

Forum "Lebensmittelabfälle reduzieren - Erfolgsrezepte aus der Gastronomie"

ZAGG Messe Luzern

25. Oktober 2016

WIR REDUZIEREN

LEBENSMITTELABFALL



Begrüßung

Robert Küng, Regierungsrat Kanton Luzern



Programm

13.00	1. Begrüssung 2. Inputreferate	Robert Küng
13.10	2.1 Lebensmittelabfall: Nutzen Sie Ihr Sparpotential	Markus Hurschler
13.40	2.1 Lebensmittelsicherheit : Grenzen von Haltbarkeit	Dr. Silvio Arpagaus
14.00	2.3 Praxisbeispiel	Gerold Schatt
14.15	Pause	
	3. Erfolgsrezepte aus der Praxis	
14.45	3.1 Kommunikation mit dem Gast	Brigitte Heller
15.00	3.3 Nachhaltiges Gastrokonzept von A bis Y	Philippe Giesser
15.15	3.2 Lebensmittelabfall reduzieren – vom Einkauf bis zum Gast	Martin von Moos
15.30	4. Podiumsgespräch	
	Diskussion zu „Erfolgsrezepten“ und „Lebensmittelsicherheit“	
16.00	5. Blick in die Zukunft	
	Innovationen aus der Region	Andi Lieberherr
16.30	6. Schlussworte	
Ab 16.40	Apéro	

Markus Hurschler

Leiter Geschäftsstelle United Against Waste

**Lebensmittelabfall: Nutzen Sie
Ihr Sparpotenzial!**

Wer ist United Against Waste?

Vision

Wir **halbieren** gemeinsam **Lebensmittelabfall** entlang der Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums.

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.

**WIR REDUZIEREN
LEBENSMITTELABFALL**

Über 100 Vereinsmitglieder

Bäckerei- & Konditoreigewerbe	Gastgewerbe	Gemeinschaftsgastronomie	Medienpartner	NPO/Verbände	Verarbeitung & Handel
-------------------------------	-------------	--------------------------	---------------	--------------	-----------------------

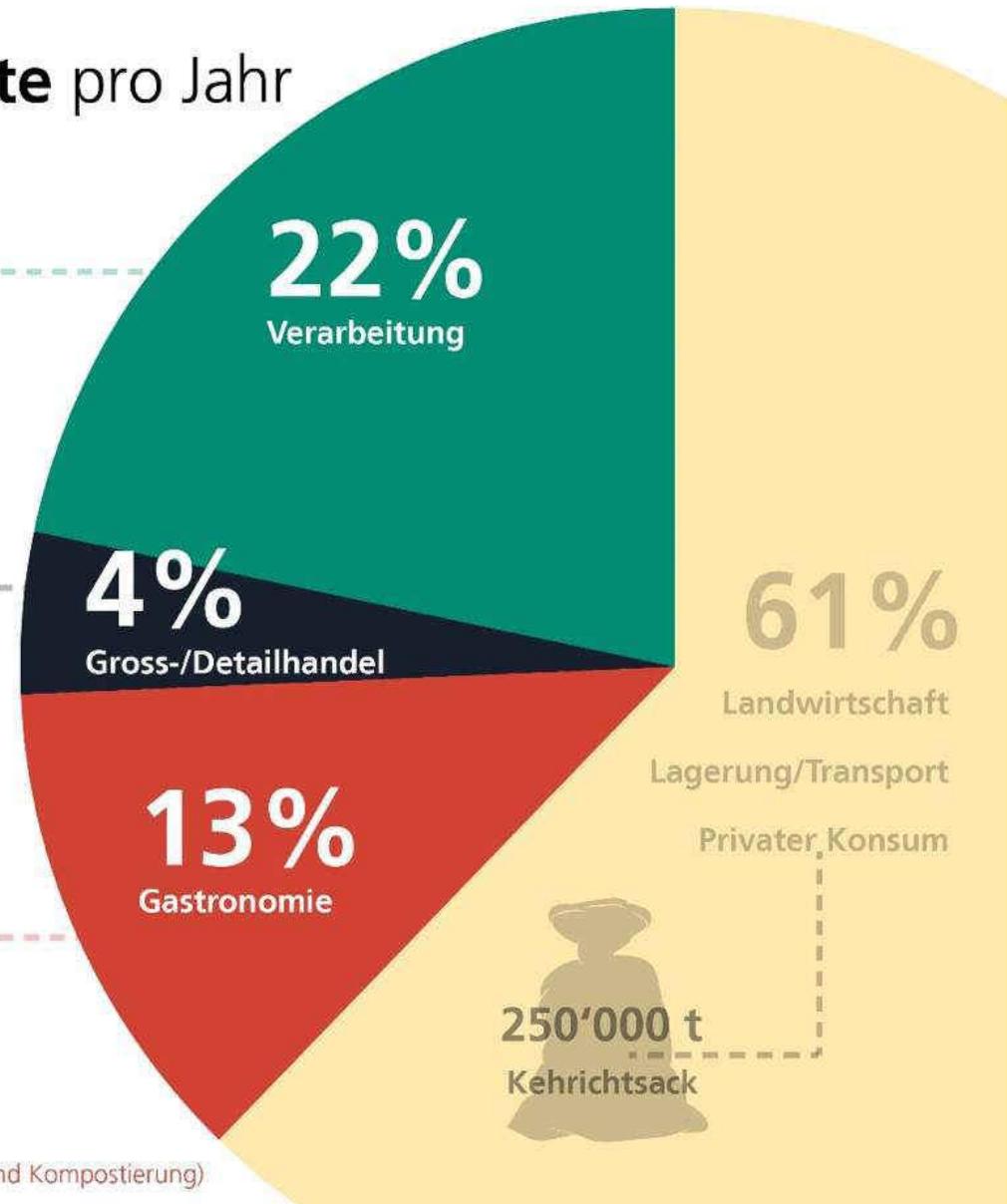


...grosses Interesse der Branche:
 jährliche Verdoppelung der Mitgliederanzahl seit Gründung!

**Warum beschäftigen
wir uns mit
Lebensmittelabfall?**

Weil es zu viel davon gibt...

2.3 Mio Tonnen **Foodwaste** pro Jahr



*1 Tonne Abfall verursacht 100.- Entsorgungskosten (Vergärung und Kompostierung)

Zentrales Element für nachhaltige Entwicklung

Kosten, Ethik & ökologische Aspekte



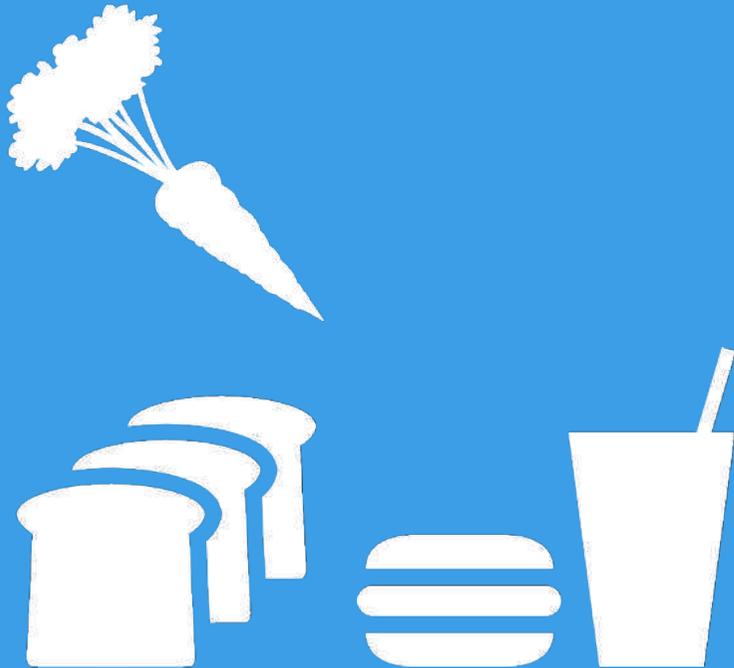


80%

des Wasserverbrauchs
steckt in der Ernährung

Lebensmittel

3'402 Liter



Industrieprodukte
714 Liter



Haushalte
84 Liter



Globale Entwicklungsziele

Wir sind nicht die Einzigen – und schon gar nicht die Ersten



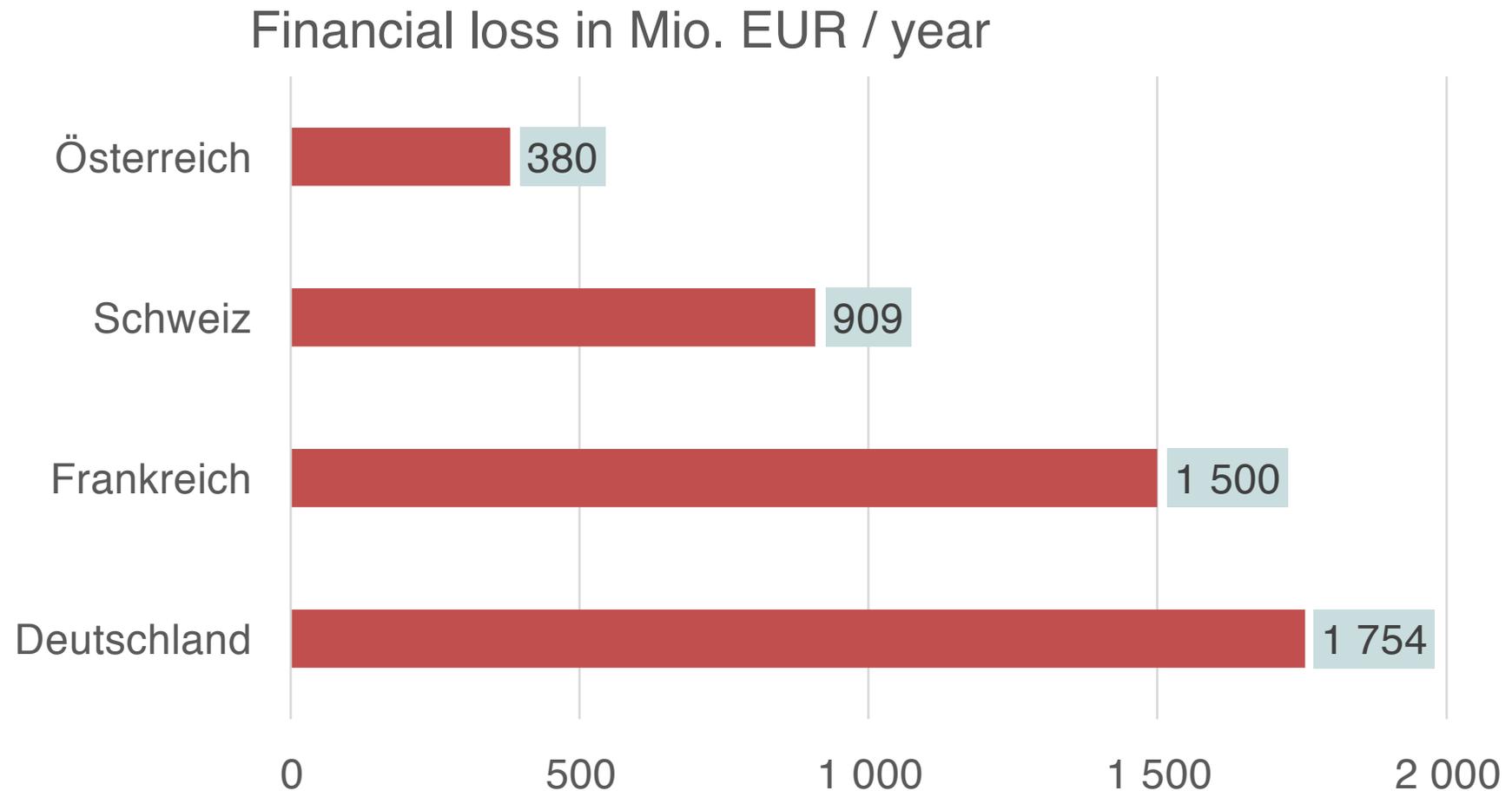
Goal 12: Nachhaltige Produktion & Konsum

12.3

- Halbierung der Lebensmittelabfälle im Handel und im Konsum bis 2030
- Reduktion der Verluste in den vorgelagerten Sektoren

Finanzielles Potential

Im ganzen Sektor



Quelle: Leanpath Whitepaper

Finanzielles Potenzial

In einzelnen Betrieben der Gastronomie



Kommunikation

Positives Image

Wirte wollen weniger wegwerfen

Jetzt wird aufgeessen!

Mehr Wertschätzung dem Essen gegenüber, weniger Verschwendung: Die Asia-Kette Nooch weiss eine einfache Lösung zu diesem Problem. In ihren Restaurants gibt es fast keinen Lebensmittelabfall mehr.

