



Bild: United Against Waste

Das orange M steht ganz im Namen von Food Save. Seit 1952 gibt es die Migros mit Gastronomie: Damals nur in Zürich, heute in der gesamten Schweiz prominent vertreten. Das Migros Restaurant Topolino trat 2017 mit der 54%-Reduktion der Lebensmittelabfälle besonders in Erscheinung. Weitere Migros Restaurants (MR) schliessen sich nun dem Kampf gegen Food Waste an: Steinhausen, Crissier, Gossau, Solothurn, Basel, Marin und die Betriebszentrale (BZ) Gossau. Können sie dem Beispiel vom Topolino folgen?

## Sieben orange M schliessen sich dem Kampf gegen Food Waste an

Ein neuer Trend festigt sich im United Against Waste Coaching Programm: Gruppen-Coachings. Gemeinschaften und Teilbetriebe grösserer Ketten entscheiden sich, gemeinsam Food Waste zu reduzieren. Das ist sinnvoll: Köche und Küchenchefs wissen am besten, dass man im Team mehr leistet, als alleine. Sechs Migros Genossenschaften beteiligten sich an einem UAW Coaching mit insgesamt sieben Betrieben. Dabei standen für einmal alle drei Coaches von United Against Waste gleichzeitig im Einsatz und begleiteten die Teams bei der Abfallerhebung. Während den vier Wochen des Coachings werden die Teams der Betriebe auf das Thema sensibilisiert, wobei jeder einzelne Betrieb im eigenen Kontext steht. Tauchen Sie auf den Folgeseiten in die spannenden Erfahrungen der Migros Genossenschaften ein.

### Das Wichtigste in Kürze

- ✓ **sieben Betriebe aus sechs Genossenschaften**
- ✓ **alle drei Coaches beteiligt**
- ✓ **wichtigste Kategorie: Früchte und Gemüse**
- ✓ **überproduktion als Top-Herausforderung**
- ✓ **überdurchschnittlich gute Tellerrückläufe**
- ✓ **sehr gutes Niveau der Abfälle**

Das MR Steinhausen sieht sich in seinen Bemühungen bestätigt, während die BZ Gossau der Überproduktion den Kampf ansagt.

Seite 2

In Marin sind vor allem Tellerrückläufe eine Herausforderung, während das MR Dreispitz in Basel auf der Suche nach Quick-Win-Massnahmen ist.

Seite 4

In Gossau nimmt sich das MR den hohen Anteil der Überproduktion vor und das Team in Crissier möchte die Ideen seiner Partnerbetriebe umsetzen.

Seite 3

Auch in Solothurn kennt man das Problem der Überproduktion. Coach Thomas Messerli hat dafür einen passenden Massnahmenkatalog bereitgestellt.

Seite 5

## MR Steinhausen ist bereits in der Umsetzung

Wie ein Betrieb aussieht, in dem bereits vor dem Coaching erste Massnahmen getroffen wurden, ist am Beispiel des MR Steinhausen zu sehen. Unser Coach Roger Lanz fand einen Betrieb mit einem sehr gutem Niveau an Lebensmittelabfällen vor: durchschnittlich 49 Gramm pro Transaktion. Während den vier Wochen sammelten sich so 2,3 Tonnen Food Waste an, wobei 58% davon auf Überproduktion zurückzuführen sind. Betroffen sind vor allem Früchte und Gemüse. Roger Lanz empfiehlt auf dieser Basis, das Buffet dem Bedarf entsprechend nachzufüllen und nicht zu viel anzubieten.

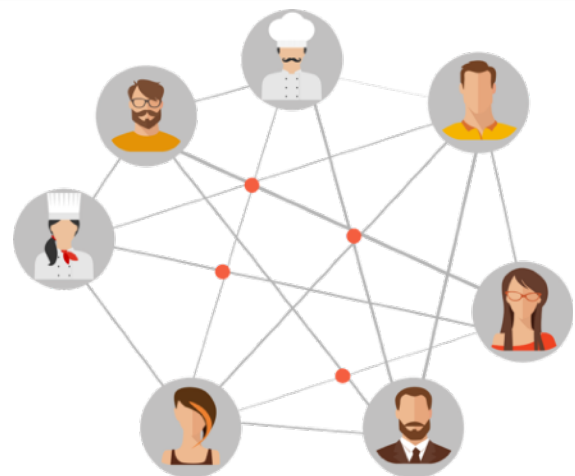
Bereits in Anwendung sind flachere Auslageschalen und die vorgelagerte Produktion wird auf Anpassungspotentiale geprüft. Das MR Steinhausen sollte sich nun mit weiteren Massnahmen darauf konzentrieren, die Abfälle auf dem tiefen Niveau von 49 Gramm Food waste pro Mahlzeit zu halten.

