

Food Waste = Viele Chancen



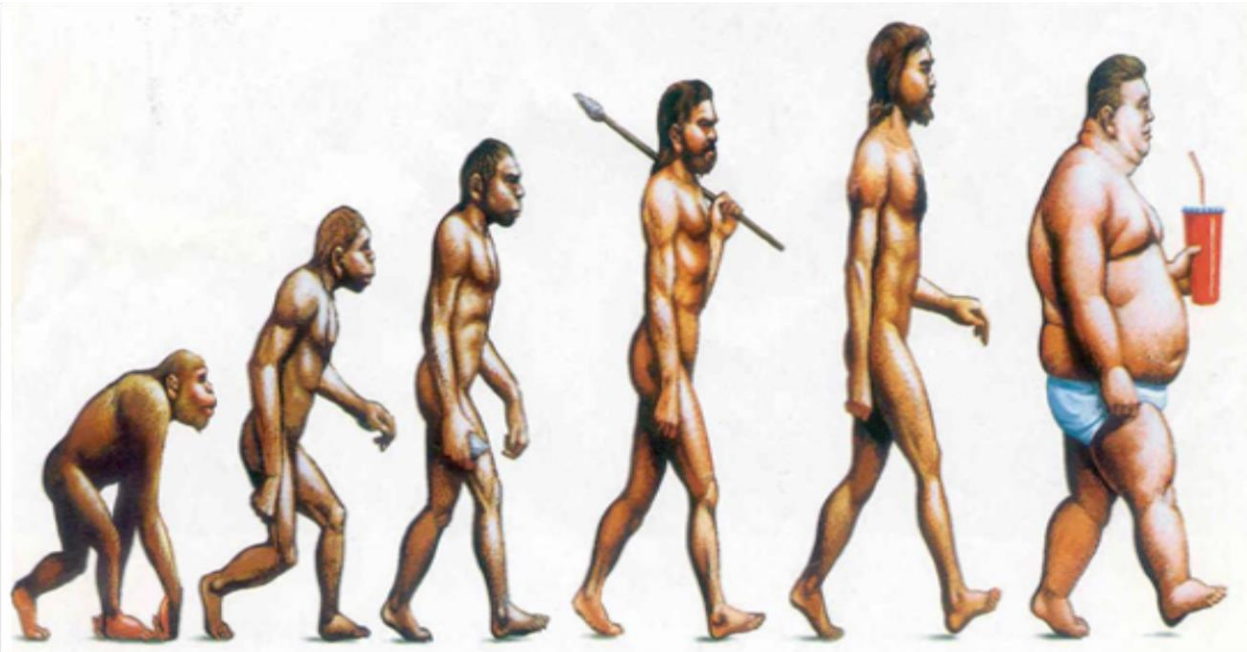
Themen

1. Überblick / Zusammenhänge Lebensmittelabfall
2. United Against Waste – Vision
3. Lösungsansätze im Ausserhauskonsum