Publiziert: 10.08.2015

45 Kommentare · Drucken · E-Mail



Die Teller von Nooch-Betreiber Daniel Wiesner kommen jetzt häufiger leer zurück. (Siggi Bucher)

f Teilen 194

g+1 0

Twittern 3

Der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung hat die Gastronomie erreicht. Mit neuen Lösungen drücken Schweizer Restaurants den Essensabfall gegen null. Die Lösungen sind so simpel, dass man sich fragt, wieso sie erst jetzt angewendet werden.

Die Asia-Kette Nooch mit Filialen in Zürich, Basel, Bern und Winterthur ZH serviert jetzt einfach ein Drittel weniger Reis. Ein Flyer am Tisch informiert die Gäste. Man solle Essen

mehr wertschätzen und gegen die Verschwendung kämpfen, steht da. Und weiter: «Wir haben die Reisportion etwas verkleinert. Bitte sagt uns, wenn ihr mehr Reis dazu wollt, sehr gerne schöpfen wir euch gratis eine Portion nach.»

Artikel aus

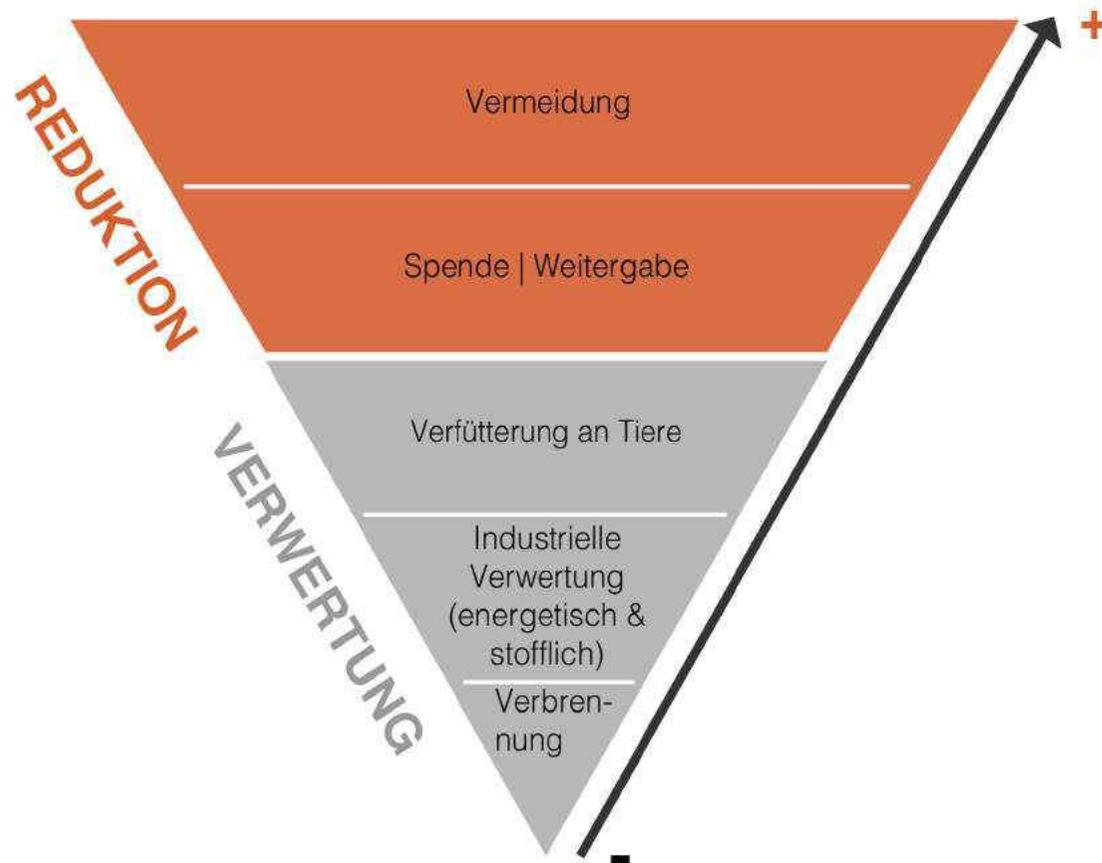
Blick

» Hier Blick abonnieren

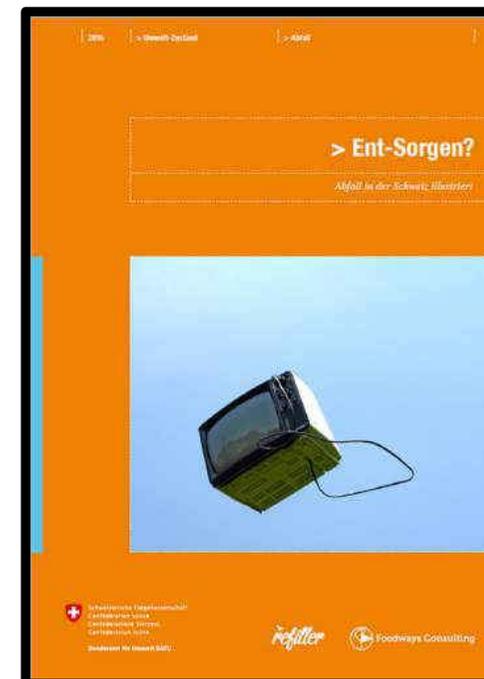
MEHR ZUM THEMA

Reuse Reduce Recycle

„Wir kompostieren ja...“ reicht nicht.



- Rechtlich verankert seit 1986
- Dennoch sind wir Meister im Abfall generieren



Reduce & Recycle

im Bereich des Möglichen

Spürbare Veränderung mit Gesetzesänderungen und steigenden Hygieneanforderungen

→ Verlagerung von Verfütterung zu energetisch-stofflichen Verwertung (Vergleichsjahre 2006 – 2014)

Anteil der gesamten Abfälle in entsprechendem Verwertungsweg (Totalmenge 290'000t/a)

Verfütterung
von 52% auf
2%

Kompostie-
rung von
33% auf 20%

Vergärung
von 30% auf
65%

Biodiesel
stetig bei 2 -
3%

Verbrennung
ca. 10%

Quelle: <http://www.bafu.admin.ch/abfall/01472/01480/14833/index.html?lang=de>

Messen Sie Ihre Abfälle

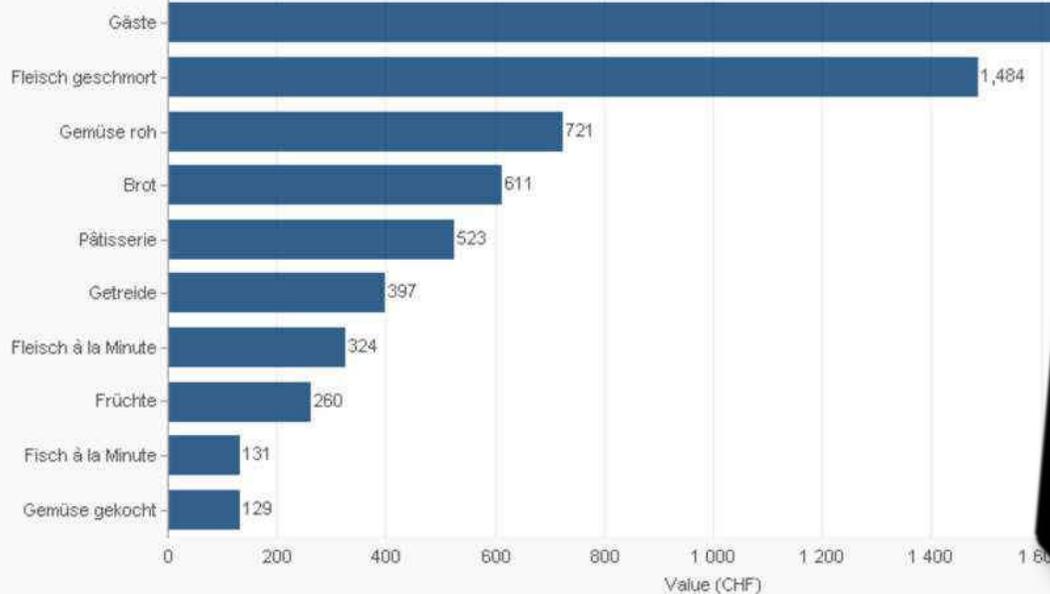
(auch wenn der Küchenchef sagt es gäbe keine)

Messen!

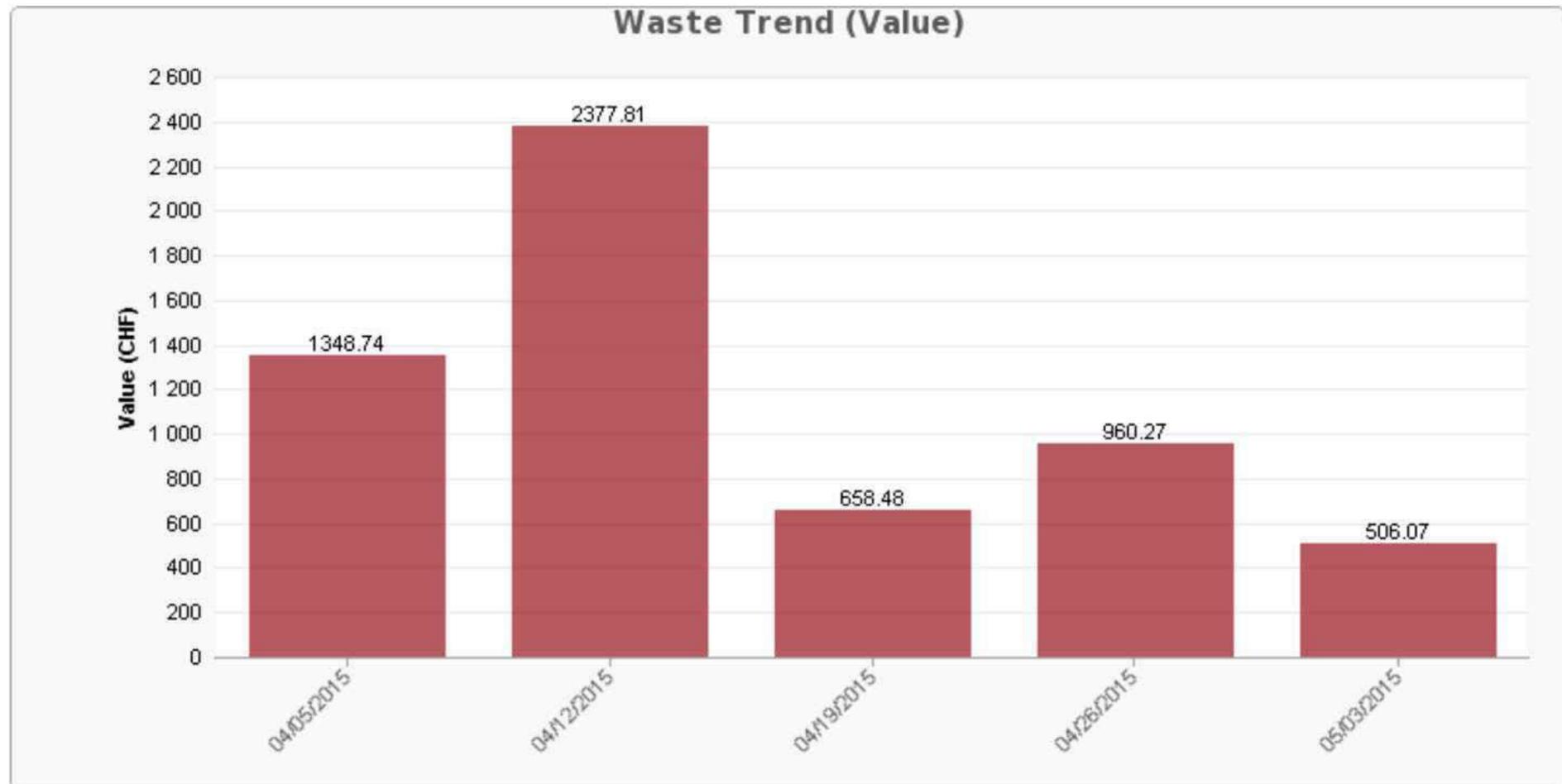
Total Waste For Period

COST: CHF6 706,51
WEIGHT: 2 044,90 kg
TRANSACTIONS: 322

Top Waste Foods (Value)



Zahlen rütteln am Status quo



Messen motiviert

Und holt das gesamte Team an Bord



Mit angepasster Portionengrösse, sichtbaren Abfällen und richtiger Lagerung hat unser Team die Lebensmittelabfälle auf ein Minimum vermindert. Dies bestätigten auch die Ergebnisse der Abfallerhebung - ein Motivationsschub für unser Team.“

