

United Against Waste

Von Food Waste

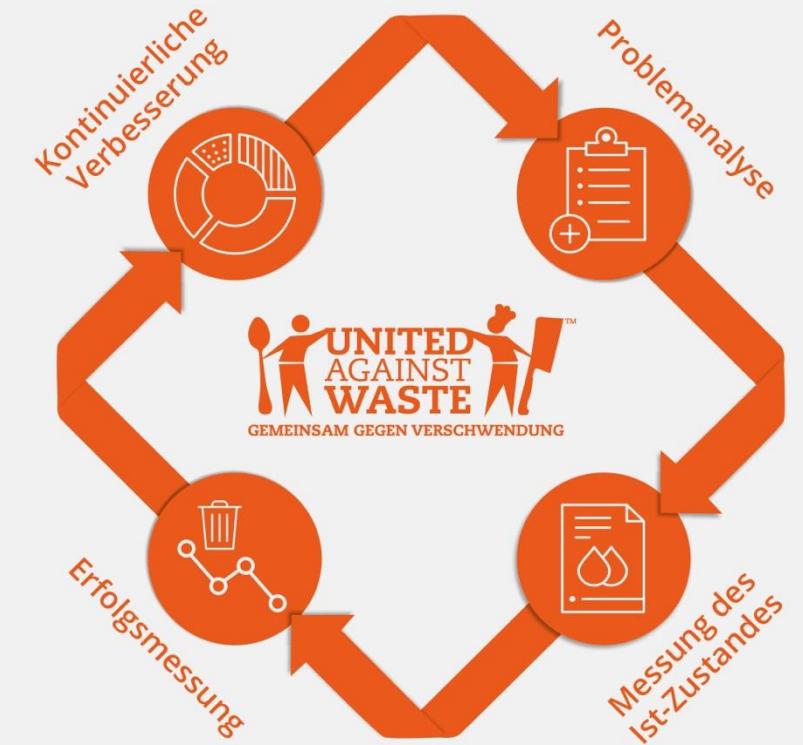
zu Food Save

Effizient durch Verhaltensänderung

05. Mai 2025

Food Save
Management

powered by  Foodways



Wertvolle Ressourcen sparen zahlt sich aus.
Mit **Food Save Management** Abfälle messbar reduzieren.



?

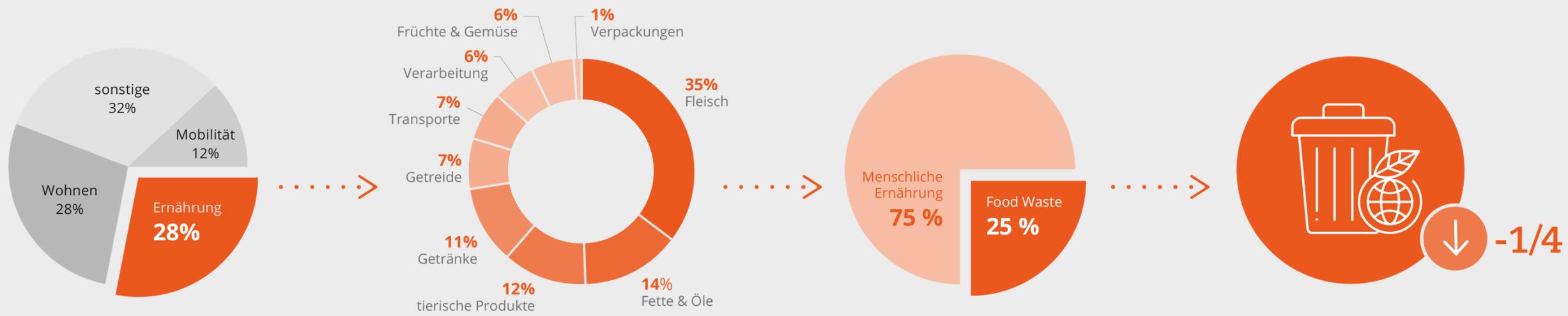


!

Wo stehen Sie?

1. Welchen Stellenwert hat Food Waste in ihrem Betrieb?
2. Haben Sie sich bereits systematisch mit Food Save beschäftigt?
3. Gibt es bereits grobe Kennzahlen? (wie z.B. Food Waste insgesamt, Food Waste pro Guest, Warenkosten durch den Food Waste)

Ausgangslage



Nationaler Aktionsplan zur Lebensmittelverschwendungen

Verein United Against Waste

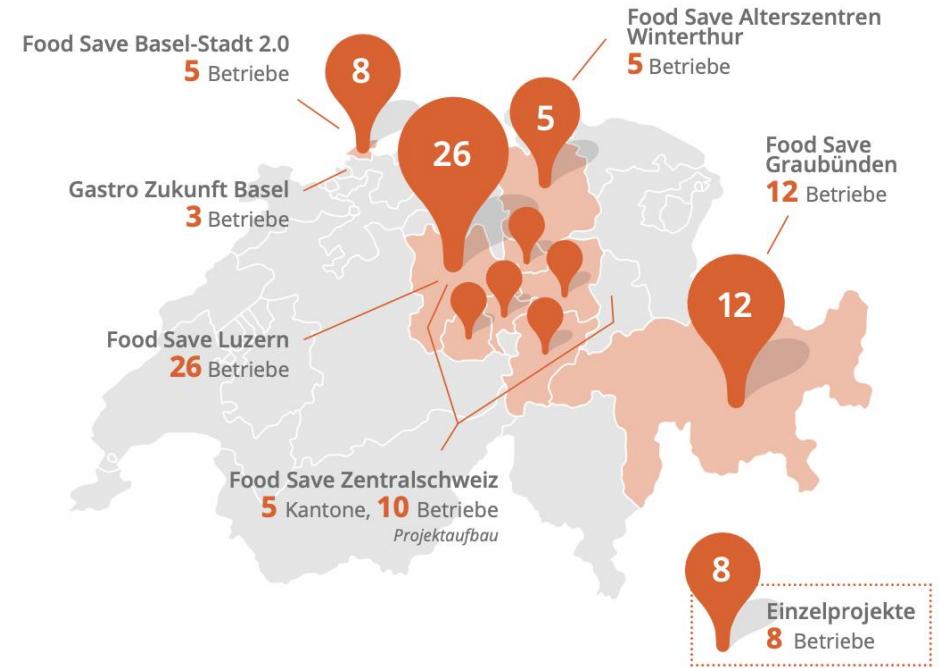
Über 200 Unternehmen sind bereits Mitglied

UAW verbindet als einzigartige Plattform Lieferanten, Kunden, Partner und Mitbewerber aus unterschiedlichsten Segmenten der Food-Branche.

Historisch gewachsen in der Gastronomiebranche, wächst der Verein in die ganze Ernährungswirtschaft.



Regionale Food Save Projekte: Ein Signal gegen Food Waste



Projekte mit Start 2023



Definition Food Waste

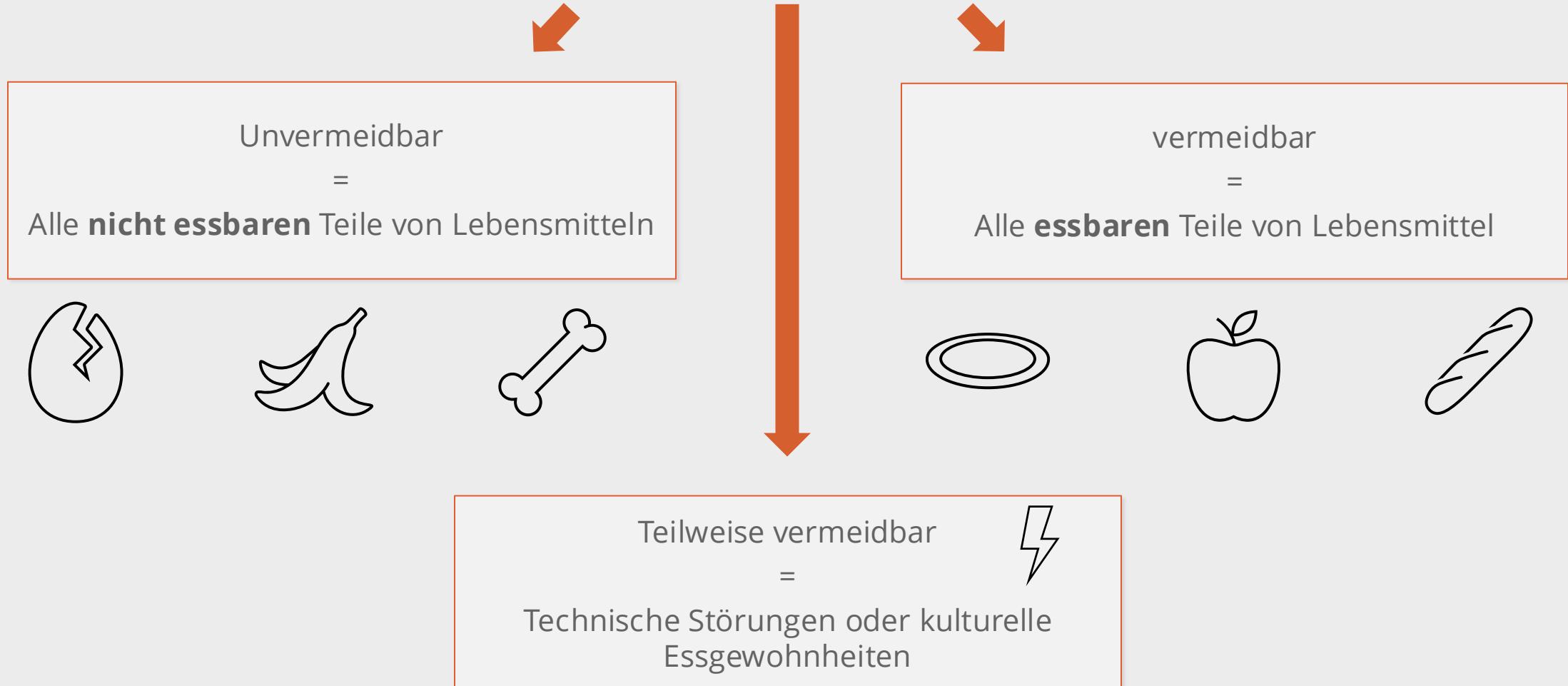
Was ist eigentlich Food Waste?



