

Food Save Management

powered by  Foodways

Sparen Sie Lebensmittelabfälle und Warenkosten effektiv und langfristig

FoodSave
Management

powered by  Foodways



Wertvolle Ressourcen sparen **zahlt sich aus**.
Mit **Food Save Management** Abfälle messbar reduzieren.

Der Food Save Management Ansatz



Lebensmittelabfälle gehören zu den Kostentreibern in Betrieben der Gastronomie. Aus diesem Grund hat Foodways mit dem Food Save Management einen langfristigen Ansatz entwickelt, um Lebensmittelabfälle möglichst einfach zu reduzieren und langfristig tief zu halten.

Das Food Save Management funktioniert nach etablierten Methoden des Umweltmanagements mit gezielten Massnahmen bestehend aus Analyse, Messung und kontinuierlicher Verbesserung. Eines der Hauptziele ist es die Kompetenz im Team zu stärken.

Ihr Engagement verbunden mit unserer Expertise bringt Sie ans Ziel.

Ihr Nutzen

1. Sie reduzieren im Schnitt die Abfallaufkommen bis zu 35%
2. Sie reduzieren Waren- und andere Kosten langfristig
(1kg Lebensmittelabfall entspricht rund CHF 24 Vollkosten)
3. Sie stossen einen sinnstiftenden Veränderungsprozess im gastronomischen Team an
4. Sie schaffen wertvolle Inhalte für die Nachhaltigkeitskommunikation

Studien schätzen das Kosten/Nutzen-Verhältnis von Abfall-Reduktionsmassnahmen auf 1/14.



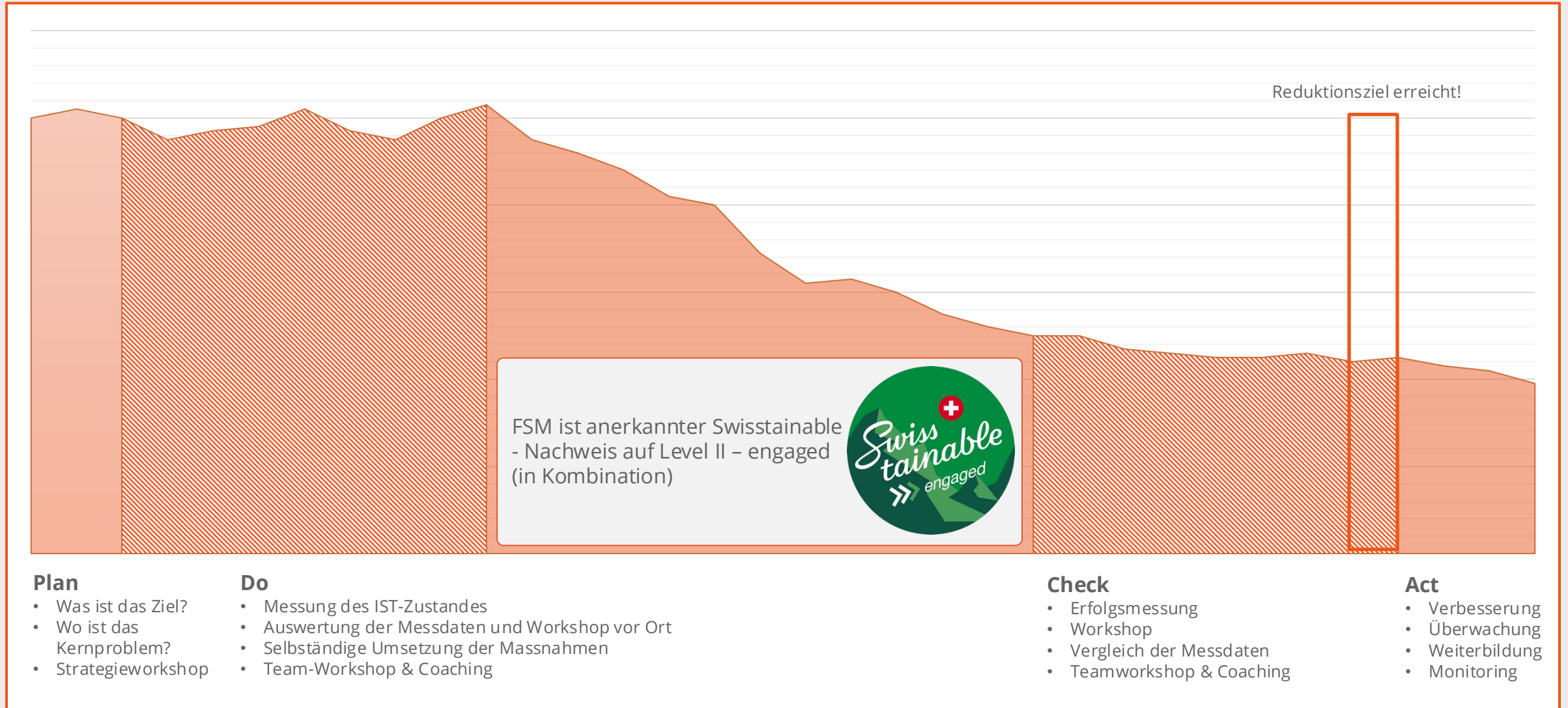
Diese und viele weitere Erfolgsgeschichten finden Sie auf <https://www.united-against-waste.ch/erfolgsgeschichten>

Das Food Save Management



Visualisierung des Kernprozess - PDCA

Wie hoch ist das Potential?



Zertifizierung

3 Arten der Zertifizierung: Alle sind für die Swisstainable Stufe II in Kombination anrechenbar

- **Bescheinigung:** nach Abschluss der Messung des Ist-Zustandes
- **Zertifikat:** nach Abschluss der Erfolgsmessung
- **Auszeichnung:** nach Abschluss der Folgemessungen

Gültigkeit: ist Abhängig vom Food Waste pro Gast (>50g = 1 Jahr / <50g = 2 Jahre)



