

# Reduktion von Food- Waste in der Gastronomie

Mehr Zürich –  
weniger CO<sub>2</sub>



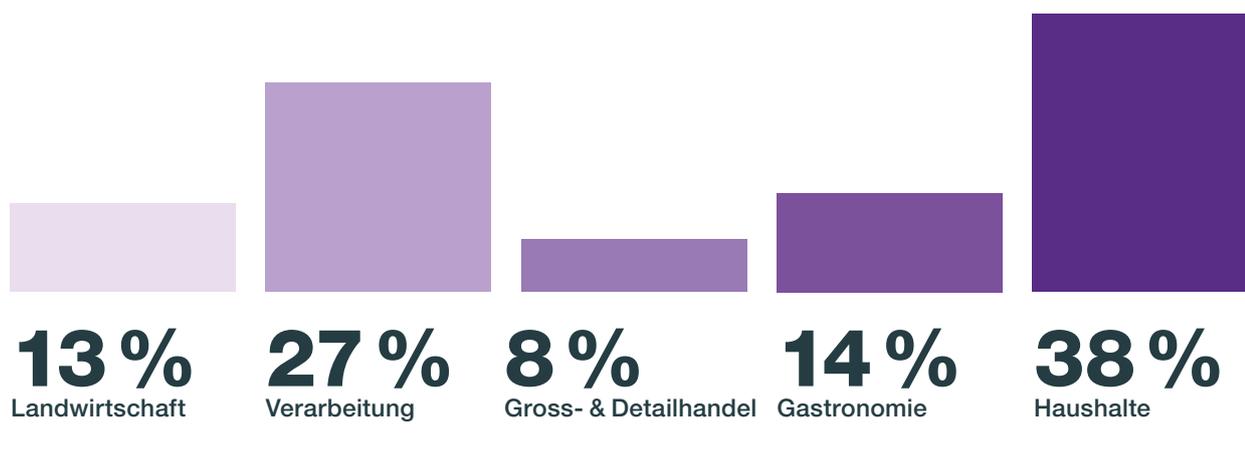
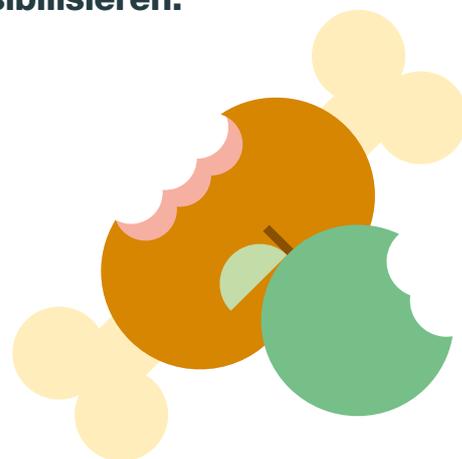
Stadt Zürich

Ob in der Gemeinschaftsgastronomie, in Restaurants, Catering-Unternehmen oder an Take-away-Ständen, die Vermeidung von Food-Waste ist wichtig, denn:

- **Food-Waste verursacht 25 % der ernährungsbedingten Umweltbelastung.**
- **Lebensmittelverluste kosten Geld. Die durchschnittlichen Vollkosten von Food-Waste in der Gastronomie (Lebensmittel, Personal, Infrastruktur, Entsorgung) 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. Die Gastronomie hat eine Schlüsselrolle: Sie kann über die Nachfrage Food-Waste in den vorgelagerten Schritten beeinflussen, aber auch durch Gästekommunikation die Haushalte sensibilisieren.**

## 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.

\* Umweltbelastungspunkte (UBP) fassen alle Auswirkungen eines Lebensmittels auf die Umwelt in einer Zahl zusammen. Dabei ist die Belastung umso höher, je grösser die Punktzahl ausfällt.

Quellen: BAFU / 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 im Betrieb tatsächlich weggeworfen werden und wo diese anfallen.
- Eine einfache Vorlage, um direkt loszulegen, finden Sie auf der [Website der Stadt Zürich](#). Eine digitale Lösung zur Erfassung von Food-Waste bietet die kostenlose Waste Tracker App.

## Planungsroutine optimieren

- Es hed solange's hed – ein Gericht darf auch mal aus sein.
- Passt krummes Gemüse zu einem saisonalen Gericht?
- Ein Klassiker, der gerne vergessen geht: Eine genaue Mengenkalkulation kann Lebensmittelüberproduktion vorbeugen. Sprechen Sie das Thema Food-Waste bei Ihren Lieferanten an, möglicherweise können einige Überschüsse weiterverarbeitet werden.
- Setzen Sie wo möglich auf Vollkornprodukte: Dabei gewinnen die Umwelt und die Gesundheit.

## Überschüsse verwerten

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

## Kleinere Portionen

- Nachschlag offerieren
- Verschiedene Portionengrößen anbieten
- Tipps zum Anrichten: Das Gericht zentriert platzieren und mit Garnituren (Kräuter, Sprossen, frittierte oder getrocknete Schalen oder Späne, Chips von Gemüse) in die Höhe bauen. So lässt sich auf dem Teller mehr Volumen für das Auge erreichen.

## 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 ein Mitnahmefäss 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/aktivitat/detailmessung/](http://www.united-against-waste.ch/aktivitat/detailmessung/)

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

[www.kitro.ch](http://www.kitro.ch)

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

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

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

[www.prognolite.com](http://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](http://www.wastetrackerapp.ch)

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

[www.toogoodtogo.ch](http://www.toogoodtogo.ch)

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

[www.foodsaveapp.ch](http://www.foodsaveapp.ch)