Definition Food Waste

Was ist der Unterschied?

Drei Arten von Food Waste



Food Waste entlang der Prozesse

Wo entsteht der Lebensmittelabfall im Betrieb?

Phase 1 – unverarbeitet

LMA bei der Lagerung

- Haltbarkeit überschritten
- Qualitätsmängel
- Lagerschäden

Phase 2 – verarbeitet

LMA bei der Produktion

- Rüstabfälle
- verkochte Produkte
- Überproduktion

Phase 3 – zubereitet

LMA beim Gast, Patienten, Bewohner oder Mitarbeiter

- Tellerrücklauf
- Buffetrücklauf

Nicht alles ist vermeidbar!

Gegebenheiten, z.B. Orangenschalen, oder gesetzliche Vorgaben, z.B. im Bereich Spitäler.

Quelle: https://united-against-waste.ch/uploads/2025/01/FoodWaste_181004.pdf

Kennzahl Food Waste pro Gast

$$\frac{\text{Food Waste [kg]}}{\text{Anzahl Hauptmahlzeiten [stk.]}} * 1000$$

=

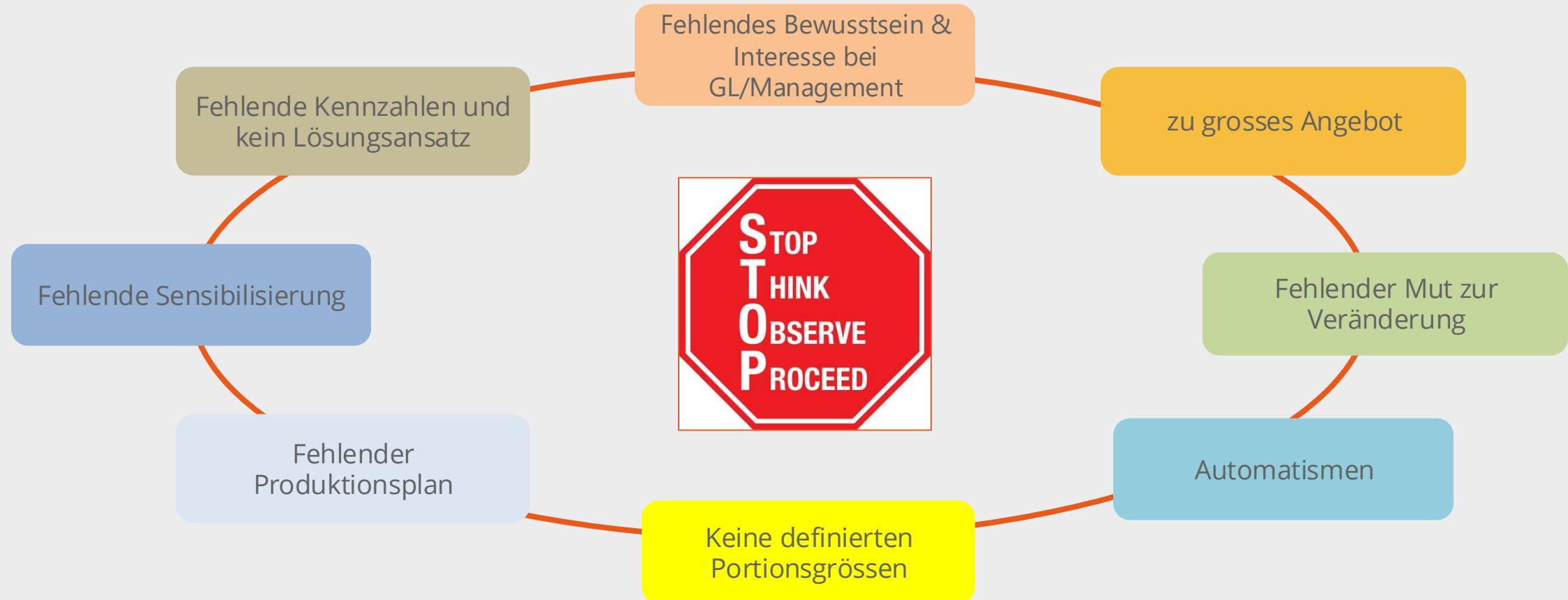
Food Waste pro Gast in Gramm



Richtwerte des Nationalen Aktionsplans

Betriebskategorie	Gute Praxis	Vorbild
Food Waste pro Gast in Gramm		
Hotellerie und Individualgastronomie	< 45	< 20
Systemgastronomie	< 40	< 10
Gemeinschaftsverpflegung	< 45	< 20
Sozialgastronomie	< 55	< 40
Spitalgastronomie	< 90	< 45

Die Hauptgründe für Lebensmittelabfall in der Gastronomie



Das Food Save Management

1. Das Kick-Off vor Ort

Sensibilisierungspräsentation: Einführung ins Thema und Erklärung der Grundprinzipien



2. Messung des Ist-Zustands

Visualisierung und messen aller vermeidbaren Lebensmittelabfälle während vier Wochen



3. Workshop vor Ort

Entwickeln von wirkungsvolle Massnahmen anhand der Messdaten



4. Umsetzung

Umsetzen der Massnahmen und gesetzten Ziele, innerhalb eines Jahres in Eigenverantwortung



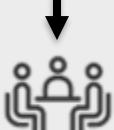
5. Erfolgskontrolle

Erneutes visualisieren und messen aller vermeidbaren Lebensmittelabfälle während vier Wochen