Inspirationen zur Detailmessung

Verschiedene Wege führen zum Ziel



Inspirationen zur Detailmessung

Verschiedene Wege führen zum Ziel



Inspirationen zur Detailmessung

Verschiedene Wege führen zum Ziel



since 1904

Schweizerhof

L E N Z E R H E I D E

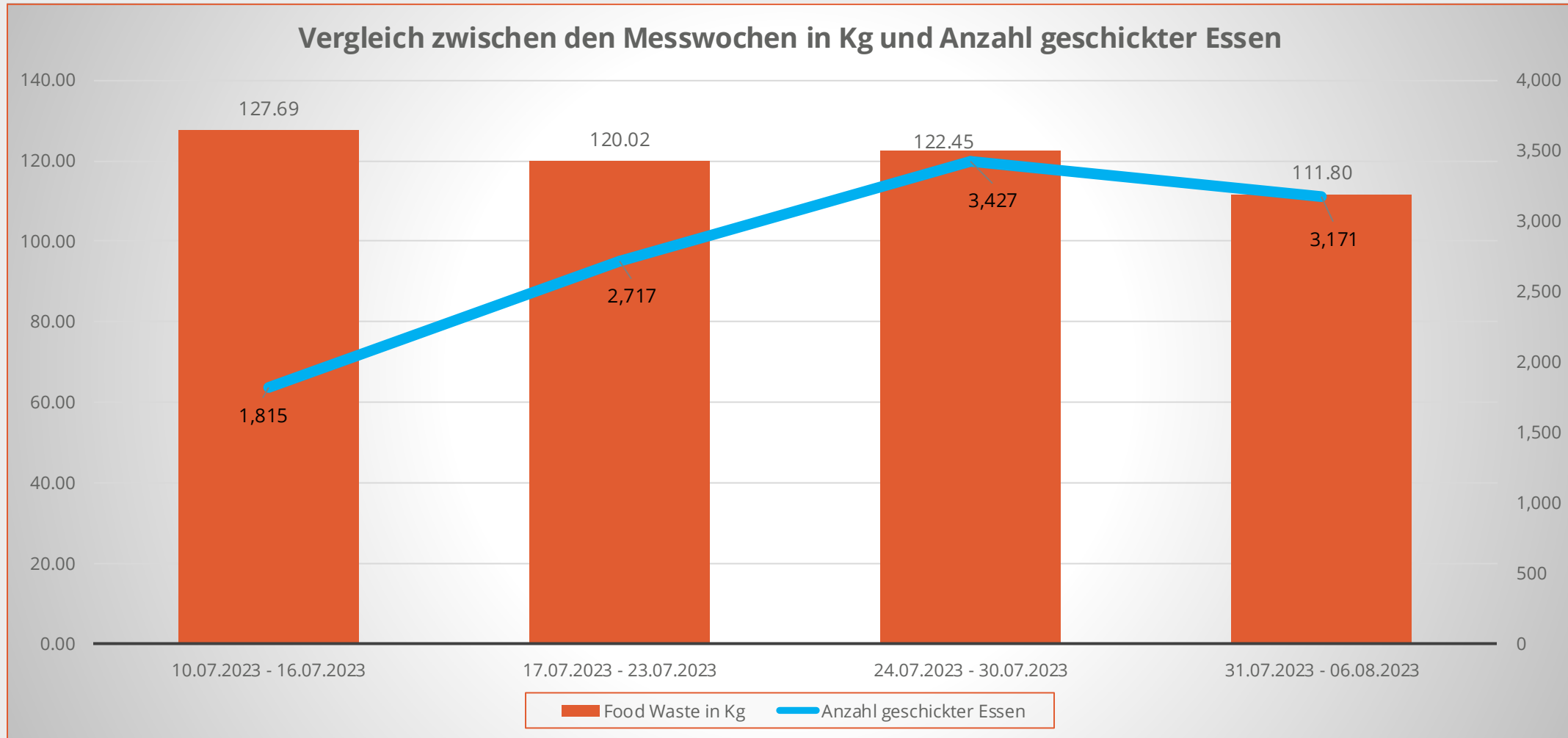


Resultat nach 4 Wochen Datenerhebung

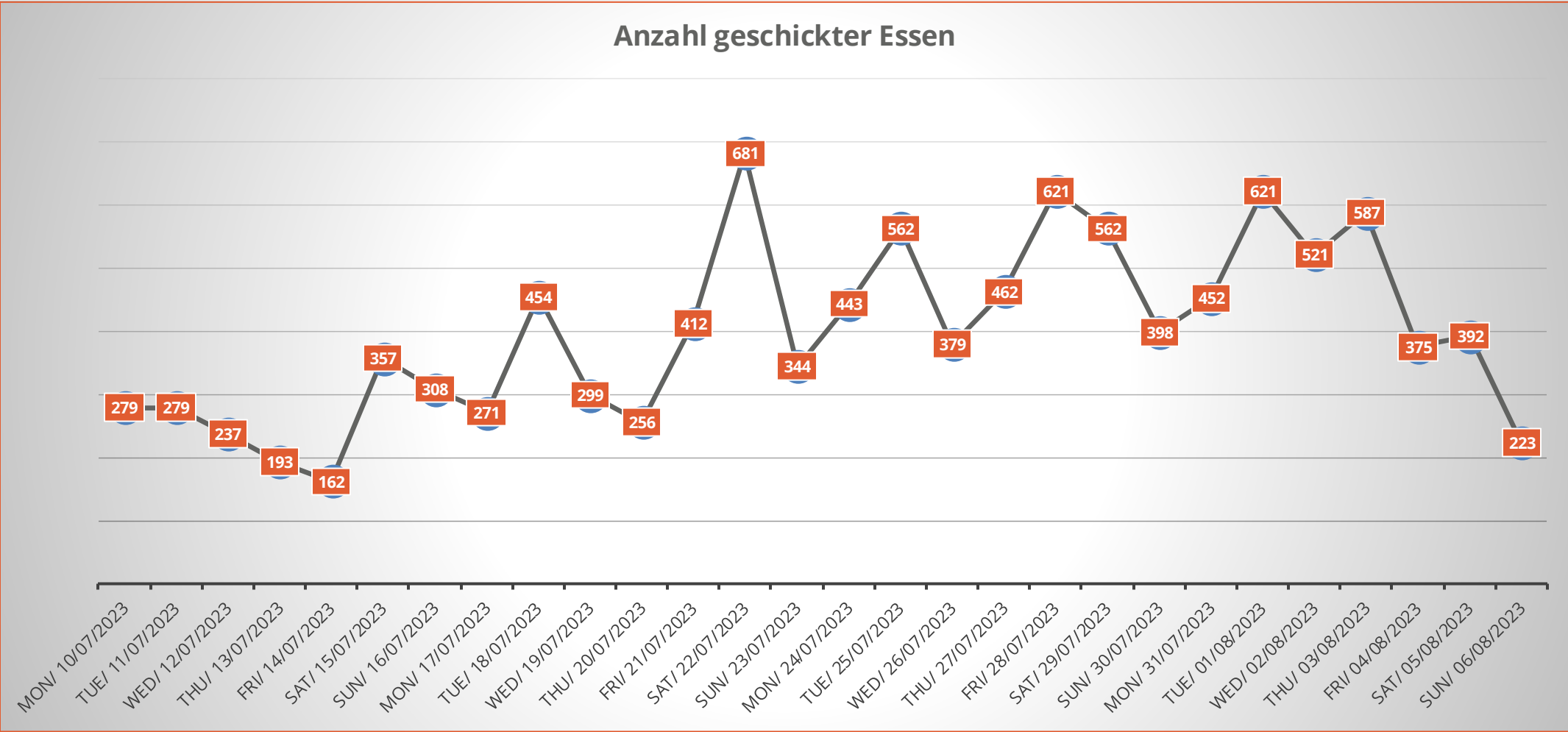
Anzahl geschickter Essen	11'130
Food Waste in Kg	481.96
Food Waste pro Gast in Gramm	43.30
Warenkosten in CHF	2'914.71
Warenkosten pro Gast in CHF	0.26
Food Waste bei Vollkostenrechnung in CHF *	11'567.04

