattfinden, um die Thematik aktuell zu halten und neue Mitarbeitende direkt zu sensibilisieren. Dies trägt entscheidend dazu bei, das tiefe Niveau der Abfälle zu halten.



*«Obwohl wir dachten, wir seien schon auf einem guten Weg, ist es doch erstaunlich, wie viel man mit sehr wenig Aufwand noch erreichen kann. Es war eine Freude, zu sehen, wie sofort alle am gleichen Strang zogen und sich gegenseitig anspornten. Wenn dieser Gedanke hinausgetragen wird, kann also auch im Kleinen Grosses bewirkt werden.»*

*Oliver Höllerer, Leiter Restaurant Torondo*

Auch das Torondo bei der ABB möchte künftig sein Engagement für Food Save beibehalten. Hier steht die Überproduktion an oberster Stelle in der Agenda. Durch eine genauere Produktion fallen weniger Reste an. Wenn diese zusätzlich am nächsten Tag als Beilage angeboten werden, lässt sich die Überproduktion stark verringern. Ausserdem möchte man die Sandwiches knapper halten und bei Bedarf nachproduzieren.

### Dem Vorbild folgen

Nehmen Sie sich die Genossenschaft Migros Zürich zum Vorbild und planen auch Sie ein Coaching in Ihrem Betrieb. Sie können dadurch nicht nur Ihre Abfälle reduzieren, sondern auch Ihre Kosten spürbar senken!

<http://www.united-against-waste.ch/coaching>

### United Against Waste

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