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

Weitere Infos

www.united-against-waste.ch/fallstudien

**Keine Lust zu messen?
Dann werden Sie kreativ!**

Das ganze Tier verwerten

Das Lamm



Brust (Schweiz)
CHF 8 - 10/kg

Hals
CHF 9.50/kg

Edelstücke CH
nicht im Handel erhältlich

Rack (NZ, AUS)
CHF 35/kg, Filet (Import) 30.60/kg

Filet (Import)
Filet 30.60/kg

Reden Sie mit Landwirten

«Qualitätsverluste» in % der Gesamtkartoffelernte

	Mangelhafte Speisekartoffeln (%)			Mangelhafte Verarbeitungskartoffeln (%)			Mängel gesamt (%)
	Nicht-Bio	Bio	Gesamt	Nicht-Bio	Bio	Gesamt	
Überwiegend ästhetische Gründe							
Verformungen	5	3	5	7	6	7	6
Schorf	1	1	1	6	7	6	4
Ästhetische Gründe und Lagerbarkeit							
Dry core	1	10	3	1	11	3	3
Drahtwurm	3	5	4	3	9	5	4
Schnecken	4	5	4	4	8	5	4
Andere Frassschäden	1	2	1	1	1	1	1
Konsumentengesundheit							
Grüne Knollen	5	7	6	5	6	5	5
Fäulnis	0	0	0	1	1	1	0

Quelle: Agroscope, 2015

Nutzen Sie neue Technologie

Too good to Go



Take Home

- Vor Recycling kommt die Reduktion – und man spart Geld damit.
- Abfall messen ist der beste erste Schritt. Massnahmen folgen ganz natürlich.
- Werden Sie kreativ

**Werden Sie aktiv – wir
können Sie unterstützen**

Wir arbeiten mit der Branche



Analyse & Coaching

individuelle Dienstleistungen

- Erhebung der Lebensmittelabfälle mit Tablet ([Software LeanPath®](#))
- Persönliche Beratung durch Experten
- individueller Massnahmenkatalog

Kurse & Workshops

Vermittlung & Erarbeitung von Inhalten

- Konkrete & innovative Massnahmen – von der Planung bis zum Verkauf
- Überbetrieblicher Austausch
- Praktische Umsetzung

Leitfaden Hotellerie



Verfügbar unter: www.united-against-waste.ch/leitfadenhotellerie

Coaching

Von der Analyse zu konkreten Massnahmen

Reduktion von 25-40% in nur 4 Wochen!

1. **Standortbestimmung** und Zielsetzung
2. **Erhebung** mit Software von LeanPath während 4 Wochen
3. **Analyse** der Resultate, individueller **Massnahmenkatalog**, Unterstützung für das Change Management vor Ort

Coach

Christian Ecoeur





Join us !

Aktive Mitglieder sind das Rückgrat des Vereins

Arbeiten Sie in Projekten mit...

... und kommunizieren Sie Ihr Engagement

bei Kollegen, Mitarbeitenden und Kunden

info@united-against-waste.ch

www.united-against-waste.ch

+41 (0)31 331 16 16

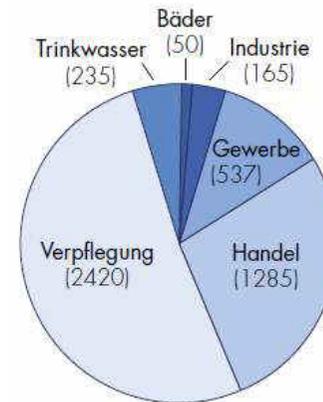
Dr. Silvio Arpagaus

Dienststellenleiter Lebensmittelkontrolle Kanton Luzern

Haltbarkeitsfristen – unhaltbar ?



Dr. Silvio Arpagaus
Kantonschemiker / Dienststellenleiter



Produktkontrollen

	Anzahl ¹
Lebensmittel ^{2,3}	2'528 (15%)
Trinkwasser	4'035 (5%)
Bedarfsgegenstände	7 (0%)
Kosmetika	10 (0%)
Gebrauchsgegenstände ⁴	38 (16%)
total	6'618 (9%)

Prozesskontrollen

1'519

Inhalt

→ Die unterschiedlichen Datierungsarten

Festlegung der
Haltbarkeit

Kühlkette



Praxisbeispiel
Gerold Schatt, Emmi AG

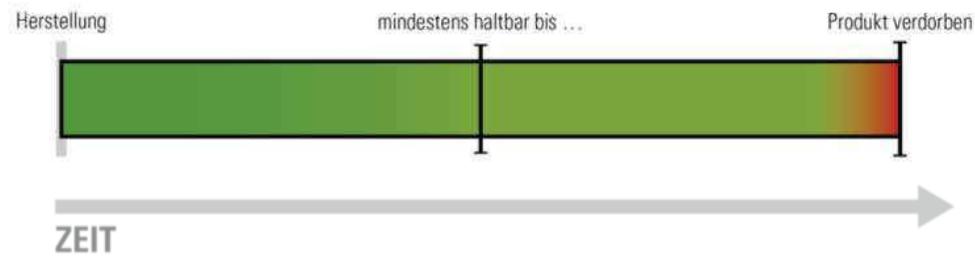
Was für Datierungen gibt es?

Mindesthaltbarkeitsdatum

mindestens haltbar bis
01.10.2015

Art. 11 Definitionen

¹ Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.



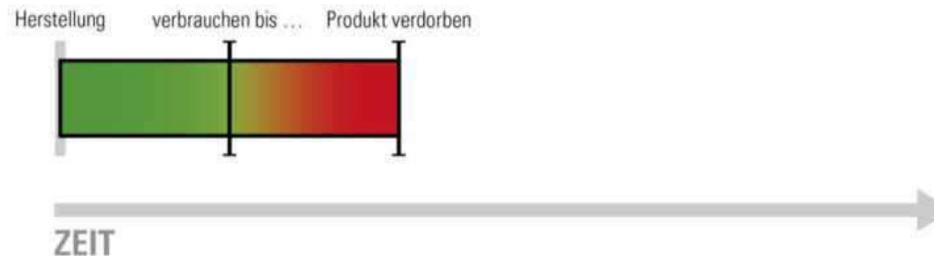
Was für Datierungen gibt es?

Verbrauchsdatum

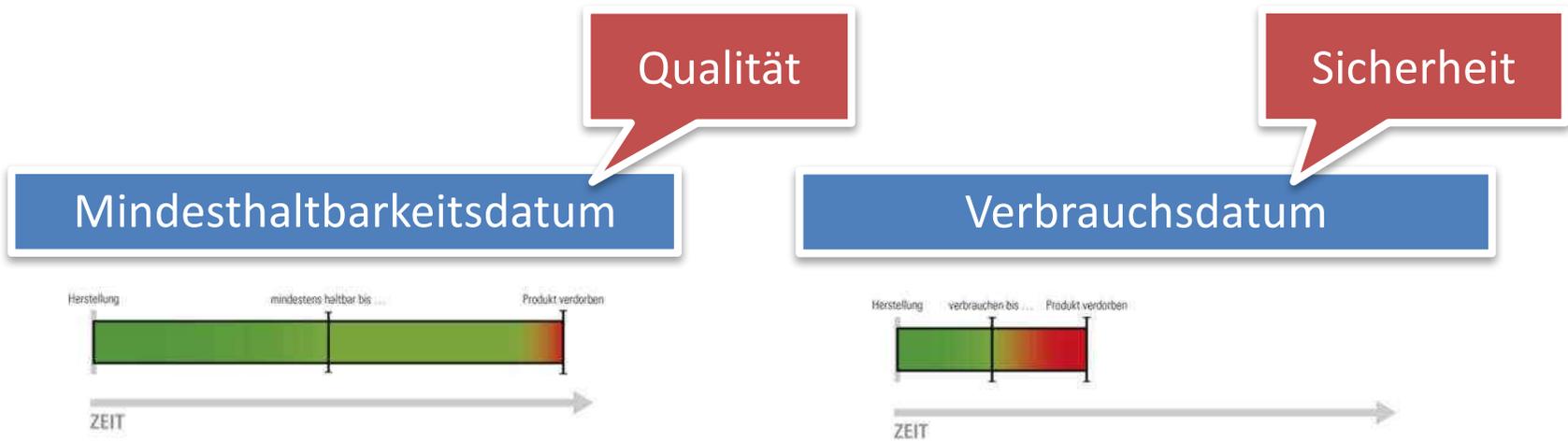
zu verbrauchen bis
01.10.2016

Art. 11 Definitionen

² Das Verbrauchsdatum ist das Datum, bis zu welchem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.



Die Angabe des Verbrauchsdatums ist vorgeschrieben für mikrobiologisch leicht verderbliche Lebensmittel, die zwingend gekühlt werden müssen. Danach ist die Lebensmittelsicherheit nicht mehr gewährleistet.



Art. 13 Nahrungs- und Genussmittel

¹ Nahrungsmittel dürfen bei ihrem üblichen Gebrauch die Gesundheit nicht gefährden.

Art. 8 Allgemeine Anforderungen

² Lebensmittel dürfen nicht verdorben, verunreinigt oder sonst im Wert vermindert sein.

Die Lebensmittelgesetzgebung ist höher zu gewichten als die potentielle einhergehende Lebensmittelverschwendung.

Was für Datierungen gibt es?

hergestellt am:
01.10.2015

abgefüllt am:
18.02.2016

zu verkaufen bis:
01.08.2014

Verpackungsdatum:
03.04.2016

➔ Keine gesetzlich vorgeschriebenen Angaben!

Wer ist für die Datierungen verantwortlich?

Arpagaus Silvio

Von: [Redacted]
Gesendet: Dienstag, 26. Januar 2016 17:13
An: DILV-Lebensmittelkontrolle
Betreff: Haltbarkeiten

Kennzeichnung: Zur Nachverfolgung
Kennzeichnungsstatus: Erledigt

Sehr geehrte Damen und Herren

Ich bräuchte Auskunft über die Haltbarkeit folgender Lebensmittel:

- Zucker
- Salz
- Eingemachtes wie Konfitüre
- Likör
- Schnaps
- Bier

Ich danke Ihnen für eine rasche Antwort

Freundliche Grüsse

[Redacted]
Projektleiter

Keine nötig

Je nach Produkt

1 Die verantwortliche Person sorgt im Rahmen ihrer Tätigkeit auf allen Herstellungs-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür, dass die gesetzlichen Anforderungen an Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände eingehalten werden, insbesondere in Bezug auf den Gesundheitsschutz, den Täuschungsschutz sowie den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

Inhalt

Die unterschiedlichen Datierungsarten

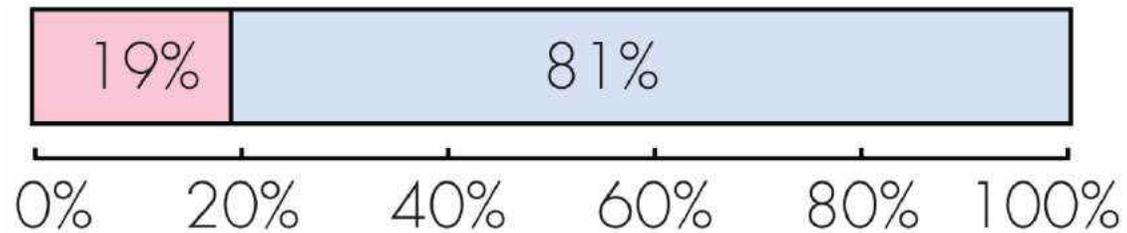
→ Festlegung der
Haltbarkeit

Kühlkette

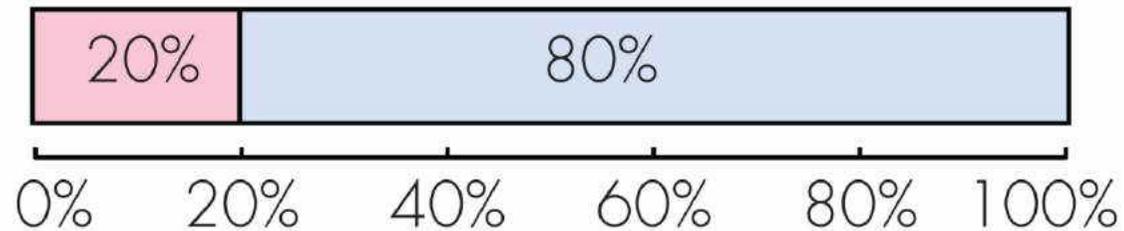


Mangelhafte Datierung → mangelhafte Produkte

Beanstandung der Praktiken im Bereich Datierung



Beanstandung selbstproduzierter Lebensmittel

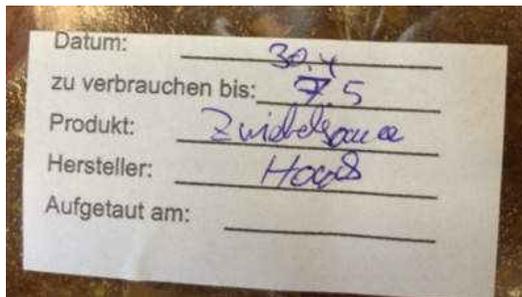


Haltbarkeit richtig festlegen

Rohstoffe
Halbfabrikate
Lebensmittel



Selbst hergestellte
Lebensmittel und
Halbfabrikate



- Halten Sie die Anweisungen der Hersteller ein
- Die Haltbarkeit hängt von verschiedenen Faktoren ab, z.B. von der Rezeptur
 - Verzicht auf Konservierungsstoffe
 - Salz und Zucker Reduktion
 Herstellungsart (geringe Erhitzung)
- Es gibt keine "Liste" mit allgemeingültigen Haltbarkeiten

Haltbarkeiten - Erfahrungswerte

Die Haltbarkeitsfristen für leicht verderbliche Lebensmittel und Zubereitungen müssen unter Berücksichtigung der angewendeten Konservierungsmethoden (Vacuumieren, Sous-vide, etc.) festgelegt sein.

