



Bild: Robert Mutzner AG

Die Robert Mutzner AG ist ein in Buchs SG liegendes vielseitiges Gastronomieunternehmen mit Restaurants, Catering und Foodlab. Hier sollen Gäste verwöhnt, Veranstaltungen bereichert und neue Kreationen entwickelt werden. Damit stellt sich das Unternehmen in Einklang mit aktuellen Trends und traditionellen Klassikern.

Die Reduktion von Food Waste gehört ebenfalls zu denjenigen Trends, denen sich Mutzner annimmt. In Zusammenarbeit mit United Against Waste führt das Unternehmen ein Coaching durch, damit es seine Lebensmittelabfälle reduzieren und zugleich das Betriebsbudget entlasten kann.

Ambitionierte Zielsetzung schafft umfassenden Massnahmekatalog

Das Familienunternehmen Mutzner AG hat sich infolge seiner Nachhaltigkeitsbemühungen für ein vierwöchiges Coaching von United Against Waste entschieden. Dabei stehen Messung, Sensibilisierung und Standortbestimmung auf dem Programm. Während der Messung stellt unser Coach fest, dass sich die Abfälle mit 55 Gramm pro Gast und Mahlzeit in der Höhe eines Warenwerts von 95 Rappen befinden. Diese Werte sind weit unter dem Gastronomiedurchschnitt! Dennoch sollen sie mithilfe eines Massnahmekatalogs weiter gesenkt werden.

Breiter Massnahmeplan für ambitionierte Ziele

Trotz sehr guter Abfallwerte steckt sich die Mutzner AG weitere Ziele zur Reduktion von Food Waste. Die zu 85% aus Tellerrückläufen, Überproduktion und Produktionsmüll bestehenden Gesamtabfälle sollen auf breiter Basis angegangen werden.

Tipps

- ✓ Mengen genau überwachen und **dem Bedarf** anpassen
- ✓ **Vereinheitlichung** und Markierung der **Schöpfkellen**
- ✓ **Kommunikation mit Mitarbeitern und Gästen**



„Uns ist wichtig, dass die Thematik „Food Waste“ nach dem Projekt mit UAW nun keineswegs beendet ist. Ganz im Gegenteil – jetzt geht an die Umsetzung. Wir konnten einige wichtige Erkenntnisse gewinnen und wissen nun, wo wir den Hebel (oder in unserem Falle die Kelle oder das Rüstmesser) ansetzen können.“

Philip Mutzner,
Inhaber und Geschäftsleiter Mutzner AG

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.