



PRESSEMITTEILUNG

Bern, 22. November 2013

Gastronomen gesucht

United Against Waste untersucht Food Waste in der Gastronomie

Gemeinsam mit Gastronomen will der Verein United Against Waste neue Erkenntnisse zu Lebensmittelabfällen in der Gastronomie gewinnen. Ziel ist es, Sparpotenziale zu identifizieren und Methoden zur Umsetzung zu entwickeln.

Rund ein Drittel der Lebensmittel weltweit werden vernichtet. Eindeutig zu viel. Der Branchenzusammenschluss „United Against Waste“ möchte das ändern und Food Waste entlang der Supply Chain des Ausser Haus Konsums – von Anbau bis Teller – reduzieren. Um die Potenziale zur Vermeidung von Food Waste im Gastronomiesektor zu analysieren, wird nun in einem Pilotprojekt eine Erhebung gestartet.

Potenziale identifizieren

Über den Zeitraum von vier Wochen messen Gastronomieunternehmen ihre Lebensmittelabfälle. Mit der Erhebung möchte United Against Waste die Potenziale zur Verringerung von Food Waste – und damit auch zur Kostenoptimierung – identifizieren. Weiter sollen auf die Betriebe zugeschnittene Werkzeuge entwickelt und die Ergebnisse der gesamten Branche zur Verfügung gestellt werden. Noch werden weitere Gastrobetriebe gesucht, die bis spätestens Mitte Februar 2014 anmelden, um an der Erhebung teilzunehmen.

Verein wächst weiter

Der im Sommer 2013 gegründete Verein United Against Waste ist weiter im Wachstum. Seit der Gründung im Juli konnten Mitglieder aus unterschiedlichen Sektoren gewonnen werden und weitere sind interessiert. Insgesamt vereint der Branchenzusammenschluss 23 Vertreter der Food Service-Branche. Der Auftritt des Vereins wurde von Grund auf überarbeitet. Die neue Webseite ist ab sofort unter www.united-against-waste.ch aufgeschaltet. Zudem wird United Against Waste vom 23. bis zum 27. November 2013 an der Internationalen Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum (Igeho) mit einem Stand vertreten sein.

Über United Against Waste:

Der Branchenzusammenschluss 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 über den Handel bis zu Gastronomieunternehmen und wurde von Unilever Food Solutions initiiert.

Mitgliederliste: Compass Group (Schweiz) AG, Gastro Suisse, Hero Gastronomie, Hilcona AG, hotelleriesuisse, Nestlé Suisse S.A., Business Unit Professional, Pistor AG, Saviva AG, SV (Schweiz) AG, SVG, Transgourmet Schweiz AG, Unilever Food Solutions, Food-Service Bereich der Unilever Schweiz GmbH, ZFV-Unternehmungen, G. Bianchi AG, HACO AG, Innoma GmbH / gastrofacts.ch, GINOX SA, Verlag GOURMET, Hotellerie et Gastronomie Verlag, Oscars Verlag AG, Etition Salz & Pfeffer, Sedrun Bergbahnen AG, Hubert Schweizer AG

Hinweis für Redaktionen

Alle Presseinformationen und weitere Materialien finden Sie auch auf:
www.united-against-waste.ch

Pressekontakt

United Against Waste

Geschäftsleitung:

Markus Hurschler, Foodways Consulting GmbH

Spitalgasse 24, 3014 Bern

Telefon: 031 331 16 16

E-Mail: markus.hurschler@foodways.ch

Vereinspräsident:

André von Steiger, Managing Director, Unilever Food Solutions

Bahnhofstrasse 19, 8240 Thayngen

Telefon: 052 645 66 43

E-Mail: andre.vonsteiger@unilever.com