

IM FOKUS: NACHHALTIGKEIT

Food Waste: Das versteckte Potenzial zur Senkung von Kosten und Umweltbelastungen

» Jährlich fallen in der Schweiz 2,8 Millionen Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle an. Diese Abfälle verursachen immense Kosten und belasten die Umwelt unnötig. Dabei ist die Reduktion von Food Waste eine der einfachsten Methoden, die Umweltbelastung nachhaltig zu senken.

Autor: Philip Moser

In der Schweiz sind rund 25 Prozent der Umweltbelastung des Ernährungssystems auf vermeidbare Lebensmittelverluste – auch bekannt als Food Waste – zurückzuführen.

Anders als bei vielen anderen Umweltthemen ist hier kein Verzicht erforderlich – es geht vielmehr darum, das optimal zu nutzen, was bereits verfügbar ist. Durch eine Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle könnte die Umweltbelastung der Ernährung um bis zu 15 Prozent gesenkt werden und damit erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt, einschliesslich unnötiger CO₂-Emissionen, Biodiversitätsverlust sowie Land- und Wasserverbrauch vermindert werden.

In der Schweiz sind rund 25 Prozent der Umweltbelastung des Ernährungssystems auf vermeidbare Le-

bensmittelverluste – auch bekannt als Food Waste – zurückzuführen. Dies entspricht fast der Hälfte der Umweltbelastung durch den motorisierten Individualverkehr. Um dem entgegenzuwirken, hat der Bundesrat einen Aktionsplan ins Leben gerufen, der bis 2030 eine Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelverluste im Vergleich zu 2017 erreichen soll. Aktuell geht etwa ein Drittel der essbaren Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette verloren, wobei 14 Prozent der Verluste in gastronomischen Betrieben entstehen.

Doch wie können Betriebe und Organisationen konkret dazu beitragen, diese ambitionierten Ziele des Bundes zu erreichen?

VON DER BRANCHE FÜR DIE BRANCHE – DER VEREIN UNITED AGAINST WASTE

Der Verein United Against Waste (UAW) engagiert sich seit mehr als einem Jahrzehnt mit Nachdruck für die Reduktion von Food Waste in der Lebensmittelbranche. Mit praxisorientierten Massnahmen und innovativen Ansätzen unterstützt der Verein Betriebe dabei, das Ziel des Aktionsplans – die Halbierung der Lebensmittelabfälle – zu erreichen. Im Mittelpunkt stehen dabei der Wissenstransfer an Fach- und Führungskräfte sowie massgeschneiderte Tools und Schulungen. Besonders hervorzuheben ist das Food Save Management (FSM), ein speziell entwickeltes Programm, das Küchenbetrieben unkomplizierte und effektive Möglichkeiten bietet, Lebensmittelabfälle zu analysieren, zu reduzieren und langfristige Verbesserungen zu erzielen.

FOOD SAVE MANAGEMENT: EIN NACHHALTIGER ANSATZ

Das FSM ist ein Programm, das Gastronomiebetrieben hilft, Lebensmittelabfälle messbar zu reduzieren. Dabei handelt es sich um einen begleiteten Prozess, der sich über etwa ein Jahr erstreckt und auf etablierten Umweltmanagement-Methoden basiert. Der Prozess beginnt mit einer Ist-Analyse und der Sensibilisierung der Mitarbeitenden. In Workshops werden gezielte Massnahmen entwickelt, die anschliessend kontinuierlich verbessert werden. Eine abschliessende Erfolgsmessung rundet das Programm ab.

Besonders wertvoll ist, dass das FSM nicht nur auf kurzfristige Ergebnisse abzielt, sondern nachhaltige Verhaltensänderungen bewirkt. Die Schulung der Mitarbeitenden und die Einbindung aller Teammitglieder sorgen dafür, dass das Thema Food Waste dauerhaft auf der Agenda bleibt. Studien zeigen, dass Food-Waste-Reduktionsmassnahmen ein Kosten-Nutzen-Verhältnis von 1:14 aufweisen – ein deutlicher wirtschaftlicher Vorteil für Verpflegungsbetriebe.