## Reduktion um 18% im BZ Gossau

Neben dem Migros Restaurant (vgl. Seite 3) gibt es in Gossau auch ein Restaurant für die Mitarbeiter der Betriebszentrale. Dieses sieht sich mit anderen Herausforderungen konfrontiert, als das MR. Die Messung ergab knapp 800 Kg Food Waste mit einem Überproduktions-Anteil von 64%. Die Werte konnten zwischen der ersten und dritten Woche um 18% gesenkt werden. Als weitere Massnahmen gegen die Überproduktion empfiehlt Coach Roger Lanz, die Produktionsmengen auf den Bedarf anzupassen und à la Minute-Alternativen zu entwickeln. Zudem wurden im Vorfeld bereits einige Massnahmen gegen die Überproduktion getroffen. Diese beinhalten die Abgabe der Überproduktionen in Take-Away Schalen an Studierende der Universität und die Schulung des Personals. Der Trend und die Bemühungen des Restaurants im BZ Gossau stimmen positiv. Mit diesem Engagement können weitere Fortschritte erzielt werden.



Für die Präsentation am Salatbuffet wird die Auslage im MR Steinhausen mit Rohprodukten garniert. Diese Rohprodukte werden aber nicht weggeworfen, sondern für das Free Choice Buffet verwendet, so z.B. die abgebildeten Karotten. Die Peperoni sind Überschüsse aus dem Supermarkt. Diese Beispiele zeigen, wie Food Waste mit Kreativität verringert werden kann.



### Warum als Gruppe Food Waste reduzieren?

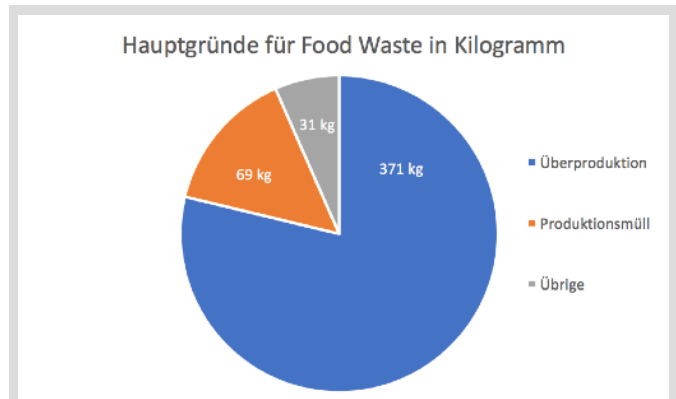
*Das Gruppenengagement stärkt die Motivation jedes Einzelbetriebs. Man beginnt und beendet das Coaching gemeinsam und profitiert von einer Synthese im Plenum. Ausserdem kann man sich von den Partnerbetrieben inspirieren lassen und auf deren Tipps und Kniffs zur Food Waste Reduktion zurückgreifen. Auch der Wissens- und Erfahrungsaustausch zwischen den Profis der verschiedenen Teilnehmerbetriebe sind sehr wertvoll, sodass ein Gruppen-coaching absolut zu empfehlen ist.*

### Top-Werte im MR Gossau

Das Migros Restaurant Gossau startet mit besten Laufschuhen in das Rennen gegen Food Waste. Schon zu Beginn der Messung kann das Küchenteam fantastische Werte präsentieren: Im Schnitt entstanden pro Transaktion nur 35 Gramm Food Waste! Der Tellerrücklauf ist gar verschwindend tief. UAW Coach Roger Lanz sieht dennoch Potential zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Die Überproduktion ist mit einem Anteil von 77% an den Gesamtabfällen zu hoch. Da die meisten Abfälle durch Früchte und Gemüse anfallen, empfiehlt er, diese nach Bedarf zu produzieren und somit die Produktionsmengen anzupassen. Eine weitere Massnahme ist das Erstellen eines Überproduktionsplans, um die Reste auf kreative Art und Weise weiterverwerten zu können. Diese können zum Beispiel am Folgetag als Beilage oder als Salatkreationen angeboten werden.