Veränderung der Gesellschaft



Entwicklung Lebensmittelkonsum



Gestern

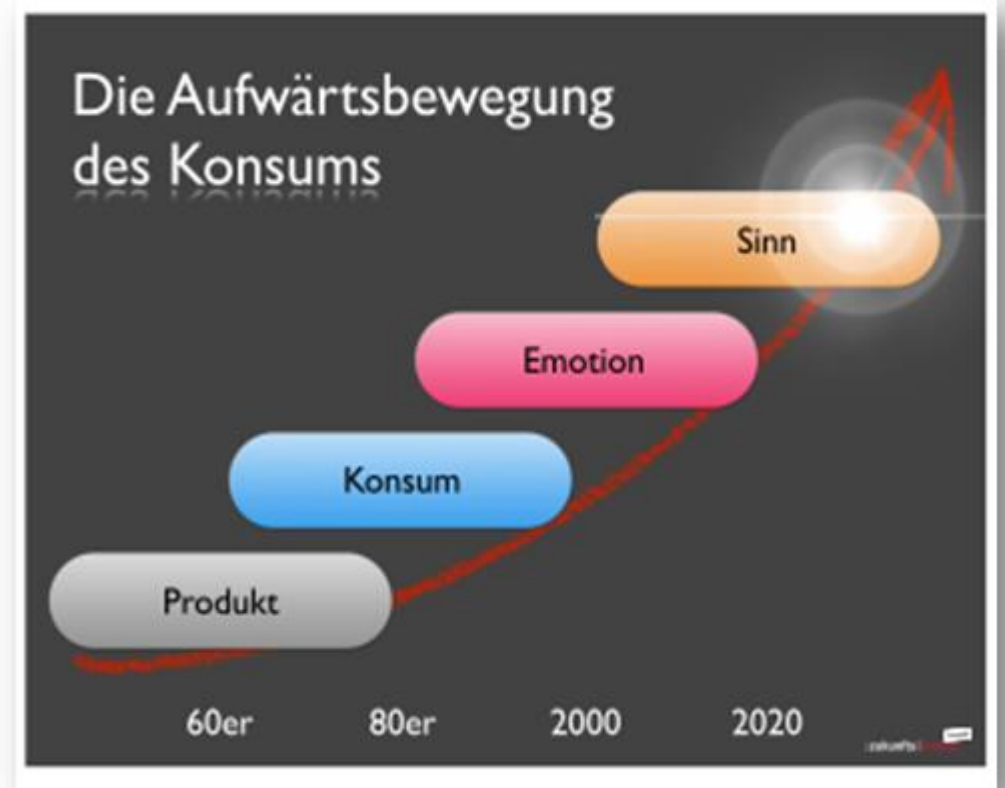
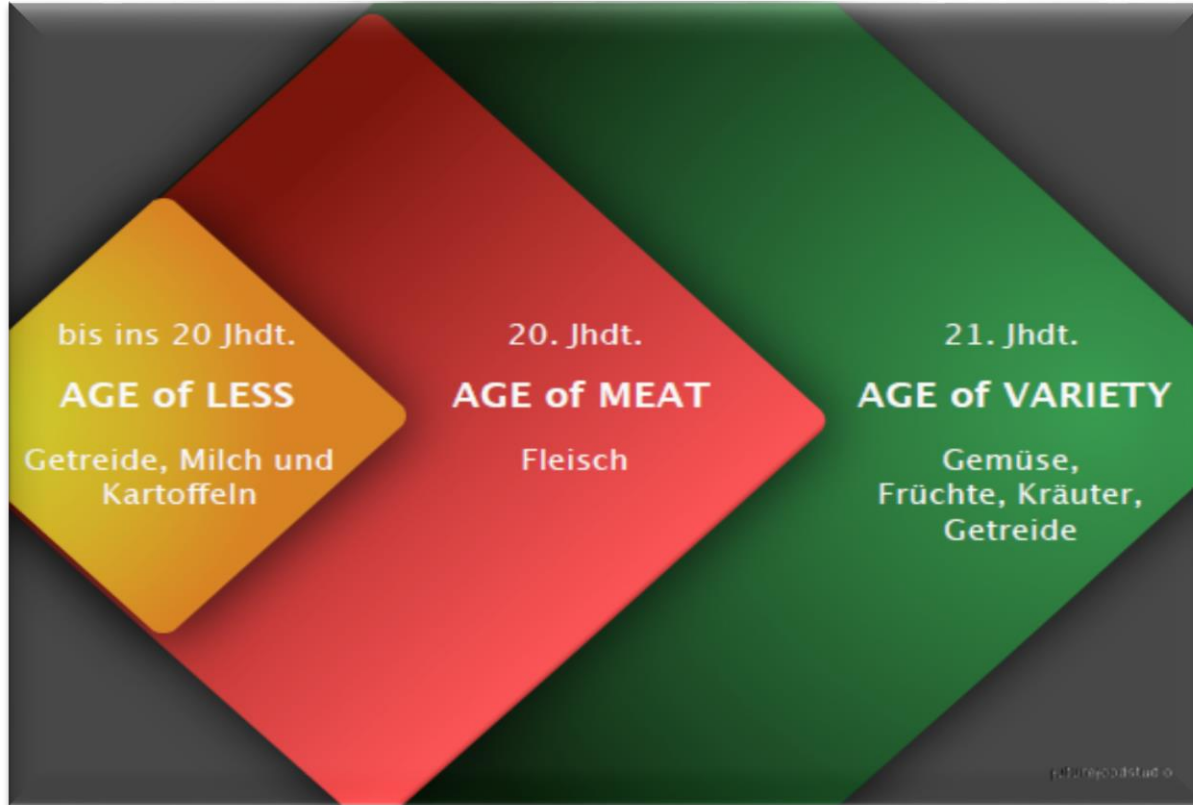


Heute



2025?

Veränderungszyklen Ernährung



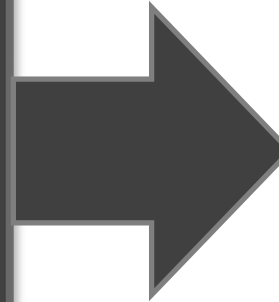
Konsum & Nachhaltigkeit

”

Die Welt hat eine Dichte erreicht, in der die Tat unmittelbar zum Täter zurückkommt.