EINE WAAGE, EINE APP UND ENGAGEMENT – SO GELINGT DIE REDUKTION VON FOOD WASTE

Das FSM beginnt mit einer detaillierten Analyse der aktuellen Situation im Betrieb. In einem Kick-off-Workshop werden die Mitarbeitenden umfassend für das Thema Food Waste sensibilisiert und mit der unkomplizierten Messmethode vertraut gemacht. Während einer vierwöchigen Messperiode werden alle Lebensmittelabfälle systematisch abgewogen, kategorisiert und mithilfe der benutzerfreundlichen «Waste Tracker»-App erfasst. Für die Durchführung ist keine kostspielige technische Ausstattung notwendig – eine einfache Messstation, bestehend aus einer Küchenwaage und ein paar praktischen Behältern, reicht vollkommen aus. Die App ermöglicht die strukturierte Speicherung und Analyse der gesammelten Daten, während die manuelle Messung eine stärkere Sensibilisierung des Teams fördert. Über den gesamten Prozess hinweg stehen erfahrene Berater:innen bereit, um den Betrieb bei der Umsetzung der Massnahmen zu unterstützen.

GERINGER MEHRAUFWAND, DER SICH AUSZAHLT

Zwar erfordert die Erhebung einen gewissen Mehraufwand, doch dieser zahlt sich aus: Bereits während der Messperiode werden die Abfälle für das gesamte Küchenteam sichtbar, was zu einem Umdenken führt. Viele Mitarbeitende erkennen schon früh erste Einsparungspotenziale und bringen eigene Ideen ein. Nach Abschluss der Messperiode werden die Ergebnisse umfassend analysiert, um die grössten Optimierungsmöglichkeiten zu identifizieren. Die Erfahrung zeigt, dass die aktive Einbindung der Mitarbeitenden ein zentraler Erfolgsfaktor des FSM ist.

LANGFRISTIGE WIRKUNG MIT ZERTIFIKAT

Der Abschluss des FSM erfolgt mit einer umfassenden Erfolgsmessung, die erneut über einen Zeitraum von vier Wochen durchgeführt wird. Sie liefert konkrete Einblicke in die erzielten Fortschritte und dokumentiert die Wirksamkeit der umgesetzten Massnahmen. Betriebe, die das Programm erfolgreich abschliessen, werden mit einer Zertifizierung ausgezeichnet, die ihr Engagement für Nachhaltigkeit und die Reduktion von Food Waste sichtbar unterstreicht.

FOOD SAVE MANAGEMENT: ERPROBT, WIRKSAM UND NACHHALTIG

Das FSM entfaltet seinen grössten Nutzen, indem es das Bewusstsein im gesamten Betrieb für das Thema Food Waste schärft. Die Erfassung von Daten und deren Analyse wirken oft wie ein Augenöffner, der den Weg für einen nachhaltigen Kulturwandel ebnet. Dabei sind es selten die grossen, aufwendigen Massnahmen, die den entscheidenden Unterschied machen, sondern vielmehr viele kleine Stellschrauben, die nach und nach angepasst werden. Diese An-



Nachhaltigkeit beginnt mit kleinen Schritten, die langfristig grosse Wirkung zeigen.

sätze sind oft überraschend einfach, aber sie werden erst sichtbar, wenn das richtige Verständnis entwickelt wurde. Drei Betriebe zeigen, wie sie durch das FSM beeindruckende Erfolge erzielen konnten.

BÜRGERSPITAL SOLOTHURN: ANPASSUNG UND INDIVIDUALITÄT ALS SCHLÜSSEL

Das Bürgerspital Solothurn hat eine beeindruckende Reduktion von über 50 Prozent seines Food Waste erreicht, was monatlich rund vier Tonnen eingesparten Lebensmitteln entspricht. Dieser Erfolg basiert auf einer genauen Analyse der Essensrückläufe und der Anpassung des Speisenangebots an die Bedürfnisse der Patienten. Anstatt automatisch komplette Menüs inklusive Salat zu servieren, wird nun individuell nach den Wünschen der Patienten gefragt. Diese Massnahme hat den Rücklauf von unberührten Speisen drastisch reduziert und gleichzeitig die Patientenzufriedenheit gesteigert. Durch solche gezielten Anpassungen konnte der Food Waste von 5315 auf 2500 Kilogramm pro Monat gesenkt werden. Auch monetär zahlt sich dieser Ansatz aus: Das Spital spart dadurch basierend auf einer Vollkostenrechnung fast 100'000 Schweizer Franken im Jahr ein. Individuelle Anpassungen und ein besseres Verständnis für die Bedürfnisse der Konsumenten können erhebliche Einsparungen erzielen.