### Andere MR inspirieren das Team in Crissier

Von den knapp 1'000 Kg Food Waste im MR Crissier gehören 48% zur Kategorie der Überproduktion. Ähnlich wie im MR Marin (vgl. Seite 4) sind auch hier die Tellerrückläufe mit 24%-Anteil an den Gesamtabfällen hoch. Trotzdem ist die Verteilung der wichtigsten Entstehungsgründe eher ausgeglichen. Die meisten Abfälle entstehen samstags, da während dem betriebsfreien Sonntag keine Reste verwertet werden können. Als Massnahmen schlägt UAW Coach Christian Ecoeur das Überwachen des Buffets vor. Auch eine allgemeine Verschmälerung des Buffets würde automatisch die Abfälle senken. Das Kommunizieren des Engagements gegenüber den Gästen, zum Beispiel mit einem Tischsteller, kann zusätzlich Tellerrückläufe senken. Zudem profitiert an dieser Stelle das MR Crissier von den Ideen der anderen Migros Restaurants. Das Team überlegt sich, wie das BZ Gossau einen Salattag einzuführen oder wie das MR Steinhausen flachere Behälter für die Salate zu wählen.



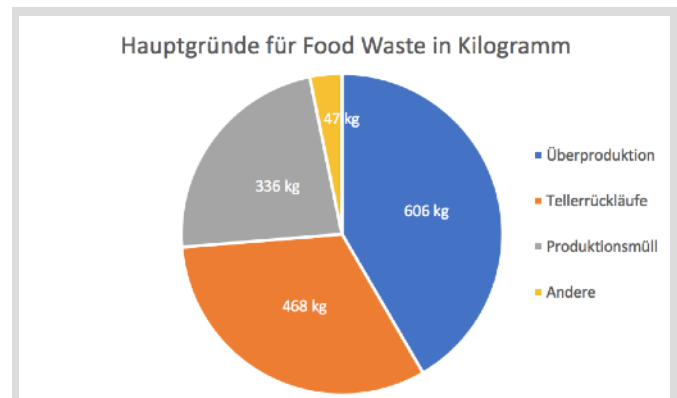
Der hohe Anteil der Überproduktion wird in der Gegenüberstellung der Entstehungsgründe deutlich. Während 371 Kg Food Waste aus Überproduktion stammen, entstehen nur 69 Kg als Produktionsmüll. Übrige Positionen inklusive Tellerrückläufe summieren sich lediglich auf 31 Kg. Auf dieser Basis empfiehlt Roger Lanz, bei der Überproduktion anzusetzen und entsprechende Massnahmen umzusetzen.



Mit den Gästen zu kommunizieren ist ein Schlüssel zu einer breiten Sensibilisierung, die Ihre Wirkung auch über die Teamgrenzen hinaus entfalten soll. Der Tischsteller ist dabei nur eine der denkbaren Methoden, mit den Gästen in einen Dialog zu treten. Dabei weist er diskret und zugleich humorvoll auf einen sorgsamen Umgang mit den Lebensmitteln am Buffet hin und fördert massvolles Schöpfen seitens der Gäste. So können ohne strenge Massnahmen die Tellerrückläufe effektiv reduziert werden. Alternativen sind Plakate oder Faltplyer, die in der Nähe des Buffets platziert werden. Seien Sie kreativ!