Peter Sloterdijk

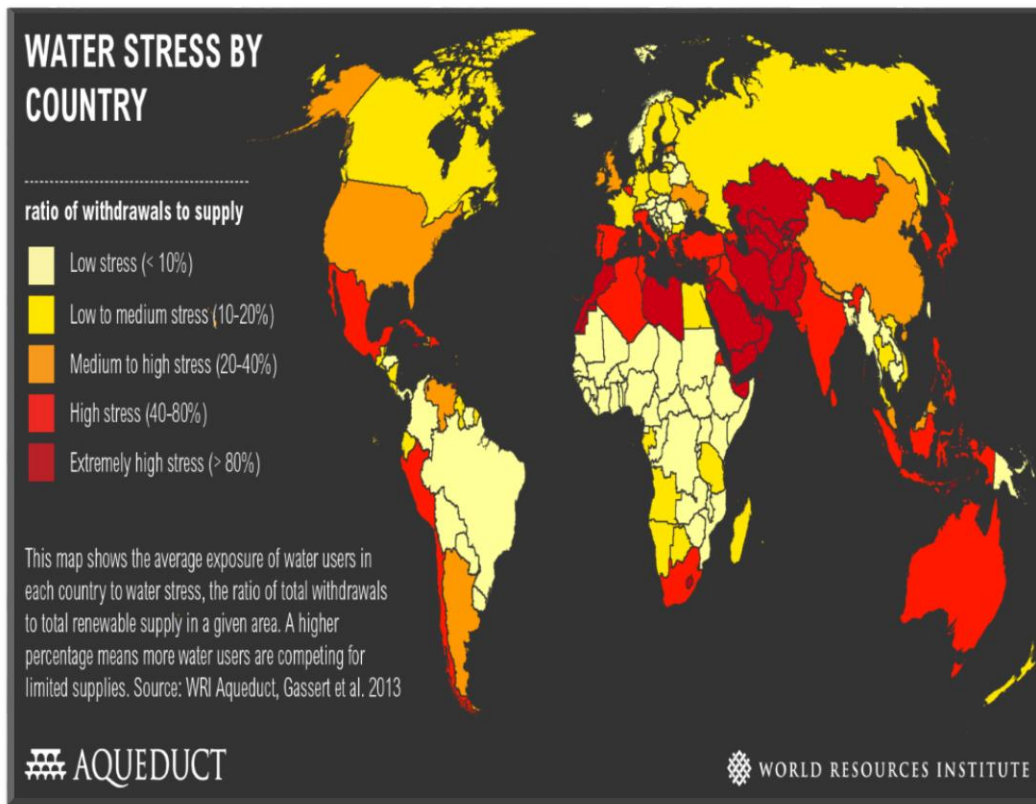
pd@reco-stad.o



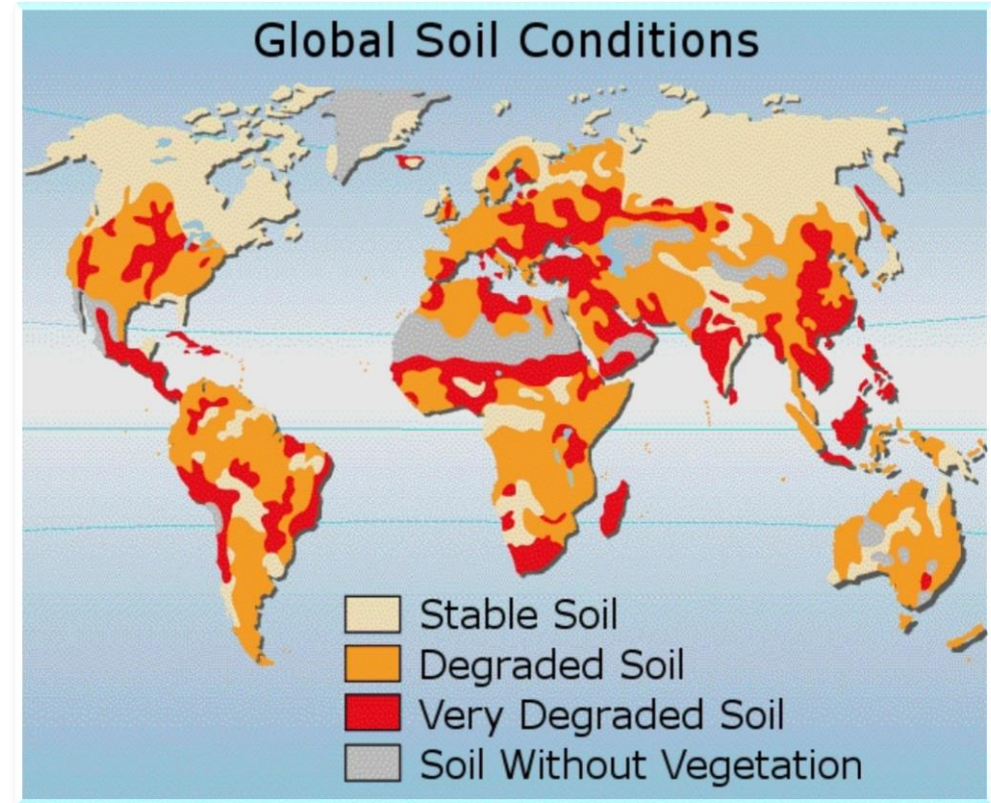
- Boden?
- Wasser?
- Luft?
- Ethik & Sinn?
- Zukunft?

Wie lange können wir uns dies noch leisten?

Wasserknappheit:

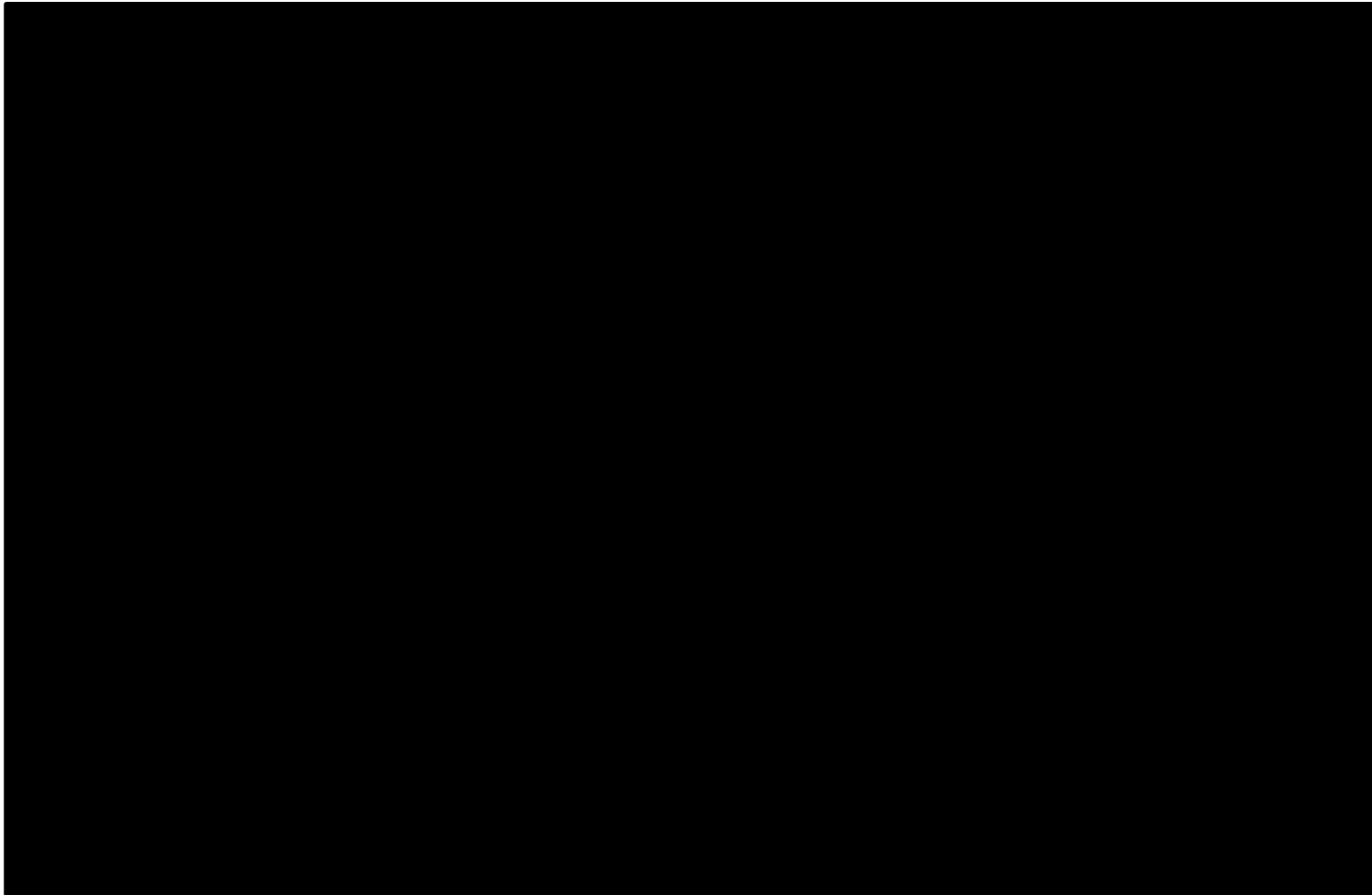


Bodenverschmutzung:



Würden alle so wie wir in der Schweiz leben, bräuchten wir 3 Planeten

Waste & Umweltfolgen (Video)



1. Überblick / Zusammenhänge



Nachhaltigkeit = Ein MUSS für nächste Generationen



Foodtrends: Gesünder, Nachhaltiger, regionaler

Besser statt mehr....

„In Zukunft werden wir nicht weniger haben, sondern weniger wollen - und viel mehr davon haben!“

„ Schmeiss es nicht weg, denn es gibt kein „weg“.



Gesunder
Genuss
✓ bewusst
✓ regional
✓ nachhaltig



Verein United Against Waste Schweiz

Verein United Against Waste
wurde im Mai 2013 gegründet

Gründungsmitglieder:



Vision:

Reduktion der
Lebensmittelverluste
um 50%

entlang der Wertschöpfungskette
des Ausser-Haus-Konsums

Mission des Vereins United Against Waste Schweiz

Mission:

Erarbeitung von praxisorientierten & pragmatischen

Lösungsansätzen gegen Lebensmittelverschwendung

entlang der Wertschöpfungskette

Vernetzung und Verbreitung von Lösungsansätzen.

Ansprech- & Kooperationspartner im Thema

Lebensmittelabfälle im Ausser-Haus-Konsum.