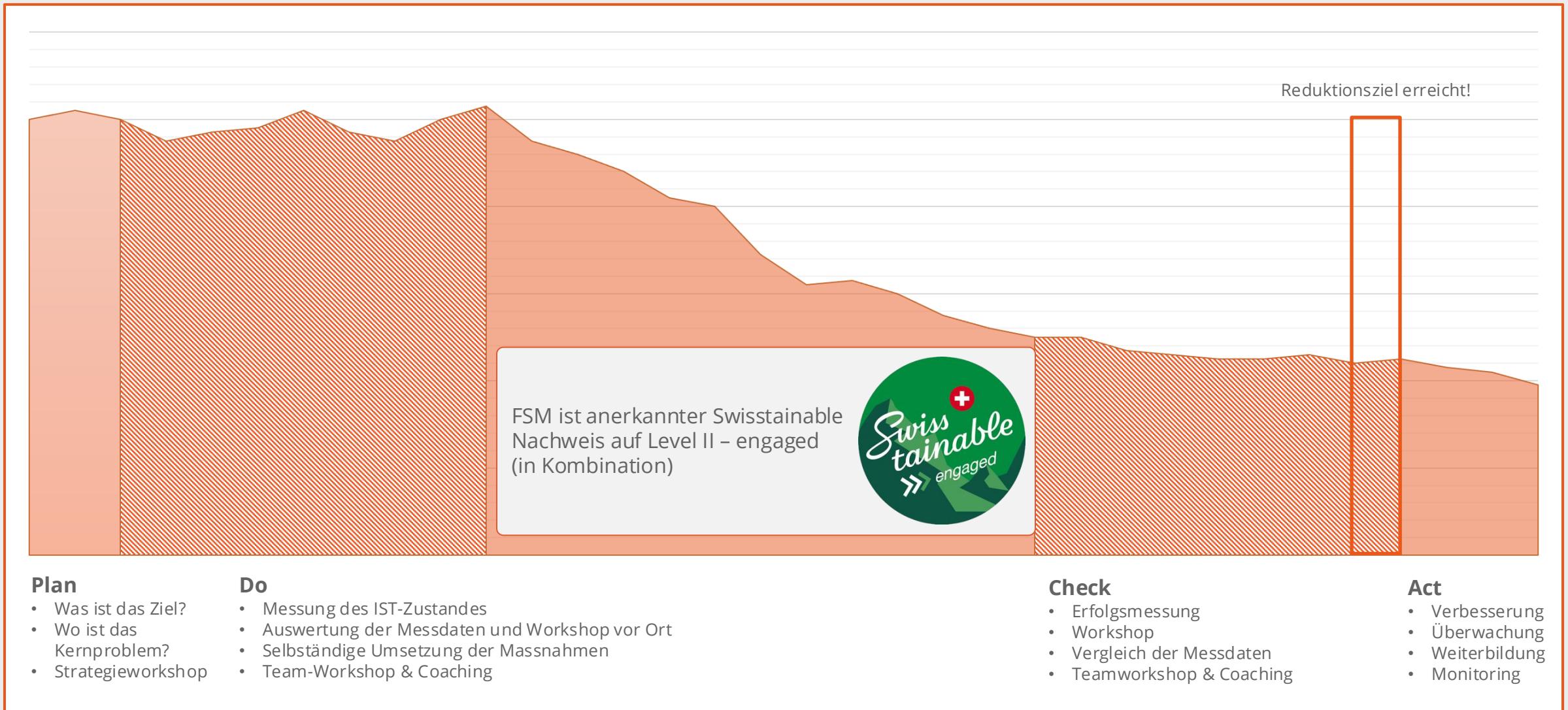


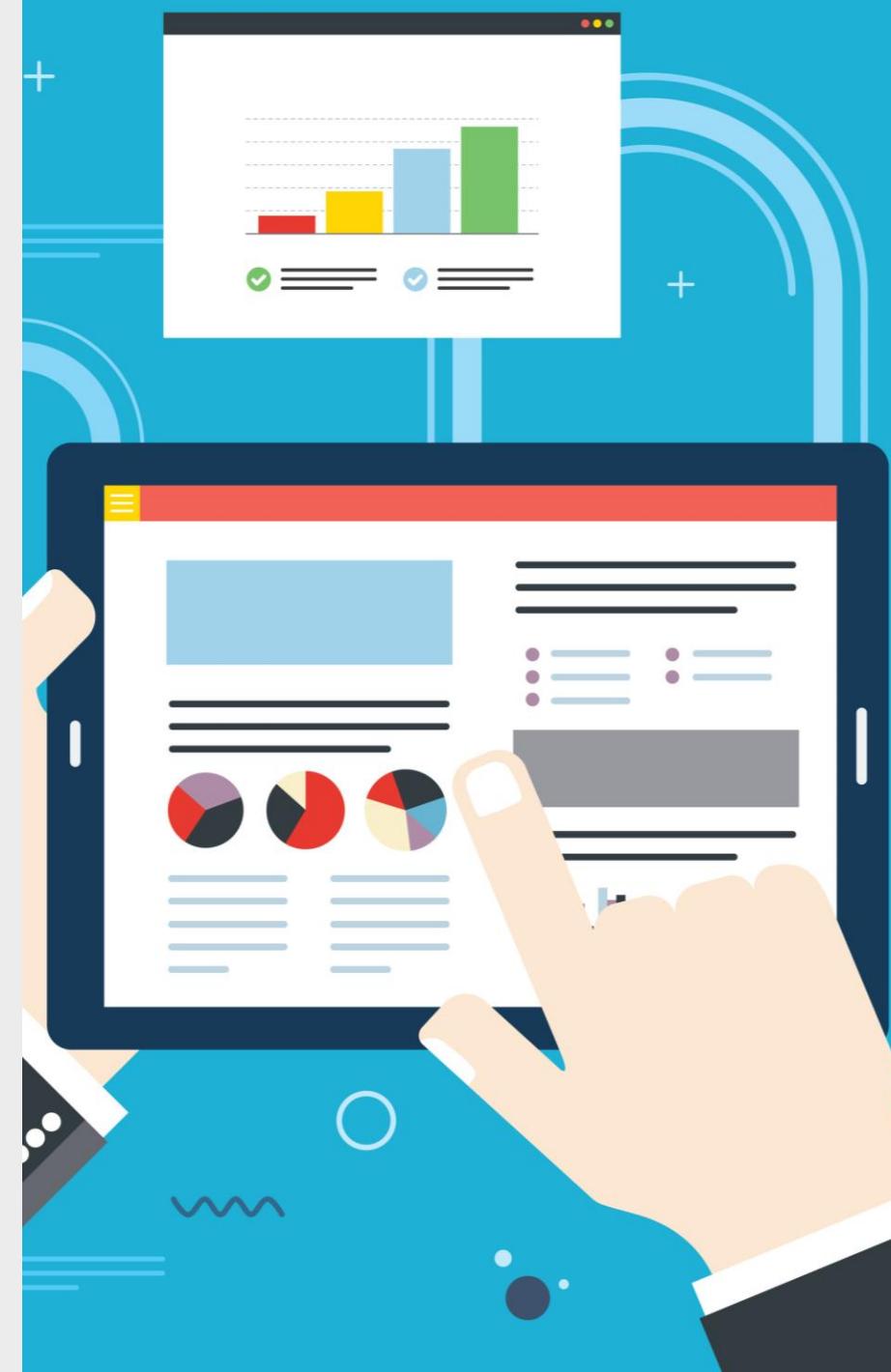
6. Abschlussworkshop vor Ort

Aufzeigen der Einsparung und definieren von neuen Massnahmen, um erzielten Erfolge langfristig zu sichern



