

# Dem Food Waste auf der Spur

**Verschwendungen** Rund ein Drittel aller Lebensmittel landet im Müll. In der Schweiz sind das jährlich Abfälle von etwa 300 Kilogramm pro Kopf. Wer verursacht den grössten Teil davon und was machen eigentlich Gastrobetriebe dagegen?

VON DOROTHEA ALBER

Der Schweizer Nationalrat will weniger Auflagen und Gesetze für die Lebensmittelindustrie, damit weniger Essen im Müll landet. Laut einer Studie des Bundesamts für Umwelt (Bafu) und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) fällt über alle Branchen betrachtet ein Lebensmittelverlust von gut 350 000 Tonnen pro Jahr in der Schweiz an, der sich vermeiden liesse. Einen der Gründe vermutet die Wirtschaftskommission bei den hohen gesetzlichen Auflagen. Zudem sei es nur eingeschränkt möglich, Lebensmittelabfälle – beispielsweise für die Tierfütterung – weiterzuverarbeiten. Die Lebensmittelindustrie produziert in der Schweiz jährlich 2,3 Millionen Tonnen Lebensmittel, wie die Studie des Bundesamtes für Umwelt in der Schweiz weiter zeigt. Davon landen 500 Tonnen, sprich 22 Prozent, im Müll.

## Suche nach den Ursachen

«Aus unserer Sicht sind die Zahlen aber mit Vorsicht zu geniessen.» Nicht geniessbare Teile wie Knochen, welche immerhin 32 Prozent der Verluste ausmachen, zum Food Waste zu zählen, ist für Lorenz Hirt fragwürdig, wie der Co-Geschäftsführer der Föderation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien erklärt. 75 Prozent der in der Industrie anfallenden Lebensmittelverluste gehen in die Fütterung von Nutztieren. Das Bafu ordnet dennoch Sparpotenzial und macht gleichzeitig mehrere Gründe für Food Waste aus: Es fehle zum Beispiel der Absatzmarkt für Nebenprodukte wie Molke oder Kleie. Viele Abfälle, die sich ebenfalls vermeiden liessen, entstehen während der Produktion. Der Stand der Technik und ungenaue Planung seien weitere

**«Wir verurteilen das Regulatorische, weil wir gute Lebensmittel nicht direkt weitergeben dürfen.»**

den. Das Bafu versteht darunter Lebensmittelreste, die noch geniessbar waren, als sie im Müll landeten.

## Buffets sind problematisch

Die erste umfassende Food-Waste-Erhebung der Schweizer Hotellerie

zeigt grosse Unterschiede zwischen den Betrieben. Im Durchschnitt fallen 191 Gramm Lebensmittelabfall pro Gast an. Hauptverursacher sind Tellerrückgang und Produktion. 13,3 Tonnen Lebensmittelabfall fielen während der Erhebung an, was einem ungefähren Warenwert von 73 150 Franken entspricht. Allerdings beteiligten sich nur 17 Hotels daran. Der Food Waste ist der Erhebung zufolge in 4-Sterne-Betrieben grösser als in 5-Sterne-Hotels. Eine mögliche Erklärung dafür dürfte in Buffets liegen, die den Abfall in die Höhe schnellen lassen, bei 5-Sterne-Häusern aber seltener anzutreffen sind. «Das kann definitiv für Liechtenstein nicht unter-

## Fakten über Food Waste

- Gemäss aktuellen Schätzungen fallen in der Schweiz etwa 13 Prozent der gesamten Lebensmittelabfälle (rund 290 000 Tonnen; Quelle: Bafu) in der industriellen Verarbeitung und in den Küchen des Gastgewerbes an.
- In der Schweiz belaufen sich die Lebensmittelabfälle auf etwa 300 Kilogramm pro Kopf.
- Die Lebensmittelindustrie produziert hierzulande jährlich 2,3 Millionen Tonnen Lebensmittel, wie das Bafu in seiner Studie ermittelt hat.
- Gastrobetriebe ohne Buffet haben weit weniger Abfall als jene mit Buffet. 21 Prozent der Abfälle stammen vom Buffet. Allerdings ist der Tellerrücklauf dadurch geringer.
- In Liechtenstein gibt es keine statistischen Erhebungen zu Lebensmittelabfällen, weder privat noch für die Gastronomie.
- Der höchste Food Waste pro Gast fällt bei 4-Sterne-Hotels an.



