

Focus Food Save 2025



Breakout-Session

Food Save Kompetenz aufbauen – wie gelingt das?

Compétence Food Save – comment l'acquérir?

- ✓ Kathrin Schlup, Senior Projektleiterin, sanu future learning ag sa
- ✓ Melanie Eggimann, Consultant National Sustainability, Aldi Suisse AG
- ✓ Andreas Wiederkehr, Leiter Qualität & Nachhaltigkeit Deutschschweiz, Eldora SA

26. Juni 2025

Kompetenzen stärken, Food Waste vermeiden

Focus Food Save 2025

sanu.

econcept

Welche Kompetenzen
brauchen Unternehmen und
ihre Mitarbeitenden, um
Food Waste zu vermeiden?

Ausgangslage und methodisches Vorgehen

- **Grundlagen:** Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung und branchenübergreifende Vereinbarung zur Reduktion der Lebensmittelverluste

P1	Priorisierung der Berufe	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kriterienbasierte Priorisierung von Ausbildungsfeldern und Berufen mittels Wesentlichkeitsanalyse ▶ Auswahl priorisierter Berufe
P2	Akteursanalyse	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Webrecherche / Dokumentenanalyse ▶ 4 Fokusgruppen mit Teilnehmer:innen aus Verbänden, Unternehmen, Bildungsinstitutionen, zzgl. mehrerer Kurzinterviews ▶ Dokumentation Akteursanalyse
P3	Ist-Analyse	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Webrecherche / Dokumentenanalyse ▶ Punktuelle Validierung und Ergänzung durch Anbieter per Mail ▶ Zusammenstellung Ist-Analyse
P4	Soll-Analyse	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Literaturstudium ▶ Formulierung stufengerechter Kompetenzen ▶ Dokumentation Soll-Kompetenzen
P5	Gap-Analyse	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vergleich Ist- und Soll und Identifikation inhaltlicher und quantitativer Lücken ▶ Dokumentation Gap-Analyse
P6	Empfehlungen und Massnahmen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Synthese aller Erkenntnisse ▶ Erarbeitung von Empfehlungen und Massnahmen ▶ Validierungsworkshop mit Auftraggeber und Expert:innen ▶ Entwurf Schlussbericht
P7	Validierung und Skizzierung Umsetzung	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Diskussion Empfehlungen und Massnahmen im Rahmen von 2 Stakeholder-Workshops sowie 3 Interviews ▶ Skizzierung Umsetzungsprozess ▶ Schlussbericht

1. **Notwendige Kompetenzen:** Welche Kompetenzen braucht es in welchen Berufen für die Food Waste-Vermeidung?
2. **Status Quo:** Werden diese Kompetenzen in den bestehenden ausser- und innerbetrieblichen Weiterbildungsangeboten vermittelt?
3. **Optimierung:** Wie kann das Vermitteln dieser Kompetenzen besser in Weiterbildungsangeboten verankert werden?

Kompetenzen zur Reduktion von Food Waste

Themenfelder	
1	Geschäftsmodelle zur Reduktion von Food Waste
2	Kooperationen zur Reduktion von Food Waste
3	Sensibilisierung der Konsument:innen zu Food Waste-Reduktion
4	Datenerhebung und Monitoring von Food Waste
5	Umsetzung von wirkungsvollen Massnahmen zur Reduktion von Food Waste bei zentralen Prozessen
6	Grundlagenwissen zu Food Waste, den Folgen und möglichen Massnahmen
7	Personalführung bzgl. Food Waste Reduktion
8	Vernetztes Denken und Handeln bzgl. Food Waste Reduktion



Kompetenz an praktische Erfordernisse anpassen: Operationalisierung

Wie gelingt es Unternehmen, erfolgreich Food Save- Kompetenzen zu vermitteln?

Wo lernen wir neue Kompetenzen?

- In externen Weiterbildungen
- In internen Weiterbildungen



Bei externen Weiterbildungen: generell grosse Lücken in der Verankerung der Soll-Kompetenzen

- Die **Weiterbildungslandschaft** ist in der CH vielfältig und unterscheidet sich je Stufe der Wertschöpfungskette.
- Die **Bedeutung ausserbetrieblichen Weiterbildungen** ist auf allen Wertschöpfungsstufen eher tief (Ausnahme Management).
- Food Save ist eher Thema in kurzen **innerbetrieblichen Weiterbildungen**, diese können verpflichtenden Charakter haben und gerade in Grossbetrieben viele Teilnehmende erreichen.
- **Anknüpfungspunkte** bestehen oft bei der Optimierung von zentralen Prozessen.

Themenfelder	Weiterbildungen für die Landwirtschaft	Weiterbildungen für die Verarbeitung	Weiterbildungen für Gross- / Detailhandel	Weiterbildungen für die Gastronomie	Übergeordnete Weiterbildungen
Geschäftsmodelle zur Reduktion von FW	+	+	+	+	+
Kooperationen zur Reduktion von FW	+		+	+	+
Sensibilisierung der Konsument:innen				+	
Umsetzung wirkungsvoller Massnahmen	+	+	+	+	+
Datenerhebung und Monitoring von FW			+	+	+
Grundlagenwissen zu FW			+		
Personalführung bzgl. FW-Reduktion			+	+	+
Vernetztes Denken und Handeln			+	+	+

Tabelle 2: Matrix zu Themenfeldern und Stufen der Wertschöpfungskette mit Blick auf die Lücken und Potenziale in der Weiterbildung.

Legende für Ampelsystem: rot = keine Verankerung, gelb = mittelmässige Verankerung, grün = gute Verankerung. Legende +: Anknüpfungspotenziale in identifizierten Weiterbildungen vorhanden. Legende Rahmen: Priorisierung für weiteres Vorgehen

Wo lernen wir neue Kompetenzen?

- Interne und externe Weiterbildungen

Aber insbesondere bei:

- Einführung neuer Mitarbeitenden
- Einführung neuer Prozesse und Abläufe
- Team-Sitzungen
- Peer-to-peer Austausch (mit Konkurrenz?)
- Innovationswettbewerbe
- ...



© VBS, Laure Grisoni

Food Save-Kompetenzen kommen zur Anwendung, wenn...

- ... Food Save zum **Geschäftsmodell** und zur **Unternehmenskultur** gehört;
- ... das Management über die notwendigen Kompetenzen verfügt, um **technische Kenntnisse** sowie **interne und externe Zusammenarbeit** (in der Wertschöpfungskette) zu fördern;
- ...neben formalen auch non-formale **Lerngelegenheiten** im Alltag genutzt werden;
- ... **Erfahrungsaustausch** zu Best Practice und Fails regelmässig stattfinden.

Online Portal für Weiterbildungen und Best Practice Beispiele

Praxisorientierte Weiterbildung:
„Innovationsmanagement und Food Waste-Vermeidung“

Coming soon!

Herzlichen Dank für
Ihre Aufmerksamkeit

sanu.

Focus Food Save 2025



Key Note: Martin Jucker

Vom Scheitern zum Wandel / De l'échec au succès



Start um 14.40 Uhr
Début à 14h40

Eventraum, Deck 3 / 3e étage