Empfohlene maximale Haltbarkeitsfristen bei Einhaltung der guten Verfahrenspraxis und der Temperaturvorschriften

Produkt	Haltbarkeitsfrist
Vorgegarte Produkte wie Teigwaren, Reis, Gemüse	Produktionstag + 2 Tage
Gekochte Fleischgerichte	Produktionstag + 2 Tage
Angemachte Salate	Produktionstag + 2 Tage
Dessert / Süßspeisen leicht verderblich	Produktionstag + 1 Tag
Gekochte Saucen	Produktionstag + 4 Tage
Leicht verderbliche Lebensmittel in geöffnetem Gebinde (Dosen, Beutel usw.)	Produktionstag + 2 Tage
Leicht verderbliche Fleischzubereitungen / Aufschnitte im Anbruch	Produktionstag + 2 Tage
Frischfisch	Schlachtdatum + 2 Tage

- Sämtliche vorproduzierte Lebensmittel, die nicht am Herstellungstag vollständig verbraucht werden, müssen mit dem Produktionsdatum gekennzeichnet sein.
- Vorgekochte und weitere leicht verderbliche Lebensmittel müssen bei geeigneter Temperatur und in geeigneten Gebinden zugedeckt gelagert werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel sind getrennt von rohen, nicht genussfertigen Lebensmitteln zu lagern.
- Die Aufbewahrungshinweise von zugekauften Lebensmitteln sind konsequent zu befolgen.

Korrekte Handhabung und Datierung



Korrekte Handhabung und Datierung



Inhalt

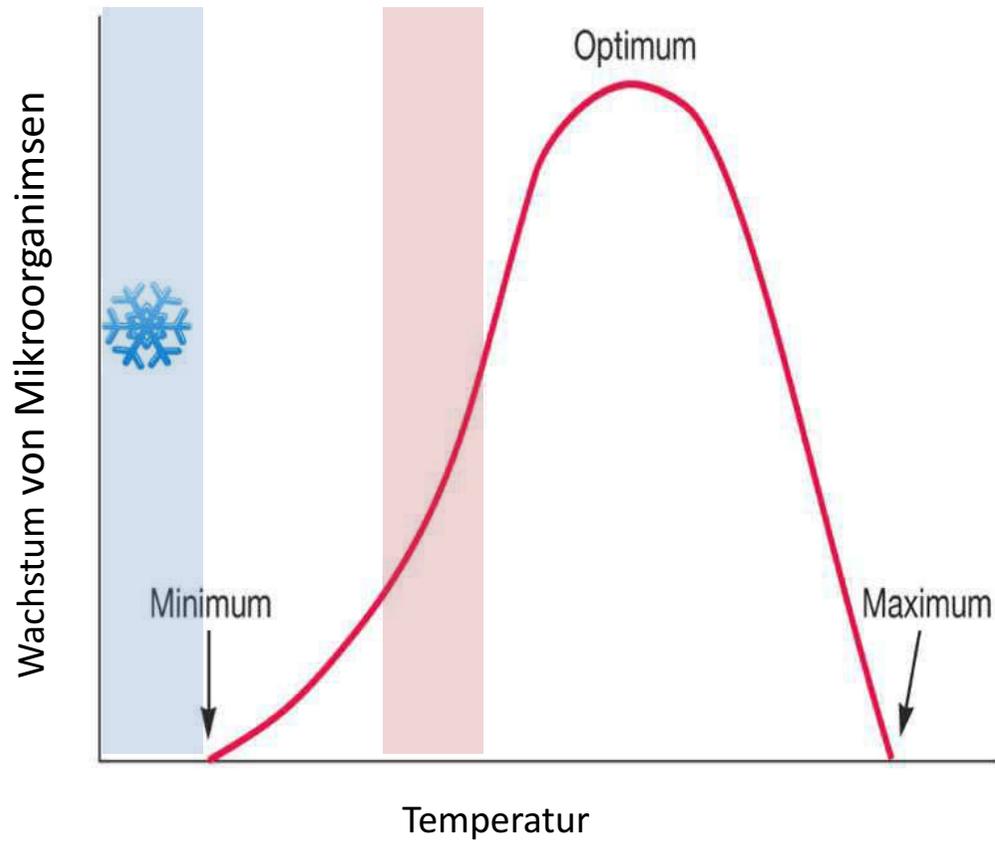
Die unterschiedlichen Datierungsarten

Festlegung der
Haltbarkeit

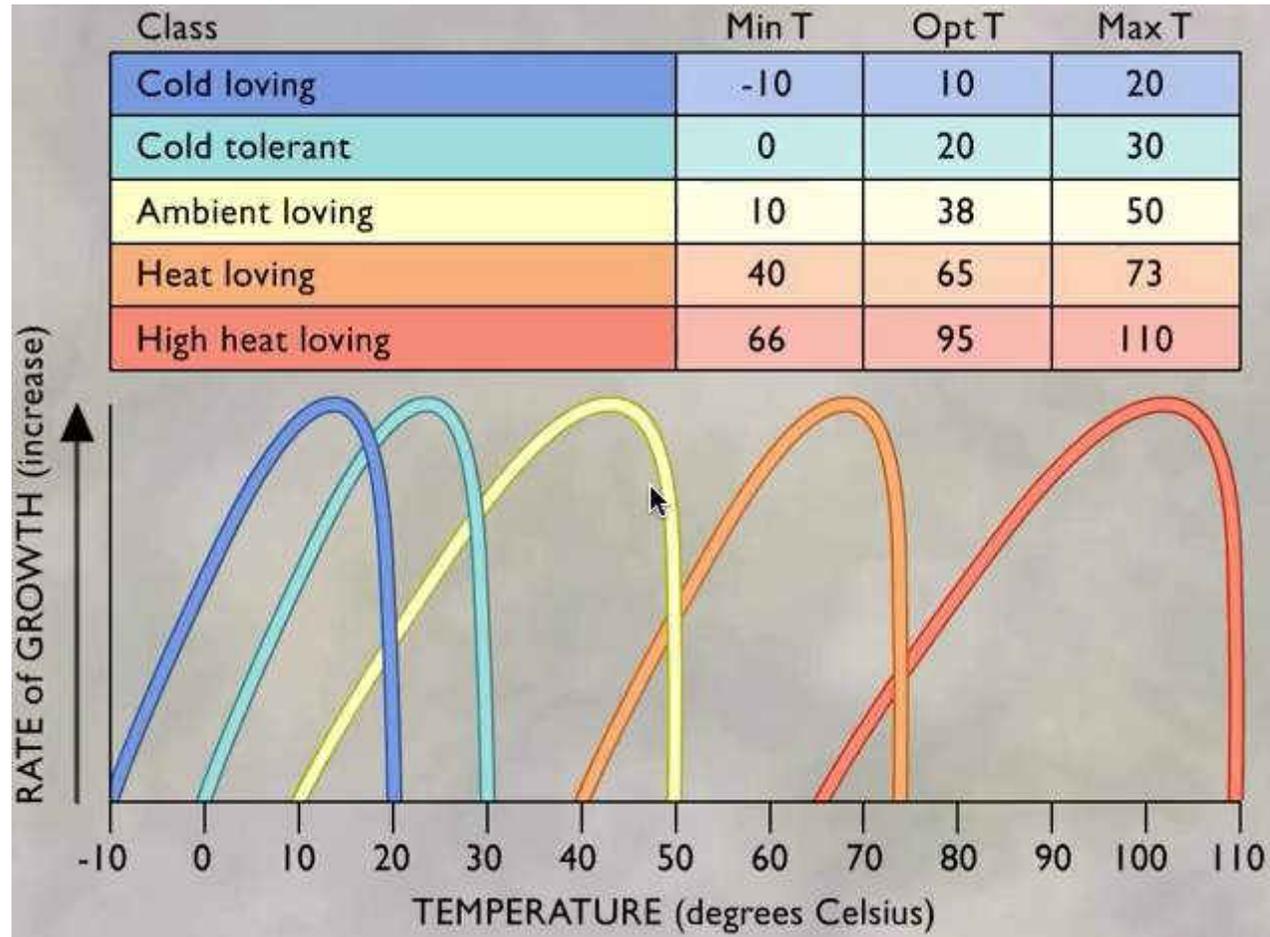
➔ **Kühlkette**



Einfluss der Temperatur



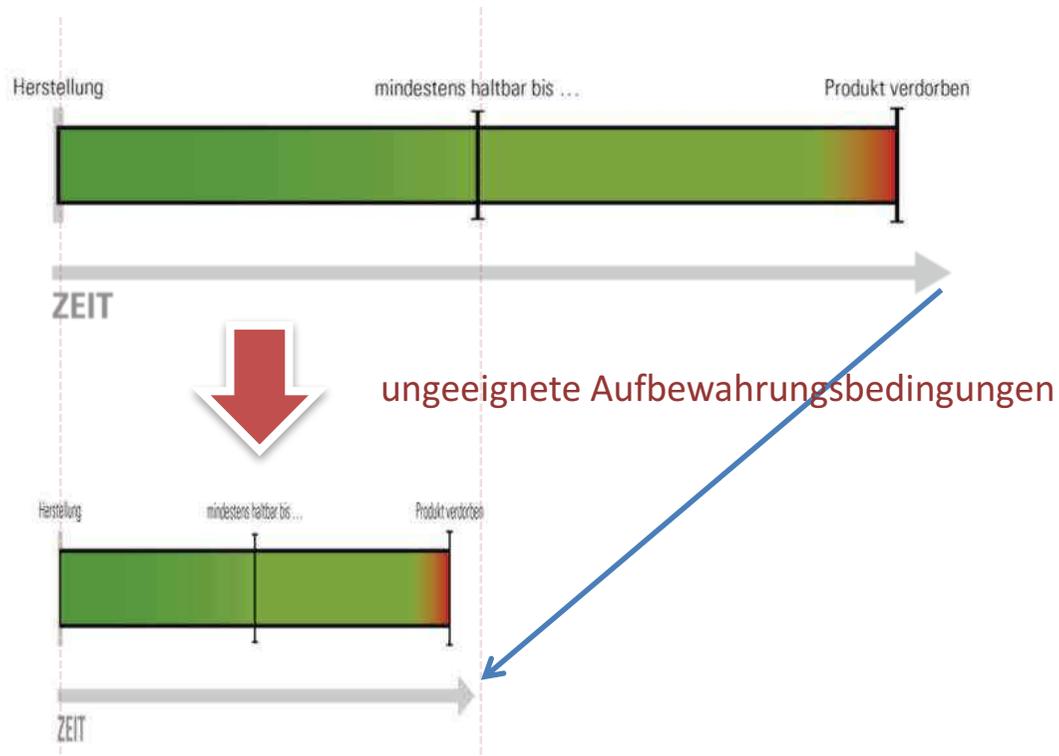
Einfluss der Temperatur



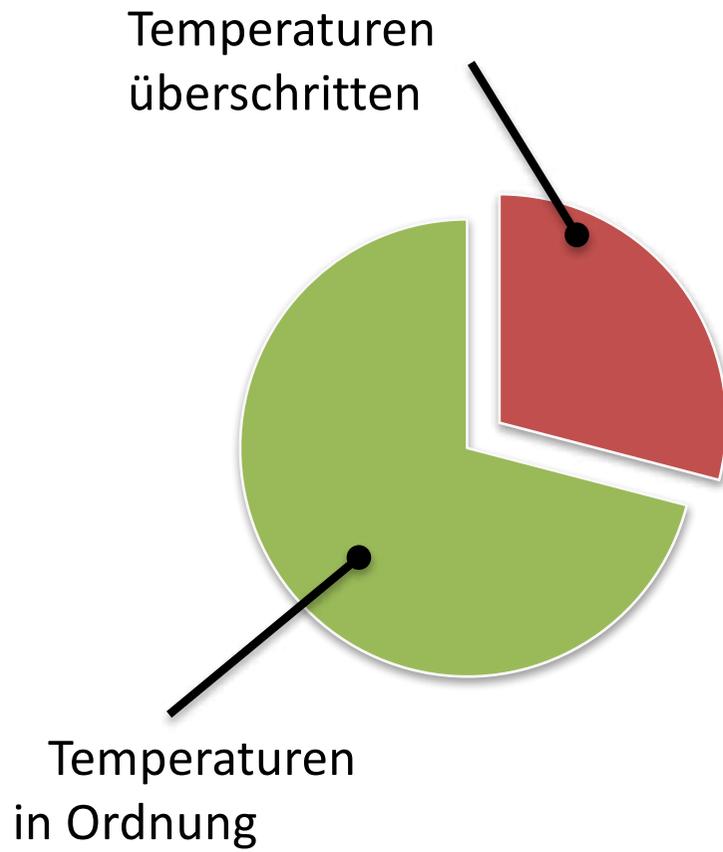
<https://www.youtube.com/watch?v=6lAsVZWr0bl>

