

UNITED AGAINST WASTE

LEBENSMITTELABFÄLLE: SPARPOTENTIAL FÜR JEDEN BETRIEB

Tellerreste, Überproduktion und Bestellfehler sind allen bekannt und belasten neben dem Budget auch die Umwelt. Alleine in der Schweiz gehen nach aktueller Schätzung jährlich total über zwei Millionen Tonnen Nahrungsmittel verloren. Die Mitglieder des Branchenvereins United Against Waste haben sich daher mit einem gemeinsamen Ziel zusammengeschlossen: mit konkreten Lösungsansätzen sollen die Nahrungsmittelabfälle im Ausser-Haus-Konsum reduziert werden. Als Neumitglied engagiert sich auch CafetierSuisse aktiv für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Die Zahlen sind erschreckend: Rund ein Drittel aller produzierten Nahrungsmittel wird heute nie verzehrt. Von dieser Menge fällt in der Schweiz auch ein erheblicher Anteil im Ausser-Haus-Konsum an. Gemäss aktuellen Erhebungen der ETH Zürich betreffen mehr als 12 Prozent der gesamten Schweizer Lebensmittelabfälle die Food Service Branche.

Lebensmittelabfälle sind für das Gastgewerbe aber kein unbekanntes Thema – denn aus betriebswirtschaftlicher Sicht hat grundsätzlich jedes Unternehmen Interesse, diese zu reduzieren. Für die Verminderung von Nahrungsmittelabfällen spielt das Gastgewerbe aber eine besonders wichtige Rolle: denn nebst der Entlastung des eigenen Budgets, können Betriebe gleichzeitig auch ihre Gäste auf das Thema sensibilisieren. Dies ist aber einfacher gesagt als getan. Um die Thematik richtig anzugehen braucht es engagierte MitarbeiterInnen, motivierende Führungskräfte, die nötigen Werkzeuge um Abfälle zu messen und nicht zuletzt auch kreative Ideen für Veränderungen.

Die Mitglieder von United Against Waste haben diese Herausforderungen erkannt und wollen gemeinsam Optimierungsmöglichkeiten erarbeiten und

in der Branche verbreiten. Sie sind überzeugt, dass Lebensmittelabfälle im Ausser-Haus-Konsum durch intensive Zusammenarbeit des gesamten Gastgewerbes reduziert werden können. Damit jeder Betrieb von konkreten Lösungsansätzen profitieren kann, werden Probleme gemeinsam thematisiert und bestehendes Wissen zwischen den Betrieben ausgetauscht. Entsprechende Angebote stehen ab sofort von United Against Waste zur Verfügung.

Weniger Nahrungsmittelabfälle ermöglichen Wettbewerbsvorteile

Wie gross das Potential für jeden einzelnen Betrieb ist, zeigen bisherige Erhebungen. So zeigten Analysen in fünf Deutschen Grossküchen, dass heute im Durchschnitt mehr als 17 Prozent des

Warenwertes aufgrund von Nahrungsmittelabfällen verloren geht. Alleine mit verbesserter Kommunikation und erhöhter Sensibilisierung der Mitarbeitenden konnten Lebensmittelabfälle um 15 Prozent vermindert werden – ein klarer Wettbewerbsvorteil.

Auch für die Individualgastronomie ist das Potential hoch: Messungen in einem Pilotbetrieb von United Against Waste haben gezeigt, dass mit wenigen Massnahmen bereits 20 Prozent der Abfälle eingespart werden können. Diese Ersparnisse zahlen sich nicht zuletzt auch finanziell aus: Bei durchschnittlich 50 Essensausgaben pro Tag spart der Betrieb heute jährlich rund 4'100 Franken.

Angebote für das Gastgewerbe

Gratis Erstanalyse – Ihre Standortbestimmung

Überschüsse messen ist der erste Schritt um diese zu reduzieren. Die kostenlose online Applikation bietet eine einfache Möglichkeit, die Menge der Lebensmittelabfälle im eigenen Betrieb aufzudecken. Hierfür wurde ein intuitives Tool entwickelt, das allen Interessierten gratis zur Verfügung steht. Es zeigt auf, wie viel und wo genau Lebensmittelabfälle im Unternehmen entstehen und was dagegen getan werden kann.

Wissensaustausch im Fachkurs

Der eintägige Kurs für Köche, Küchenchefs und Gastronomieverantwortliche ist eine praxisnahe Weiterbildung für Profis. Die Referenten Georges Knecht und Mirko Buri stellen Ansätze vor, wie Abfälle messbar gemacht und wie Optimierungsmöglichkeiten im eigenen Betrieb genutzt werden können – von der Planung bis hin zur Kommunikation mit Gästen. Im Vordergrund

des Kurses steht nebst den Inputs der Referenten auch der Erfahrungsaustausch zwischen Teilnehmenden aus verschiedenen Betrieben. Der Kurs findet im 2015 an sechs verschiedenen Daten statt.

