

Medienmitteilung, Basel, 30. September 2025

Trotz Herausforderungen: Schweizer Gastgewerbe macht Ernst mit Food Save

Der Duft frisch gebackener Brötchen, ein üppig bestücktes Frühstücksbuffet, kunstvoll angerichtete Teller – das Schweizer Gastgewerbe weiss zu begeistern. Doch was mit kulinarischem Genuss beginnt, endet allzu oft mit halbvollen Tellern. Lange galten Lebensmittelabfälle als blinder Fleck der Branche. Doch heute zeigt sich: Immer mehr Betriebe übernehmen Verantwortung, messen ihre Abfälle – und handeln. Trotz Fachkräftemangel, Preisdruck und komplexer Herausforderungen findet ein Umdenken statt – aus «Food Waste» wird «Food Save».

Immer mehr Betriebe messen und reduzieren Lebensmittelabfälle

Bis 2030 soll in der Schweiz der vermeidbare «Food Waste» um die Hälfte reduziert werden. Das ist ein ambitioniertes Ziel, aber gerade im Gastgewerbe zeigt sich – unmöglich ist das nicht. Immer mehr Schweizer Gastronomiebetriebe nehmen die Herausforderung an und messen ihre Lebensmittelabfälle systematisch und leiten daraus entsprechende Massnahmen ab. Laut der aktuellen Umfrage von GastroSuisse ergreift bereits über die Hälfte der Betriebe konkrete Massnahmen zur Reduktion von Food Waste. Auch United Against Waste (UAW), das nationale Netzwerk zur Reduktion von Lebensmittelverlusten, beobachtet diesen positiven Trend.

«Die Branche befindet sich im Wandel: Immer mehr Betriebe setzen sich intensiv und strategisch mit dem Thema Lebensmittelverschwendung auseinander. Besonders erfreulich ist dabei, dass Food Waste heute nicht mehr als Problem gesehen wird. Vielmehr erkennen Gastronomiebetriebe darin unter dem Stichwort Food Save eine Chance um gezielt Kosten zu senken, sich nachhaltig zu positionieren und das Gästelerlebnis spürbar zu verbessern.»

Alexander Pabst, Leiter Food Service, United Against Waste

Und für Martin von Moos, Präsident von HotellerieSuisse, führt kein Weg daran vorbei: Wer die Beherbergungsbranche fit für die Zukunft machen will, muss Food Save fest in den Betriebsalltag integrieren:

«Das Umdenken von Food Waste hin zu Food Save ist zentral für eine nachhaltige Betriebsführung. Mit unserem neuen Nachhaltigkeits-Framework verankern wir das Thema weiter in der Branche und zeigen, was eine zukunftsfähige Beherbergungsbranche braucht. Dabei profitieren wir enorm von der Expertise von United Against Waste, um praxisnahe Lösungen umzusetzen.»

Martin von Moos, Präsident, HotellerieSuisse

Kleine Massnahmen – grosse Wirkung

Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen sind so vielfältig wie die Betriebe selbst. Laut GastroSuisse setzen Gastronomiebetriebe besonders häufig auf Food-Boxen zum Mitnehmen von Tellerresten, eine optimierte Einkaufsplanung sowie variable Portionsgrössen. Die Erfahrung von UAW zeigt: Die Anpassung der Portionsgrösse ist eine besonders niederschwellige und zugleich wirkungsvolle Massnahme. Immer mehr Restaurants und Kantinen bieten halbe Portionen an – mit grosser Akzeptanz bei den Gästen. Diese Angebote entsprechen dem tatsächlichen Appetit vieler Menschen und unterstützen gleichzeitig den Trend zur kalorienbewussten Ernährung. Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung, etwa in Spitälern, können kleine Änderungen grosse Wirkung entfalten. Ein Beispiel aus der Praxis von UAW: Ein Spital führte optionale Menükomponenten ein – Salat nur auf Wunsch, Milch zum Kaffee auf Nachfrage, Brot in halben Portionen. Das Resultat: 50 %

weniger Lebensmittelabfälle und mehrere hundert Liter Milchersparnis pro Jahr – ohne Einbussen bei der Zufriedenheit der Patient*innen. Grundlage für solche Erfolge ist eine breite Sensibilisierung, nicht nur bei den Küchenteams, sondern auch beim Management.

Beat Imhof, Präsident von GastroSuisse, hält fest:

«Food Waste ist heute ein zentraler Bestandteil der Nachhaltigkeitsausbildung im Gastgewerbe und wird sowohl aus betriebswirtschaftlicher als auch aus ökologischer Perspektive vermittelt.»

In den Lehrgängen und an Hotelfachschulen ist das Thema fest im Unterricht und in der Unternehmensphilosophie verankert. Der Food-&-Beverage-Unterricht behandelt Food Waste bspw. in den Bereichen Angebotsplanung, Einkauf, Lagerhaltung und Produktion. So lernen die Fachkräfte von morgen, wie ressourcenschonendes Handeln nicht nur der Umwelt zugutekommt, sondern auch einen klaren Mehrwert für den Betrieb schafft.

