

Food Waste messen bringt Erfolg

Damit weniger Lebensmittel verschwendet werden, hat der Kanton in der Gastro ein Projekt lanciert. Das Fazit ist positiv.

Reto Bieri

Rund ein Drittel aller essbaren Lebensmittel in der Schweiz landet im Abfall. Um gegen die Verschwendung anzugehen, hat der Bund 2022 einen Aktionsplan verabschiedet. Auch der Kanton Luzern hat reagiert. Neben Sensibilisierungskampagnen für die Bevölkerung hat er vor drei Jahren in Zusammenarbeit mit dem Verein United Against Waste (UAW) für den Gastrobereich das Projekt Food Save Luzern lanciert. Mitgemacht haben 26 Betriebe – von Alters- und Pflegeheimen, Spitälern und Bildungseinrichtungen bis hin zu Hotels und Restaurants. Wie der Kanton diese Woche mitteilte, haben die Betriebe ihre Lebensmittelabfälle zwischen 2022 und 2025 pro Gast um fast ein Drittel reduziert.

Herzstück des Projekts sind Messungen des Food Waste. Konkret sammeln die Gastronomiebetriebe während vier Wochen täglich alle übrig gebliebenen essbaren Lebensmittel und wiegen sie, erklärt Alexander Pabst vom Verein UAW, der das Projekt operativ begleitet hat. Die Abfälle werden dazu in beschrifteten Boxen separiert, zum Beispiel «Tellerrücklauf», «vermeidbarer Rüstabfall», «Brot und Backwaren» oder «Dessert». Dadurch werde der Abfall sichtbar gemacht. «Dies ist wichtig, weil im Alltag oft nicht beachtet wird, was man alles wegwirft», sagt Pabst. Der Verein bereitet die Messdaten anschliessend auf, präsentiert sie und gibt den Betrieben Tipps, was sie verändern könnten.

Kommunikation mit Gästen ist entscheidend

Eine Möglichkeit sei etwa, kleinere Portionen zu servieren. Davor hätten viele Gastronomiebetriebe



Das Hotel Flora hat am Food-Save-Projekt teilgenommen, im Bild der stellvertretende Direktor Michael John bei der Sammelstation der Essensreste.
Bild: Pius Amrein (Luzern, 15. 10. 2025)

Respekt, weil sie unzufriedene Kunden befürchten. «Das ist unbegründet.» Wichtig sei einfach, den Gästen zu kommunizieren, dass sie nachbestellen können. Eine andere Massnahme ist laut Pabst, die Produktionspläne zu überarbeiten, damit nicht zu viele Mahlzeiten vorbereitet werden. Hier brauche es Verständnis seitens der Gäste, weil sie allenfalls ein wenig warten müssten, bis neues Essen gekocht ist. «Entscheidend ist deshalb eine gute Kommunikation zwischen Küche, Serviceteam sowie Gästen.» Um auch den langfristigen Er-

folg zu untersuchen, sind im Kanton Luzern statt der üblichen zwei gleich drei Messperioden durchgeführt worden. Bereits nach der zweiten Messung konnten die Abfälle um rund 24 Prozent gesenkt werden, nach der dritten gelang eine weitere Reduktion um knapp 11 Prozent. Entsprechend zufrieden zeigt man sich beim Kanton. «Es ist positiv zu sehen, dass das Thema Food Waste bei den Betrieben einen hohen Stellenwert hat», sagt Chiara Letter, Fachspezialistin Abfallbewirtschaftung bei der Dienststelle Umwelt und Energie.

Insbesondere wenn man berücksichtige, dass das Projekt am Anfang von den Einschränkungen der Coronapandemie betroffen war. Das beeinflusste auch die Vergleichbarkeit der Zahlen – so wurden in der dritten Messperiode im Vergleich zur ersten über 10 Prozent mehr Mahlzeiten ausgeliefert. Dennoch seien die Mengen an Food Waste reduziert worden, zeigt sich Letter erfreut.

Viele wollen am Mittag kein Brot

Einer der teilnehmenden Betriebe ist das Ameron Luzern

Hotel Flora in der Stadt Luzern. «Wir haben dank der Messung zum Beispiel einen hohen Brotverbrauch festgestellt», sagt Geschäftsführerin Jessica Ternes. Ein Grund waren grosse Brotkörbe und der Umstand, dass viele Gäste beim Mittagessen gar kein Gebäck essen. Heute verwende man kleinere Körbe und frage aktiv, ob die Kundschaft Brot möchte. Beim Frühstück habe man zudem viel Saft wegleeren müssen. In einem ersten Schritt stellte das Hotel kleinere Gläser auf, doch das reichte nicht. «Uns fiel auf, dass sich die Gäste am Buffet oft

zwei oder drei Gläser mit Säften holten.» Man habe deshalb begonnen, die Gläser am Tisch aufzudecken. Nun sank der Verbrauch. Zusätzlich weist das Hotel auf Schildern darauf hin, dass man mehrmals schöpfen oder Speisereste auf Wunsch in Kartons mitnehmen kann.

Der Vorteil der Food-Waste-Messungen sei, dass man die Prozesse bewusst anschau. «Vorher war es oft nur ein Gefühl, nun unterfüttern wird dieses Gefühl mit Zahlen.» Das Ameron Luzern wird die Messungen künftig auf freiwilliger Basis weiterführen. Nicht nur aus nachhaltiger Sicht, auch wirtschaftlich sei das Projekt für das Hotel ein Erfolg. Laut Ternes wurde der Wareneinsatz seit Beginn der Messung um 2 Prozent gesenkt.

Kosten für Messung rasch amortisiert

Im Rahmen des Projekts Food Save Luzern mussten die teilnehmenden Betriebe laut Alexander Pabst 1500 Franken bezahlen, den Rest übernahm der Kanton Luzern. Normalerweise kostet eine Food-Waste-Messung für einen Einzelbetrieb rund 8000 Franken. Dank der Reduktion der Lebensmittelverschwendung hole man diesen Betrag spätestens nach einem Jahr wieder herein, sagt Pabst.

Gemäss Chiara Letter erhofft sich der Kanton, dass sich weitere Gastronomiebetriebe dem Thema Food Waste widmen. Zudem wurden weitere Projekte gestartet, im vergangenen Jahr etwa haben sich die Zentralschweizer Kantone zusammengeschlossen. Zumindest für das nächste Jahr werde auch der Kanton Luzern mit einem kleineren Budget eine Handvoll Betriebe unterstützen können.