Einfluss der Temperatur

- Durch ungeeignete Aufbewahrungsbedingungen wird die Haltbarkeit von Lebensmitteln vermindert
- Falsche Lagertemperaturen führen zu einem raschen und unnötigen Verderb der Produkte



Kühlkette sicherstellen - Transport



- Lebensmittelgesetzgebung hat 1. Priorität
- Mindesthaltbarkeitsdatum → *Qualität*
- Verbrauchsdatum → *Sicherheit*
- Legen Sie die Haltbarkeit richtig fest...
... und bewirtschaften Sie die Lebensmittel danach
- Stellen Sie die Kühlkette sicher

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Gerold Schatt

Leiter Nachhaltigkeit Emmi Schweiz AG

Haltbarkeitsfristen – unhaltbar? Praxisbeispiel



Haltbarkeitsfristen – unhaltbar? Praxisbeispiel

Gerold Schatt
Forum Gastronomie ZAAG

Luzern, 25.10.2016



ranzig

talkig

Abgeschmack

typisch

blass

kaufe ich wieder

Off Flavor

perfekt

genau mein Ding

aromatisch

erfrischend

gut

fruchtig

bitter

säuerlich

cremig

ausgezeichnet

farblos

alt

passt

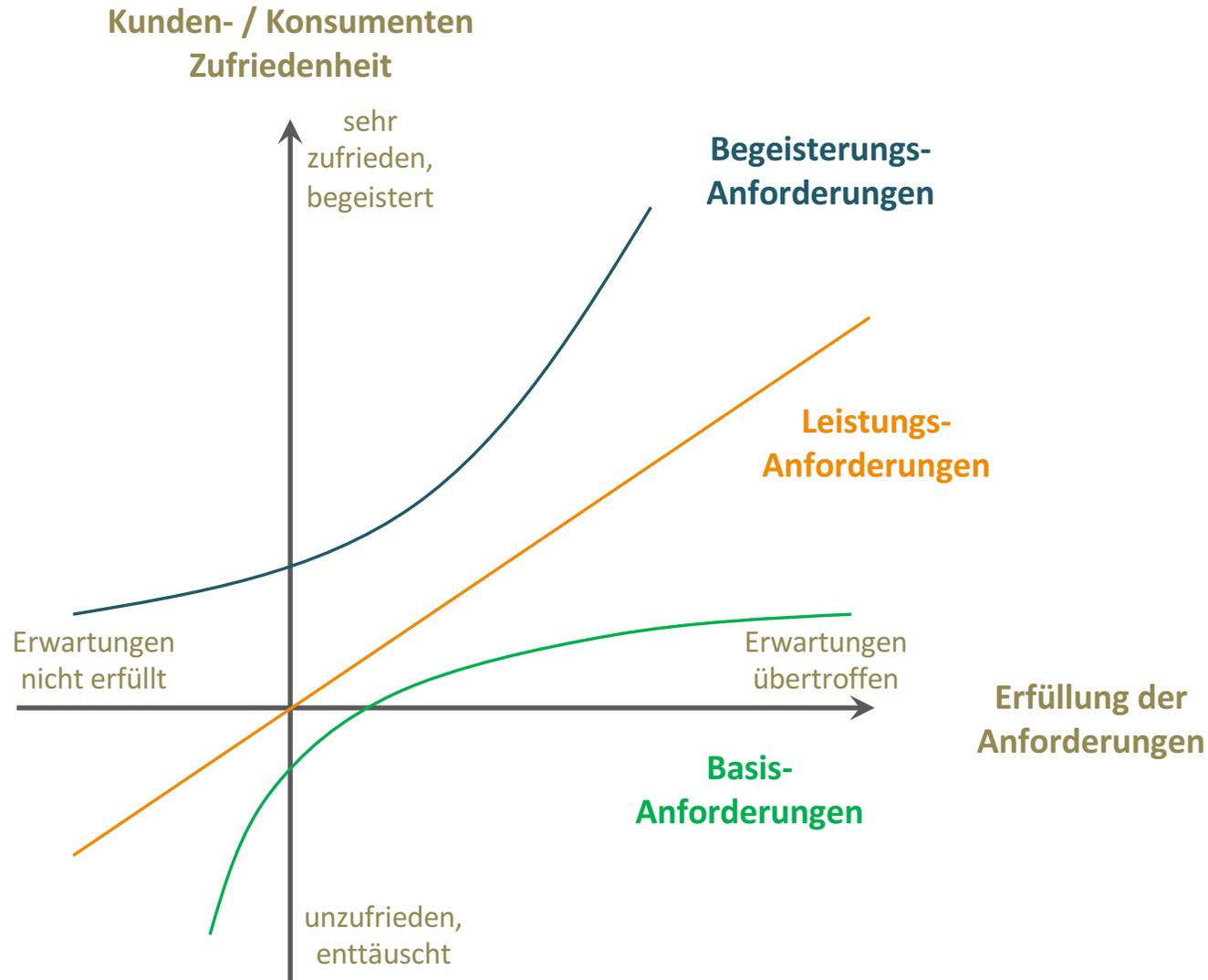
farblos

frisch

wie selbstgemacht

aromatisch

Anforderungsgruppen & Kundenzufriedenheit im Modell



Basisanforderungen



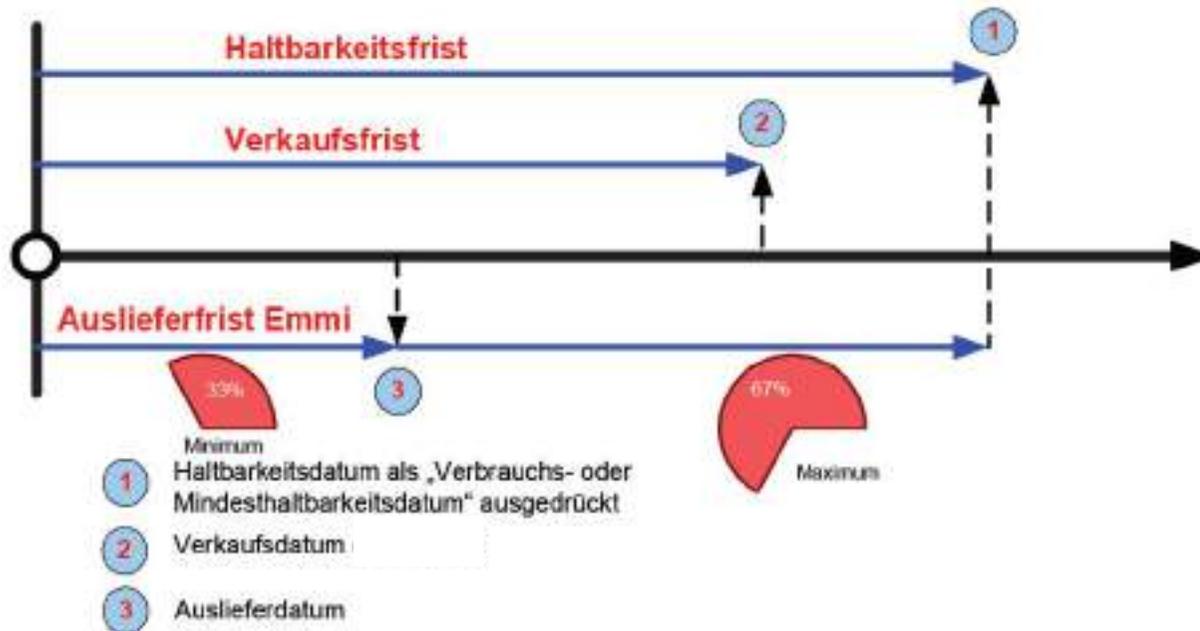
Lebensmittel müssen sicher sein

Lebensmittel, die das Wachstum von pathogenen Mikroorganismen begünstigen können, müssen gekühlt werden. Die Kühlung ist so zu wählen, dass die Lebensmittelsicherheit jederzeit gewährleistet ist.

Mikrobiologische Anforderungen der Hygiene VO und die «Gute Herstellungspraxis» müssen jederzeit eingehalten sein.



Leistungsanforderungen



Anforderungen der Supply Chain/ Kunde:

→ Verkaufsfristen, Distributionsanforderungen

Interne Rahmenbedingungen:

Produktionsrhythmus, Losgrösse, Rohstoffverfügbarkeit

Leistungsanforderungen



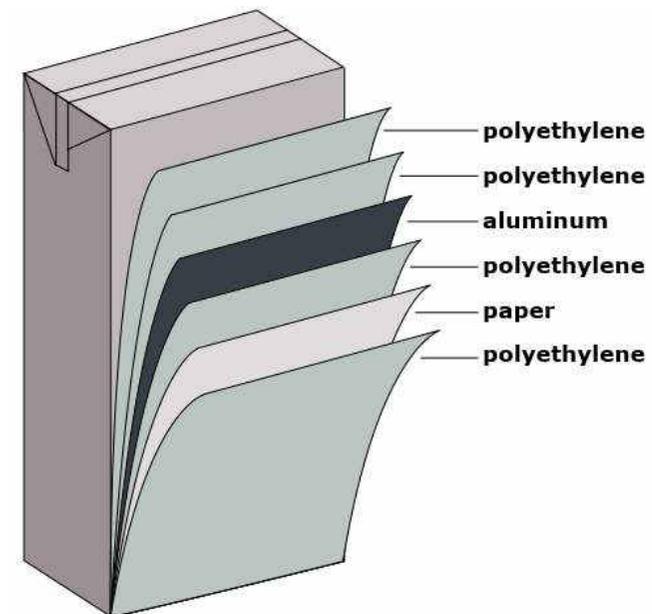
Vereinbarte Leistung bzgl. Inhalt – Menge, Inhaltstoffe, usw.