## ZERTIFIKATSSTUDIENGANG STEUERRECHT



### Inhalt

- Nationales Steuerrecht: FL, AT, CH, DE
- Internationales Steuerrecht: FL, AT, CH, DE
- Internationale Steuerkooperation: DBA, TIEA, AIA, BEPS
- Europäisches Steuerrecht: EU/EWR
- Besteuerung von Vermögensstrukturen: FL, AT, CH, DE
- Besteuerung von Finanzinstrumenten: FL, AT, CH, DE

### Ablauf

- 8 Monate berufsbegleitend
- 4 Module
- Präsenz: 2 Tage/Monat
- Vorbereitung auf den Executive Master of Laws (LL.M.) in International Taxation

### Beginn

September 2017

### Teilnahmegebühr

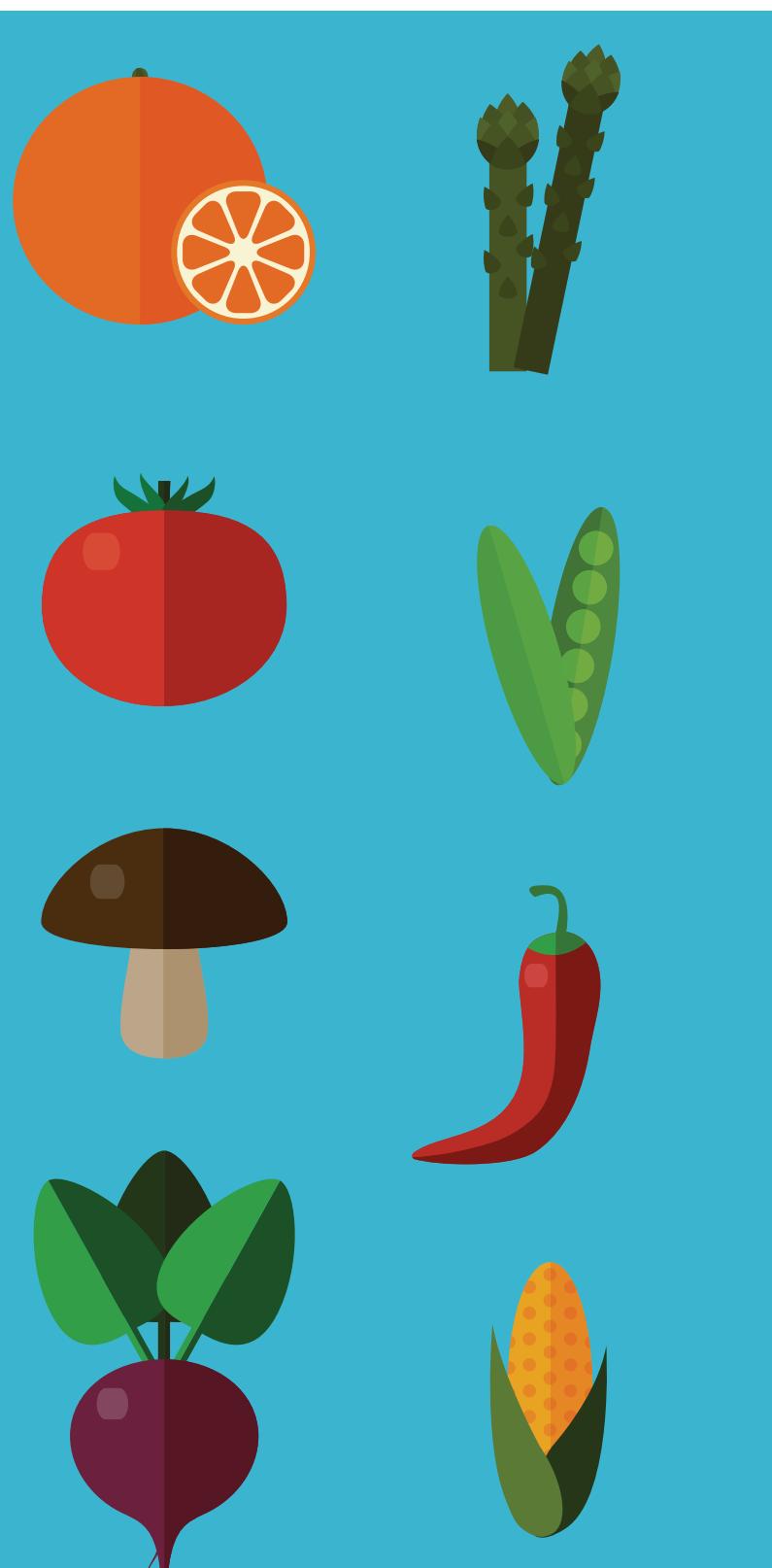
CHF 7900.– (inkl. Unterlagen und Gesetze)