Visualisierung des Kernprozess - PDCA



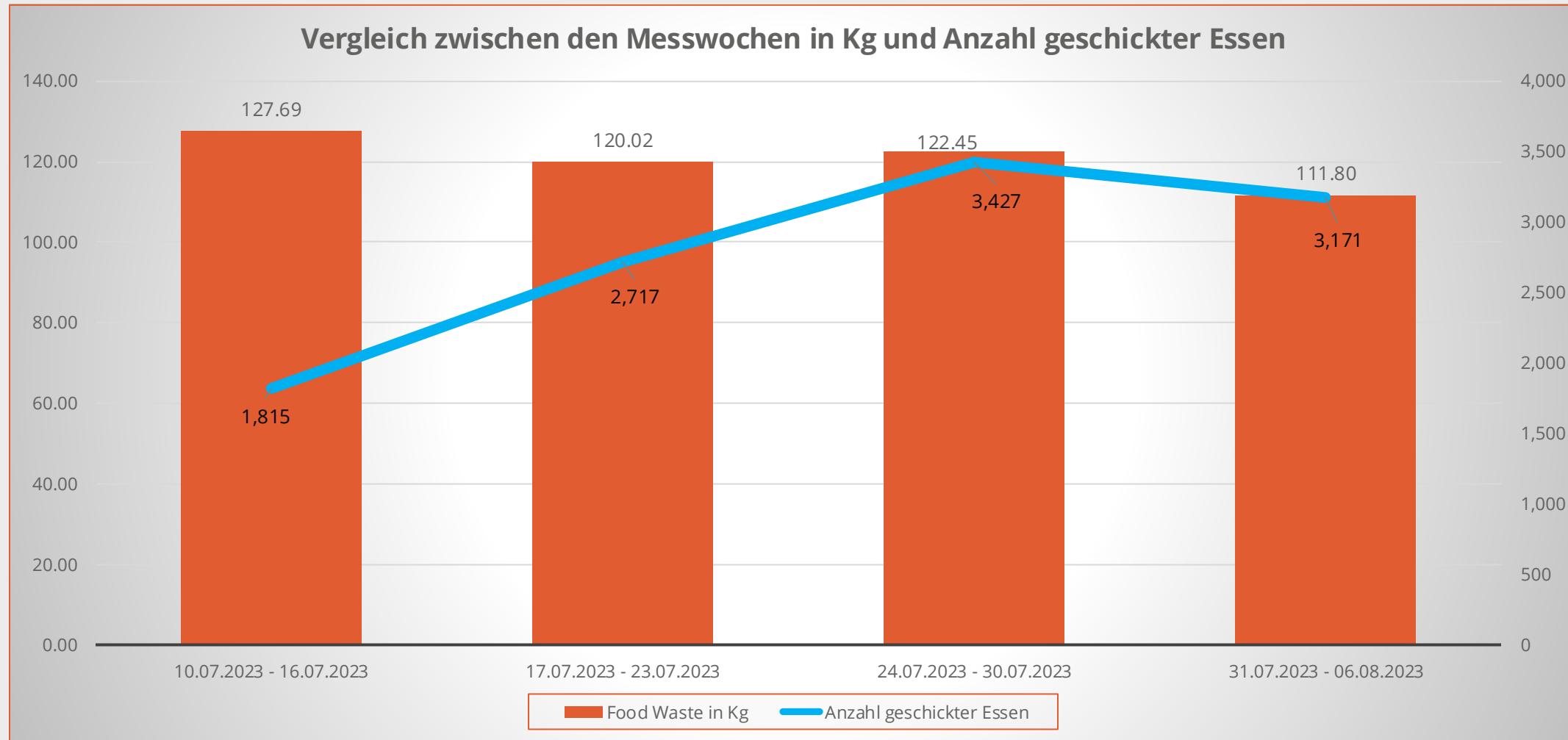


Resultat nach 4 Wochen Datenerhebung

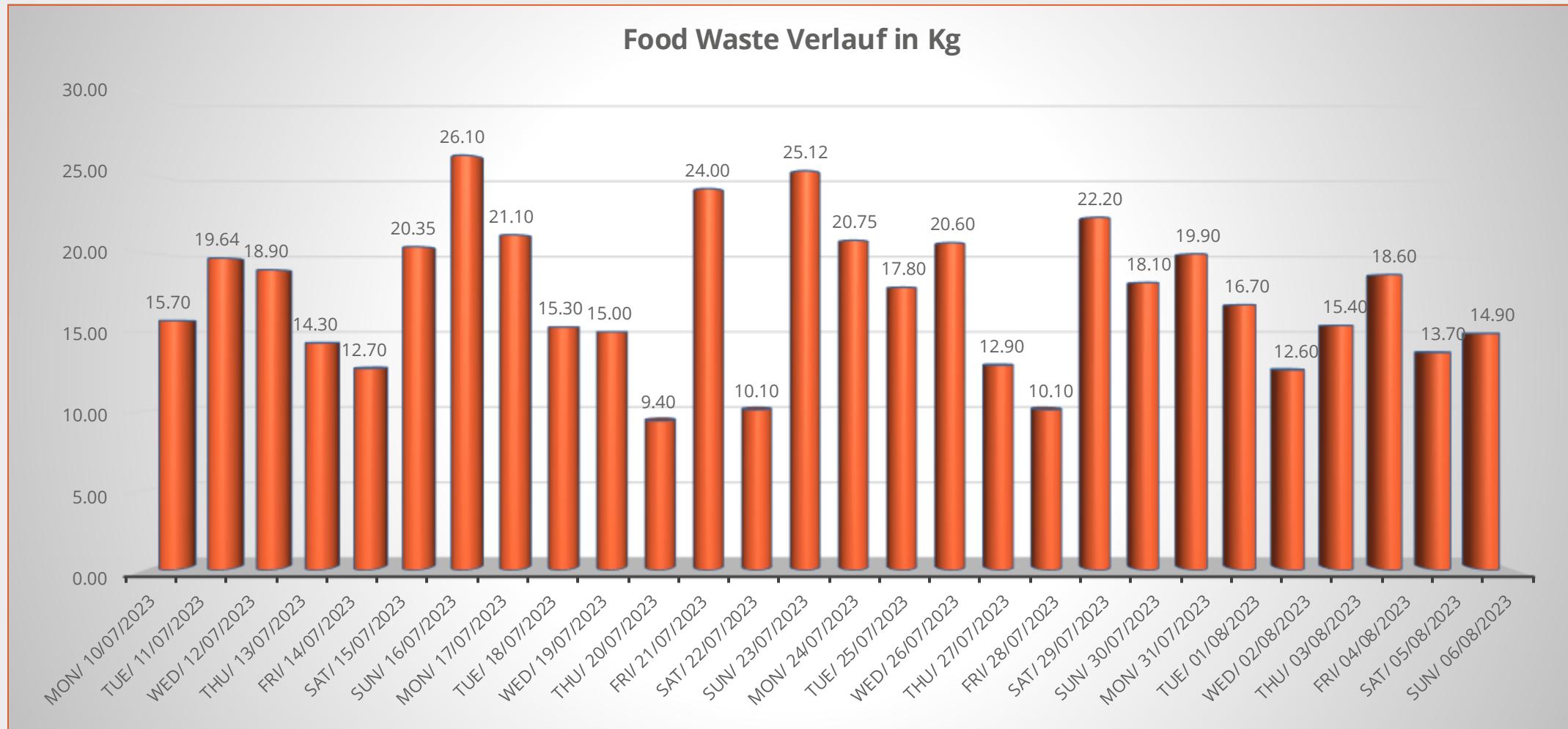
Anzahl geschickter Essen	11'130
Food Waste in Kg	481.96
Food Waste pro Gast in Gramm	43.30
Warenkosten in CHF	2'914.71
Warenkosten pro Gast in CHF	0.26
Food Waste bei Vollkostenrechnung in CHF *	11'567.04

- * **Vollkosten 24 CHF pro Kilogramm Food Waste nach BFH Studie siehe Quelle**
- [Quelle: http://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2019/10/food-waste-gastronomie.pdf](http://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2019/10/food-waste-gastronomie.pdf)