Fokus Ausser Haus Konsum

20% auf dem Teller werden nicht aufgegessen sondern landen im Abfall



- **Gastronomie**
- **Personalverpflegung**
- **Heime & Spitäler**

Jedes 4. Brot wird nicht konsumiert und landet im Abfall

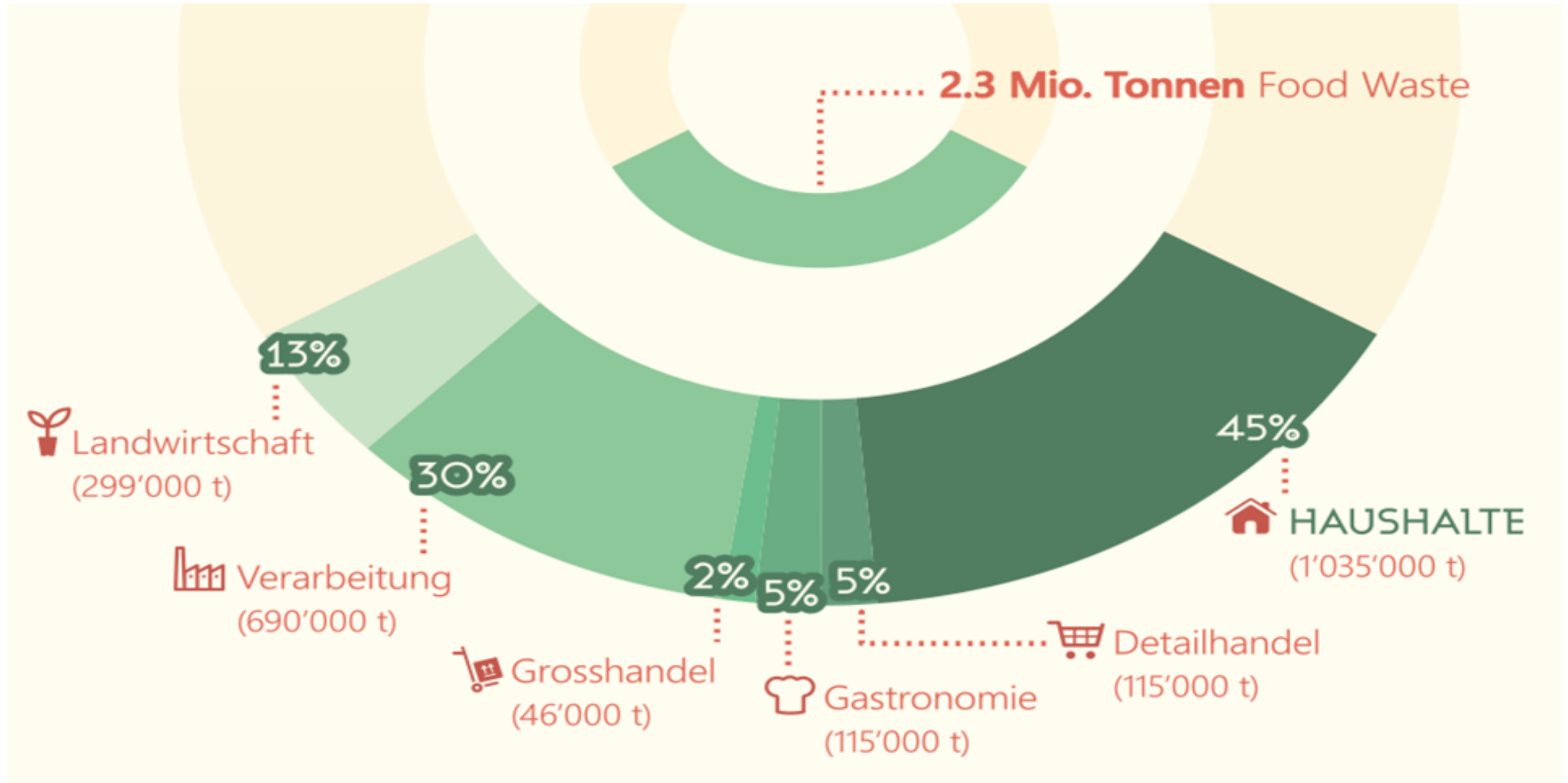


- **Bäckereien**
- **Konditoreien**

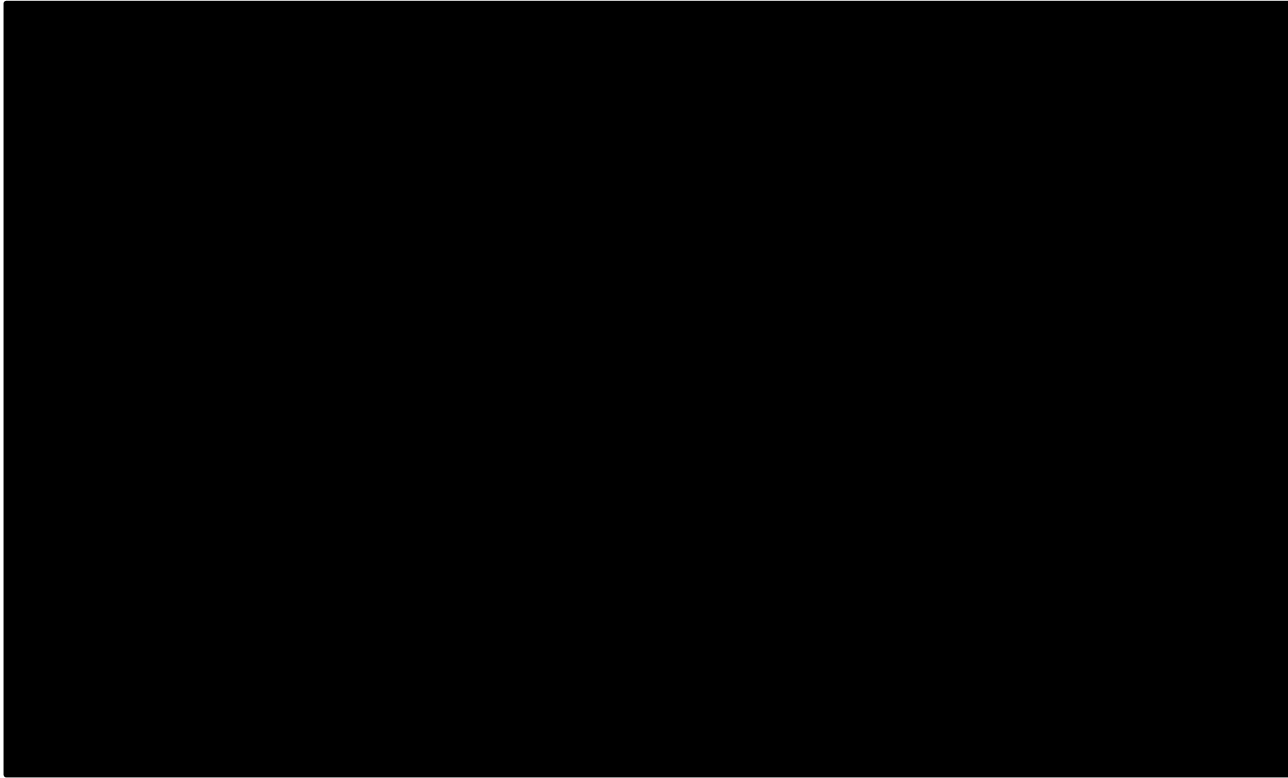


- **Verbände**
- **Fachschulen**
- **Projekte**
- **Fachmedien**

Wo entsteht Food Waste (Schweiz)?