### 28% Reduktion im MR Marin

In Marin am Neuenburgersee trifft unser Coach Christian Ecoeur knapp 1,5 Tonnen Food Waste an. 42% davon sind auf Überproduktion zurückzuführen. Ein knappes Drittel der Abfälle entsteht hingegen beim Kunden: Die Tellerrückläufe betragen rund 470 Kilogramm - ein ungewöhnlich hoher Wert für ein System, bei dem der Gast nach geschöpfter Menge bezahlt (Verkauf ab Waage). Unter den Lebensmitteln sind Früchte und Gemüse am stärksten betroffen. Dazu tragen Orangenschalen entscheidend bei, welche jedoch auf verschiedene Arten weiterverwertet werden können. Um die Lebensmittelabfälle zu reduzieren, empfiehlt Christian Ecoeur, das Buffet während den Stosszeiten zu überwachen und dem Bedarf anzupassen. Ausserdem legt er dem MR Marin nahe, die Tellerrückläufe zu analysieren. Wie schon beim Team in Crisser würde ein Tischsteller für das Buffet die Kommunikation mit den Gästen erleichtern (vgl. Seite 3). Über die Messphase hinaus konnte schliesslich eine Reduktion von 28% erreicht werden.



In der Verteilung des Food Waste nach Gründen der Entstehung erkennt man, dass die Überproduktion zwar den Grossteil ausmacht, aber vor allem die Tellerrückläufe überdurchschnittlich zu Buche schlagen. Insbesondere im Vergleich zu den anderen Migros Restaurants, bei denen die Tellerrückläufe sehr gering sind, besteht hier viel Potential zur Abfallreduktion für das MR Marin.

### Quick Wins beim MR Dreispitz gesucht

Das MR Dreispitz in Basel hatte das Ziel, das aktuelle System auf Food Waste zu überprüfen. Dabei fand das Team heraus, dass sich die ca. 1,5 Tonnen Food Waste gleichmässig auf die Positionen Tellerrücklauf, Überproduktion und Rüstabfälle verteilen. Pro Transaktion schlagen durchschnittlich 63 Gramm Abfälle auf die Waage. Hinsichtlich Überproduktion empfiehlt Coach Thomas Messerli eine Verkleinerung der Portionengrösse sowie eine Reduktion des Buffets auf Betriebsschluss hin. Eine kleinere Portionengrösse hätte zugleich einen positiven Einfluss auf den Tellerrücklauf. Die Kommunikation mit den Gästen kann sich hierbei ebenfalls als Schlüsselmassnahme entpuppen. Ausserdem setzt sich ein Grossteil der Rüstabfälle aus Gemüse- und Fruchtschalen zusammen, welche enormes Potential für Upcycling bergen. Hier lohnt es sich, Möglichkeiten zur Weiterverwertung (z.B. Fonds, Eistee) zu prüfen.



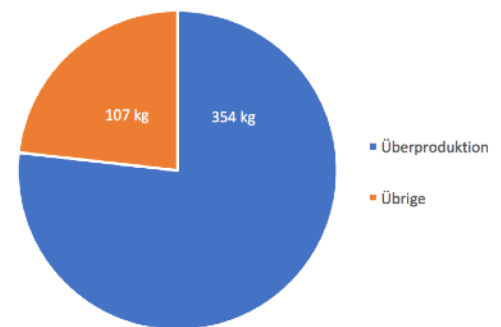
*«Weniger ist oftmals mehr!  
Wir achten bewusst auf die  
Schöpfungsmengen, abgestimmt auf  
unsere Kundschaft, und bemühen uns um  
weniger «mise en place» für den Mittagsservice,  
dafür «just in time» Nachproduktion wenn nötig.»*

*Yves Leuenberger  
Betriebsleiter Migros Restaurant Dreispitz*

## Herausforderung Überproduktion in Solothurn

Im MR Solothurn beschäftigt vor allem die Überproduktion. Die Herausforderung bestätigte sich während der Messphase deutlich: Rund 76% beträgt der Anteil der Überproduktion an den Gesamtabfällen. Der Tellerrücklauf ist mit weniger als 10% auf einem sehr guten Niveau und auch die Produktionsabfälle sind tief. In den vier Wochen der Messphase konnte das Team ausserdem eine Reduktion um ca. 11% erreichen. Um das Problem der Überproduktion zu lösen, schlägt Coach Thomas Messerli vor, einen Produktionsplan zu erstellen, Schulungen an den Geräten durchzuführen sowie die Produktionseinheiten zu verkleinern. Damit sollten die Abfälle kontrolliert werden können. Ausserdem kann die Kommunikation mit den Gästen helfen, die Food Waste Reduktion noch mehr im Restaurant zu verankern.