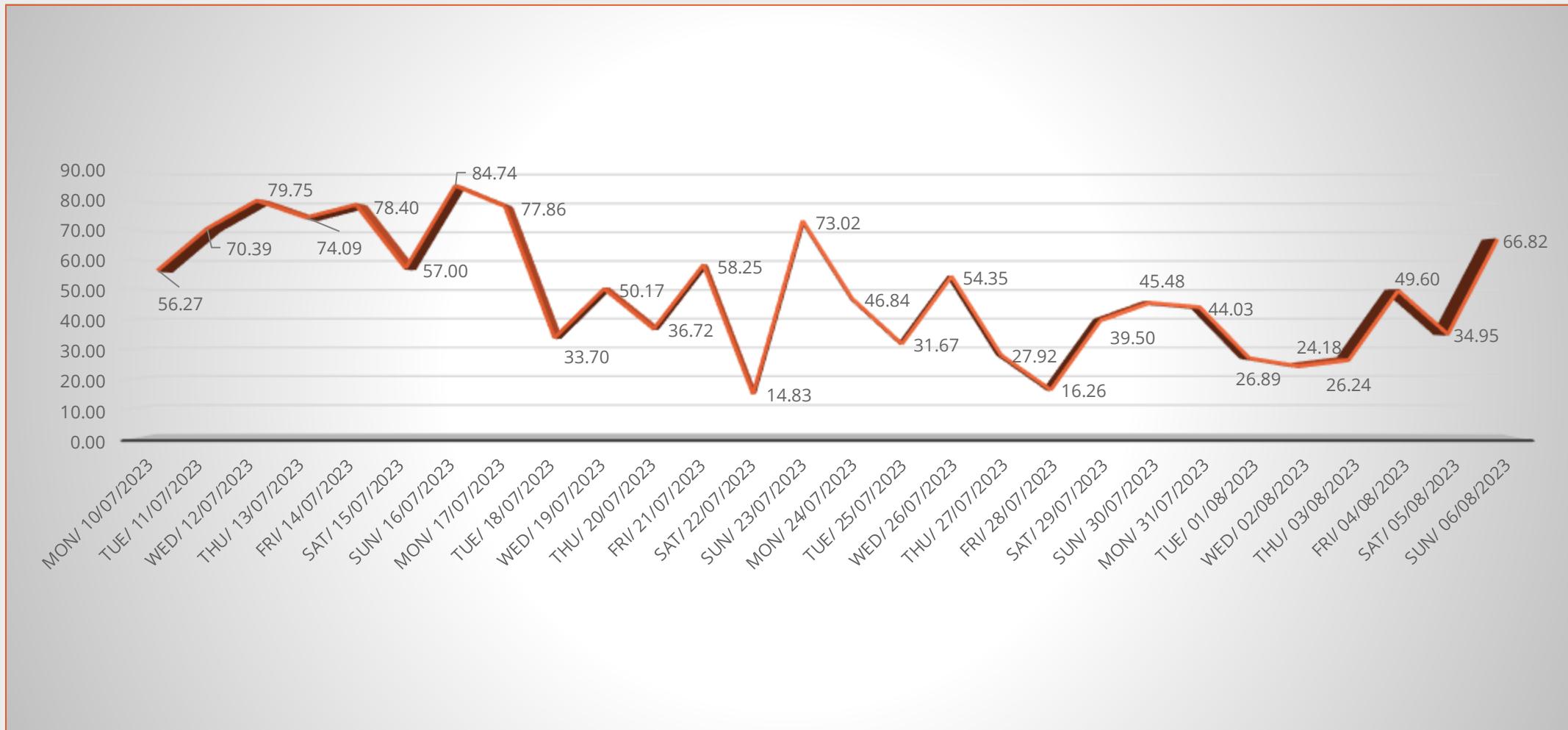
Vergleich zwischen den Messwochen



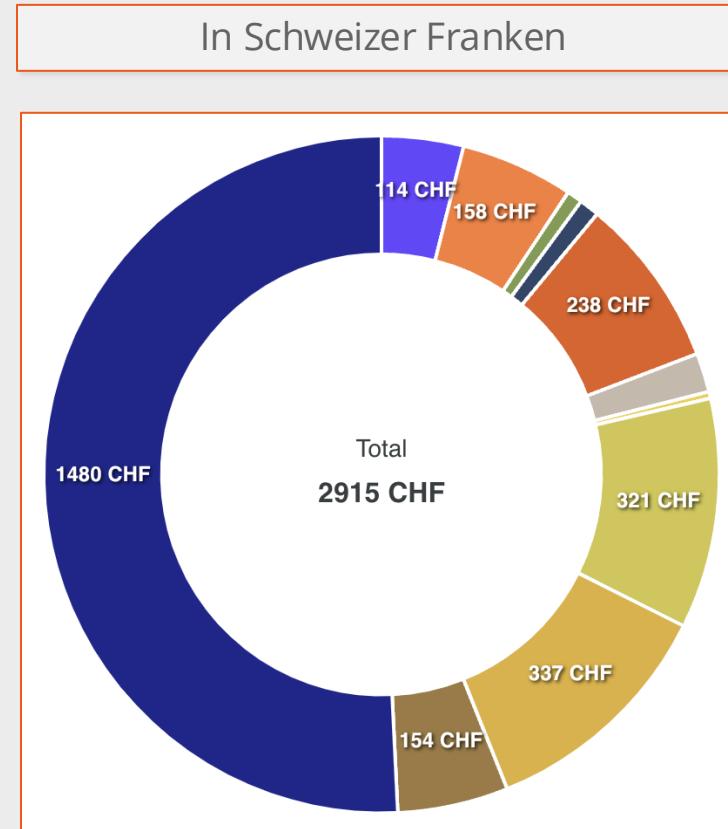
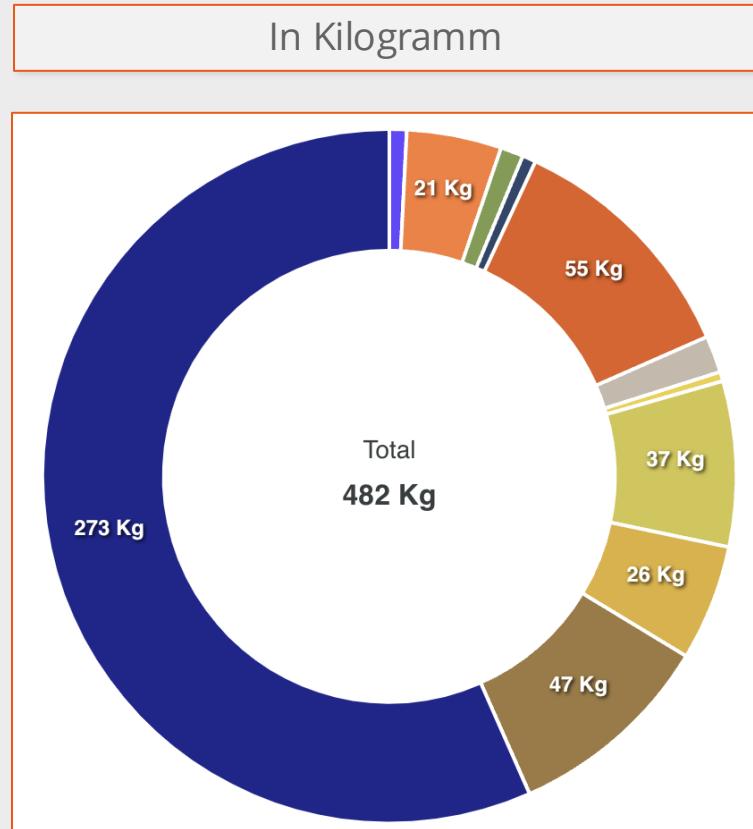
Food Waste Verteilung entlang der Messperiode in Kg



Food Waste pro Gast entlang der Messperiode in Gramm



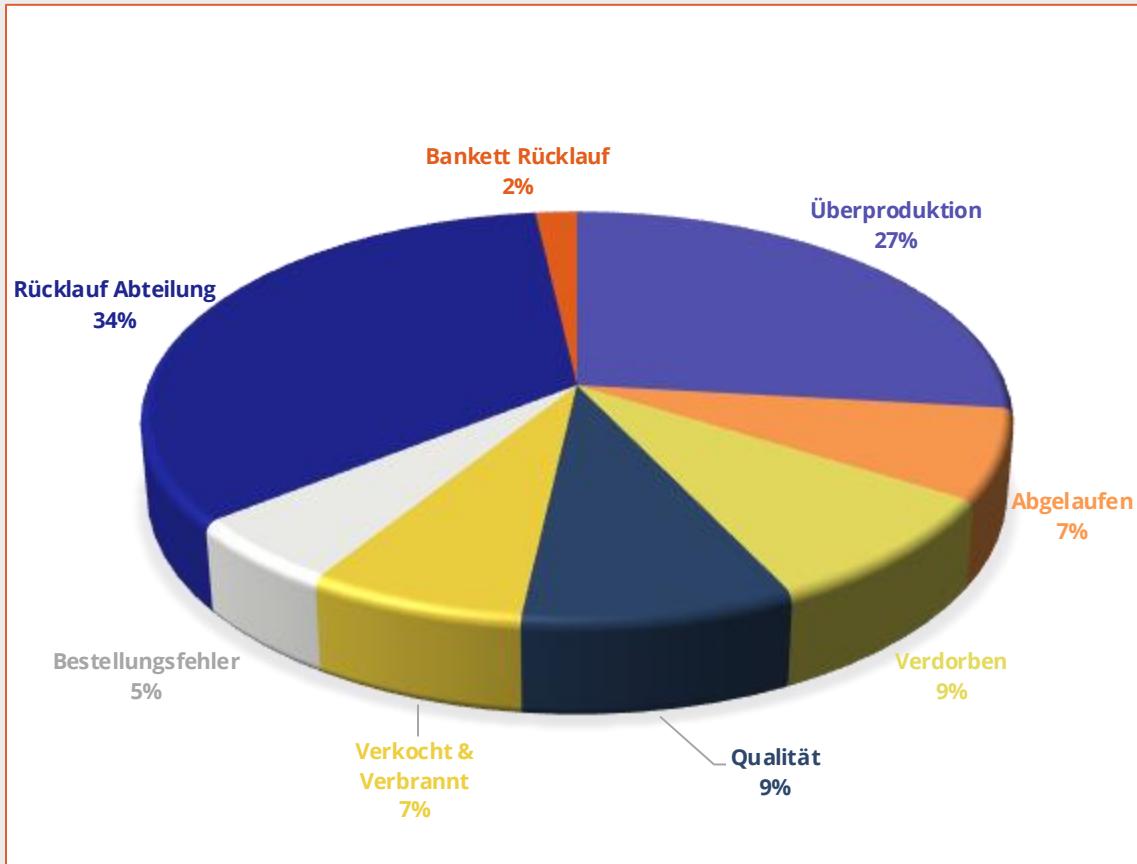
Food Waste Verteilung nach Lebensmittelkategorie



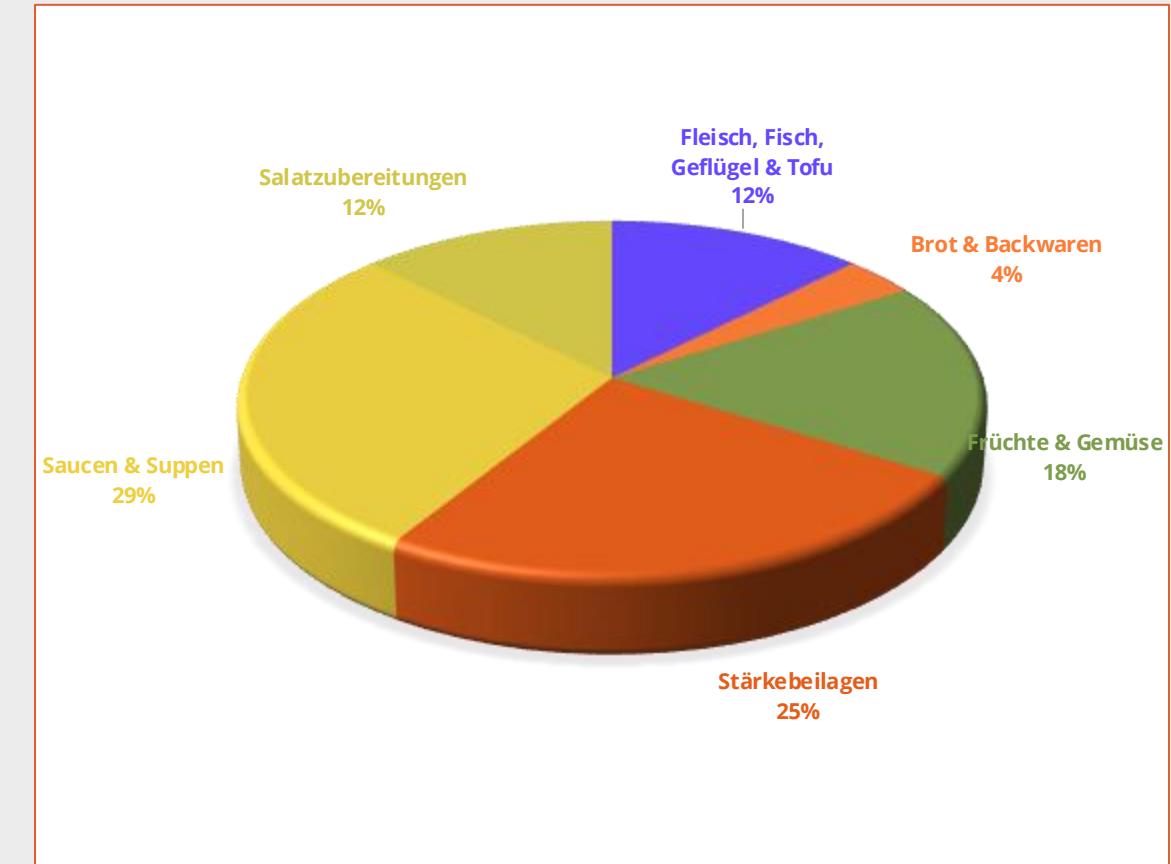
- Tellerrücklauf ● Fleisch, Fisch, Geflügel & Tofu ● Salatzubereitungen ● Getränke
- Milchprodukte ● Saucen & Suppen ● Früchte & Gemüse ● Dessert
- Stärkebeilagen ● Brot & Backwaren ● Bankette & Catering ● Sandwiches
- Rüstabfall vermeidbar

