

UNITED AGAINST WASTE

LEBENSMITTELABFALL MESSEN – POTENZIAL NUTZEN!

Anfang 2015 hat CafetierSuisse die mit United Against Waste eingegangene Kooperation bekanntgegeben. Seitdem engagiert sich der Verband aktiv für seine Mitglieder und für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Individualgastronomie. Denn dies zahlt sich für die Gastronomen nicht zuletzt auch finanziell aus.

Die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist für den Betrieb Bares wert. Erfahrungen zeigen, dass im Gastgewerbe und der Gemeinschaftsverpflegung durchschnittlich 2-6% der Warenkosten eingespart werden können. Erhebungen in einem Pilotbetrieb bestätigen das finanzielle Potential: Bereits mit einfachen Massnahmen spart der Betrieb heute jährlich über 4 000 Franken – dies bei 50 Essensausgaben pro Tag.

Auch für Bäckereien und Konditoreien ist das Potenzial hoch: Erhebungen von United Against Waste in zehn Pilotbetrieben zeigen, dass Überschüsse im Wert von 8–15% des Gesamtumsatzes anfallen. Pro Verkaufsstelle und Jahr ergibt dies durchschnittlich 4 100 kg oder 90 000 Franken Verkaufswert.



Lebensmittelabfälle bis zu 50% reduzieren

Mit gezielten Anpassungen können diese Lebensmittelabfälle bis zu 50% reduziert werden. Massnahmen reichen von der Angebotsplanung bis hin zur Kommunikation mit Kunden. Die Vorteile sind vielzählig: Weniger Lebensmittelverschwendungen bringt mehr Effizi-

enz, höheren Ertrag, einen starken Imagegewinn für den Betrieb und ist ein Beitrag für eine nachhaltigere Welt.

Von der Standortbestimmung zu konkreten Massnahmen

Wie kann das vorhandene Potenzial genutzt werden? Um Lebensmittelabfälle gezielt zu reduzieren, empfiehlt es sich, eine Standortbestimmung zu machen. Die Messung der Abfälle ist meist der erste Schritt zu konkreten und auf den Betrieb zugeschnittenen Massnahmen. Sie zeigt auf, wo und wie viel Abfall anfällt und wo Optimierungspotenzial besteht. Indem man weiß, welche Artikel am häufigsten weggeworfen werden, können bessere Entscheidungen für den Einkauf, die Produktion und die Angebotsgestaltung gemacht werden. Das Resultat: Spürbar weniger Warenkosten.

United Against Waste bietet verschiedene Werkzeuge für das Messen von Lebensmittelabfällen: Eine gratis-App zur Selbstanalyse oder eine detaillierte Analyse. Angebote bestehen für das Gastgewerbe und die Gemeinschaftsverpflegung und für Bäckereien und Konditoreien. Weitere Informationen auf der Webseite von United Against Waste: www.united-against-waste.ch



United Against Waste

Der Branchenverein United Against Waste hat zum Ziel, Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette der Food-Service-Branche zu vermindern. Der Branchenzusammenschluss, welcher im Sommer 2013 gegründet wurde, reicht von Lebensmittelherstellern über Grosshändlern bis hin zum Gast- und Bäckereigewerbe. www.united-against-waste.ch ■

Gastgewerbe & Gemeinschaftsverpflegung

GRATIS ERSTANALYSE: Die kostenlose Online-Applikation bietet eine einfache Möglichkeit, die Menge der Lebensmittelabfälle 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.

VERTIEFTE ANALYSE: Dieses elaborierte Erhebungstool ermöglicht eine vertiefte Analyse von Nahrungsmittelverlusten. Das Angebot kann kombiniert werden mit einer Beratung durch Christian Ecoeur, einem ausgewiesenen Optimierungsexperten und Gastronomie-Berater. Gemeinsam mit ihm werden die Daten analysiert und Lösungen gesucht. Das Resultat ist ein angepasster Massnahmenkatalog zur Nutzung des betrieblichen Sparpotenzials. Für Vereinsmitglieder von United Against Waste ist das Beratungsangebot zurzeit kostenlos.

Bäckereien & Konditoreien

GRATIS ERSTANALYSE: Damit werden Überschüsse gemessen und Sparpotenzial erkannt. Das Tool ist ideal für kleinere und mittlere Betriebe, welche im Kassensystem über keine Erfassung der nicht verkauften Ware verfügen.

ERWEITERTE ANALYSE MIT POS-SYSTEM: Dieses Werkzeug ergänzt die Daten von Kassensystemen mit Retourentransaktion mit Zahlen zu Lebensmittelabfällen in der Produktion und im Lager. Gemeinsam ergibt dies ein transparentes Gesamtbild über die anfallenden Lebensmittelabfälle. Damit wird eine Auswertung auf Artikelebene ermöglicht, die Sortimente werden besser gesteuert und in der Produktionsplanung berücksichtigt.

Im Frühherbst wird in Zürich ein Halbtageskurs zum Thema „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ stattfinden. Dieser ist für Cafetier-Suisse Mitglieder kostenlos.