

Reduktion von Food Waste in der Gastronomie

Mehr Zürich –
weniger CO₂



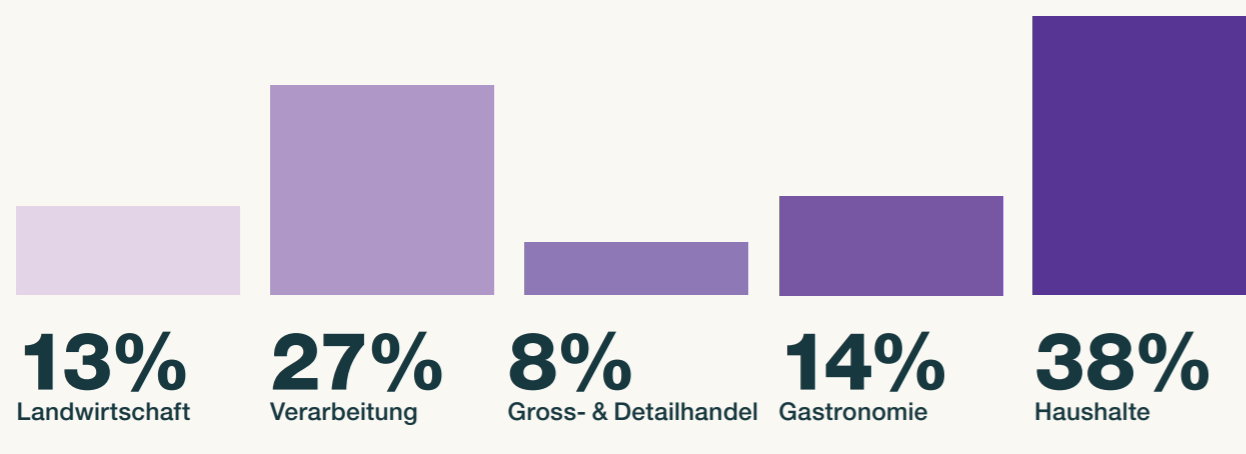
Stadt Zürich

Ob in der Gemeinschaftsgastronomie, in Restaurants, Catering-Unternehmen oder an Imbiss- und Take-Away-Ständen, die Vermeidung von Lebensmittelverlusten ist wichtig, denn:

- Food Waste verursacht 25% der ernährungsbedingten Umweltbelastung.
- Lebensmittelverluste kosten Geld: Die durchschnittlichen Vollkosten von Food Waste in der Gastronomie belaufen sich auf rund 24 Franken pro Kilogramm*.
- Das Engagement des Betriebes kann in der Kommunikation nach innen und aussen genutzt werden, dadurch wird die Betriebskultur nachhaltig gefördert und der Betrieb als umweltfreundlich und verantwortungsvoll wahrgenommen.

Umweltbelastung durch vermeidbare Lebensmittelverluste in der Schweiz

Auf jeder Stufe der Lebensmittelkette fallen Lebensmittelverluste an, welche die Umwelt zusätzlich belasten.*



10 Billionen UBP

Entspricht 50% der Umweltbelastung, die durch den motorisierten Individualverkehr in der Schweiz verursacht wird.

* Kosten senken und Food Waste vermeiden – Einsparpotenziale in der Schweizer Gastronomie, BFH Institut Unternehmensentwicklung in Zusammenarbeit mit UAW, 2018

Wie kann ich Food Waste vermeiden?

Food Waste sichtbar machen

- Messen zeigt Ihnen, wie viele Lebensmittel in Ihrem Betrieb tatsächlich weggeworfen werden und wo diese anfallen.
- Eine einfache Vorlage, um direkt loszulegen, finden Sie im [Klimabüro der Stadt Zürich](#). Eine digitale Lösung zur Erfassung von Food Waste bietet die kostenlose Waste Tracker App.

Planungsroutine optimieren

- Es hed solang-s hed – ein Gericht darf auch einmal «aus» sein.
- Passt krummes Gemüse zu einem Ihrer saisonalen Gerichte?
- Ein Klassiker, der gerne vergessen geht: Eine genaue Mengenkalkulation kann Lebensmittelüberproduktion vorbeugen.

Überschüsse verwerten

- Kreativ in Menüplanung integrieren.
- Für Mitarbeitende anbieten
- Bestehende Apps und Tools nutzen

Kleinere Portionen

- Nachschlag offerieren
- Verschiedene Portionsgrößen anbieten

Weniger Auswahl – mehr Frische

- Weniger Gerichte auf der Karte erhöhen den Durchlauf der Zutaten. Optimalerweise kauft man so jeden Tag frische Produkte ein. Durch grössere Mengen einzelner Artikel lassen sich vielleicht sogar bessere Einkaufspreise dafür erzielen.

Food Waste thematisieren

- Machen Sie Lebensmittelverluste zum Thema im Betrieb und beziehen Sie Ihr Team in das Food-Save-Management mit ein.
- Sensibilisieren Sie Ihre Gäste: Bieten Sie einen Mitnahme-Karton für Reste an und vermitteln Sie den Gästen, dass sie damit einen wertvollen Beitrag leisten.

Apps und Tools

Food Save Management von United Against Waste ist ein systematischer Ansatz zur langfristigen Reduktion von Lebensmittelabfällen über Prozesse der Zielsetzung, Messung und Handlung.
www.united-against-waste.ch/area/food-save-management/

Kitro fotografiert, identifiziert, misst und protokolliert weggeworfene Lebensmittel und macht Vorschläge, wie der Betrieb Kosten senken und Profite steigern kann.
www.kitro.ch

Leanpath ist ein digitales Tool zur Erfassung von Lebensmittelabfällen im eigenen Betrieb und macht spezifische Vorschläge zur Reduktion.
www.leanpath.com

Prognolite vereint Kassendaten automatisch an einem Ort, mit dem Ziel, Kosten einzusparen und Lebensmittelverlusten vorzubeugen.
www.prognolite.com

Die Waste Tracker App unterstützt die Reduktion von Lebensmittelabfällen im Küchenalltag mit einfachen Briefings für die Mitarbeitenden, Schritt-für-Schritt-Anleitungen und übersichtlichen Reportings.
www.wastetrackerapp.ch

Betriebe können über Too Good To Go überschüssige Gerichte und Lebensmittel verkaufen, damit diese nicht weggeworfen werden müssen.
www.toogoodtogo.ch

Die Food Save App bietet eine Sammlung konkreter und einfach umsetzbarer Lösungsvorschläge für die Reduktion von Food Waste.
www.foodsaveapp.ch

* Quelle Daten: C. Beretta & S. Hellweg (2019): Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umweltbelastung. Wissenschaftlicher Schlussbericht, Oktober 2019

