

# Gemeinsam reduzieren wir Lebensmittelabfälle!

Das Netzwerk von United Against Waste vereint Innovatoren, Vordenker und engagierte Profis aus der Food Branche. Unsere Analysen zeigen: Lebensmittelabfälle zu reduzieren lohnt sich gleich doppelt, denn dies entlastet sowohl Betriebsbudget wie auch die Umwelt!

Der Verein United Against Waste ist ein Branchenzusammenschluss im Food Service Sektor. Er engagiert sich aktiv für eine Reduktion von Food Waste im Ausser-Haus-Konsum. Im Netzwerk sind über 140 Mitglieder vertreten, z.B. aus den Bereichen Hotellerie, Gastronomie sowie Spital- und Pflegebereich.

Rund 290 000 Tonnen Lebensmittelabfälle aus dem Food Service-Sektor landen jedes Jahr im Kübel. Davon wären nach Einschätzung des Bundesamts für Umwelt rund 70 % vermeidbar. Es besteht somit ein riesiges Potenzial für Einsparungen!

Die Agenda 2030 ist der global geltende Rahmen für die Bemühungen für nachhaltige Entwicklung. Wie jedes der UNO-Mitglieds-Staaten ist auch die Schweiz aufgefordert, die Ziele auf nationaler Ebene zu verwirklichen. Für die Schweizer Gastronomie-Branche ist das Unterziel 12.3 massgebend, denn es schreibt unter anderem vor, bis 2030 den Food Waste pro Kopf zu halbieren. United Against Waste steht mit seinen Mitgliedern für das Engagement und die Bestrebungen der Gastronomie-Branche zur Erreichung dieses Ziels. Unser Netzwerk ist der erste Ansprechpartner für Projekte und Ideen zur

Reduktion von Lebensmittelabfällen. United Against Waste bietet verschiedene Produkte und Dienstleistungen an, um Betriebe bei der Reduktion von Lebensmittelabfällen zu un-

**«Die Zahlen sprechen für sich! Das Sammeln sowie Abwägen der Abfälle sensibilisierte die Mitarbeiter\*innen sehr. Innert kürzester Zeit begeisterten wir das ganze Team und alle Schnittstellenpartner für das Projekt Food Waste»**

**Fabian Gut, Stv. Leitung & Qualitätsmanager, Gastronomie / Hotellerie LUKS**

terstützen. Nebst Kursen und Workshops ist ein zentrales Standbein die so genannten Coachings, in denen während 4 Wochen die Lebensmittelabfälle im Betrieb gemessen werden.

Als Leuchtturm gilt hier das Projekt mit dem Luzerner Kantonsspital (LUKS), das 2017 und 2018 Messungen durchgeführt hat. Das Resultat: gegenüber 2017 konnte das LUKS die Abfälle um rund 35 % reduzieren! Das motivierte Projektteam holte das gesamte Küchenpersonal an Bord und gemeinsam konnten unter anderem folgende Massnahmen umgesetzt werden:

- Reduktion vieler Portionengrößen, z.B. Dessert von 120 Gramm auf 90 Gramm (siehe Bild)
- Prozessanpassungen in den Küchen, z.B. reduzierte Vorproduktion
- Interne Kommunikationskampagne durch Flyer und Tischsteller

Das Beispiel zeigt: es ist viel möglich, wenn das gesamte Team auf ein gemeinsames Ziel hinarbeitet! Die Coachings von United Against Waste zahlen sich aus, denn sie bieten eine Aussensicht und ein strukturiertes Vorgehen:

- Standortbestimmung und Zielsetzung: Erstberatung durch ausgewiesenen Gastronomie-Coach und Optimierungsexperten.
- Erhebung: Ihre Belegschaft erhebt während 4 Wochen die Lebensmittelabfälle mit unserer tabletbasierten Software.
- Analyse: Unsere Coaches analysieren die Ergebnisse und entwickeln konkrete Massnahmenvorschläge. Zudem unterstützen wir Sie im Change Management.