- Abbau von Inhaltsstoffen (z.B. **Vitamine**)
- Austrocknung (**Gewichtsverlust**)
- Bildung von Abbauprodukten gewünscht (z.B. Käsureifung) oder unerwünscht (biogene Amine)



Die Wahl der Verpackung steuert die Qualität:

- Lichtschutz
- Sauerstoffschutz
- Feuchtigkeitsbarriere



Quelle: <https://de.wikipedia.org/>

Seite 61

Begeisterungsanforderungen



Sensorische Merkmale

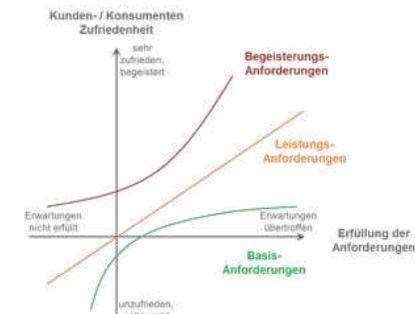
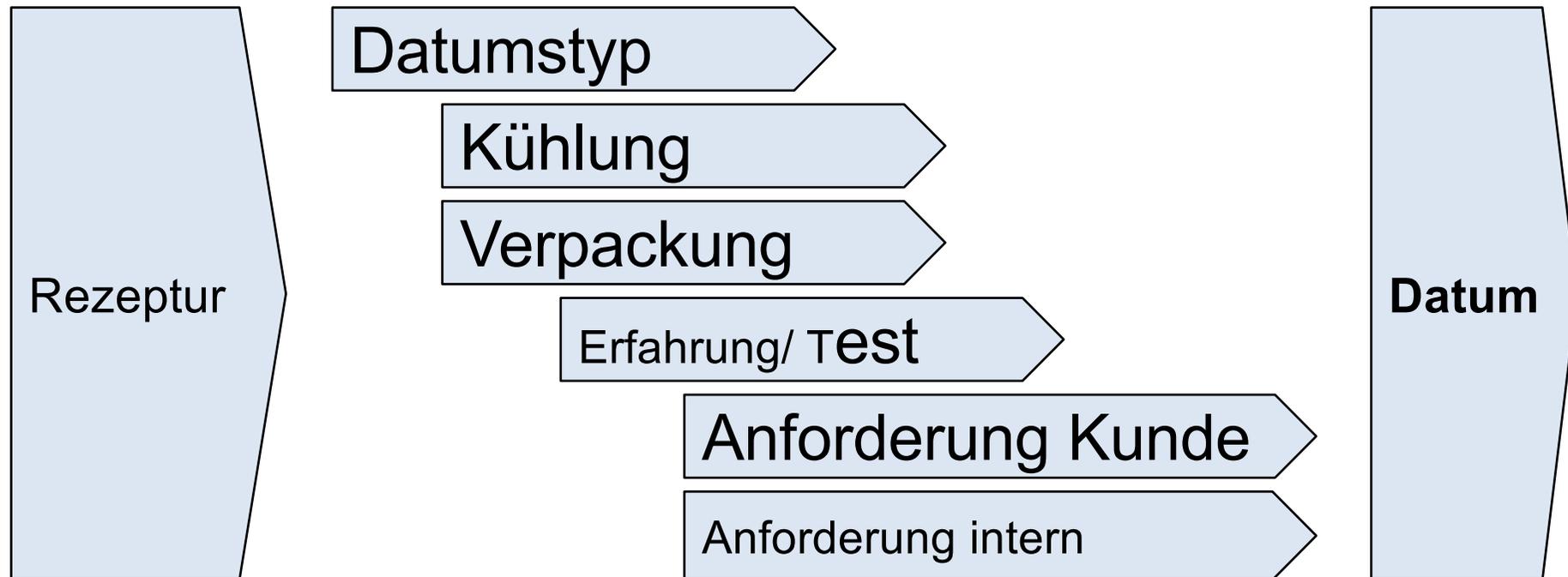
Frische/ Farbe

Aroma/ Geschmack

Textur



Der «Weg» zum Datum



Einladung zur Degustation



Kaffeepause



Erfolgsrezepte aus der Praxis

Against Food Waste

**Initiative
«Gegen die Lebensmittel
Verschwendung»
von Brigitte Heller,
Direktorin, Hotel ****
MONOPOL Luzern
Hotel *** ALPINA Luzern**



Warum ist Food Waste in der Gastronomie / Hotellerie wichtig?

- Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet!
- Das entspricht pro Jahr rund 2 Millionen Tonnen Nahrungsmittel oder der Ladung von rund 140'000 Lastwagen, die aneinandergereiht eine Kolonne von Zürich bis Madrid ergeben würden.
- **Fast die Hälfte der Abfälle werden in Haushalten, *Gastronomie und Hotellerie* verursacht. Pro Person landen in der Schweiz täglich 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel im Abfall. Dies ergibt pro Schweizer Einwohner im Jahr 117 kg, für die ganze Schweizer Bevölkerung fast 1'000'000'000 kg (1 Million Tonnen) Food Waste pro Jahr!**

Wo bleibt der Stolz und die Würde des Hotelier und seiner Mitarbeitenden?



- **Wirkt abstossend auch für «anständige» Gäste!**
- **Führt letztlich zu höheren Warenkosten und somit Frühstückspreisen!**
- **Führt zu Demütigungen und Frustrationen der Hotel Mitarbeitenden bzw. Entwürdigung von deren Arbeit!**

Verschwendung schmerzt mich in meinem Herzen

Die Erziehung meiner Eltern

- Man schöpft nur soviel, wie man auch essen mag.

- Der Teller wird leer gegessen.



Against Food Waste, Hotel **** MONOPOL Luzern und Hotel ***ALPINA Luzern

Against Food Waste

Gegen die Lebensmittelverschwendung

*Erste Version Tischsteller
Mai – Dezember 2015*

Guten Morgen liebe Gäste

Alle Ressourcen dieser Welt sind würdig und wertvoll. Aus ethisch moralischen Gründen wird in der Schweiz nicht gerne gesehen, wenn Lebensmittel verschwendet werden. Bitte schöpfen Sie nur so viel auf den Teller, wie Sie essen können. Wir danken für Ihr Verständnis.



**Bei meiner Initiative
„Gegen die Lebensmittelverschwendung“
ist mir sehr wichtig:**

**Es geht mir einzig darum, die Gäste zum
Thema *Food Waste* zu informieren und
sie zu bitten, uns bei der Einschränkung der
Lebensmittelverschwendung zu helfen.
Nicht mehr und nicht weniger!**

Wie haben die Gäste den Tischsteller aufgenommen?

- Ich habe hunderte von Mails und Briefe aus der ganzen Welt erhalten. Durchwegs alle waren positiv. Viele haben sich bedankt bei mir für die Zivilcourage, dass ich den Mut hatte und es wage, etwas gegen die Lebensmittelverschwendung zu machen.
- Alle unsere Hotelgäste im Frühstücksbuffet Bereich haben sich nur positiv geäußert und uns gratuliert zu dieser ehrenhaften Tat und moralisch ethischen Einstellung.
- Wir haben keinen Gast verloren, im Gegenteil wir haben viele neue zusätzliche Gäste gewonnen...

Das weltweite Medieninteresse bestätigt das grosse Interesse der Gesellschaft an unserer Initiative „Against-Food-Waste“

- **In der ganzen Welt wurde über unseren Tischsteller berichtet: Los Angeles Times USA, New York Fox News, Jakarta CNN Indonesien, Shanghaiist China, Daily Telegraph Australien, Daily Mail London, Metro England, Corriere della sera, Süddeutsche Zeitung etc. etc.**
- **Das Schweizer Fernsehen hat Berichte im «Schweiz aktuell», «10 vor 10» gebracht. Deutsch Schweizer, Tessiner und Westschweizer Radio Sender berichteten... ARD und ORF haben sich auch gemeldet.**
- **Die Luzerner Zeitung hat am 8. Mai 2015 den Stein ins Rollen gebracht mit dem ersten Zeitungsartikel. Es folgten sofort der «Blick» u.v.m**

Die Schweizer Bevölkerung erwies mir die grösste Ehre

- Die «SwissAward» Nomination in die *Kategorie Gesellschaft*
- Die «SwissAward» Nomination unter die 18 erfolgreichsten Anwärter zum «Schweizer des Jahres»
- Teilnahme an der Live Fernsehgala im Hallenstadion Zürich des SRF «SwissAward» am Samstag, 9. Januar 2016, 20.10 Uhr. 3 Minuten wurde über unseren weltberühmten Tischsteller, Brigitte Heller und das Hotel MONOPOL Luzern live gesendet. Ein unvergessliches Erlebnis, das High-light fürs Leben.

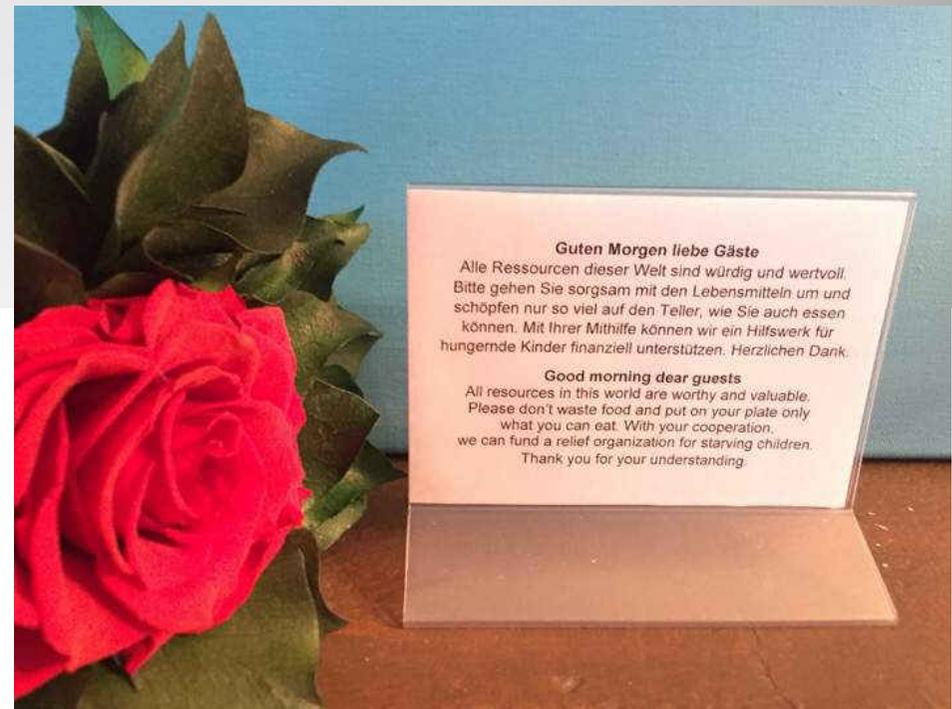
Warum muss **JETZT** etwas gegen die Lebensmittelverschwendung unternommen werden?

- ❖ In den 90-er Jahren hat die Gesellschaft einen ökologischen Wandel gefordert. Der weltweit bekannte Ökologie Info-Kleber in den Badezimmern «Gemeinsam können wir etwas für die Natur tun: Unsere Mitarbeitenden waschen die Frottierväsche, die Sie dafür in die Badewanne/Dusche legen...» wird bereits seit vielen Jahren weltweit von allen Hotelgästen verstanden, akzeptiert und umgesetzt. Auch in den 4* und 5* Hotels.
- ❖ Heute fordert die Gesellschaft ein ethisch moralisches Handeln und ein Bewusstsein von unserer Verantwortung auf unserer Erde «Gegen die Lebensmittelverschwendung».
- ❖ Alle Ressourcen dieser Welt sind würdig und wertvoll. Wir sind es der Zukunft unserer Kinder schuldig, sorgsam damit umzugehen.

Unser Erfolg: 50 – 70 % weniger Lebensmittelverschwendung

***Unser zweiter Tischsteller
seit Januar 2016:***

**Die Einsparungen bei den
Warenkosten spenden wir
Hilfswerken für hungernde
Kinder und Kinder in Not.**



Die nächsten Ziele in meiner Lebensaufgabe „Against Food Waste“

- Erarbeiten eines Internationalen Labels «Against Food Waste» für die Gastronomie und Hotellerie weltweit
- Lancierung des neuen Labels in Zusammenarbeit mit schweiz-, europa- und weltweiten Organisationen
- Info an Regionalverbände, Hotelleriesuisse, Europaverbände
- Medienberichte weltweit verschicken
- Weiterhin Teilnahme an öffentlichen Gesprächsrunden und Medienauftritten etc.

Mein Dank gilt nun allen, die als Hotelier, Restaurateur oder Privatperson sich aktiv dafür engagieren, dass der ethisch moralische *Standard „Against Food Waste“* in der Gastronomie und Hotellerie durchgesetzt wird.

