

# Food Save Corner – Wie Daten den Blick auf Lebensmittelverschwendungen verändern

Wie viel Food Waste fällt in Betrieben als Tellerrückläufe oder als Überproduktion an? Viele Gastronomen können auf diese Frage nicht mit einer konkreten Zahl antworten? Der Grund: Sie erheben keine Daten zu Lebensmittelabfällen und stehen deshalb vor grossen Herausforderungen, wenn sie sich dem Thema annehmen möchten. Dabei ist eine Erhebung des Food Waste ein guter Einstieg für langfristige Fortschritte.

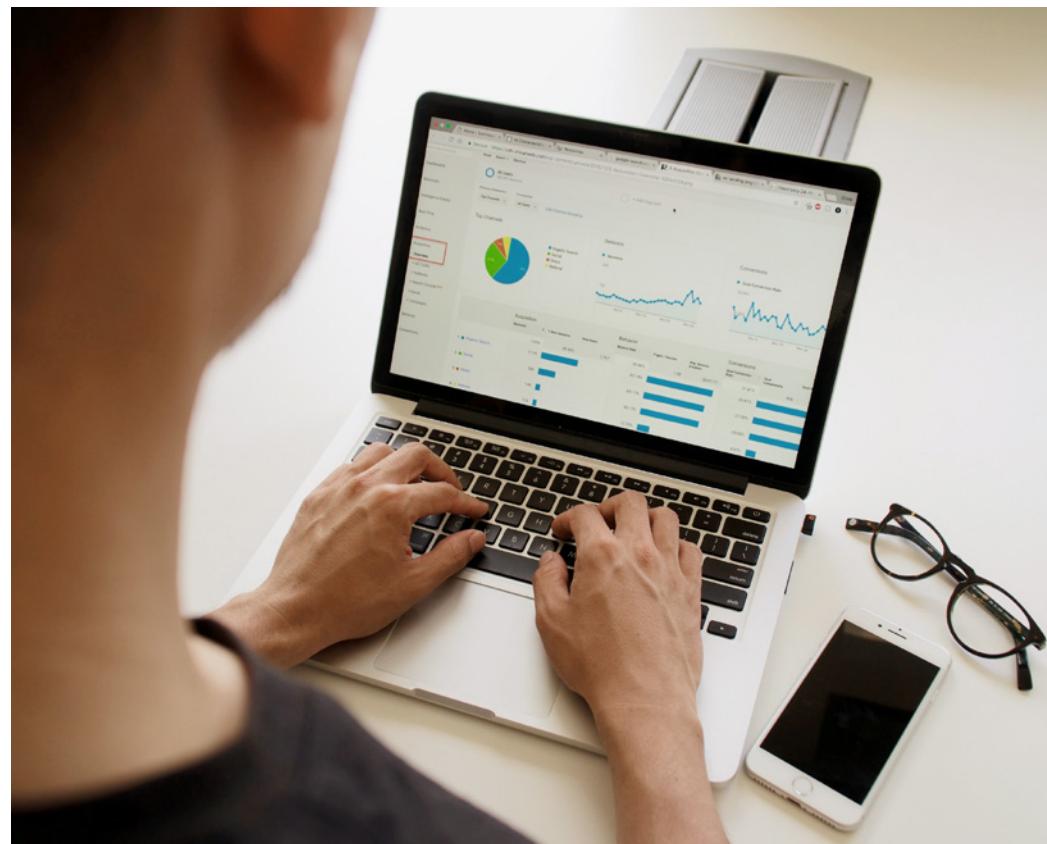


Weltweit gehen 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel in der Wertschöpfungskette verloren. Dies entspricht einem Drittel aller erzeugten Lebensmittel. Auch in der Schweiz wird jedes Jahr ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet, wie es Zahlen des Bundesamts für Umwelt zeigen. Dadurch entstehen hohe wirtschaftliche Kosten – ein Kilo Food Waste kostet einen Betrieb durchschnittlich 24 CHF. Mit ein paar simplen Kniffs können Care-Gastronomen aber bereits einiges einsparen.

## **Unser Tipp: Ist-Zustand der Lebensmittelabfälle messen und wichtige Daten zum Reduktionspotenzial gewinnen.**

Durch eine Food Waste Messung werden wichtige Kennzahlen für den Betrieb erhoben. Dadurch schafft man Transparenz für interne Prozesse wie Wareneinkauf und Überproduktion sowie für nachfrageseitige Reaktionen wie Tellerrückläufe. Auf diesem Weg gewinnen Betriebe eine fundierte Grundlage für Massnahmen, um die Lebensmittelabfälle gezielt und langfristig zu reduzieren und lernen entsprechende Methoden kennen, um deren Erfolg zu messen.

Eine professionelle Datenerhebung dauert mindestens vier Wochen. Nur so können natürliche Schwankungen auf Seiten von Gästen und Küche ausgeglichen werden, sodass eine breite und glaubwürdige Datengrundlage entsteht. Vor der Messung muss das gastronomische Team entsprechend auf



Eine Erhebung der Lebensmittelabfälle kann Einsparpotenziale aufdecken und visualisieren.

die Methode trainiert werden, sodass die Erhebung im Alltag keine Herausforderung darstellt. Während der Messung erlebt das Team bereits einen Sensibilisierungseffekt, welche häufig eine erste Reduktion während der Messphase ermöglicht. Nach der Messphase können passende Massnahmen zur Reduktion formuliert und geplant werden.

United Against Waste, das Branchennetzwerk für die Reduktion von Food Waste im Ausser-Haus-Konsum, empfiehlt eine Initialmessung zur Standortbestimmung, die anschliessende Implementierung geeigneter Food Save Prozessanpassungen und eine Erfolgsmessung nach einer Umstellungsphase. So kann der Betrieb feststellen, welche Wirkung die ergriffenen Massnahmen entfalten könnten. Dazu bietet das Netzwerk als Verein

entsprechende Dienstleistungen an, die den Betrieb im Food Save unterstützen. ■

## **Die Food Save Corner**

Die Food Save Corner enthält wirkungsvolle Massnahmen gegen Lebensmittelverschwendungen – zugeschnitten auf die Care-Gastronomie. Der Verein United Against Waste (UAW) stellt diese Massnahmen auf der Basis langjähriger Erfahrung zusammen. UAW ist der Ansprechpartner für Food Waste im Ausser-Haus-Konsum. Diese Informationen und Ideen sollen jeder Gastronomin und jedem Gastronomen helfen, im Betrieb Gedankenanstösse auszulösen.