Hauptgründe für den Food Waste

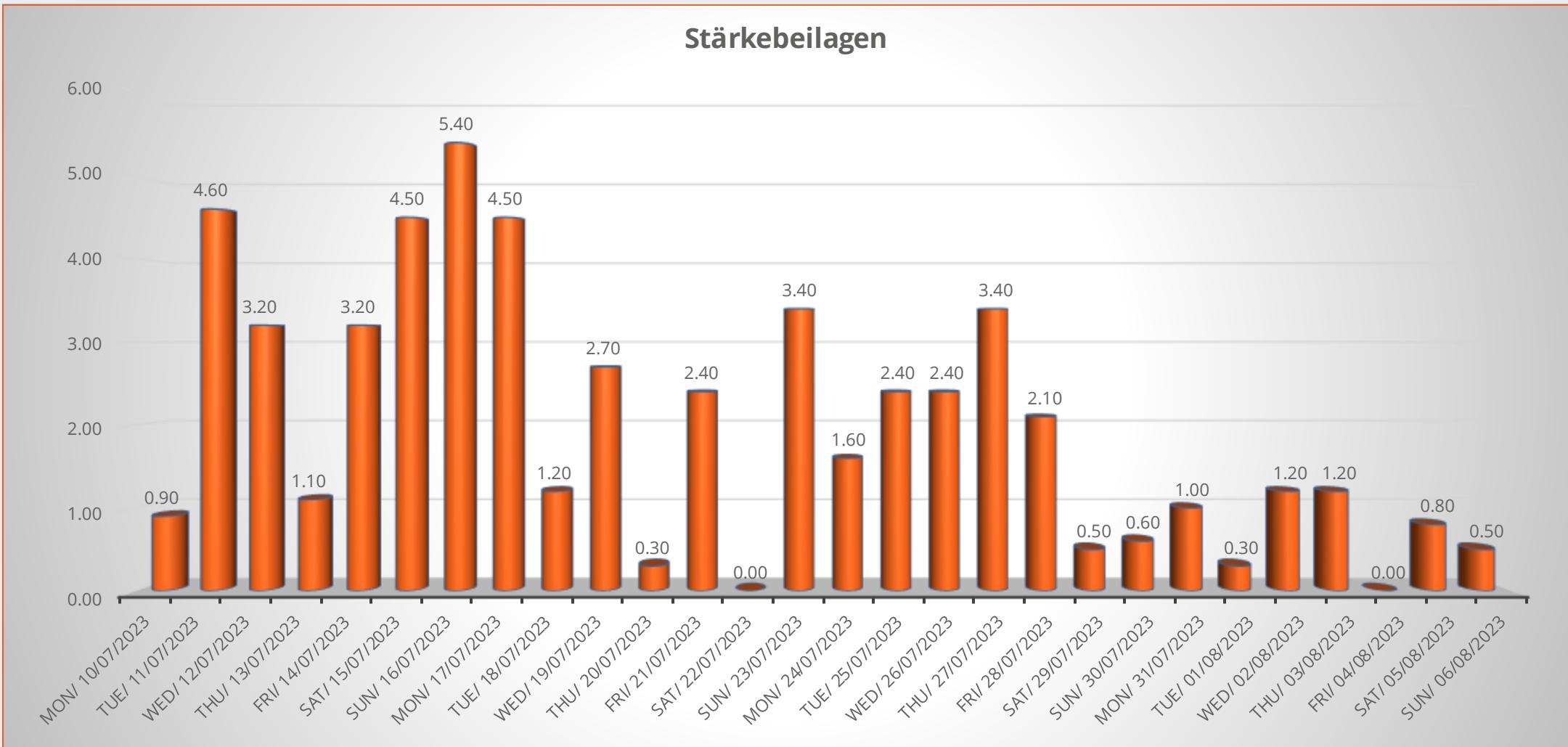
Verteilung in % nach Verlustgrund



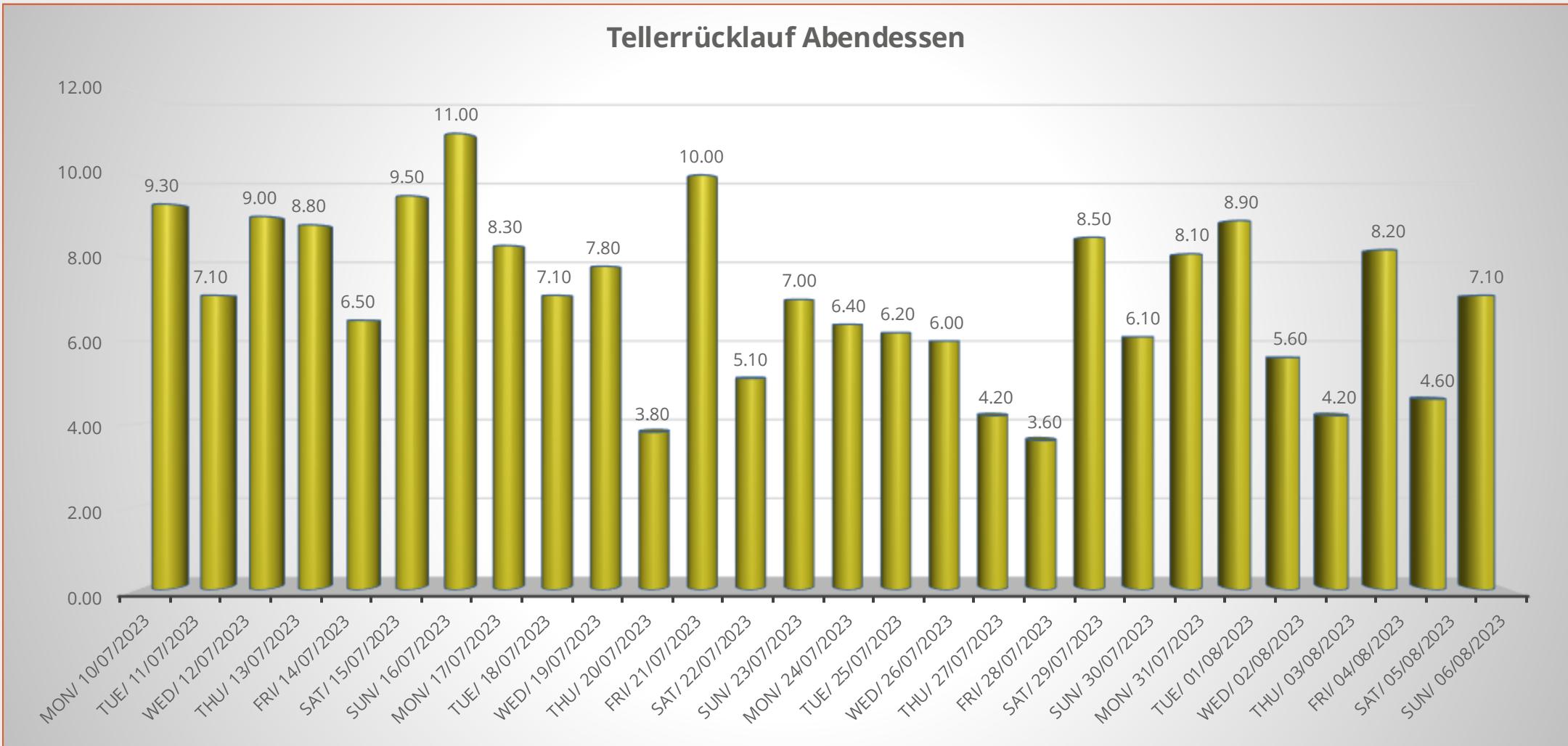
Verteilung in % nach Lebensmittelkategorie



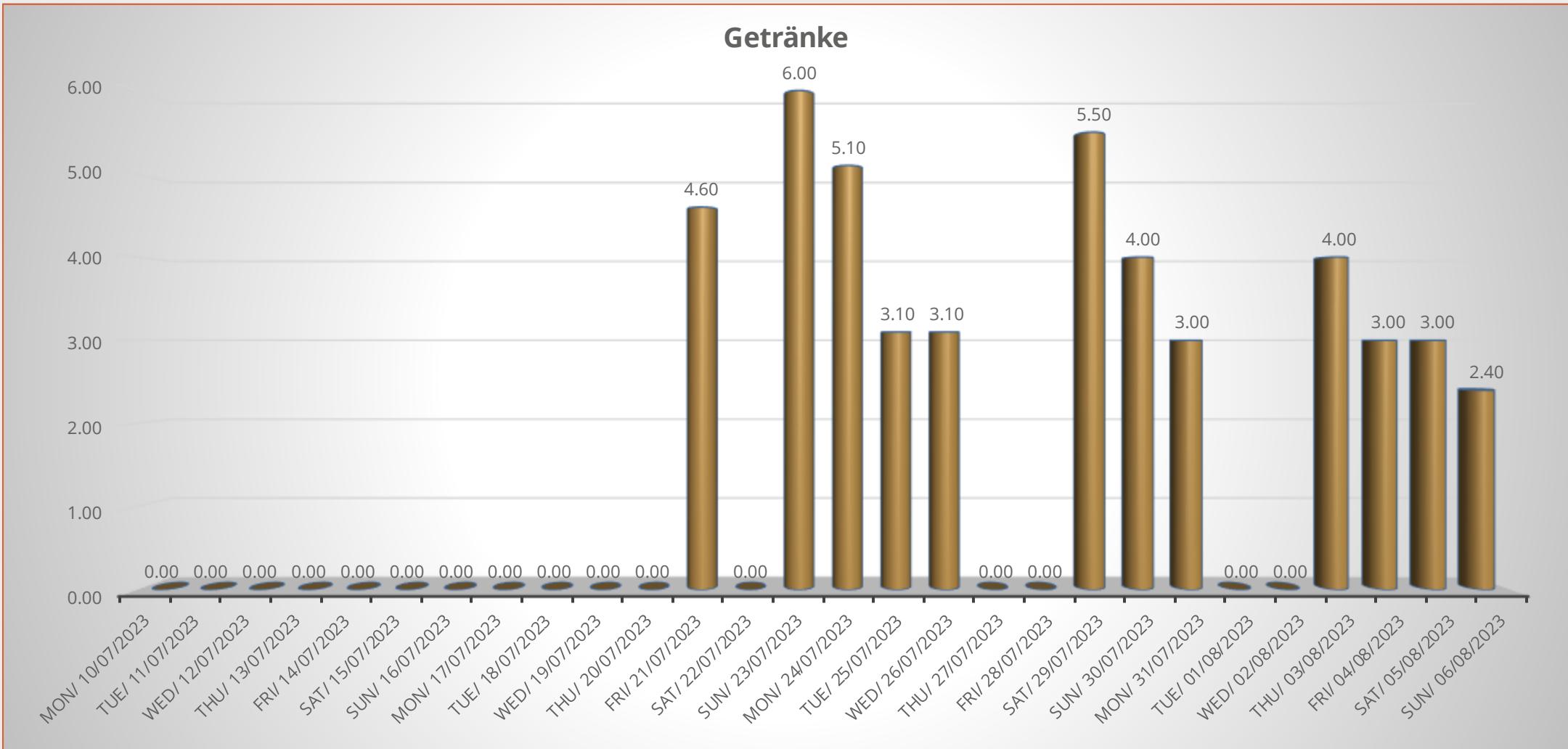
Verlauf nach Lebensmittelkategorie in Kg