Gemeinsame Ziele – national koordiniert

Die bisherigen Fortschritte sind kein Zufall, sondern das Ergebnis gezielter Zusammenarbeit. Im Rahmen des nationalen Aktionsplans gegen die Lebensmittelverschwendung des Bundes arbeiten die Branchenverbände, Gastronomie- und Cateringunternehmen sowie das Bundesamt für Umwelt (BAFU) koordiniert zusammen. Das Ziel ist ambitioniert: 50% weniger Food Waste bis 2030.

Der Weg dorthin ist herausfordernd, denn tausende Betriebe müssen eingebunden, Teams geschult und Prozesse neu gedacht werden. Die Einführung und Verankerung von standardisierten Messmethoden und Food Save-Massnahmen ist ein Prozess, der Zeit, Ressourcen und kontinuierliches Lernen erfordert. Gerade bei Personalwechseln drohen Rückschritte. Hinzu kommen strukturelle Probleme wie Fachkräftemangel und wirtschaftlicher Druck.

Das Engagement des Schweizer Gastgewerbes ist bemerkenswert und verdient gezielte Unterstützung. Die Erfahrung zeigt, dass gezielte finanzielle Anreize einen entscheidenden Unterschied machen, um Gastronomieunternehmen zum Handeln zu bringen. Geplante Kürzungen in diesem Bereich beim Bund (Entlastungsprogramm 27) setzen deshalb das falsche Signal und gefährden die Erreichung des gemeinsamen Ziels.

Gäste als Teil der Lösung

Auch Gäste können einen wertvollen Beitrag leisten. Die wichtigsten Tipps des UAW-Gastroteams:

- Empfehlungen des Servicepersonals beherzigen
- Kleine Speisekarten als Qualitätsmerkmal anerkennen
- Reservationen einhalten oder frühzeitig stornieren
- Nach dem eigenen Hunger bestellen, kleinere Portionen wählen
- Reste konsequent mitnehmen (Food-Boxen)
- Buffetportionen bewusst wählen
- Konstruktives Feedback geben – etwa zu Portionsgrößen

Über United Against Waste

Der Verein United Against Waste ist ein Branchenzusammenschluss in der Lebensmittelwirtschaft. Unsere Mitglieder engagieren sich aktiv für eine Reduktion von Food Waste in der gesamten Food Branche. Rund 2.8 Millionen Tonnen Lebensmittelverluste fallen jedes Jahr in der Schweiz an. Diese Lebensmittelabfälle verursachen Kosten und belasten natürliche Ressourcen unnötig.

Webseite: <https://www.united-against-waste.ch/>

Unsere Mitglieder: <https://www.united-against-waste.ch/uber-uns>

Ansprechpersonen für Medien

United Against Waste

Markus Hurschler

Geschäftsleiter

+41 79 433 29 37

markus.hurschler@foodways.ch

GastroSuisse

Patrik Hasler-Olbrych

Leiter Kommunikation

+41 44 377 53 77

communication@gastrosuisse.ch

HotellerieSuisse

Vinzenz van den Berg

Leiter Unternehmenskommunikation

+41 31 370 41 40

vinzenz.vandenberg@hotelleriesuisse.ch

Bilder

Eine Auswahl passender Bilder steht Ihnen [hier zum Download](#) zur Verfügung. Bitte beachten Sie die im Dateinamen angegebenen Bildnachweise.

Weitere Zitate zur Verwendung

«In den letzten Jahren hat die Arbeitsgruppe Gastronomie in Zusammenarbeit mit dem BAFU enorme Fortschritte in der Entwicklung und Verbesserung der Messmethode erzielt. Wir haben den Spagat zwischen wissenschaftlichen Ansprüchen und operativer Umsetzbarkeit gut gemeistert – eine wichtige Grundlage, damit neben den grossen Caterern auch kleinere Gastronomieunternehmen und Einzelbetriebe am Halbierungsziel mitarbeiten können. Denn von weniger Food Waste profitieren wir alle: ökologisch, ökonomisch und sozial.»

Barbara Gobeli, UAW-Vorstandsmitglied und Nachhaltigkeitsspezialistin, ZFV-Genossenschaft

«Dank jährlicher Messungen und gezielten Massnahmen haben wir den Food Waste in den Coop Restaurants seit 2021 mehr als halbiert – und das ohne Einbussen bei der Gästezufriedenheit.»

Martin Wasserfallen, Leiter Services, Coop Gastronomie

Erfolgsgeschichten und Interviews

- [Übersicht unserer Erfolgsgeschichten](#)
- [Interview mit Ingo Schlösser, Direktor des Tschuggen Grand Hotels in Arosa](#)
- [Interview mit Tim Wetli, Gastgeber, Hotel Arc en Ciel in Gstaad](#)
- [Erfolgsgeschichte der Marché Restaurants Schweiz AG](#)
- [Erfolgsgeschichte vom Pflegezentrum im Spitz in Kloten](#)
- [Best Practice Beispiel von ZFV](#)