- *** Vollkosten 24 CHF pro Kilogramm Food Waste nach BFH Studie siehe Quelle**
- [Quelle: http://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2019/10/food-waste-gastronomie.pdf](http://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2019/10/food-waste-gastronomie.pdf)

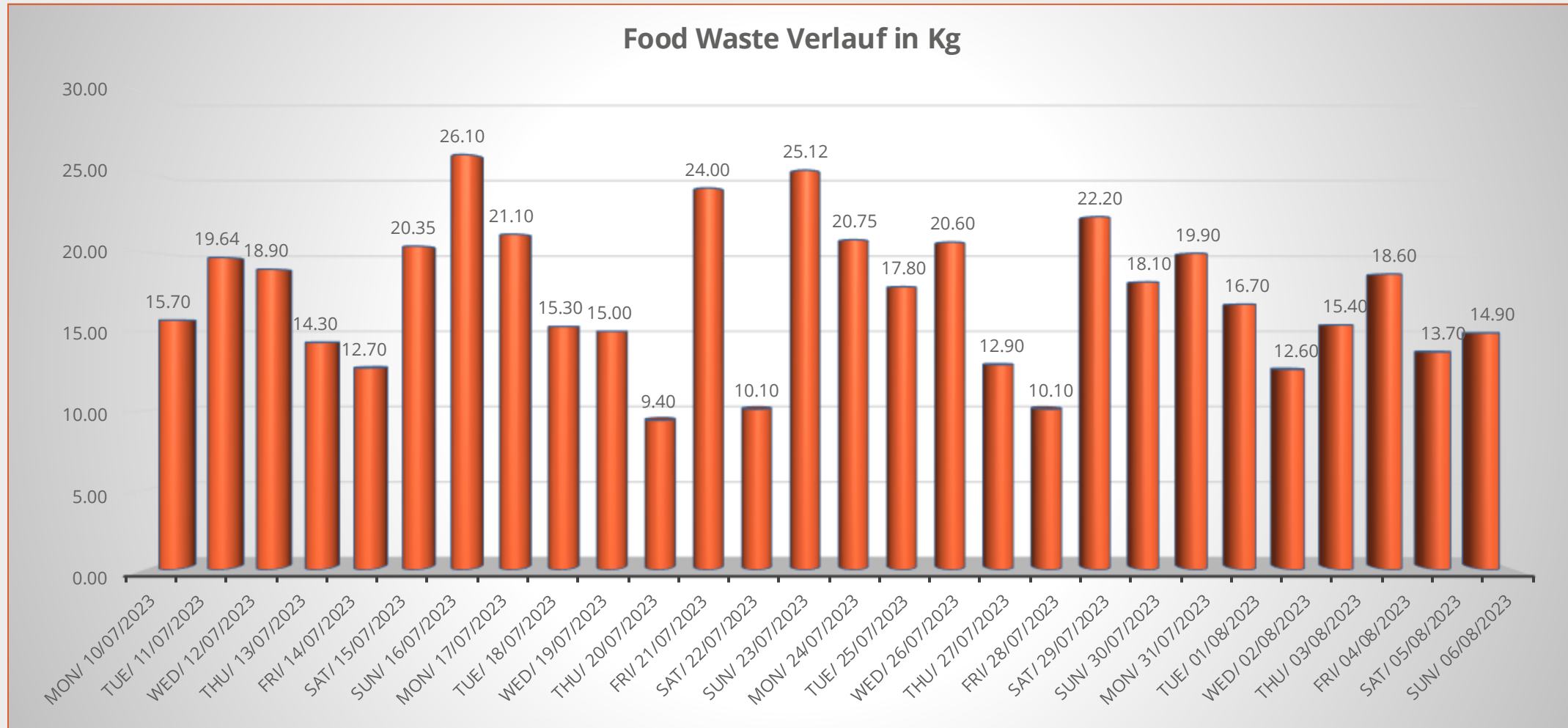
Vergleich zwischen den Messwochen



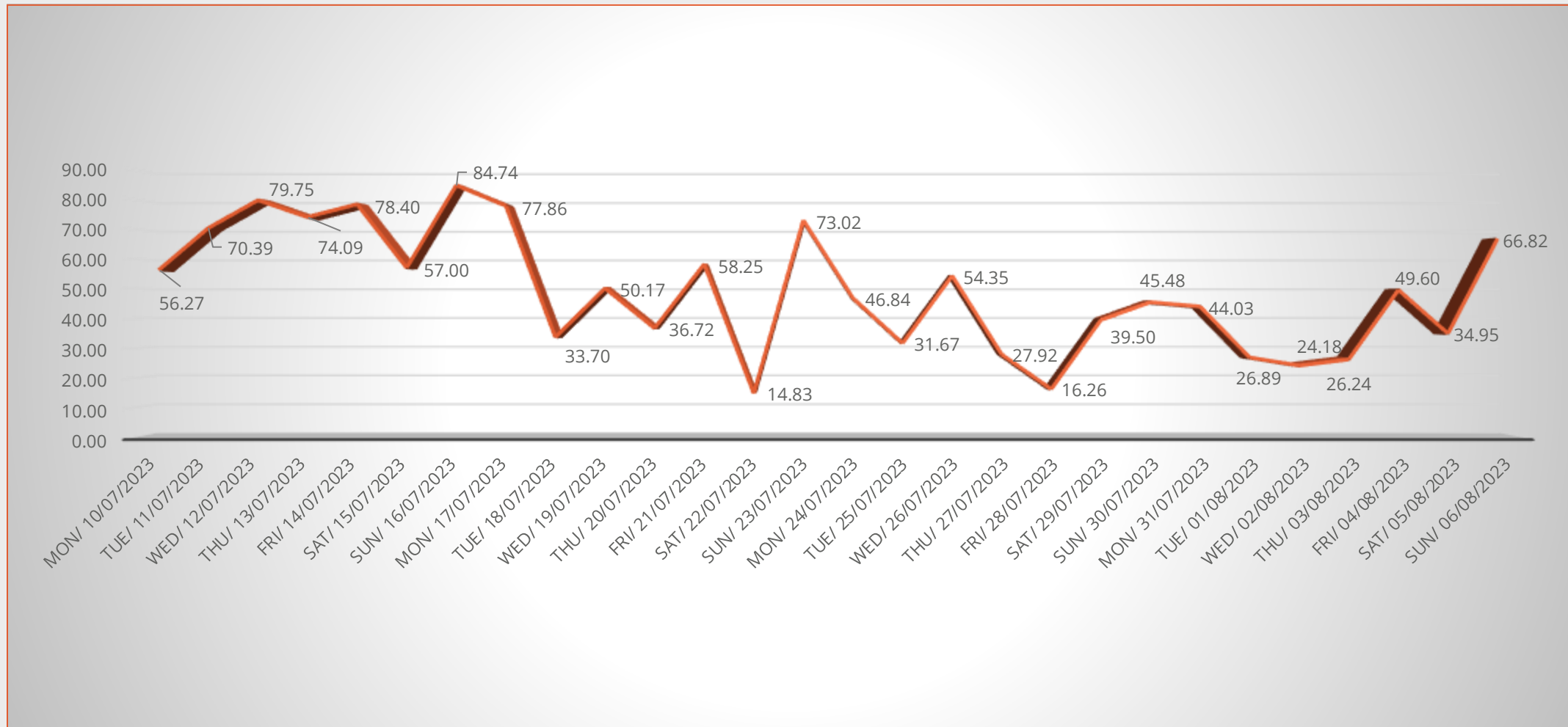
Anzahl geschickter Essen entlang der Messperiode



