



Bild: www.mein-kuechenchef.ch

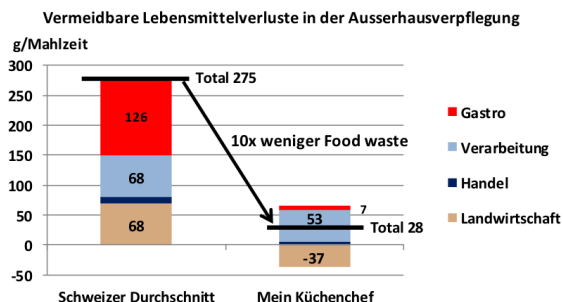
«Mein Küchenchef» betreibt das erste Anti Food Waste Restaurant der Schweiz und setzt neue Massstäbe im nachhaltigen Lebensmittelumgang. Der Betrieb produziert 1300 Mahlzeiten pro Woche und beliefert diverse B2B Kunden.

Durch das einzigartige Betriebskonzept werden Lebensmittelabfälle auf ein Minimum reduziert und die Betriebsrendite gesteigert. Mit einem Kontrollpunkteplan gelingt die Umsetzung im Alltag und der optimierte Einkauf verhindert Lebensmittelabfälle, welche in der vorgelagerten Lieferkette entstehen.

10 mal weniger Lebensmittelverluste als in der herkömmlichen Gastronomie !

Anti Food Waste-Pionier und UAW-Referent Mirko Buri macht es deutlich: das Potential zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist immens! Eine Untersuchung unter Begleitung von Claudio Beretta von der ETH Zürich lieferte eindrückliche Resultate: Mit dem Konzept von «Mein Küchenchef» fallen vom Feld bis auf den Teller rund 10x weniger Lebensmittelverluste als in einem mittleren konventionellen Gastronomiebetrieb an! Die Abbildung zeigt den Vergleich der Lebensmittelverluste, welche in der gesamten Versorgungskette vom Feld bis auf den Teller anfallen (Schweizer Durchschnitt nach Schätzung von Beretta et al. 2017). Rot dargestellt sind die Verluste, welche im Gastronomiebetrieb selbst anfallen (Ausgabe- und Tellerreste sowie potenziell essbare Rüstabfälle). Die Verluste in der

Landwirtschaft sind im Fallbeispiel negativ, weil mehr überschüssige und non-konforme Produkte verwertet werden, als im Mittel heute anfallen.



Somit können Verluste, welche bei der landwirtschaftlichen Produktion von Lebensmitteln für Haushalte anfallen, durch das «Mein Küchenchef» Konzept aufgefangen werden.

Tipps

- ✓ **moderne Gartechniken** reduzieren Garverluste von 50% auf 8%
- ✓ **Verwertung von non-konformen Produkten** aus der Landwirtschaft vermeidet Foodwaste in der vorgelagerten Lieferkette (z.B. krumme Karotten)
- ✓ **Reduktion von Tellerrückläufen** durch Nachservice-Station im Gästebereich und genaue Produktionsplanung



„Veraltete Gastronomiekonzepte müssen in Zukunft überdenkt werden.“

Das Ziel: Eine win-win-win Situation für Gäste, Gastronomen und Umwelt.“

Mirko Buri,
Inhaber „mein Küchenchef“ und Referent bei United Against Waste

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.