### Weitere Informationen

[uni.li/zs-steuerrecht](http://uni.li/zs-steuerrecht)

INFOABEND  
5. Juli 2017, 17.30 Uhr





ten Lebensmittel fallen in privaten Haushalten, in der Landwirtschaft und beim Transport an. Das macht wiederum 250 Tausend Tonnen allein in der Schweiz aus. Millionen Franken landen so indirekt in den Mülltonnen. In der Gastronomie seien 70 Prozent der 290 Tausend Tonnen vermeidbar. Dabei raubt dies nicht nur den Betrieben das Geld aus ihren Kassen. Die Kosten für die Entsorgung belaufen sich auf 20 Millionen Franken. In der Verarbeitung belaufen sich diese sogar auf 35 Millionen Franken. Tragisch ist dabei, dass die Schweiz 50 Prozent der Lebensmittel importiert. Es entsteht ein Kreislauf, der für viele Seiten nur Kosten verursacht.

Immer wieder gibt es daher politische Vorstöße, doch meist versanden sie.

Ist das Sensibilisieren also die Lösung des Problems, wie Berset behauptet? Aus Spargründen hat der Bund 2015 eine Sechs-Millionen-Franken-Kampagne gegen die Vergeudung von Lebensmitteln sistiert – obwohl schon Tausende Franken dafür ausgegeben worden sind. In Liechtenstein gibt es keine derartige Kampagne. Für den Detailhandel, die Industrie und Gastrobetriebe bleibt derzeit also nur die Option, das Thema Food Waste selbst in die Hand zu nehmen. Gerade im Luxussegment sehen es aber Branchenkenner als schwierig an, den Gast für das Thema zu sensibilisieren.

# «Es ging um den Respekt»

**Gespert** Einen Monat lang haben Daniel Schwendener und Renato Wüst zusammen mit 60 Köchen vom Grand Resort Bad Ragaz alle Küchenabfälle gewogen und dokumentiert. Von den 165 Tonnen konnten so 15 Prozent eingespart werden.

INTERVIEW VON DOROTHEA ALBER

**Herr Wüst, das Grand Resort hat Lebensmittelabfälle um 15 Prozent einsparen können. Wie haben Sie das genau gemacht?**

**Renato Wüst:** Während eines Meetings im Grand Resort erklärte der Entsorgungsverantwortliche Stefan Dürst, dass bei uns 165 Tonnen Essensabfälle pro Jahr anfallen. Mich hat das ins Mark getroffen. Aber: Food Waste ist nicht gleich Food Waste – darum bin ich dem nachgegangen und habe vor allem geschaut, wie das bei anderen Betrieben ist. Wir haben analysiert, wie diese 165 Tonnen überhaupt entstehen. So kaufen wir zum Beispiel 40 Tonnen Orangen, um daraus Saft zu pressen. Aber dabei entstehen 30 Tonnen Abfall im Jahr. Also starteten wir eine Zusammenarbeit mit dem Verein United Against Waste, der uns mit Know-how und Werkzeugen dabei half, die Analyse zu realisieren.

**Wie haben Sie das konkret umgesetzt?**

**Renato Wüst:** Wir haben alle Abfälle sortiert und abgewogen: von Eierschalen über Fleischabschneideabfälle bis hin zu Gemüse- und Rüstabfällen. Durch genaue Analyse konnten wir Einsparungspotenziale ausmachen. Allerdings nicht um jeden Preis. Wenn ich den Orangensaft einkaufen würde, dann würde ich klar auf einen Schlag 30 Tonnen weniger Abfall produzieren. Das wäre aber nur eine Verlagerung der Abfälle und zudem würde die Qualität für den Gast leiden. Ein anderes Beispiel: Wir haben jeden Tag mindestens 400 Personen, die bei uns im Haus frühstücken. Um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, starten wir auf unseren zwei grossen Buffets mit kleinen Schüsseln, gehen bei Stoss-

zeiten auf grosse Schüsseln über und dann wieder auf die kleineren zurück. Jeder Koch hat vier Wochen lang jeden Tag mindestens zwei Stunden investiert, die Küchenabfälle abzuwiegen, zu kategorisieren und zu dokumentieren. Das war auch eine finanzielle Frage, wenn 50 bis 60 Köche jeden Tag zusätzlichen Aufwand generieren. Die Köche waren anfangs irritiert. Je länger das Projekt ging, desto effizienter wurden wir und der Einsatz hat sich gelohnt.

