



PRESSEMITTEILUNG

Bern, 18. Oktober 2016

Forum „Lebensmittelabfälle reduzieren: Erfolgsrezepte aus der Gastronomie“

An der ZAGG Messe Luzern findet am 25. Oktober 2016 ein Forum zum Thema „Lebensmittelabfall reduzieren“ statt. Dabei erfahren die Teilnehmenden, wie Betriebe sowohl Lebensmittelabfall als auch Warenkosten reduzieren können. Erhebungen von United Against Waste zeigen: Gastronomen können ihre Lebensmittelabfälle in nur einem Monat um durchschnittlich 25% reduzieren.

Die ZAGG Messe Luzern ist die Fachmesse für das Gastgewerbe, die Hotellerie und die Gemeinschaftsgastronomie. Die Messe bringt die wichtigsten Akteure der Luzerner Gastronomie zusammen und bietet verschiedene fachliche Inputs, Wettkämpfe und Austauschmöglichkeiten.

Das Forum wird zusammen mit dem Kanton Luzern durchgeführt und liefert Best Practices von Betrieben und fachlichen Input rund um das Thema „Lebensmittelabfälle reduzieren: Erfolgsrezepte aus der Gastronomie“. Verschiedene Gastronomiebetriebe und Experten aus der Lebensmittelbranche präsentieren Lösungsansätze und ihre Erfahrungen damit. Die Teilnehmenden erhalten dadurch Inputs für Ideen und konkrete Massnahmen, welche sie selbst in ihren Betrieben umsetzen können.

Erfahren Sie mehr über das Forum an der ZAGG Messe Luzern unter www.united-against-waste.ch/ZAGG

Über United Against Waste

Die Mitglieder des Branchenvereins United Against Waste haben sich mit einem gemeinsamen Ziel zusammengeschlossen: mit konkreten Lösungsansätzen sollen die Lebensmittelabfälle im Ausser-Haus-Konsum reduziert werden. Unsere Angebote:

Coaching

Für Betriebe aus dem Gastgewerbe und der Gemeinschaftsverpflegung lohnt sich eine detaillierte Analyse der Lebensmittelabfälle. United Against Waste bietet dafür ein [Coaching](#) an, bei welchem mit ausgewiesenen Optimierungsexperten und Gastronomie-Beratern gemeinsam Daten analysiert und Lösungen gesucht werden.

Fachkurse

Der eintägige [Fachkurs für Profis](#) dreht sich um Ansätze zur Reduktion von Lebensmittelabfällen. Erfahren Sie, wie Sie Abfälle messbar machen und wirkungsvolle Massnahmen im eigenen Betrieb umsetzen – von der Planung bis hin zur Kommunikation mit Gästen.

Leitfaden für die Hotellerie

Der [Leitfaden](#) „Lebensmittelabfall vermeiden: Kosten sparen und Umwelt schonen“ bietet Management und Personal hilfreiche Tipps zur Reduktion von Lebensmittelabfall. Von der Planung bis zur Kommunikation mit dem Gast. Der Leitfaden wurde in Zusammenarbeit mit Vereinsmitglied hotelleriesuisse erstellt und ist gratis zur Verfügung.

Und vieles mehr: Food-Box, gratis Erstanalyse, Workshops, etc.

Erfahren Sie mehr unter www.united-against-waste.ch

Pressekontakt

United Against Waste

Markus Hurschler

Geschäftsleiter

c/o Foodways Consulting GmbH

Bollwerk 35, 3011 Bern

Telefon: 031 331 16 16

E-Mail: markus.hurschler@foodways.ch