Foodwaste = «Money Waste»



Chance: Finanzielles Potential ist hoch

20% auf dem Teller werden nicht aufgegessen sondern landen im Abfall



Lösungsansätze Gastronomie



PLANUNG & EINKAUF

- Kurze Wertschöpfungsketten
- Kommunikation mit Produzenten
- Angebot hinterfragen & optimieren
- Menüplanung als Werkzeug
- Bewusst einkaufen (bspw. Saisonplanung; mehrere Betriebe zusammen)



PRODUKTION

- Messen der Abfälle
- Lagerfristen anpassen
- Produktionsmenge festlegen
- Moderne Verarbeitungstechniken
- Randzeiten nutzen
- Mitarbeiterführung



VERKAUF & ANGEBOT

- Verminderung von Lebensmittelabfällen als Betriebs-Philosophie
- Kommunikation mit Gästen
- Gästesensibilisierung
- Mehrwert für den Gast generieren
- Weniger erfolgreiche Angebote kreativ fördern
- Neue Betriebswege suchen



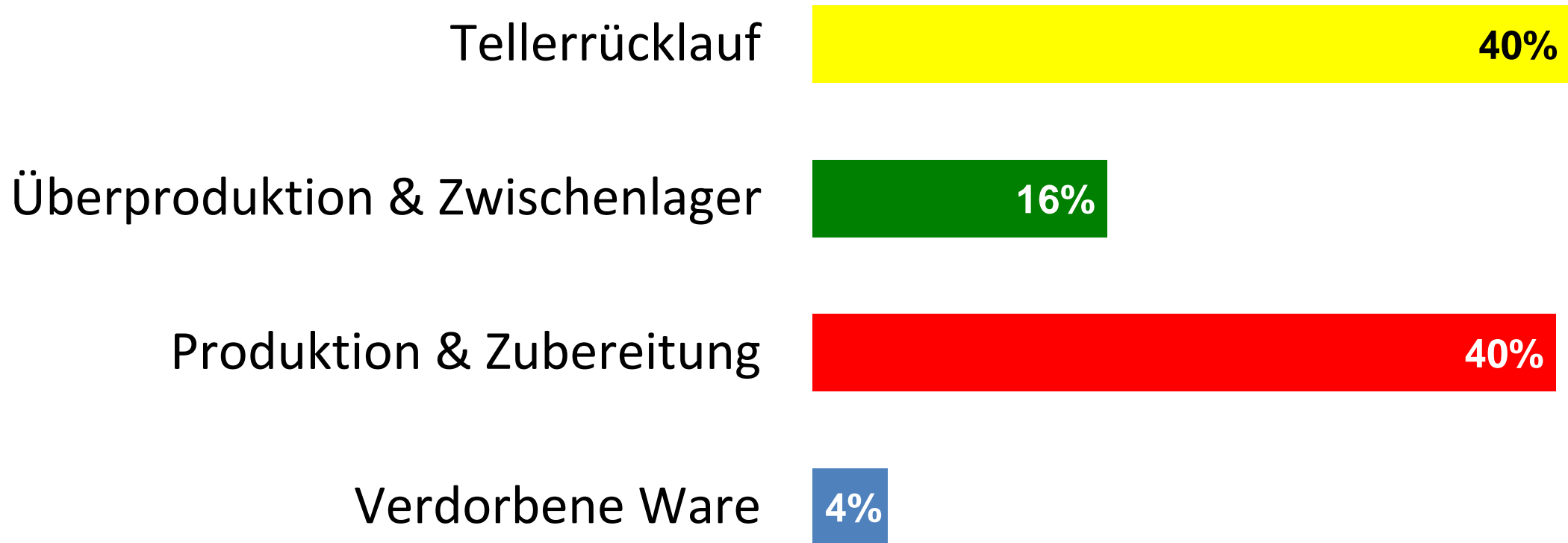
Ergebnis mit UAW-App Erhebungstool



- **15 Hotels** an Erhebung
- **68'100 Essen** an 366 Messtagen
- **13,3 Tonnen Lebensmittelabfall = 4 LKW**
- **Ø 191 g/Gast**
- Warenwert von **CHF 73'000.-**

Verminderung um 24 % => Sparpotential CHF 17'500.-

Beispiel: wo entsteht der Lebensmittel Abfall



80% des gesamten Lebensmittels Abfalls entstehen durch Tellerrücklauf & Produktion/Zubereitung

Der Verein bietet Best Practice Stories an:



Fallstudie Hotellerie

Hotel Weiss Kreuz, Thusis



Das Hotel Weiss Kreuz im Bündner Thusis ist ein 3-Sterne-Komfort Hotel mit Tradition: Nicole und Thomas Rüegg-Banzer führen den Familienbetrieb bereits in dritter Generation.

Der Betrieb setzt sich seit längerer Zeit mit dem Thema Lebensmittelabfall auseinander und hat verschiedene Optimierungsmassnahmen eingeführt. Im Rahmen des Beratungsangebots von United Against Waste hat das Team die erzielten Erfolge gemessen und fassbar gemacht.