Machen Sie Food Waste zum Thema in Ihrem Betrieb: werden Sie Mitglied bei United Against Waste oder buchen Sie ein Coaching, um die Lebensmittelabfälle zu messen! Außerdem bietet United Against Waste Fachkurse an, um Ihre Mitarbeitende für das Thema zu sensibilisieren:

- Mitglied werden
- Coaching United Against Waste
- Fachkurse United Against Waste



Reduktion der Portionengrösse im Luzerner Kantonsspital. Bild: Luzerner Kantonsspital

[www.united-against-waste.ch](http://www.united-against-waste.ch)

## Food Waste – auch ein Thema bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG

### Wie begegnet die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG der Herausforderung Food Waste?

Wir ermutigen Küchen dazu, die Produktion der Speisen vom Service zu entkoppeln. Dazu werden Speisen beispielsweise fixfertig gekocht und gewürzt, mit einem Hochleistungsschnellkühler runtergekühlt und unter Vakuum gesetzt. So werden z.B. Gemüse, Teigwaren oder Fleischsaucengerichte über 10 Tage ohne Qualitätseinbusse haltbar. Die professionelle Schockfrosttechnik macht es auch möglich, Rohprodukte, fixfertige Kanapees bis hin zu Dessertvariationen mit Minus 40 Grad zu frosten und so über Monate haltbar zu machen. Die Qualität nach dem Auftauen entspricht voll und ganz dem Produkt vor dem Schockfrostprozess. Auch mit dem Sous-Vide-Verfahren können Menüs portionenweise aufbereitet werden und weisen Haltbarkeiten von mehreren Wochen auf. Unsere Kunden sind begeistert, da ihnen diese Systeme helfen, den Food Waste auf die Resten, die vom Gast zurückkommen, zu minimieren.

### Welche dieser Massnahmen versprechen das grösste Potenzial?

Die zwei wichtigsten Dinge sind: Erkennen und Handeln. Wir bieten der Gastronomie halbtägige Events an, wo wir in der Praxis aufzeigen, was alles möglich ist. Danach wird vor Ort eine Analyse durchgeführt, die Systeme integriert, und ein Coaching gestartet: ein Küchencoach schult mehrere Tage die Küchenmannschaft auf den neuen Produktions-/Haltbarkeits- und Aufbereitungsprozessen. Die Resultate sind eindrücklich, wenn nicht zu sagen sensationell.

### Welches Einsparpotenzial liegt drin; einerseits in Franken und andererseits in Kilogramm ausgedrückt? Habt ihr hierzu Erfahrungen aus euren Beratungen? (Vergleich Vorher/Nachher).

Viele Betriebe erzielen durch die längere Haltbarkeit, den Einkauf gröserer Mengen zum besseren Preis und die Reduktion des Food Waste eine viel bessere Küchenrendite. Das stärkste Beispiel, das ich kenne, ist ein Ausflugsrestaurant in Garmisch, das den Wareneinsatz von 33 % auf 17 % reduzieren konnte. Allein dies brachte dem Betrieb 160 000 Euro zusätzlich. Der Betrieb produziert 3 Wochen vor der Saison praktisch alle Produkte vor und danach wird die ganze Saison nur noch aufbereitet. Kein Stress in der Küche, beste Speisenqualität und somit wiederkehrende Gäste, was will man mehr! Das ist apropos auch der einzige Betrieb, den ich kenne, bei welchem sich die Reisebusse nicht anmelden müssen. Gemäss unseren Erfahrungen reduzieren Betriebe, die unsere Systeme konsequent einsetzen, ihren Food Waste um 90 % der früheren Resten.

### Gibt es spezifische Herausforderungen, wenn wir die unterschiedlichen Betriebsarten anschauen?

Nein, die Systeme, sprich Prozesse, Temperaturen und Verfahren, bleiben dieselben. Was ändert, ist nur die auf den Betrieb passende Hardware. Also die Geräte. Aber die Chancen verändern sich je nach Betrieb. Beispielsweise pürert eine Institution in Luzern nicht servierte, gefrostete Menüs und verarbeitet sie zu Sonderkostform für Bewohner mit Schluckschwierigkeiten. Bevor der Betrieb die Systeme der kalten Linie kannte, wanderten solche Menüs alle in den Abfall. Wir beobachten, dass eine Küchencrew, die für das Thema Food Waste sensibilisiert ist, kreativ wird! Das spornst uns an.

Das Interview wurde geführt von United Against Waste. ■



*Wir wollen unsere  
eigene Küche  
rentabel führen –  
auch in Zukunft.*

*Events, Betriebsanalysen und  
Coachings für Führungs-  
und Fachkräfte in Pflegeheimen  
und Spitäler.*

*Besuchen Sie  
[www.hugentobler.ch/rentabilitaet](http://www.hugentobler.ch/rentabilitaet)*