PFLEGEZENTRUM IM SPITZ IN KLOTEN: SICHTBARKEIT SCHAFFT BEWUSSTSEIN

Im Pflegezentrum im Spitz in Kloten hat die Einführung von durchsichtigen Food-Waste-Containern zu einem kulturellen Wandel geführt. Diese einfache, aber wirkungsvolle Massnahme ermöglichte es den Mitarbeitenden, die Menge der weggeworfenen Lebensmittel direkt zu sehen und darauf zu reagieren. Bereits nach wenigen Wochen wurden erste Food-Save-Massnahmen in den Arbeitsablauf integriert. Diese Initiativen wurden nicht von der Leitung vorgegeben, sondern kamen direkt von den Mitarbeitenden, die ihre Prozesse selbst hinterfragten und optimierten. Durch die bewusste Sensibilisierung und manuelle Messung konnten nicht nur Abfälle reduziert, sondern auch die Zusammenarbeit im Team gestärkt werden. Diese Ergebnisse zeigen, dass Sichtbar-



Philip Moser
United Against
Waste.

Unterschiedliche Ansätze können zur Reduktion von Food Waste führen – ob individuelle Anpassungen, Sichtbarmachung oder gezielte Prozessoptimierungen.



keit ein Schlüsselfaktor für nachhaltige Veränderungen ist. Die Visualisierung von Food Waste kann eine starke Wirkung entfalten und Mitarbeitende dazu motivieren, aktiv Lösungen zu entwickeln.

UNIVERSITÄRE ALTERSMEDIZIN FELIX PLATTER: EFFIZIENZ TROTZ BESONDERER ANFORDERUNGEN

In der Universitären Altersmedizin FELIX PLATTER in Basel musste ein besonders sensibles Gleichgewicht gefunden werden. Viele Patient:innen sind mangelernährt oder von Muskelschwund betroffen, sodass Mahlzeiten strikt nach Kalorien- und Nährstoffvorgaben berechnet werden. Trotz dieser komplexen Ausgangslage wurden zahlreiche Massnahmen umgesetzt, um Lebensmittelverluste zu reduzieren. So können Brote mittlerweile auch in halben Portionen

bestellt werden, was die Rückläufe signifikant gesenkt hat. Suppenportionen und die Milchmenge wurden ebenfalls angepasst und jede Mahlzeiten-Komponente muss nun aktiv bestellt werden, anstatt automatisch serviert zu werden. Diese Massnahmen führten nicht nur zu weniger Verlusten, sondern auch zu einer effizienteren Nutzung der Ressourcen. Auch bei hohen Anforderungen an die Ernährung sind effektive Einsparungen möglich, wenn Prozesse durchdacht und gezielt angepasst werden.

Die drei Beispiele zeigen eindrucksvoll, dass unterschiedliche Ansätze zur Reduktion von Food Waste führen können – ob individuelle Anpassungen, Sichtbarmachung oder gezielte Prozessoptimierungen. Nachhaltigkeit beginnt mit kleinen Schritten, die langfristig grosse Wirkung zeigen. Es lohnt sich, diese Schritte zu gehen. ««

QUELLEN

■ BAFU

<https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle.html>

■ United Against Waste

<https://united-against-waste.ch/fallstudien/>

ZUKUNFT
IST JETZT



Infoabend
Daten/Anm.

Instandhaltungsfachmann:frau, eidg. Fachausweis

Start: 12. August 2025 (2½ Semester) / Infoabend: 4. März 2025, 18.00 Uhr*

Leiter:in in Facility Management und Maintenance, eidg. Diplom

Start: 19. Mai 2025 (3½ Semester) / Infoabend: 4. März 2025, 18.00 Uhr*

Bereichsleiter:in Hotellerie-Hauswirtschaft, eidg. Fachausweis

Start: 12. Februar 2026 (3 Semester) / Infoabend: 30. April 2025, 18.00 Uhr*

Mentale Stärke im Alltag

18. März und 1. April 2025 / 8.00 bis 16.20 Uhr

Predictive Maintenance – Industrie 4.0 in der Instandhaltung

Datum: 22. Mai 2025 / 8.30 bis 15.40 Uhr

Anschlussbewilligung Art. 15 NIV

10., 11., 17., 18., 23., 24. und 25. September 2025 / 8.00 bis 16.15 Uhr

* kostenlos und unverbindlich, Anmeldung erforderlich

Detaillierte Informationen erhalten Sie unter: Tel. 062 885 39 02
weiterbildung@wbzlenzburg.ch, www.wbzlenzburg.ch

w b z
Weiterbildungszentrum Lenzburg