Das Ergebnis: Mit einem Spitzenwert von Lebensmittelabfällen im Wert von nur 692.-/Monat zeigt der Betrieb, dass sich das Engagement lohnt!

Bild: www.weisskruz.ch

Team erreicht Spitzenwert!

Lebensmittelabfall ist für die Mitarbeitenden des Hotels Weiss Kreuz kein neues Thema. Dies bestätigen die Ergebnisse der Beratung durch United Against Waste. Während vier Wochen hat das Team die gesamten Lebensmittelabfälle der täglich rund 100 Essensausgaben gemessen. Mit einer Summe von 692.- pro Monat sind die Kosten der Lebensmittelabfälle überdurchschnittlich tief.

Kombination verschiedener Massnahmen als Schlüssel für Erfolg
Der Erfolg liegt in einer Kombination verschiedener Massnahmen: Abfall wird getrennt gesammelt und für das Personal sichtbar gemacht, die Menügrössen wurden kritisch hinterfragt und angepasst und die Lagerung optimiert. Das Ergebnis zeigt: Die Massnahmen zeigen Wirkung und lohnen sich auch finanziell. Eine zusätzliche Motivation für das gesamte Team!



„Mit angepasster Portionsgrösse, sichtbaren Abfällen und richtiger Lagerung hat unser Team die Lebensmittelabfälle auf ein Minimum vermindert. Dies bestätigt auch die Ergebnisse der Abfallerhebung – ein Motivationsschub für unser Team.“

Nicole und Thomas Rüegg, Direktor/Inhaber, Hotel Weiss Kreuz

Top Tipps

- ✓ **Portionsgrösse:** Insbesondere beim à la Carte Menü wurde die Portionsgrösse kritisch hinterfragt und entsprechend reduziert. Bei grösserem Hunger haben die Gäste stets die Möglichkeit, ohne Aufpreis nachzubestellen.
- ✓ **Abfalltrennung:** Abfälle werden getrennt gesammelt und dem Team sichtbar gemacht. So weiss jedes Teammitglied, wie viel Abfall wo anfällt.
- ✓ **Lagerung:** Mit weniger Vorproduktion, kleineren Verpackungsmengen und einer neuen Vakuumiermaschine verlängert das Hotel Weiss Kreuz die Haltbarkeit der Produkte.

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.



Fallstudie Hotellerie

Hotel Belvoir, Rüschtliikon



Bild: Hotel Belvoir

Das Hotel Belvoir in Rüschtliikon befindet sich nur 500 Meter vom Zürichsee entfernt. Das 4* Superior Hotel spezialisiert sich in den Bereichen Business, Privatveranstaltungen und Erholung und verköstigt seine Gäste mit täglich rund 170 Mahlzeiten.

Mit der Beratung von United Against Waste erstellte das Hotel Belvoir eine detaillierte Analyse der Abfälle über den Zeitraum von einem Monat und erhielt dadurch eine Grundlage für gezielte Massnahmen. Das Ergebnis: Die Lebensmittelabfälle konnten in nur drei Wochen um 30% reduziert werden!

Küche spart rund 3'000.- im Monat!

Die Reduktion der Lebensmittelabfälle im Hotel Belvoir rechnet sich: der Betrieb spart heute monatlich rund 3'000.-. Die Gegenüberstellung der weggeworfenen Waren mit den entstandenen Mehrkosten waren gemäss Küchenchef Reto Vögeli besonders hilfreich - sie motivierte das Küchenteam, die Abfälle stets weiter zu vermindern.

Massnahmen vom Buffet bis zum Seminar
Die Beratung durch United Against Waste führte zu massgeschneiderten Massnahmen. Diese reichen von der Planung bis zur Angebotsgestaltung. So wird das Salat Buffet neu ausschliesslich am

Mittag serviert, am Abend hat Reto Vögeli die Vorspeisen auf Tellergerichte umgestellt. Zusätzlich zur Abfallreduktion werden so auch die individuellen Geschmäcker der Gäste berücksichtigt. Brot war eine der grössten Ursachen für Lebensmittelabfall. Neu werden Brotscheiben nach Bedarf zugeschnitten. Im Abendgeschäft werden zudem Brötchen vom Bäcker innerhalb kürzester Zeit aufgebacken und knusprig serviert. Bei der Seminar-Gastronomie liegt der Fokus auf Tellergerichte und unterschiedliche Fingerfood-Schälchen. Diese werden in Portion und Grösse abgestimmt.

Top Tipps

- ✓ **Sensibilisierung** der Thematik schafft Verständnis im Team für innovatives und bewusstes Handeln.
- ✓ Das **Angebot** an die Bedürfnisse der Gäste anpassen, Portionen und Grössen abstimmen.
- ✓ **Brot** nach Bedarf zubereiten und nicht vorschneiden. Dies vermeidet trockene Scheiben und schmälert den Verbrauch.



„Dank der Beratung konnten wir die Produktionsabläufe und Angebote analysieren, überarbeiten und verbessern. Gleichzeitig wurde die Qualität der Gerichte ausgebaut - immer im Wissen unseres Leibnids: Wir sind ein verlässlicher Partner und stellen die soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit in den Vordergrund.“

Reto Vögeli, Küchenchef, Hotel Belvoir

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.