Hauptgründe für Food Waste in Kilogramm



Deutlich erkennbar in der Verteilung des Food Waste auf die Entstehungsgründe für das MR Solothurn ist der hohe Anteil der Überproduktion. Produktionsmüll, Haltbarkeit und Tellerrückläufe addieren sich lediglich zu knapp 24% (107 Kg) der Gesamtabfälle auf. Deswegen kann mit geeigneten Massnahmen eine effektive Reduktion des Food Waste in der Überproduktion erzielt werden.

Das **Coaching** ist die optimale Möglichkeit gleichzeitig Food Waste zu reduzieren und das Betriebsbudget zu entlasten. Nach der Kick-off-Veranstaltung erheben die Betriebe mit einer Software die Lebensmittelabfälle. Der UAW Coach betreut die Teams während der Messung und erarbeitet im Debriefing mit ihnen gemeinsam einen breiten Massnahmenkatalog für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen.



Roger Lanz ist Küchenchef bei der ETH Höggerberg und UAW Coach aus Leidenschaft. Er betreut Betriebe wie das Migros Restaurant Topolino individuell und führt sie kreativ und ehrlich mit einem idealen Massnahmenkatalog ans Ziel, Food Waste zu senken und Kosten zu sparen.



Thomas Messerli ist Küchenchef im Restaurant Brücke in Niedergösgen. Er trägt den sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln nicht nur zu seinen Gästen, sondern auch zu den UAW-Coaching-Betrieben, so z.B. die Alters- und Pflegeheime Binningen.



Christian Ecoeur verfügt nicht nur über tiefes Fachwissen, sondern auch über einen Weltmeistertitel in der Gemeinschaftsgastronomie! Er führte das Luzerner Kantonsspital mit innerer Überzeugung und betriebswirtschaftlichem Verständnis zu 35% weniger Food 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.



# Hilfsmittel und Links



## Coaching

Die Migros Betriebe machen es vor: Mit einem UAW Coaching Lebensmittelabfälle reduzieren, dabei Geld sparen und der Umwelt etwas Gutes tun. Entlasten auch Sie Ihr Betriebsbudget und melden Sie sich für ein Coaching an!

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



## Fachkurs

Sind Sie Koch, Küchenchefin oder gehören zum Küchenpersonal? Dann ist unser Fachkurs die richtige Wahl für Sie! Lernen Sie bewährte Massnahmen kennen und tauschen Sie sich mit Teilnehmern aus anderen Betrieben aus!

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



## Individuelle Workshops

Machen Sie Food Waste zum Thema in Ihrem Betrieb! Wir halten gerne Präsentationen oder gestalten gemeinsam mit Ihnen Workshops. Den Fokus richten wir an Ihren Vorstellungen und dem Zielpublikum aus. Kontaktieren Sie uns für mehr Infos!

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



## Tischsteller

Haben Sie bereits einige Massnahmen ergriffen, um Ihren Food Waste zu reduzieren? Dann bestellen Sie die Tischsteller. Unser Tischsteller ist die optimale Lösung, Ihr Engagement offen und wirkungsvoll Ihren Gästen zu kommunizieren!

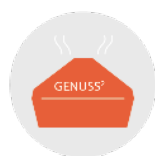
[www.united-against-waste.ch/tischsteller](http://www.united-against-waste.ch/tischsteller)



## Fallstudien

Geschichten wie diejenige der Migros Genossenschaften konnten wir schon viele miterleben und verbreiten. Lesen Sie über das Luzerner Kantonsspital oder die Interessensgemeinschaft Saanenland - in der Bibliothek unserer Fallstudien!

<http://www.united-against-waste.ch/fallstudien>



## Foodbox

Nachhaltigkeit to go: War der Hunger zu klein oder die Portion zu gross, liefert unsere Foodbox die Lösung. In der 100% rezyklierbaren Foodbox von United Against Waste können Sie den Gästen die Reste mit nach Hause geben und Abfälle vermeiden.

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