**Thomas Schwendener:** In der Regel werden solche Projekte «Top-Down» kommuniziert nach der Devise: «Wir machen das jetzt.» Hier war es aber so, dass es bei den Köchen sehr schnell auf Akzeptanz gestossen ist. Nachdem die Köche gemerkt haben, welche Resultate erzielt werden konnten, hatten sie trotz des Mehraufwandes grosse Freude daran.

**Wie hat sich das bei den Kosten bemerkbar gemacht?**

**Renato Wüst:** Es brachte eine Rückgewinnung von 800 bis 1000 Franken pro Monat. Für einen Betrieb in unserer Grösseordnung gibt das nicht den Ausschlag – auch wenn es besser ist als nichts. Die Ergebnisse wurden stets offen ausgehängt. Es ging uns jedoch vor allem um die Nachhaltigkeit und Sensibilisierung unserer Mitarbeiter sowie den Respekt gegenüber den Lebensmitteln.

**Sie sind jetzt bei 15 Prozent. Wie viel Potenzial sehen Sie noch?**

**Renato Wüst:** Ich glaube, wir haben Einsparungen erreicht, bei denen nicht mehr viel drin liegt. Das ist das Höchste der Gefühle, außer ich würde ab jetzt nur noch vorgeschnittene Früchte und geröstetes Gemüse kaufen. Dann spart

man Rüstabfälle, die ansonsten immer anfallen. Lieber bieten wir dem Gast Supplement-Service an, als dass wir zu grossen Portionen aus der Küche schicken. Außerdem backen wir heute öfters pro Tag Brot und können dadurch die Mengen besser kalkulieren und noch bessere Qualität bieten – ein Gewinn auf ganzer Linie.

**Thomas Schwendener:** Die Herausforderung ist nun, dass wir auf diesem Level bleiben. Das Ziel ist eine Konstanz, damit die Mitarbeiter das Erreichte beibehalten. Bei der Einführung von neuen Mitarbeitern geht es dann auch erneut um Sensibilisierung auf Respekt und Nachhaltigkeit den Lebensmitteln gegenüber. Wenn wir auf Biegen und Brechen versuchen, noch ein paar Prozente einzusparen, laufen wir Gefahr, dass es auf Kosten der Qualität geht.

*Es gibt schweizweit Initiativen, nicht verbrauchte Gerichte und Lebensmittel von Gastrobetrieben am Abend günstiger zu verkaufen. In der Ostschweiz aber ohne Erfolg. Bräuchte es eine eigene Initiative in der Region?*

**Renato Wüst:** Es braucht immer Menschen, die dahinterstehen und an die Nachhaltigkeit glauben. Es setzt aber auch Menschen voraus, die das Angebot nutzen. Da besteht in Ballungszentren ein höherer Bedarf als in ländlichen Gebieten wie dem unseren. Das Thema wird in den nächsten Jahren jedoch auch bei uns relevanter werden.

*Wie viel Speiseabfälle pro Guest fallen im Grand Resort ohne Rüstabfälle an?*

**Renato Wüst:** Pro Tag sind das 220 bis 250 Gramm. 15 Prozent davon stammen vom Tellerrücklauf.



Thomas Schwendener, Qualitäts- und Prozessmanager, und Executive-Chef Renato Wüst sehen bei 15 Prozent ein Ende der Fahnensstange erreicht.

Bild: Daniel Schwendener

## \* WEGWEISEND

...wenn es um Kommunikation geht.

DACHCOM steht für Kommunikation, die Ihre Produkte und Dienstleistungen erfolgreich vermarktet. Auf allen medialen Ebenen – von der klassischen Anzeige, über Radio bis zum Internet. Zielgerichtet, werbewirksam und treffsicher.

**DACHCOM.LI AG** Communication  
FL-9494 Schaan | [www.dachcom.li](http://www.dachcom.li)

**DACHCOM** \*

[www.dachcom.com](http://www.dachcom.com)

Schaan

Rheineck

Winterthur

Lindau