



Medienmitteilung

Bern, 6. Juni 2019

Neue digitale Tools zur Reduktion von Food Waste in Gastronomie- und Hotelleriebetrieben

United Against Waste (UAW) will die 290'000 Tonnen Food Waste in der Gastronomie halbieren – dazu hat UAW gemeinsam mit Foodways das Food Save Starter-Kit entwickelt. Zwei neue Smartphone-Apps mit einem Ziel: Die Branche von der Messung bis zur Reduktion von Lebensmittelabfällen zu unterstützen. Die Lancierung findet am Fokus Food Save 2019, am 19. Juni in der Turnhalle Bern statt.

Innovative Lösungen zur Reduktion von Food Waste im Fokus

Im hektischen Küchenalltag fehlt oft die Zeit, sich mit dem Thema Food Waste zu beschäftigen. Die Agenda 2030 zur nachhaltigen Entwicklung in der Schweiz zeigt die Dringlichkeit des Themas. Immer mehr digitale Lösungen helfen Betrieben ohne grossen Aufwand Prozesse zu optimieren und so Kosten zu sparen – denn immer noch landen 290'000 Tonnen Lebensmittel jährlich im Abfall in der Schweizer Gastronomie. Der Fokus Food Save 2019 – der Branchentreffpunkt für Ressourceneffizienz im Ausser-Haus-Konsum rückt deshalb auf dem Markt vorhandene digitale Lösungen in den Fokus.

Die Lancierung des Food Save Starter-Kits: Unkompliziert und wirkungsvoll.

Dass in digitalen Lösungen Potential steckt, um eine breite Masse für Food Save – eben die Reduktion von Lebensmittelabfällen – zu begeistern, beweist United Against Waste mit der Lancierung des Food Save Starter-Kits.

Das Kit beinhaltet zwei neue Smartphone-Apps, die zur Sensibilisierung und Bildung der Branche beitragen und sowohl auf Betriebsebene als auch den einzelnen Mitarbeiter den Einstieg in die Reduktion von Food Waste erleichtern.

Wer nicht weiss, wo wie viele Lebensmittelabfälle im Betrieb anfallen, startet mit der Waste Tracker-App. Das flexible Analysetool unterstützt bei der Identifikation der Ursachen für Lebensmittelabfälle und liefert übersichtliche Reportings. Wer auf der Suche nach konkreten Massnahmen und Ideen ist, um Food Waste aus dem Küchenalltag zu verbannen, wird in der Food Save-App fündig: Über 200 Food Save-Massnahmen von der Planung bis zum Verkauf warten auf den Nutzer.

In einer Diskussionsrunde erzählen Ann-Sophie Bernhard, Mitglied der Schweizer Junioren Kochnationalmannschaft, Jens Jung, CEO von John Baker und Reto Mettler, Leiter Gastronomie Jungfraubahnen über ihre Erfahrungen mit den Apps.

Ein Überblick über auf dem Markt vorhandene Lösungen: Pioniergeist für jeden Betrieb.

Wer sich einen Überblick über auf dem Markt vorhandene Lösungen gegen Food Waste machen möchte, bekommt diesen definitiv an der kompakten Veranstaltung.

Neben dem Food Save Starter-Kit werden die Lösungen Kitro, Prognolite, und Too Good To Go vorgestellt. Kitro besteht aus einer Waage, welche unter dem Mülleimer platziert wird und einem Gerät, welches mit einer Kamera bestückt ist. Gastronomen erhalten detaillierte Informationen über die Zusammensetzung des vermeidbaren Abfalls, Kosten und Ursachen. Prognolite hilft Betrieben mit Nachfrageprognosen abzuschätzen, wann wie viele Menüs, Burger, Gipfeli oder Salate verkauft werden. Mit Too Good To Go werden Konsumenten und Gastronomen miteinander verbunden, um gemeinsam das überproduzierte Essen in Form Wundertüten zu retten.

Bilder und Texte zur Kommunikation rund um das Food Save Starter-Kit:

Interviews mit Ann-Sophie Bernhard, Jens Jung und Reto Mettler, Beschreibungen der Waste Tracker- und der Food Save-App sowie Bildmaterial sind unter dem folgenden Link abrufbar:

<https://www.foodways.ch/foodsavestarterkit-medien>

Download der beiden Apps:

www.foodsaveapp.ch

www.wastetrackerapp.ch

Pressekontakt

Geschäftsstelle:

Markus Hurschler, Foodways Consulting AG
Bollwerk 35, 3011 Bern
Telefon: 031 331 16 16
E-Mail: markus.hurschler@foodways.ch

Vereinspräsident:

André von Steiger, Eisberg Gruppe
Hüttenwiesenstrasse 4, 8108 Dällikon
E-Mail: Andre.vonsteiger@eisberg.com

Der Verein United Against Waste

United Against Waste ist eine einzigartige Unternehmerplattform, in welcher die Gastronomiebranche gemeinsam an der Reduktion von Lebensmittelabfall arbeiten. Heute verbindet der Verein über 140 Mitglieder aus den Branchen: Produktion, Verarbeitung und Handel, Gastgewerbe und Gemeinschaftsgastronomie, Bäckereien und Konditoreien, sowie Verbände. Mit innovativen Ansätzen leisten die Mitglieder Pionierarbeit zu diesem zukunftsgerichteten Thema und setzen somit Meilensteine für das Erreichen der gemeinsamen Vision.

Unsere Mission

- Sensibilisierung für die Problematik und Erarbeitung von praxisgerechten und innovativen Lösungsansätzen zur Reduktion von Lebensmittelabfall an allen Stufen der Wertschöpfungskette.
- Vernetzung von Stakeholdern und Verbreitung von Lösungsansätzen.
- Aufbau von United Against Waste als wirkungsvollen Ansprech- und Kooperationspartner im Thema Lebensmittelabfälle im Ausser-Haus-Konsum.