Angebote Bäckerbranche:

Bäckereigewerbe

Überschüsse reduzieren entlastet Ihr Portemonnaie und die Umwelt. Das Messen der Abfälle und einfache Veränderungen können bereits spürbare Unterschiede machen. Nutzen Sie unsere Angebote und profitieren Sie als Mitglied von United Against Waste gleich mehrfach!

Einstieg: Gratis Erstanalyse

Finden Sie heraus, wie viel in Ihrem Betrieb tatsächlich weggeworfen wird und was Sie dagegen tun können.



Erweiterte Analyse: Die Ergänzung zu Ihrer Retourenfassung

Sie erfassen nicht verkaufte Ware bereits in Ihrem Kassensystem? Zusammen mit einer Erhebung der Abfälle erhalten Sie ein transparentes Gesamtbild.



Frische Ideen und Austausch: Fachgruppe Bäckereien & Konditoreien

In der Fachgruppe finden Sie gemeinsam mit anderen Bäckereibetrieben Lösungen zur Verminderung von Überschüssen.



Breite Erfahrungen aus Arbeitsgruppe mit Bäcker:

Veränderungsansätze aus der Praxis für Betriebe:



Ganzheitlicher Ansatz ist das Ziel:

Ganzheitlicher Ansatz bringt Erfolg

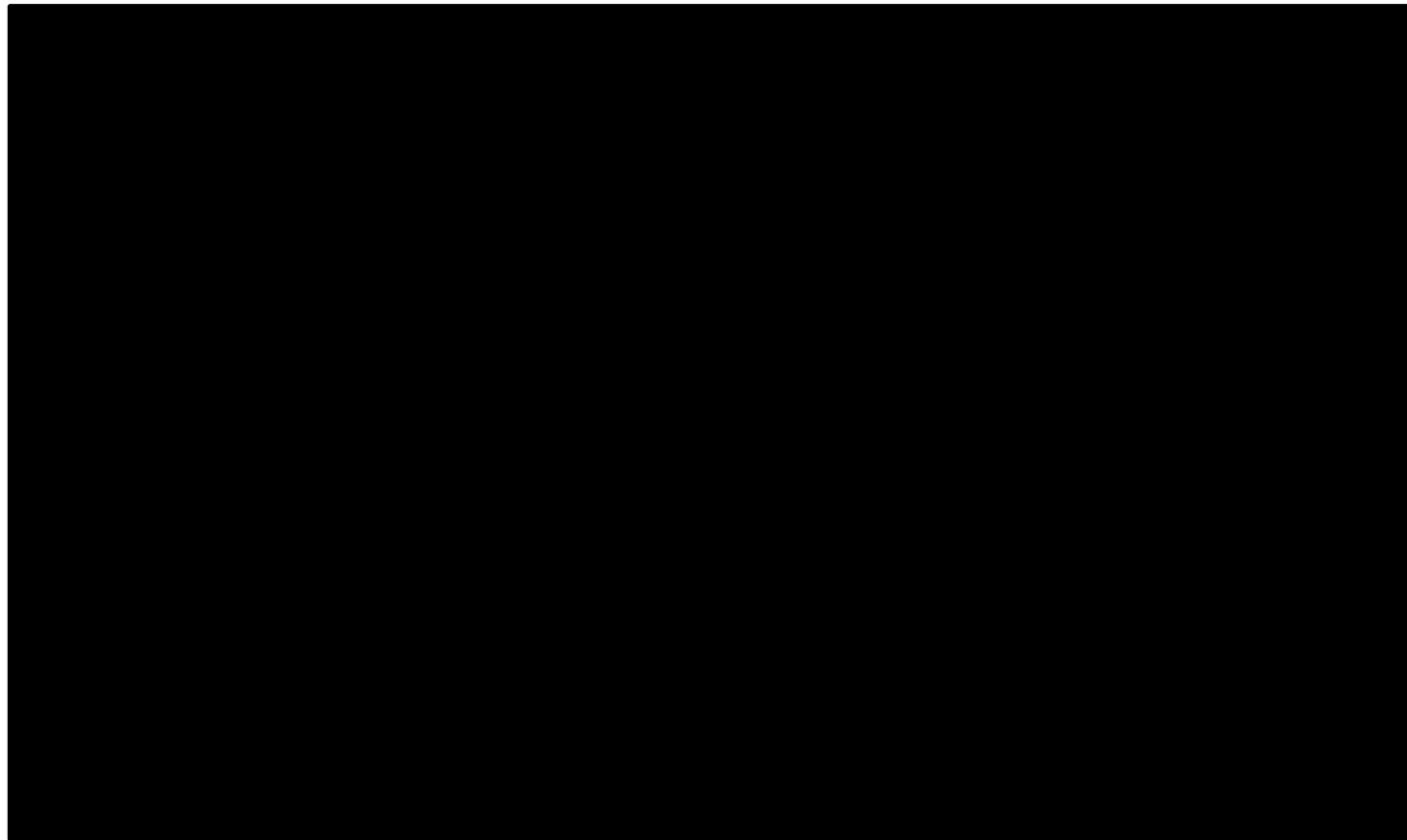


Sortimentsangebot & -Steuerung & -Controlling



4.100 Kg p.a.
Fr. 90'000 p.a.
(Verkaufswert)

Innovative Ideen sind gefragt





**Man kann Probleme niemals
mit derselben Denkweise lösen
durch die sie entstanden sind.**

Albert Einstein

© www.webroom-design.de