Food Waste Verteilung entlang der Messperiode in Kg

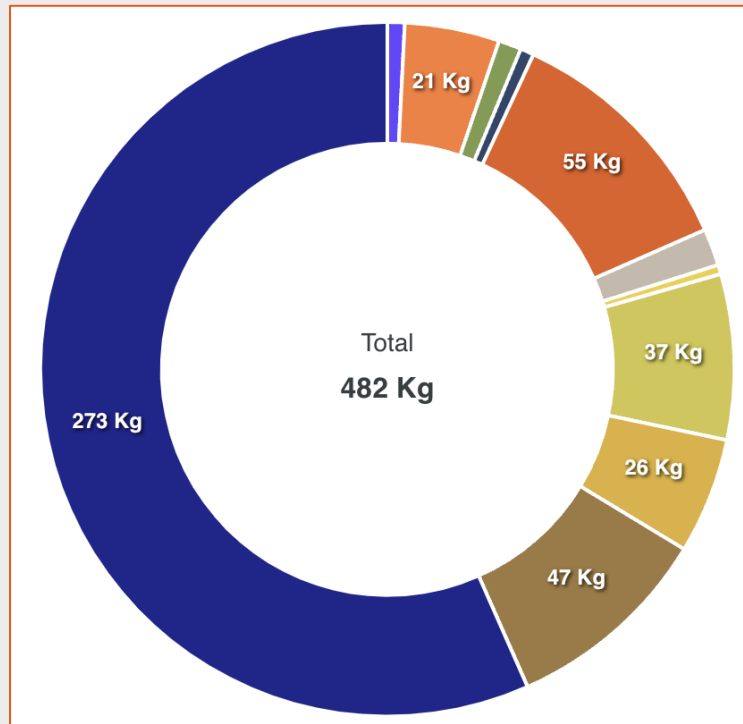


Food Waste pro Gast entlang der Messperiode in Gramm

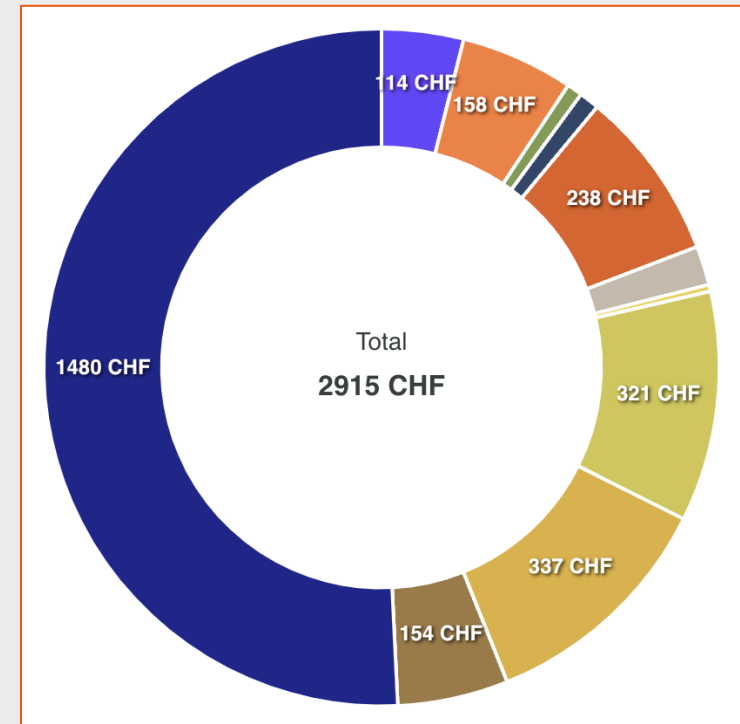


Food Waste Verteilung nach Lebensmittelkategorie

In Kilogramm



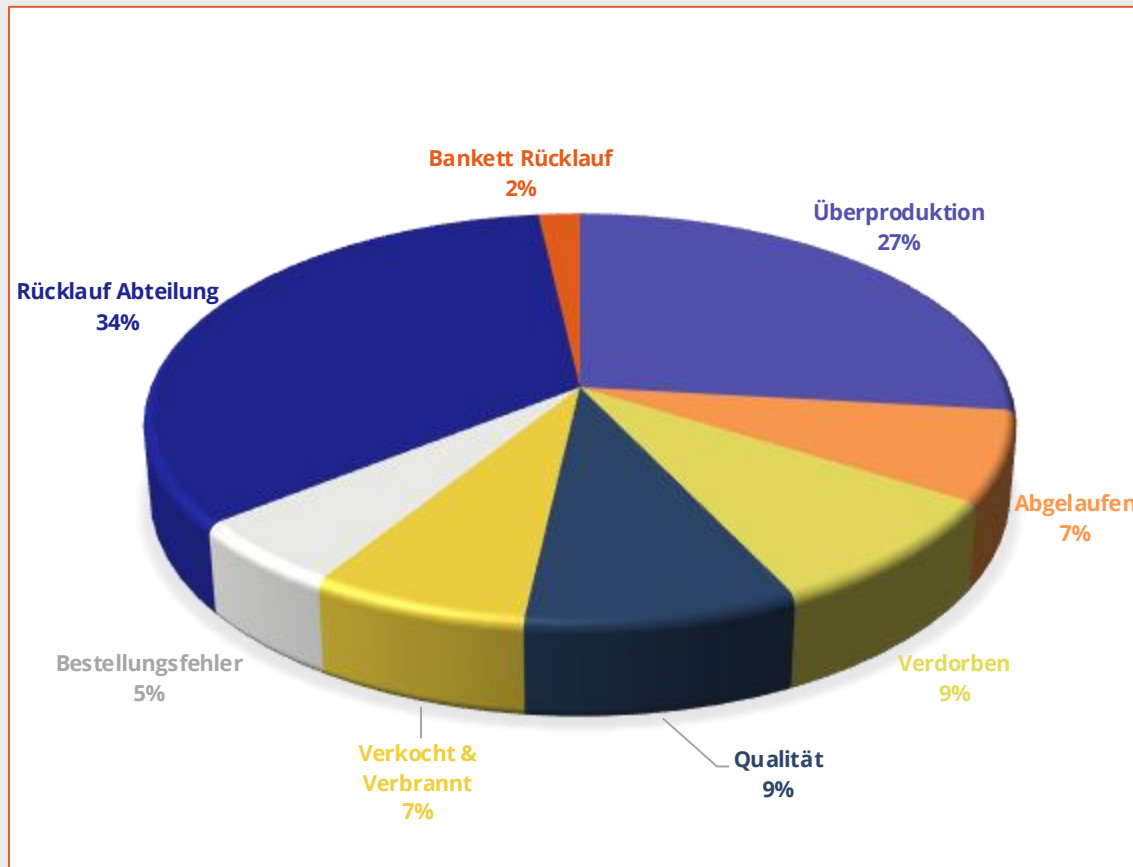
In Schweizer Franken



- Tellerrücklauf ● Fleisch, Fisch, Geflügel & Tofu ● Salatzubereitungen ● Getränke
- Milchprodukte ● Saucen & Suppen ● Früchte & Gemüse ● Dessert
- Stärkebeilagen ● Brot & Backwaren ● Bankette & Catering ● Sandwiches
- Rüstabfall vermeidbar

