

# United Against Waste

## Von Food Waste

## zu Food Save

### Effizient durch Verhaltensänderung

05. Mai 2025

**FoodSave**  
**Management**

powered by  Foodways



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

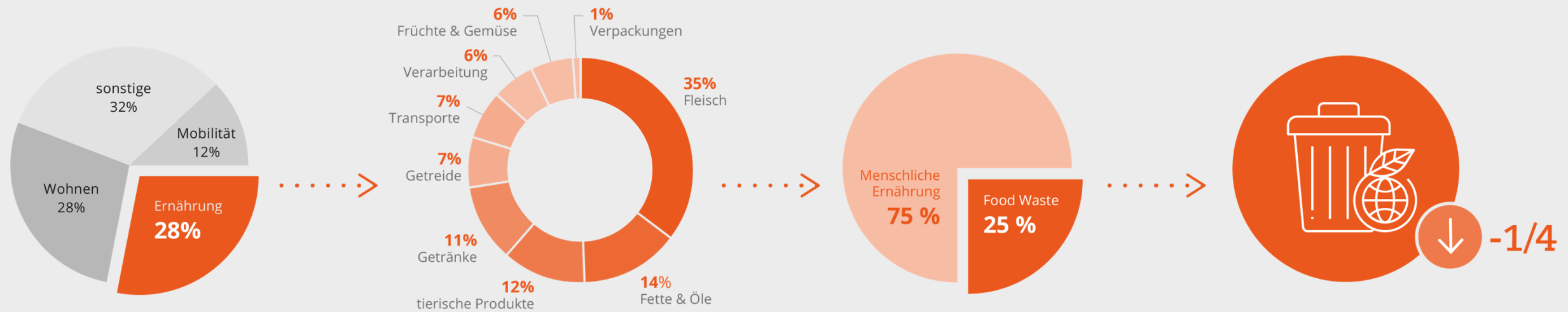


# Wo stehen Sie?

---

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 Gast, Warenkosten durch den Food Waste)

# Ausgangslage



## Nationaler Aktionsplan zur Lebensmittelverschwendung



# Verein United Against Waste

Über 200 Unternehmen sind bereits Mitglied

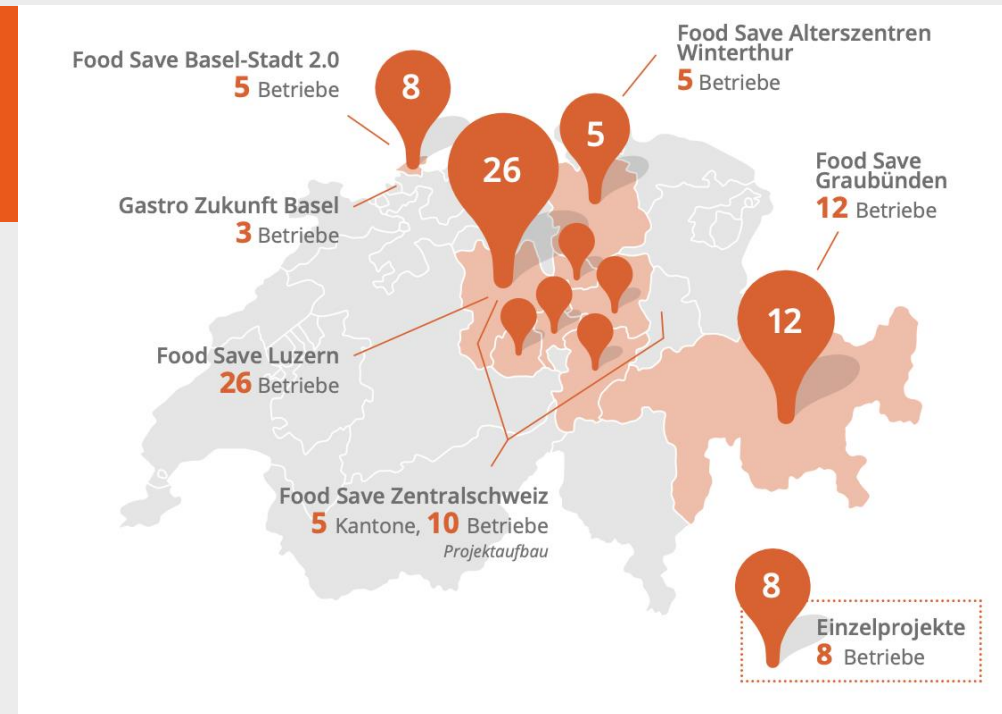
UAW verbindet als einzigartige Plattform Lieferanten, Kunden, Partner und Mitbewerber aus unterschiedlichsten Segmenten der Food-Branche.