Unser neuer dreidimensionaler Tischsteller Würfel seit Oktober 2016

5 Sprachen (deutsch, englisch, chinesisch, arabisch, hindi/indisch), gut lesbar von jedem Sitzplatz aus

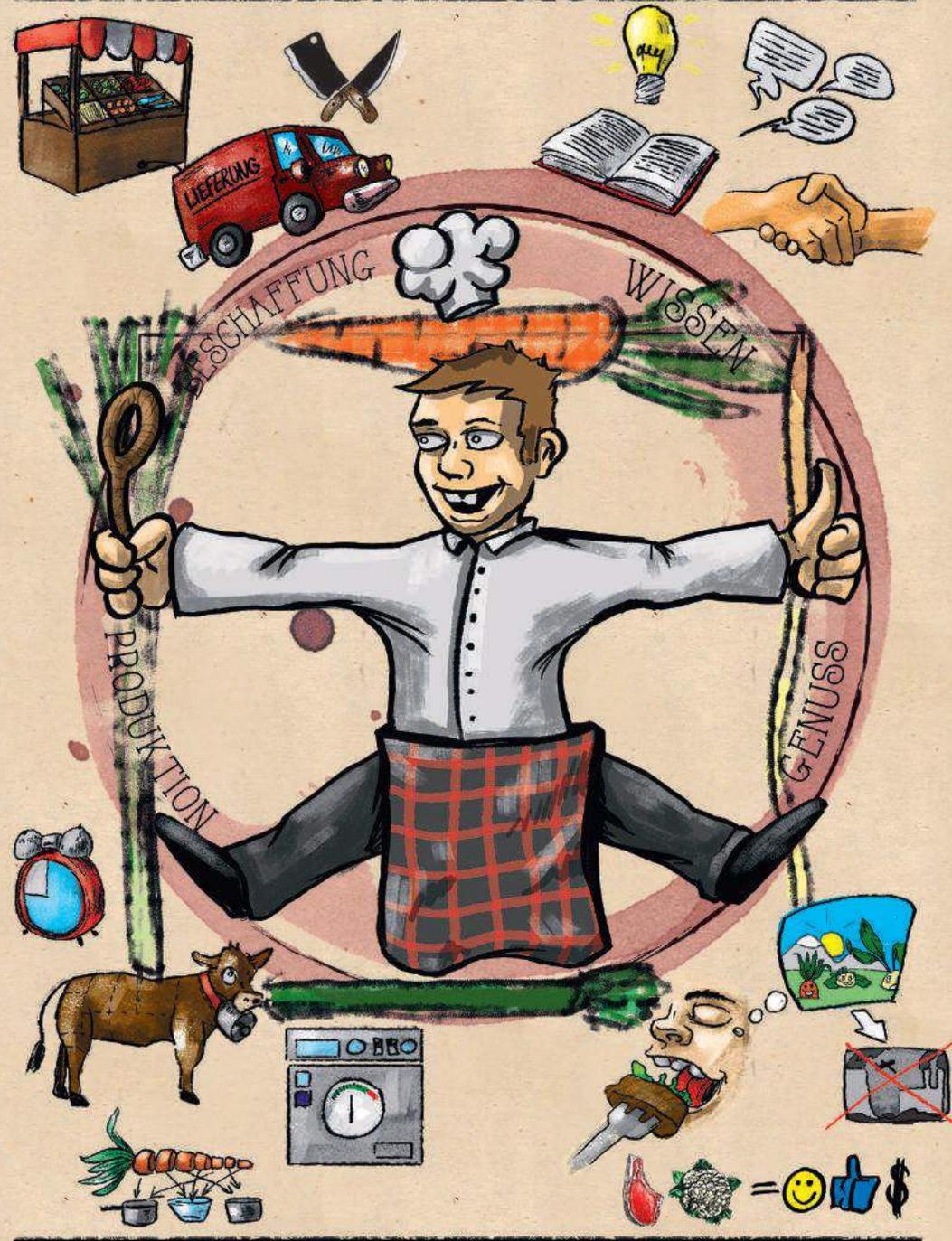


Philippe Giesser

Sinnvoll Gastro, Luzern

Nachhaltiges Gastrokonzept von A bis Y

ESSEN IST SINNVOLL - GENIESSEN AUCH!



Martin von Moos

Präsident Zürcher Hoteliers, Geschäftsführer Hotel Belvoir Rüschlikon

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

Food Waste in der Hotellerie

Lebensmittelabfall reduzieren – vom Einkauf bis zum Gast

Martin von Moos

Geschäftsführer Hotel Belvoir, Rüslikon

Präsident Zürcher Hoteliers



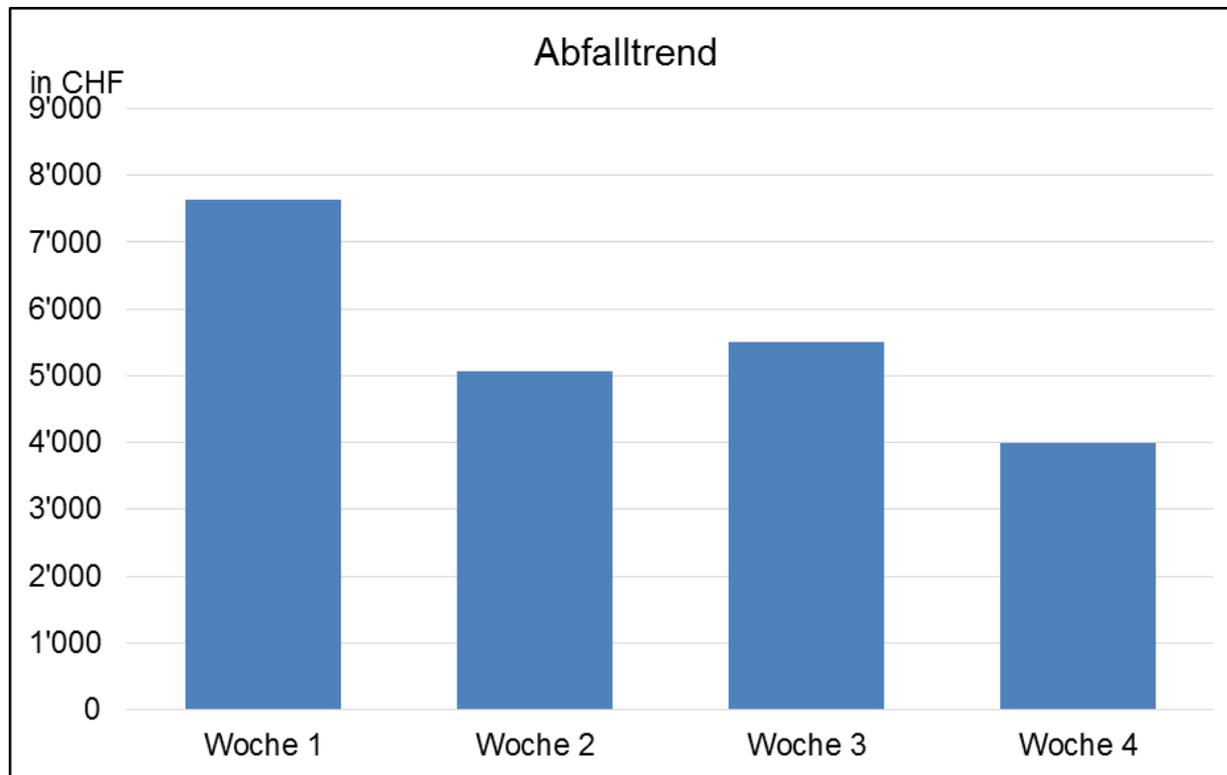
Ursachenermittlung via Datenerhebung

- Systematische Erfassung der Lebensmittelabfälle mit UAW
- 5 Best Practice Mitgliedshotels des ZHV
- Datenerhebung während mind. 4 Wochen
- Wo liegen die Ursachen?
- Massnahmen, Lösungsansätze?
- Umsetzung der Massnahmen



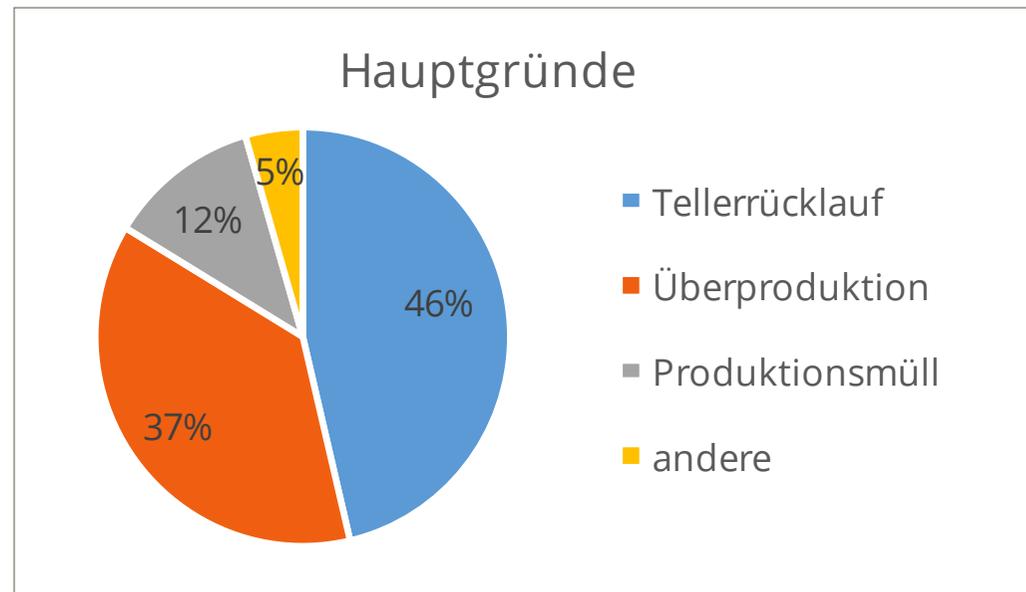
Resultate aus der Analyse

- durchschnittliche Reduktion von 42% während Erhebungszeitraum, rein durch Sensibilisierung
- monatliche Einsparung pro Betrieb von über 2'500.- Franken



Resultate aus der Analyse - Hauptgründe

- Tellerrücklauf 46% und Überproduktion als wichtigster Grund
- Buffets als grosse Quelle von Tellerrücklauf und Überproduktion
- Konzept des Betriebs (Gästesegmente) hat Auswirkung auf Resultate
- Jeder Betrieb soll anhand der Fallstudie seine individuellen Lösungsvorschläge und Massnahmen erarbeiten.



Learnings & Lösungsansätze

3 wichtigsten Stationen

- Planung & Einkauf
- Produktion
- Angebot & Kommunikation



Planung und Einkauf

- Lagerbestände gering halten
- Mengen genau berechnen und Rezepturen einhalten
- Überschuss Brot mit teilgebackenen Brötchen und Croissants reduzieren
- Überschüsse in die Menüplanung integrieren
- Personalesen besser planen



Produktion

- Lebensmittelabfall erheben – führt zu Sensibilisierung der Mitarbeiter
- Überschüsse integrieren und weiterverarbeiten



- Alternativen zu Buffetverpflegung prüfen
- Portionengrößen dem Gästesegment anpassen

Angebot und Kommunikation

- Buffets sorgfältiger bewirtschaften
- Kommunikation Küche - Service
- Angebotsplanung überarbeiten
- Verpflegungstrends berücksichtigen
- Nachservice bei Gruppen und Banketten