Hauptgründe für den Food Waste

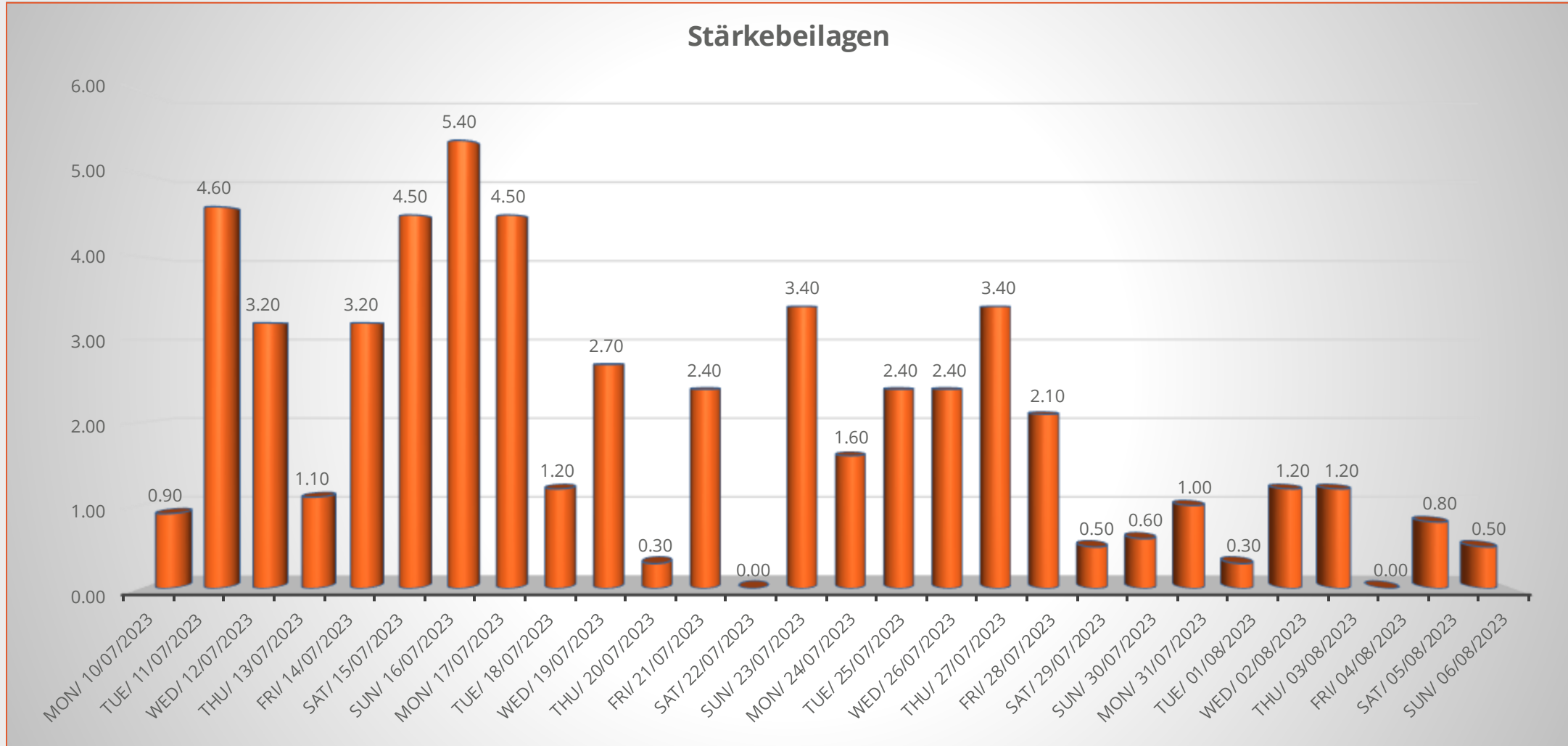
Verteilung in % nach Verlustgrund



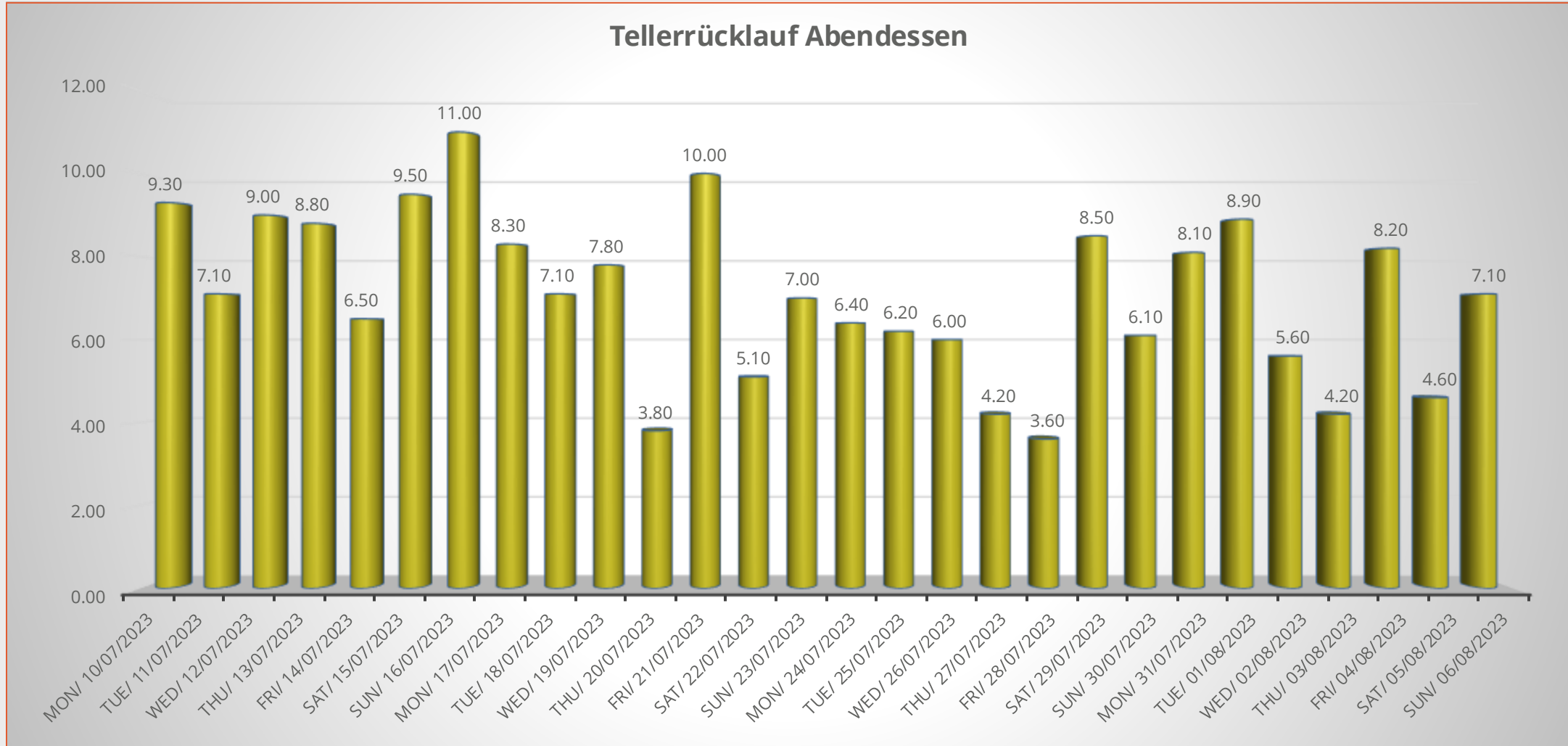
