

# Forum Lebensmittelabfälle reduzieren: Erfolgsrezepte aus der Gastronomie

ZAGG Messe Luzern (Allmend)  
Dienstag, 25. Oktober 2016  
13.00 - 17.00 Uhr



# 25% weniger Lebensmittelabfall?

**Lebensmittelabfälle belasten nicht nur die Umwelt, sondern auch das Portemonnaie. Erhebungen von United Against Waste zeigen: Gastronomen können ihre Lebensmittelabfälle in nur einem Monat um durchschnittlich 25% reduzieren.**

**Am Forum präsentieren innovative Betriebe ihre Lösungsansätze zur Reduktion von Lebensmittelabfall. Lassen Sie sich inspirieren!**



Lebensmittelabfall vermeiden ist ein doppelter Gewinn:  
Für den Geldbeutel und die Umwelt.

*Markus Hurschler, Verein United Against Waste, Bern*



Sichere Lebensmittel gehören nicht in den Abfall!  
Der Entscheid „sicher?“ ist dafür die Grundlage.

*Dr. Silvio Arpagaus, Kantonschemiker, Luzern*



Dank unseren Tischstellern haben wir 50 - 70 % weniger  
Lebensmittelverschwendung.

*Brigitte Heller, Direktorin Hotel Monopol & Hotel Alpina, Luzern*



Essen ist sinnvoll - geniessen auch!

*Philippe Giesser, Sinnvoll Gastro, Luzern*



Es braucht eine treibende Kraft im Betrieb.

*Martin von Moos (Präsident Zürcher Hoteliers),  
Hotel Belvoir, Rüschlikon*



Wir sind überzeugt, dass unsere Region genug Lebensmittel  
für eine zukunftsfähige Gastronomie mit Erlebnissen bietet.

*Andi Lieberherr, Agrovision Burgrain AG, Alberswil*

# Programm 25. Oktober 2016

Moderation: Simon Kopp

13.00

## **Begrüssung**

Robert Küng, Regierungsrat Kanton Luzern

13.10

## **Inputreferate**

### **Lebensmittelabfall: Nutzen Sie Ihr Sparpotenzial!**

Markus Hurschler, Verein United Against Waste, Bern

### **Haltbarkeitsfristen – unhaltbar?**

Dr. Silvio Arpagaus, Kantonschemiker, Luzern

14.15

## **Pause**

14.45

## **Erfolgsrezepte aus der Praxis**

### **Kommunikation mit dem Gast**

Brigitte Heller, Direktorin Hotel Monopol & Hotel Alpina, Luzern

### **Nachhaltiges Gastrokonzept von A bis Y**

Philippe Giesser, Sinnvoll Gastro, Luzern

### **Lebensmittelabfall reduzieren – vom Einkauf bis zum Gast**

Martin von Moos (Präsident Zürcher Hoteliers), Hotel Belvoir, Rüşchlikon

15.30

## **Podiumsgespräch**

16.00

## **Blick in die Zukunft**

### **Innovative Produkte für eine „Preis-Werte“ Gastronomie**

Andi Lieberherr, Agrovision Burgrain AG, Alberswil

16.40

## **Apéro**



“Mit Feinem von gestern Gutes für heute anrichten, das gefällt mir!”

*Robert Küng, Regierungsrat Kanton Luzern*

# Anmeldung

## Bestellen Sie jetzt Ihr Ticket!

### Teilnehmer/in

Name / Vorname \_\_\_\_\_

Funktion \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Telefonnr. \_\_\_\_\_

Organisation \_\_\_\_\_

### Adresse

Strasse \_\_\_\_\_

Postfach \_\_\_\_\_

PLZ / Ort \_\_\_\_\_

### Ticketbestellung

CHF 50.- (Nichtmitglieder)

CHF 30.- (Mitglieder von United Against Waste)

Ausgefülltes Formular zustellen an:

United Against Waste  
Bollwerk 35  
3011 Bern



[www.united-against-waste.ch/zagg](http://www.united-against-waste.ch/zagg)



ALBERT  
KOECHLIN  
STIFTUNG

Mediensponsoring:

**ZAGG**