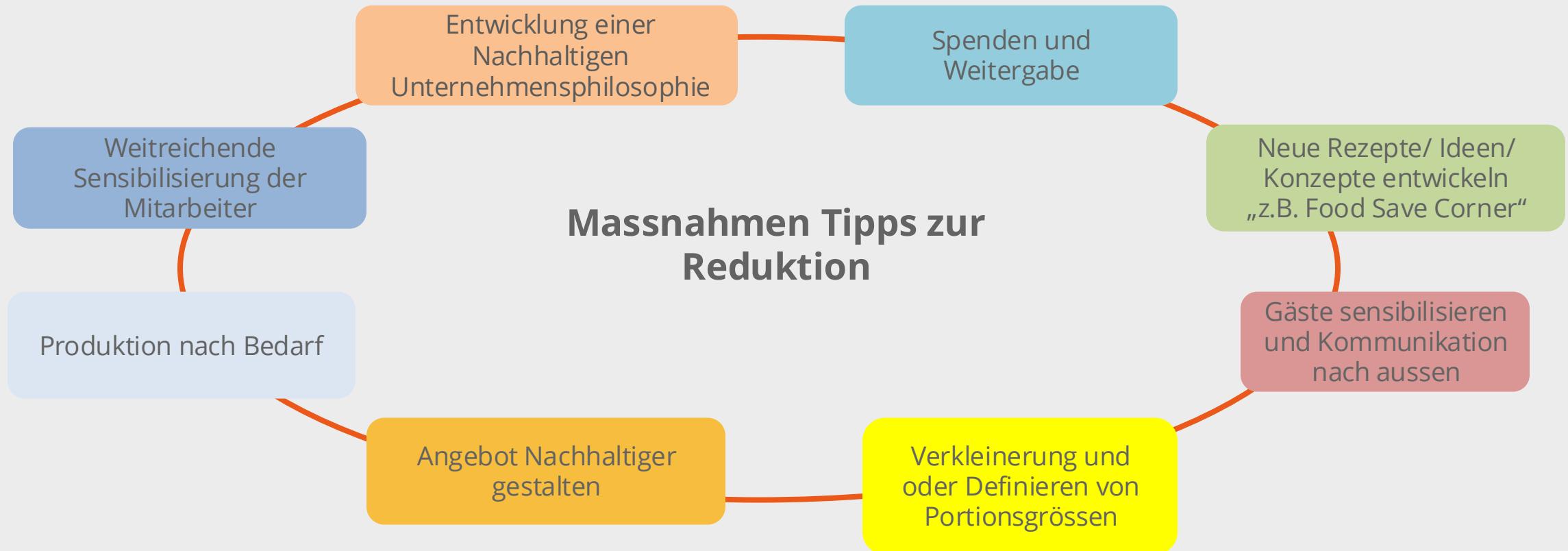
Verlauf nach Lebensmittelkategorie in Kg



Verlauf nach Lebensmittelkategorie in Kg



Mögliche Lösungsansätze



**Wie gross ist das
Reduktionspotential?**

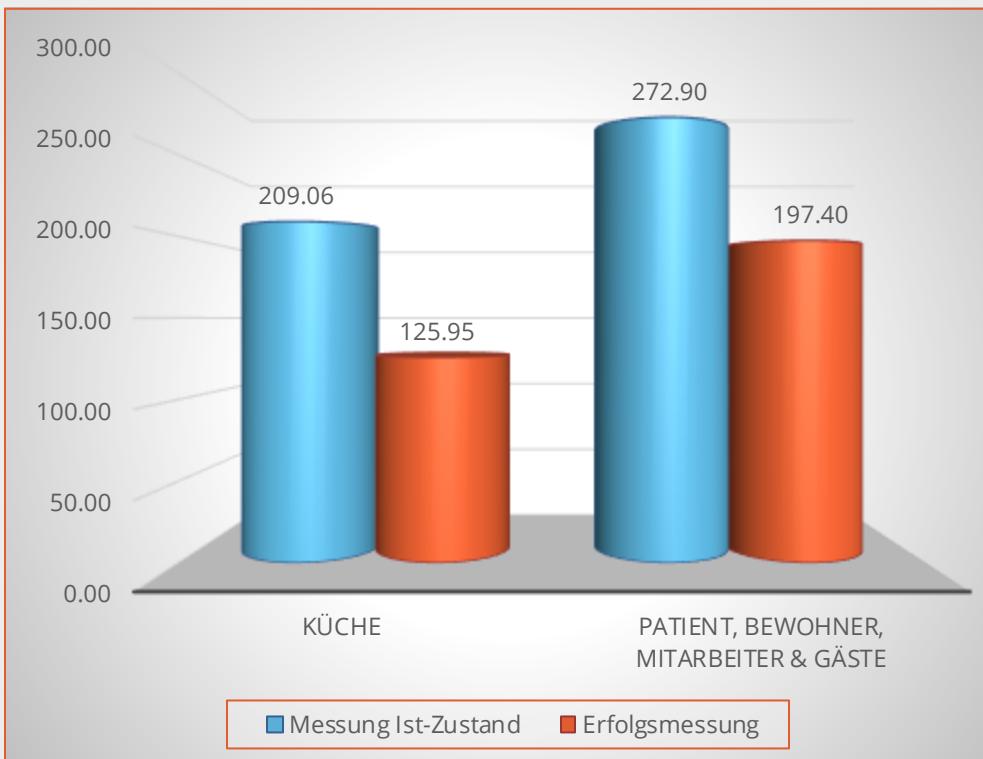


Vergleich der beiden Messperioden

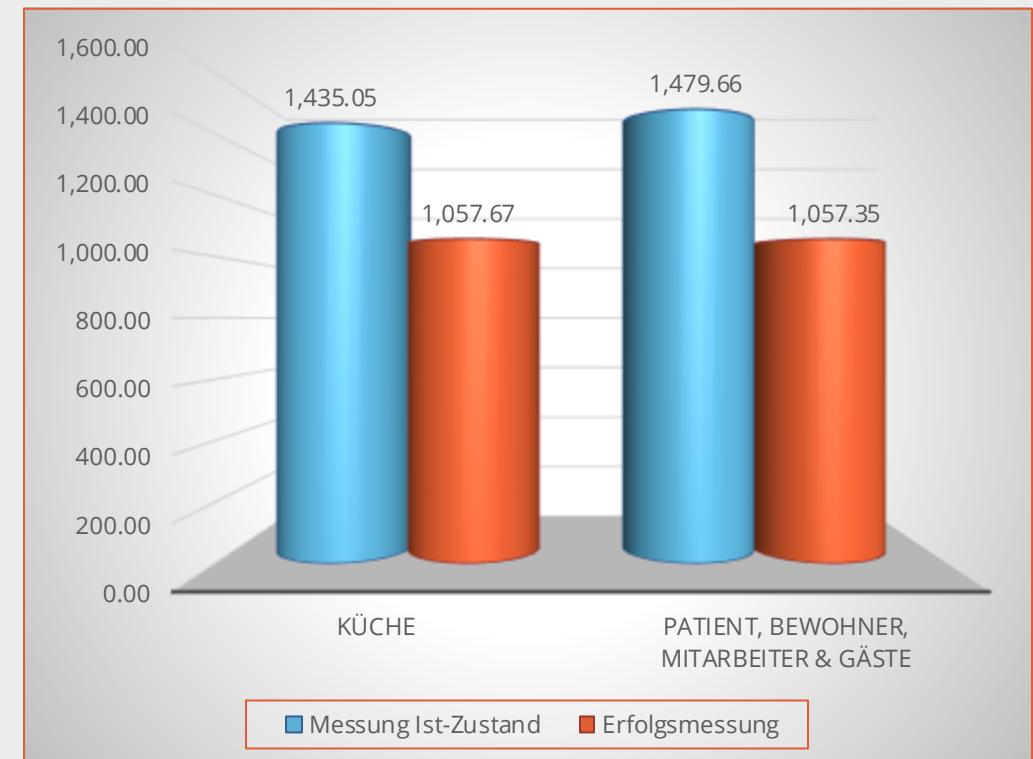
	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Vergleich absolut	Vergleich in %
Anzahl geschickter Essen	11'130	9'560	-1'570	-14.11%
Food Waste in Kg	481.96	323.35	-158.61	-32.91%
Food Waste pro Gast in Gramm	43.30	33.82	-9.48	-21.89%
Warenkosten in CHF	2'914.71	2'115.02	-799.69	-27.44%
Warenkosten pro Gast in CHF	0.26	0.22	-0.04	-15.52%
Food Waste bei Vollkostenrechnung in CHF	11'567.04	7'760.40	-3'806.64	-32.91%