Verteilung in % nach Lebensmittelkategorie



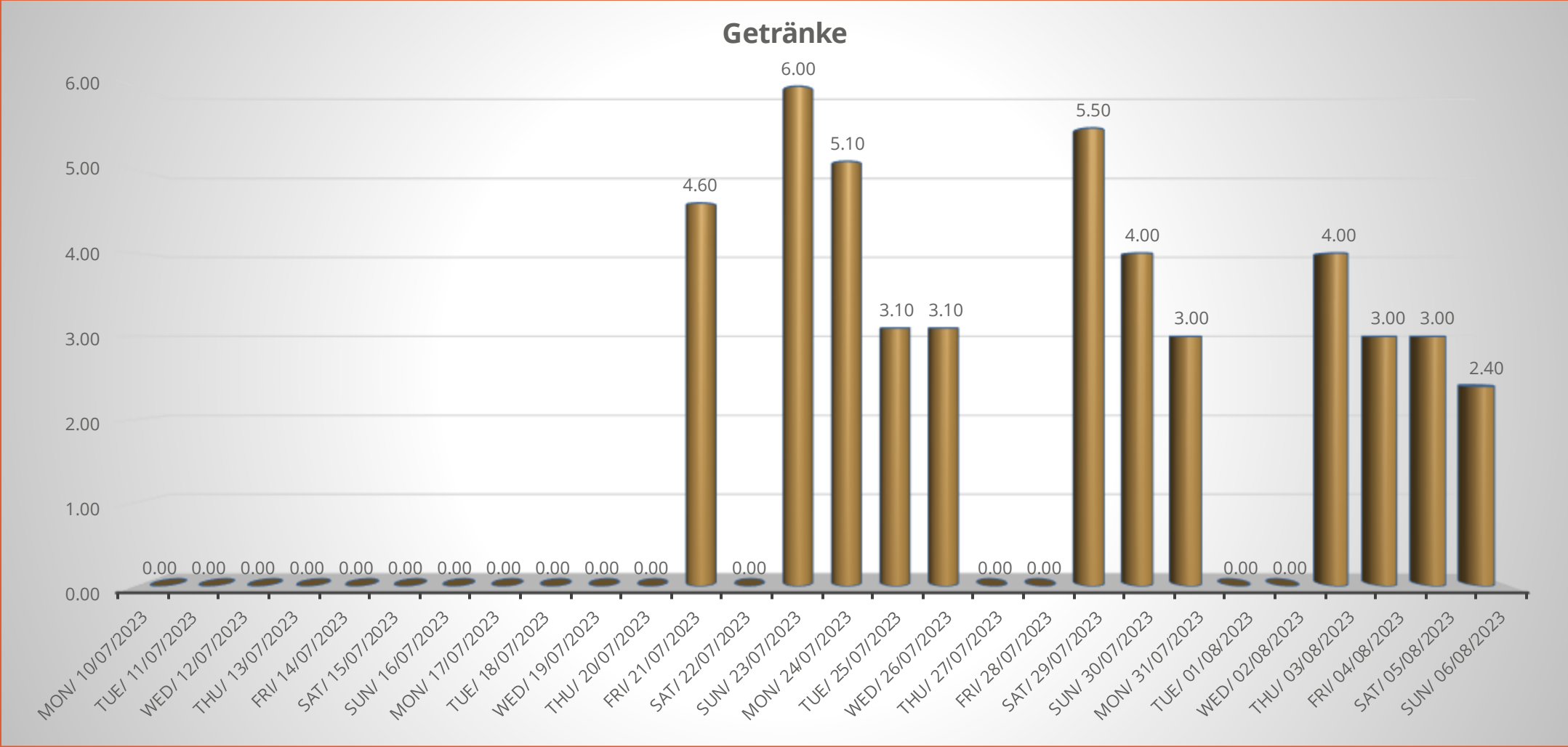
Verlauf nach Lebensmittelkategorie in Kg