Vertiefung mit dem Beratungsangebot

Das zweitägige Beratungsangebot ermöglicht eine vertiefte Analyse von Nahrungsmittelverlusten im Betrieb. Gemeinsam mit Christian Ecoeur, einem ausgewiesenen Optimierungsexperten und Gastronomie-Berater wird gemessen, wo und warum Lebensmittelabfälle anfallen und mit welchen individuell angepassten Massnahmen das betriebliche Sparpotenzial optimiert werden kann. Der Beratungsprozess integriert das gesamte Küchenteam und sensibilisiert somit alle Mitarbeitenden auf die Thematik – ein grundlegender Faktor für den Erfolg.

Alle Angebote finden Sie auf der Webseite: www.united-against-waste.ch.

LADIES ONLY

LADIES ONLY: BESUCH IM NATIONALRAT

Für jeden Betrieb das passende Angebot

Wie das betriebliche Optimierungspotential effektiv genutzt werden kann, ist Thema verschiedener Angebote von United Against Waste. Diese reichen von der gratis Erstanalyse über einen Fachkurs für Profis aus dem Gastgewerbe bis hin zur vertieften mehrtagigen Beratung durch einen Optimierungsexperten (siehe Infobox). Diese Angebote ermöglichen es Betrieben, die Reduktion von Nahrungsmittelverlusten aktiv anzugehen und damit zur Selbstverständlichkeit zu machen.

Der Verein United Against Waste



United Against Waste hat zum Ziel, Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette der Food Service Branche zu verringern. Der Branchenzusammenschluss, welcher im Sommer 2013 gegründet wurde, reicht von Lebensmittelherstellern und Grosshändlern bis hin zum Gast- und Bäckereigewerbe.

Der Verein lebt von seinen Mitgliedern. Werden auch Sie Mitglied: www.united-against-waste.ch. ■

Kontakt: Markus Hurschler
Geschäftsleiter United Against Waste
031 331 16 16
info@united-against-waste.ch

Ich habe keine besondere Begabung sondern bin vor allem leidenschaftlich neugierig. Die Neugier, wie es sich anfühlt, einmal auf der Zuschauertribüne des Nationalrats zu sitzen und das Treiben unten im Saal live zu beobachten, sich selbst ein Bild über Ruhe und Unruhe, verwaiste Sitze und einsame Redner im Saal zu machen, trieb 30 emanzipierte, selbstständige und innovative Geschäftsfrauen und erfreulicherweise ein mutiger Mann an, unserer Einladung zu folgen.

Die organisierenden Ladies Katharina und Carmen, aber auch die Geschäftsführung, freuten sich über die zahlreichen und schnelleintreffenden Anmeldungen, womit der Anlass binnen wenigen Tagen ausgebucht war.

Parliert und legiferiert wurde über die Initiative der CVP zur Heiratsstrafe. Das Thema war für alle greifbar, jeder mehr oder minder davon betroffen und die Debatte zu verfolgen, war interessant. Nur ungefähr jeder zweite angekündigte Parlamentarier ergriff dann auch das Wort, womit für die Zuschauer teilweise für Verwirrung gesorgt wurde. Da wurde beispielsweise Frau Susanne Leutenegger-Oberholzer angesagt und das Wort ergriff ein Mann. Aber so ist das eben im Leben, Planung ist eine Sache, die Realität häufig eine andere.



Unser langjähriges Vorstandsmitglied Benno Th. Müller stellte uns sein ausge-



zeichnetes Netzwerk zur Verfügung, womit uns die Möglichkeit zu einem persönlichen Austausch mit den Nationalrätinnen Natalie Rickli, Sylvia Flückiger-Bäni, Heinz Brand und Gregor Rutz geboten wurde. In wohlwollendem Rahmen wurden unsere Fragen kompetent beantwortet und den Nationalräten lag viel daran, uns ihre Aufgaben verständlich näher zu bringen. Berechtigterweise wurde die Frage über den auffallend hohen Lärmpegel und die Unruhe im Saal gestellt, den anderntags wurde das Thema sogar im 10vor10 behandelt und von verschiedenen Medien aufgegriffen. Lauter als einer stark befahrenen Autostrasse. Im Anschluss an den Austausch schlossen wir den Besuch mit einer kleinen Führung zu den drei Eidgenossen im Bundeshaus ab, wobei wir geschichtliche Hintergründe zum Bau des Bundeshauses und der Entstehung des Eingangs erfuhren.

Wie es sich gehört, wenn man möglichst authentisch in die Welt der Politiker eintauchen möchte, rundete ein feines Abendessen im Restaurant Fédéral den Anlass ab. Ich persönlich genoss den Austausch mit unseren Mitgliedern, lernte dazu und gewann neue Erkenntnisse. Insbesondere freute ich mich, dass die illustere Schar sich gut unterhielt und die Auszeit aus der Hektik im Betrieb während der Adventszeit genoss. Schön, seid ihr alle dabei gewesen.

Carmen Wanner ■