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

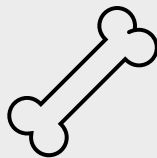
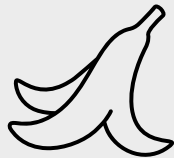
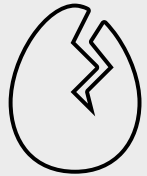
## Was ist der Unterschied?

Drei Arten von Food Waste

Unvermeidbar

=

Alle **nicht essbaren** Teile von Lebensmitteln



vermeidbar

=

Alle **essbaren** Teile von Lebensmittel



Teilweise vermeidbar

=

Technische Störungen oder kulturelle  
Essgewohnheiten





# 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](https://united-against-waste.ch/uploads/2025/01/FoodWaste_181004.pdf)

# Kennzahl Food Waste pro Gast

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

=

$$\text{Food Waste pro Gast in Gramm}$$



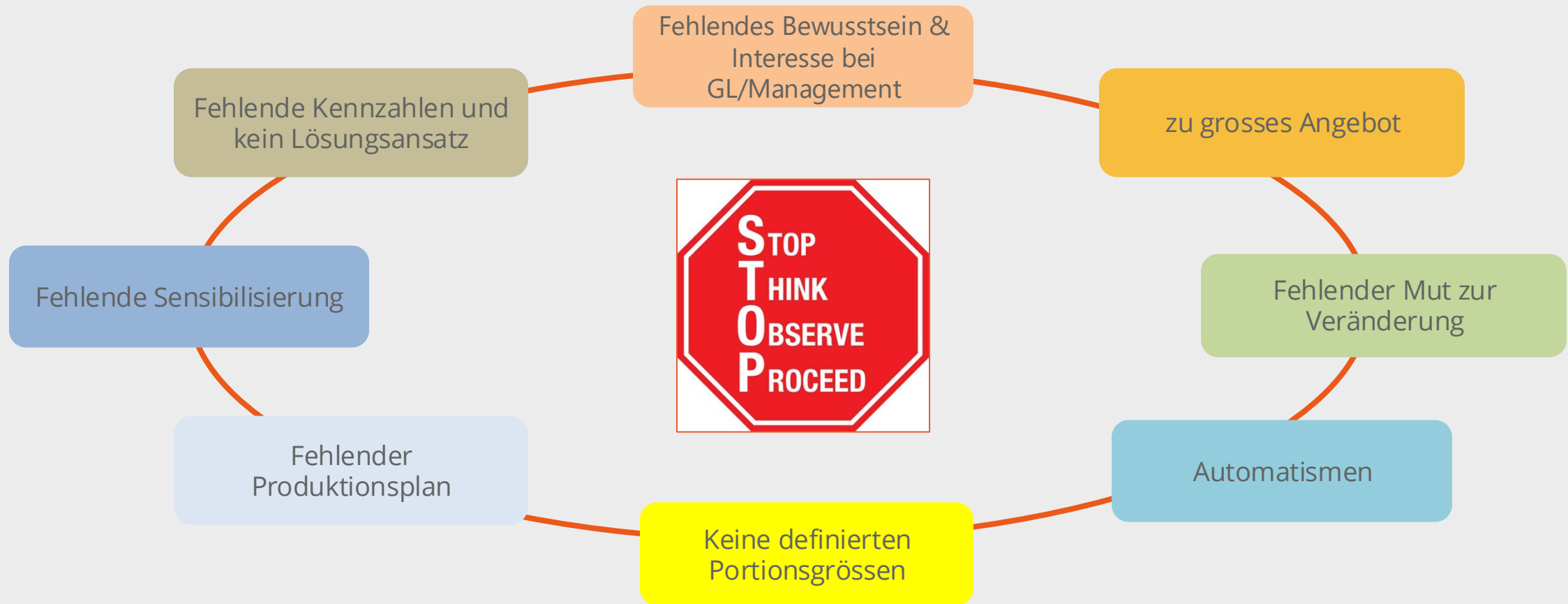
# Richtwerte des Nationalen Aktionsplans