Verlauf nach Lebensmittelkategorie in Kg



Verlauf nach Lebensmittelkategorie in Kg



**Wie gross ist das
Reduktionspotential?**

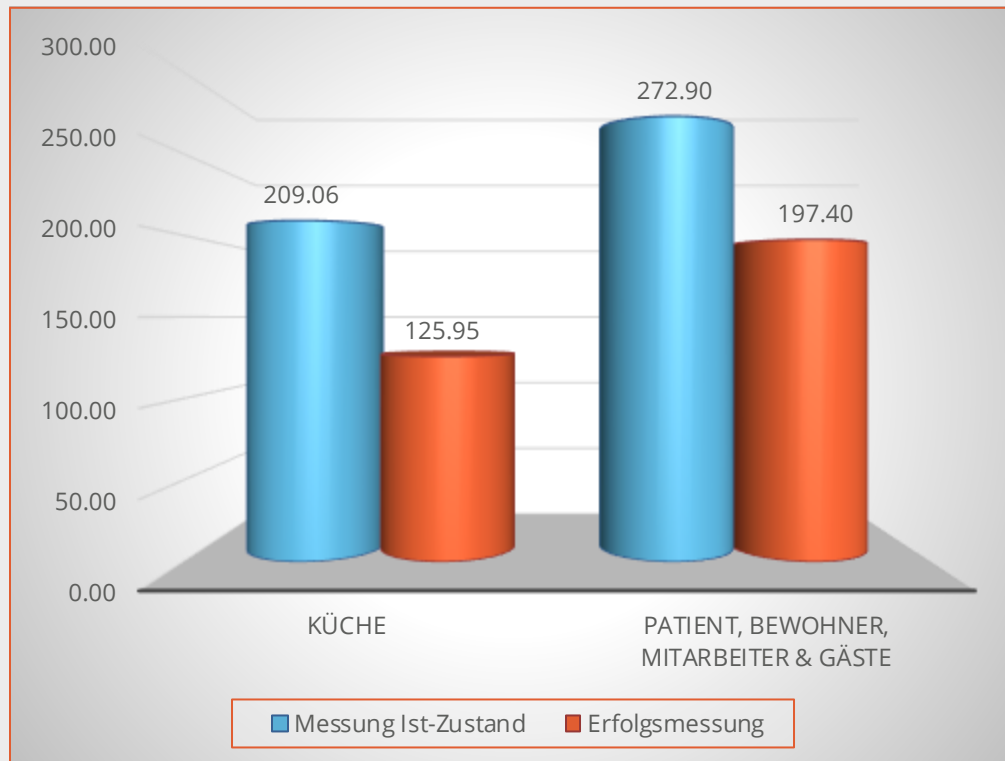


Vergleich der beiden Messperioden

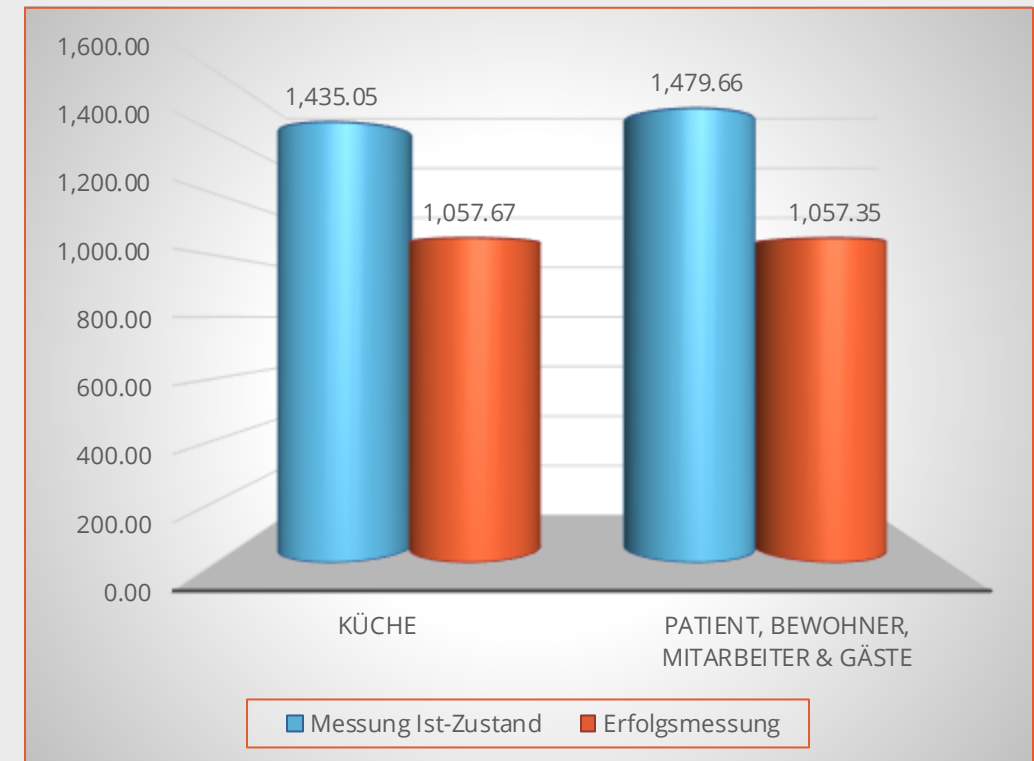
	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Vergleich absolut	Vergleich in %
Anzahl geschickter Essen	11'130			
Food Waste in Kg	481.96			
Food Waste pro Gast in Gramm	43.30			
Warenkosten in CHF	2'914.71			
Warenkosten pro Gast in CHF	0.26			
Food Waste bei Vollkostenrechnung in CHF	11'567.04			