Vergleich nach Quelle

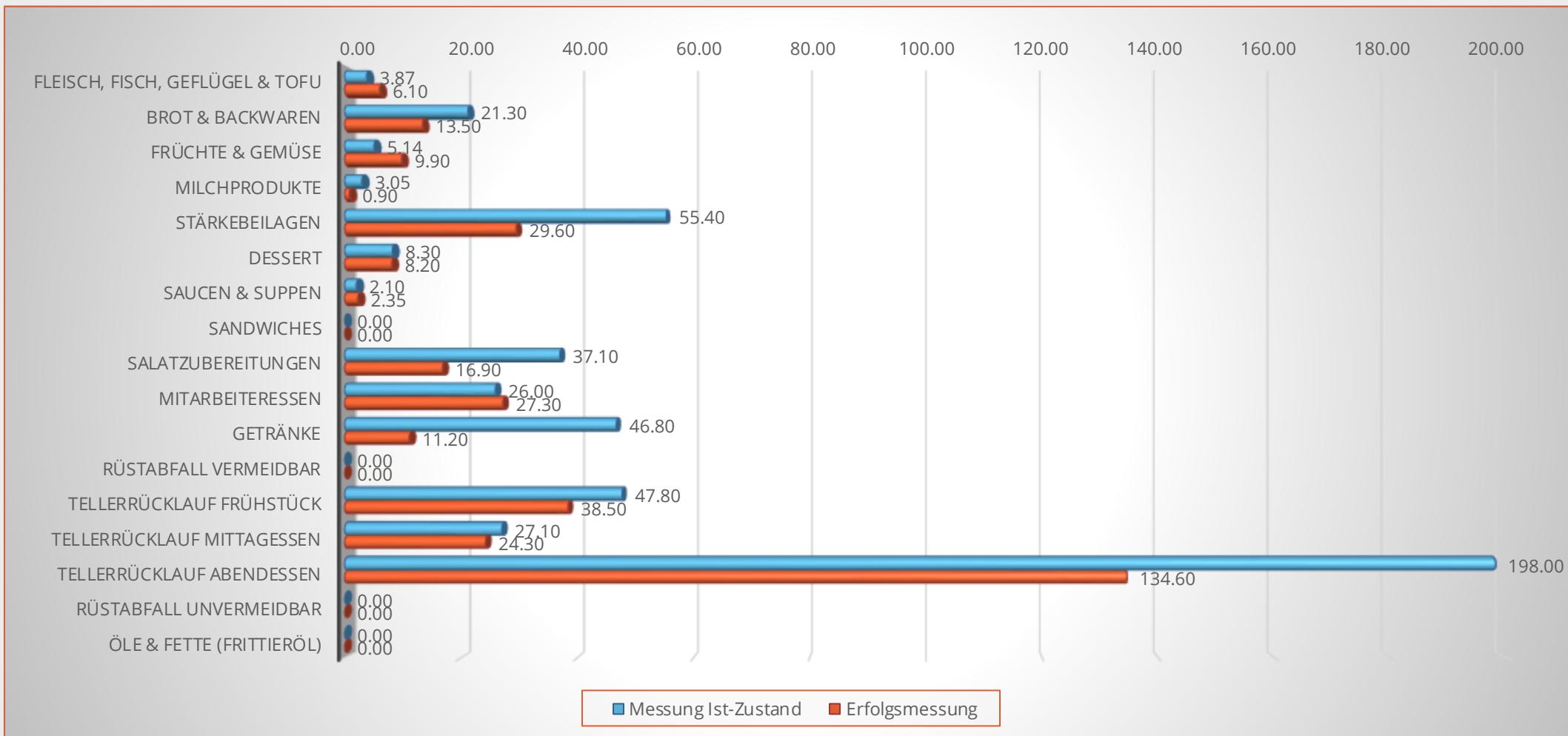
In Kilogramm



In Schweizer Franken



Vergleich nach Lebensmittelkategorie in Kg



Gesamtübersicht nach Umweltbelastungsfaktoren

Umweltbelastungsfaktoren	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Vergleich absolut	Vergleich in %
Ökologischer Fussabdruck in UBP	3'117'155	2'163'371	-953'784	-30.60%
CO ₂ Fussabdruck in Kg CO ₂ eq	1'052	778	-274	-26.02%
virtueller Wasser-Fussabdruck in Liter	82'392	56'333	-26'060	-31.63%
Biodiversitätsverlust in 10-16PDF-eq	44'022	30'817	-13'206	-30.00%

Vorteile vom Food Save Management

- **Direkte Einsparungen**
Reduktion von Warenkosten und Entsorgungskosten
- **Kosten-Nutzen-Verhältnis**
Jede investierte Einheit bringt ein Vielfaches an Einsparungen (Verhältnis 1:14)
- **Langfristige Reduktion des vermeidbaren Lebensmittelabfalls**
Durchschnittliche Reduktion von 35% bei allen Betriebstypen der Gastronomie
- **Langfristige Effizienzsteigerung**
Optimierte Prozesse reduzieren Arbeitsaufwand und Food Waste
- **Sensibilisierung und Motivation der Mitarbeiter**
Die Visualisierung der Lebensmittelabfälle und die aktive Mitarbeit am Messprozess sensibilisiert Ihre Mitarbeiter automatisch und bindet sie in sinnstiftende Veränderungsprozesse ein, was sich auf die Motivation auswirkt

Reduzieren Sie Ihre Food-Waste – Steigern Sie Ihren Gewinn!



Kostenstruktur Food Save Management

Projektkosten

- 8000 CHF (exkl. MwSt.)

Subventioniert durch den Verein Reffnet

- 4000 CHF (exkl. MwSt.)

Investitionskosten

- **ohne kantonale Subvention**

4000 CHF alle Betriebstypen

- **mit kantonaler Subvention**

1500 CHF Individualgastronomie

1950 CHF 1 - 3* Hotel

2000 CHF Gemeinschaftsgastronomie

2500 CHF 4 – 5* Hotel

4000 CHF Spitäler

Subventioniert durch den Kanton Luzern!

Key takeaways

- Ein Blick in den Abfallraum lohnt sich
- Eine rein Tool basierte Lösung ist nur der halbe Weg zum Ziel
- Mitarbeitenden müssen aktiv in den Prozess eingebunden werden
- Periodisches Messen reicht aus
- Food Waste < 50 g pro Gast ist das Ziel





NOMAD

BELLEVUE
TERMINUS
HOTEL



KURSAAL
BERN

PULLMAN
HOTELS AND RESORTS



GRAND RESORT
BAD RAGAZ



CATERING
GOURMETSTAR
FÜR GUTE GASTGEBER



BÜRGENSTOCK
HOTELS & RESORT
LAKE LUCERNE

VALSANA
Hotel & Appartements Arosa

Märchenhotel
BRAUNWALD
FAMILIE VOGEL
★★★

KARTAUSE
ITTINGEN



CARLTON HOTEL
ST. MORITZ



BEAUSITE
PARK HOTEL WENGEN

SARATZ
PONTRESINA

HOTEL
GLOCKE
natürlich nachhaltend

S
★★★
WELLNESS HOTEL
STOOS

HAUSER
St. Moritz

since 1904
Schweizerhof
LENZERHEIDE

RESTAURANT
EST. 1558

EINSIEDLEN
SUIZIA
Allegro
Hotel

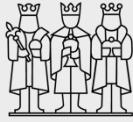
HOTEL SÜSAM GIVÈ

G
GAIA HOTEL
COME AS A GUEST, LEAVE AS A FRIEND

stoos lodge



BERGWELT
GRINDELWALD
ALPINE DESIGN RESORT



LES TROIS ROIS

S
★★★
WELLNESS HOTEL
STOOS

Empathy & Excellence
HOTEL ★★★★ LUZERN
SCHWEIZERHOF



United Against Waste

Helfen Sie mit, Lebensmittelabfälle in Ihrem Betrieb zu reduzieren!



Foodways Consulting GmbH
Murbacherstrasse 34
4056 Basel

www.foodways.ch
info@foodways.ch
031 331 16 16



Folgen Sie uns!



Newsletter abonnieren!