Learnings & Lösungsansätze

3 wichtigsten Stationen

- Planung & Einkauf
- Produktion
- Angebot & Kommunikation



Food Waste in der Hotellerie

Herzlichen Dank für die Aufmerksamkeit



Podiumsgespräch

Erfolgsrezepte und Lebensmittelsicherheit



Philippe Giesser
Sinnvoll Gastro, Luzern



Dr. Silvio Arpagaus
Kantonschemiker, Luzern



Martin von Moos
Präsident Zürcher Hoteliers &
Geschäftsführer Hotel Belvoir



Gerold Schatt
Leiter Nachhaltigkeit Emmi
Schweiz AG



Brigitte Heller
Direktorin Hotel Monopol &
Hotel Alpina, Luzern

Andi Lieberherr

Agrovision Burgrain AG

**Blick in die Zukunft –
Innovative Produkte für eine
„Preis-Werte“ Gastronomie**

erlebnis agrovision



erlebnis agrovision



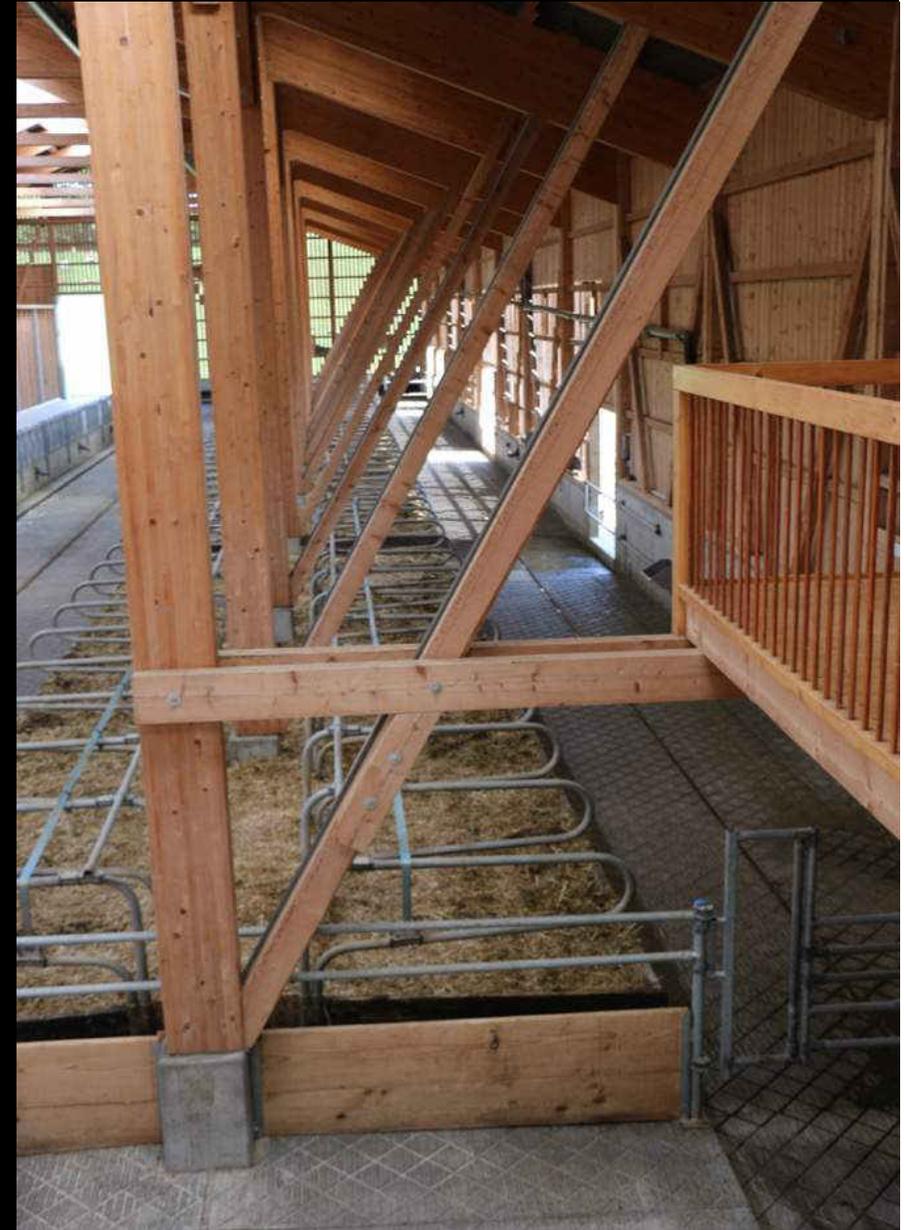
erlebnis agrovision - Eckdaten



Von der Wiese bis auf den Teller



erlebnis agrovision Tierwohl im Stall



erlebnis agrovision – Bio-Käserei



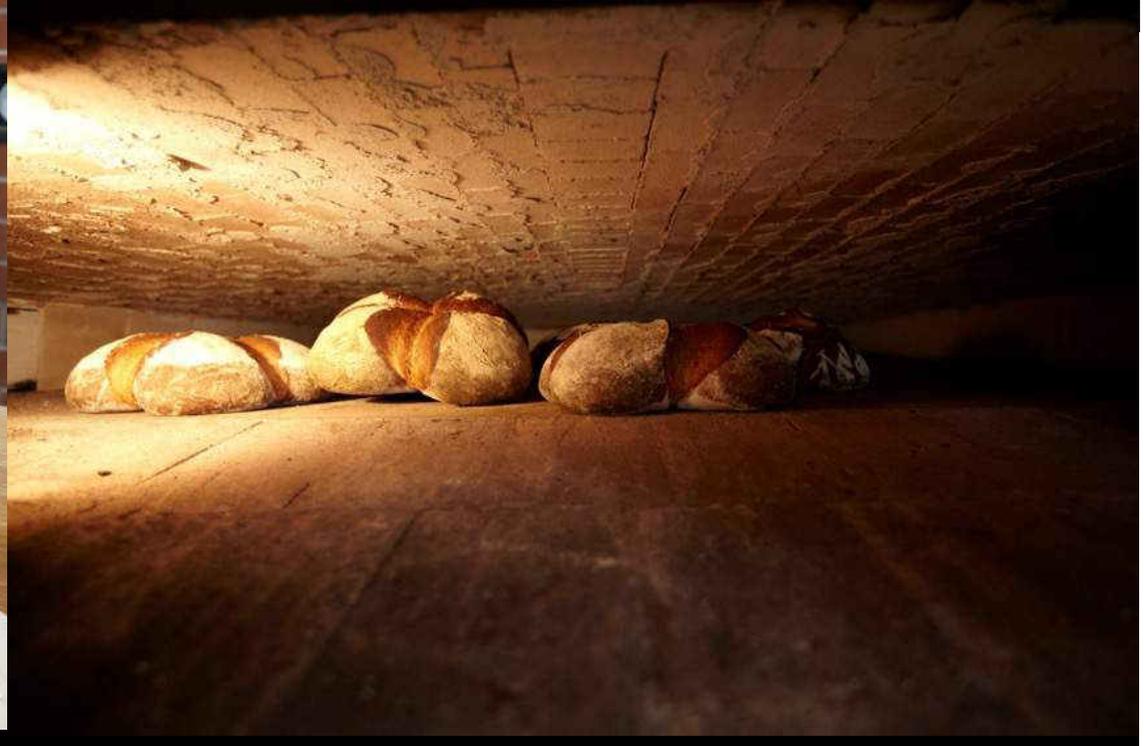
erlebnis agrovision – Bio-Käserei



Bio-Holzofenbäckerei



Bio-Holzofenbäckerei



Bio-Fleischverarbeitung



Bio-Fleischverarbeitung



Das Einklemmte ist angerichtet



RegioFair
BIO ZENTRALSCHWEIZ



Beteiligung der Bioproduzenten // Direkt

- *Beteiligung/Einbindung der Produzenten* -

- ★ Potential: ca. 600 Bio-Betriebe in der Zentralschweiz
- ★ Ca. 150 Betriebe möchten sich finanziell beteiligen (Fr. 200'000.-) mit Obligationen
- ★ Über 100 Betriebe aus allen Kantonen möchten Handel mit Plattform betreiben
- ★ Ca. 20 Betriebe in allen Kantonen bieten der Handelsplattform eigene Ressourcen (Lager, Trocknungsanlagen, Fahrzeuge) zur Nutzung für die Plattform



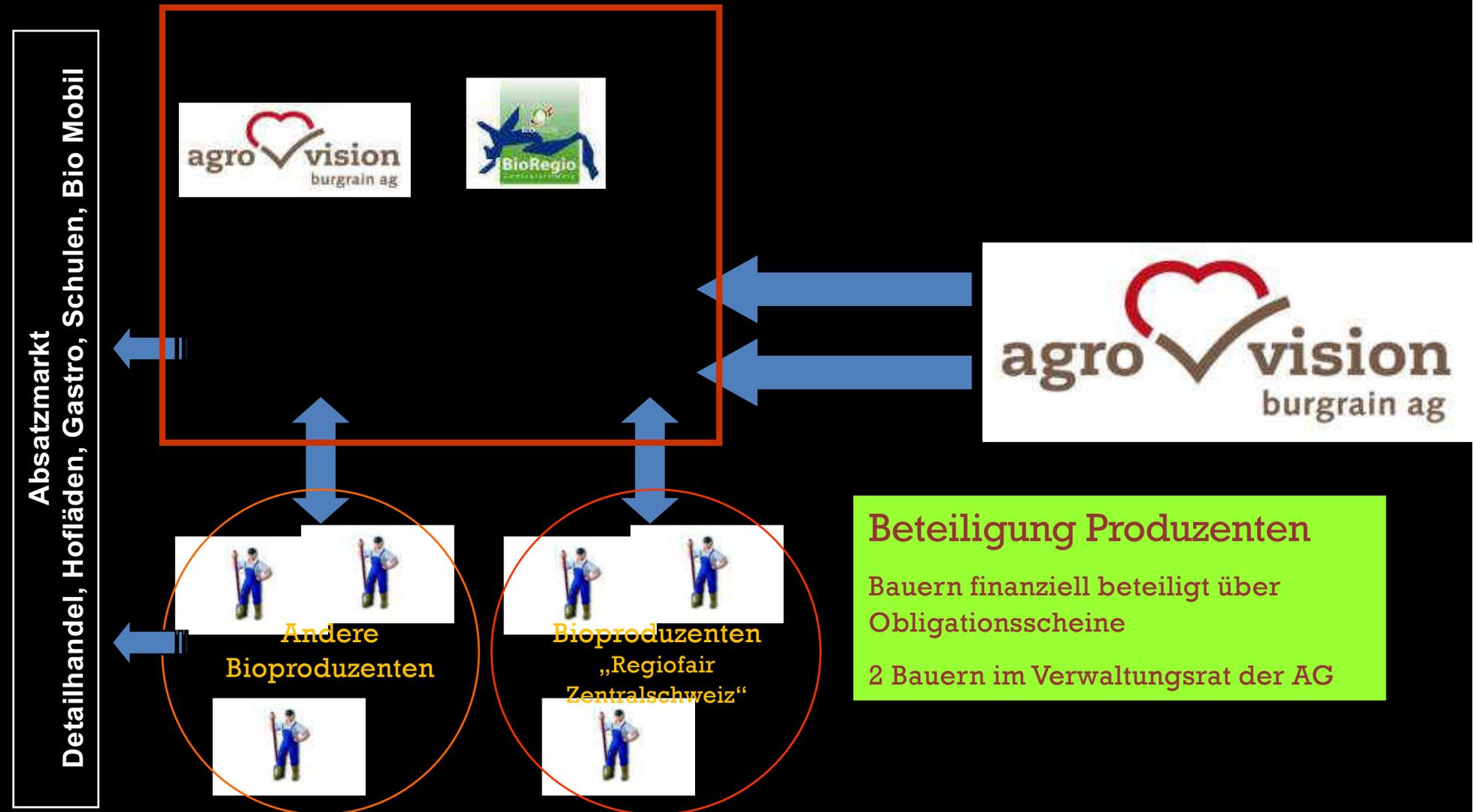
Beteiligung der Bioproduzenten // Direkt

- *Beteiligung/Einbindung der Produzenten* -

- ☆ Produkte: Milch/Käse, Gemüse, Früchte, Fleisch und diverse Spezialitäten werden angeboten (z.B. Spirituosen, Weine, Sprossen, Ziegen- und Schafprodukte, Trockenfleisch, Sirup, Süssmost, Dammhirsch, Honig, Glacé, Traubensaft, Teemischungen, Gewürze, Heilkräuter, Vollkorn- und Spezialmehle, Konfitüren, Pesto, Teigwaren Produkte: Milch/Käse, Gemüse, Früchte, Fleisch und diverse Spezialitäten werden angeboten (z.B. Spirituosen, Weine, Sprossen, Ziegen- und Schafprodukte, Trockenfleisch, Sirup, Süssmost, Dammhirsch, Honig, Glacé, Traubensaft, Teemischungen, Gewürze, Heilkräuter, Vollkorn- und Spezialmehle, Konfitüren, Pesto, Teigwaren)
- ☆ Gemeinsame Handelsplattform der Zentralschweizer Bioproduzenten („RegioFair Agrovision Zentralschweiz AG“)

Vermarktungsplattform für Biobauern der Zentralschweiz

- Organisationsform/Beteiligung Bauern -



RegioFair

BIO ZENTRALSCHWEIZ

- bezieht Produkte von Bio-Bauernhöfen aus den sechs Zentralschweizer Kantonen.
- macht die Herkunft der Produkte transparent.
- sorgt für die ökologischste Verbindung von Bio-Produzenten zu Konsumenten in der Region.
- liefert direkt ab Hof.
- steht für höchstes Vertrauen und höchste Fairness zwischen Konsumenten und Produzenten.
- Fördert einen gesunden, auf Nachhaltigkeit und Marktwirtschaft ausgerichteten, Bauernstand.



RegioFair
BIO ZENTRALSCHWEIZ



RegioFair

Biologisch, fair und regional produziert



UNSERE PRODUKTE

- Früchte, Gemüse
- Milch- und Käseprodukte
- Fleisch + Fisch
- Backwaren
- Trockenprodukte
- Schokolade, Kaffee
- Geschenke
- Getränke
- Alkoholisches
- Tiefkühlprodukte



Eigenmarke-Produkte



160 Läden und Gastronomie- Betriebe mit RegioFair – Produkten





erlebnis agrovision





erlebnis agrovision



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

www.agrovision.ch

www.regiofair.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch auf dem Burgrain.

Schlussworte

Markus Hurschler, Geschäftsleiter United Against Waste



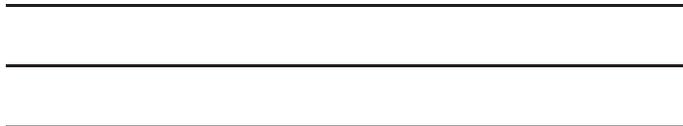


Herzlichen Dank!

Gerne laden wir Sie zum Apéro ein.



KANTON
LUZERN



TAVOLAGO