Vergleich nach Quelle

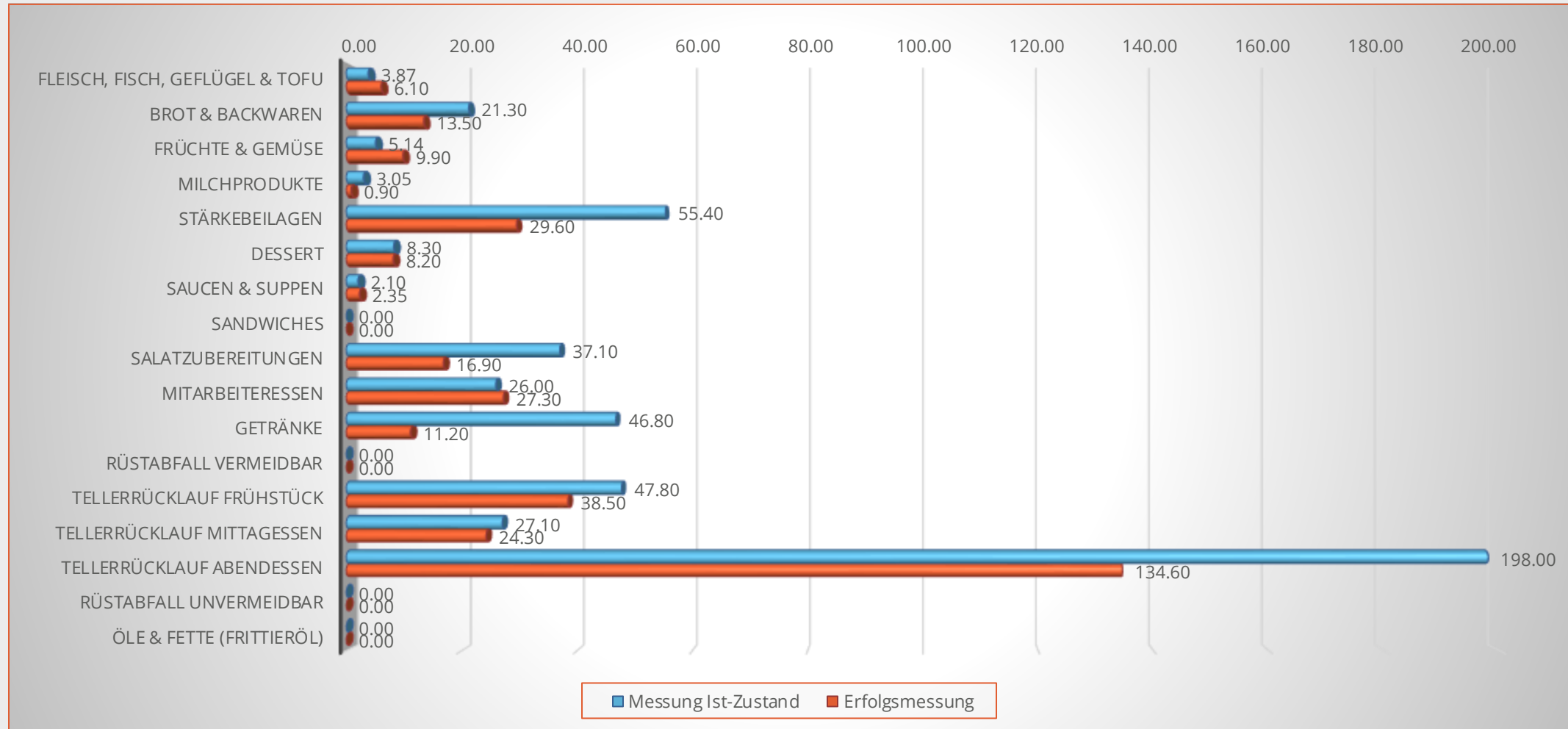
In Kilogramm



In Schweizer Franken



Vergleich nach Lebensmittelkategorie in Kg



Gesamtübersicht nach Umweltbelastungsfaktoren

Umweltbelastungsfaktoren	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Vergleich absolut	Vergleich in %
Ökologischer Fussabdruck in UBP	3'117'155			
CO ₂ Fussabdruck in Kg CO ₂ eq	1'052			
virtueller Wasser-Fussabdruck in Liter	82'392			
Biodiversitätsverlust in 10-16PDF-eq	44'022			

FoodSave
Management

powered by  Foodways

Zertifikat

Schweizerhof Lenzerheide

hat mit exzellentem Ergebnis das
Food Save Management
(inkl. Erfolgsmessung)

durchgeführt.

Gültigkeit: 09/2024 bis 09/2026

Basel, den 20.08.2024



Markus Hurschler
Geschäftsleiter
United Against Waste



Alexander Pabst
Consultant Food Service
Foodways Consulting GmbH



Das Food Save Management ist bei Swisustainable
auf Level II - engaged (in Kombination) anerkannt.

«Es gibt immer Luft nach Oben.»



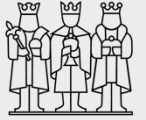
Claudia Züllig vom Schweizerhof Lenzerheide

**UFF
EM
RHY**

NOMAD



**KARTAUSE
ITTINGEN**



LES TROIS ROIS

BEAUSITE
PARK HOTEL WENGEN

**BELLEVUE
TERMINUS**
HOTEL



Savognin
Bergbahnen

**SARATZ
PONTRESINA**



KURSAAL
BERN



**KRAFFT
BASEL.**

**HOTEL
GLOCKE**
natürlich nachhaltig

pullman
HOTELS AND RESORTS

BÜRGENSTOCK
HOTELS & RESORT
LAKE LUCERNE

175 JAHRE JUBILÄUM
POSTHOTEL RÖSSLI
GSTAAD · 1845-2020

Empathy & Excellence
HOTEL * * * * * LUZERN
SCHWEIZERHOF

MILL'FEUILLE

HAUSER
St. Moritz

since 1904
Schweizerhof
LENZERHEIDE

RESTAURANT
1558

EINSIEDELN
SJBZ
Allegro
Hotel

HOTEL SÜSOM GIVÈ

**GRAND RESORT
BAD RAGAZ**

stoos lodge

VALSANA
Hotel & Appartements Arosa

**BERGWELT
GRINDELWALD**
ALPINE DESIGN RESORT

GAIA HOTEL
COME AS A GUEST, LEAVE AS A FRIEND

United Against Waste

Helfen Sie mit, Lebensmittelabfälle in Ihrem Betrieb zu reduzieren!



United Against Waste
c/o Foodways Consulting GmbH
Murbacherstrasse 34
4056 Basel

www.united-against-waste.ch
info@united-against-waste.ch
031 331 16 16



Folgen Sie uns!



Newsletter abonnieren!