---

Betriebskategorie	Gute Praxis	Vorbild
	Food Waste pro Gast in Gramm	
<b>Hotellerie und Individualgastronomie</b>	< 45	< 20
<b>Systemgastronomie</b>	< 40	< 10
<b>Gemeinschaftsverpflegung</b>	< 45	< 20
<b>Sozialgastronomie</b>	< 55	< 40
<b>Spitalgastronomie</b>	< 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 wirkungsvollen Massnahmen anhand der Messdaten

## 4. Umsetzung

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

## 5. Erfolgskontrolle

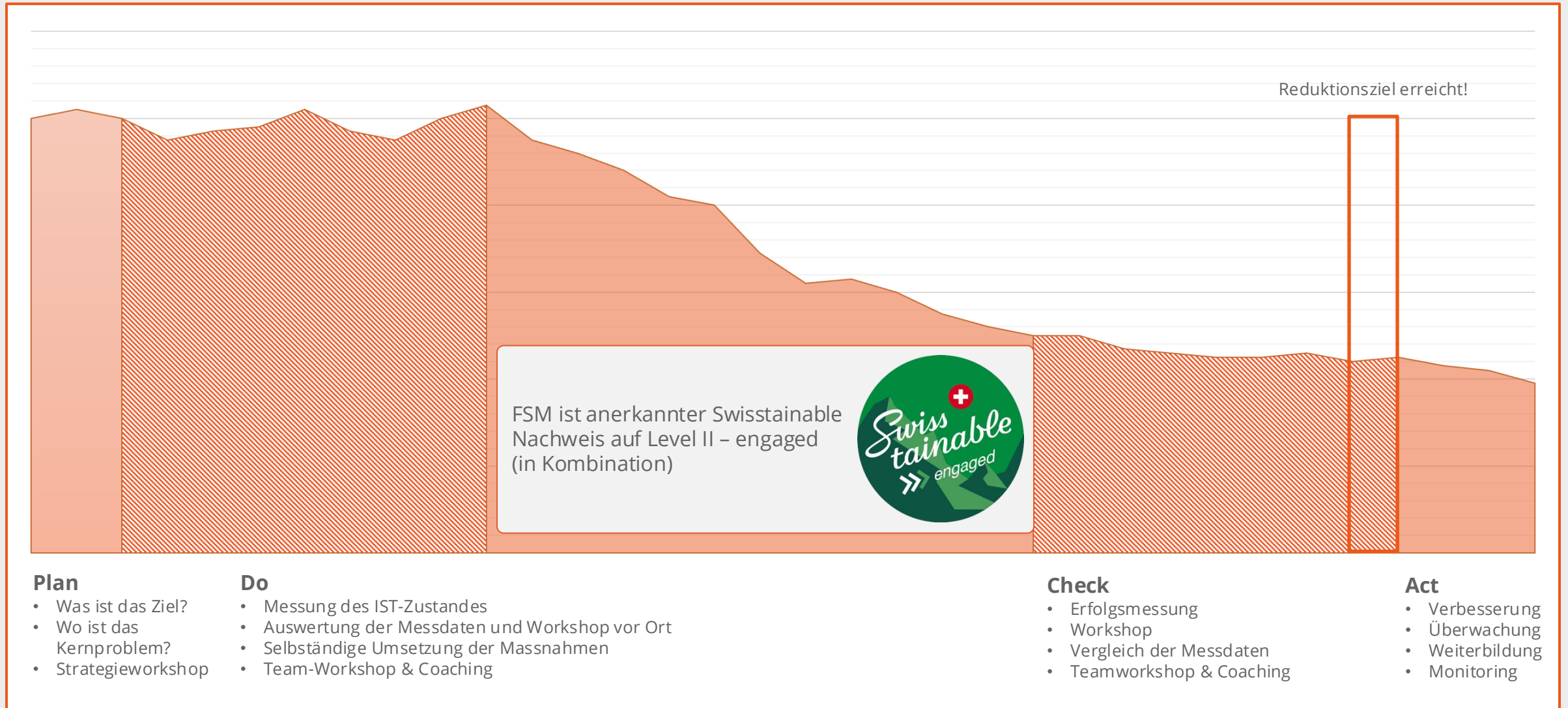
Erneutes visualisieren und messen aller vermeidbaren Lebensmittelabfälle während vier Wochen

## 6. Abschlussworkshop vor Ort

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



# Visualisierung des Kernprozess - PDCA





since 1904

*Schweizerhof*

L E N Z E R H E I D E

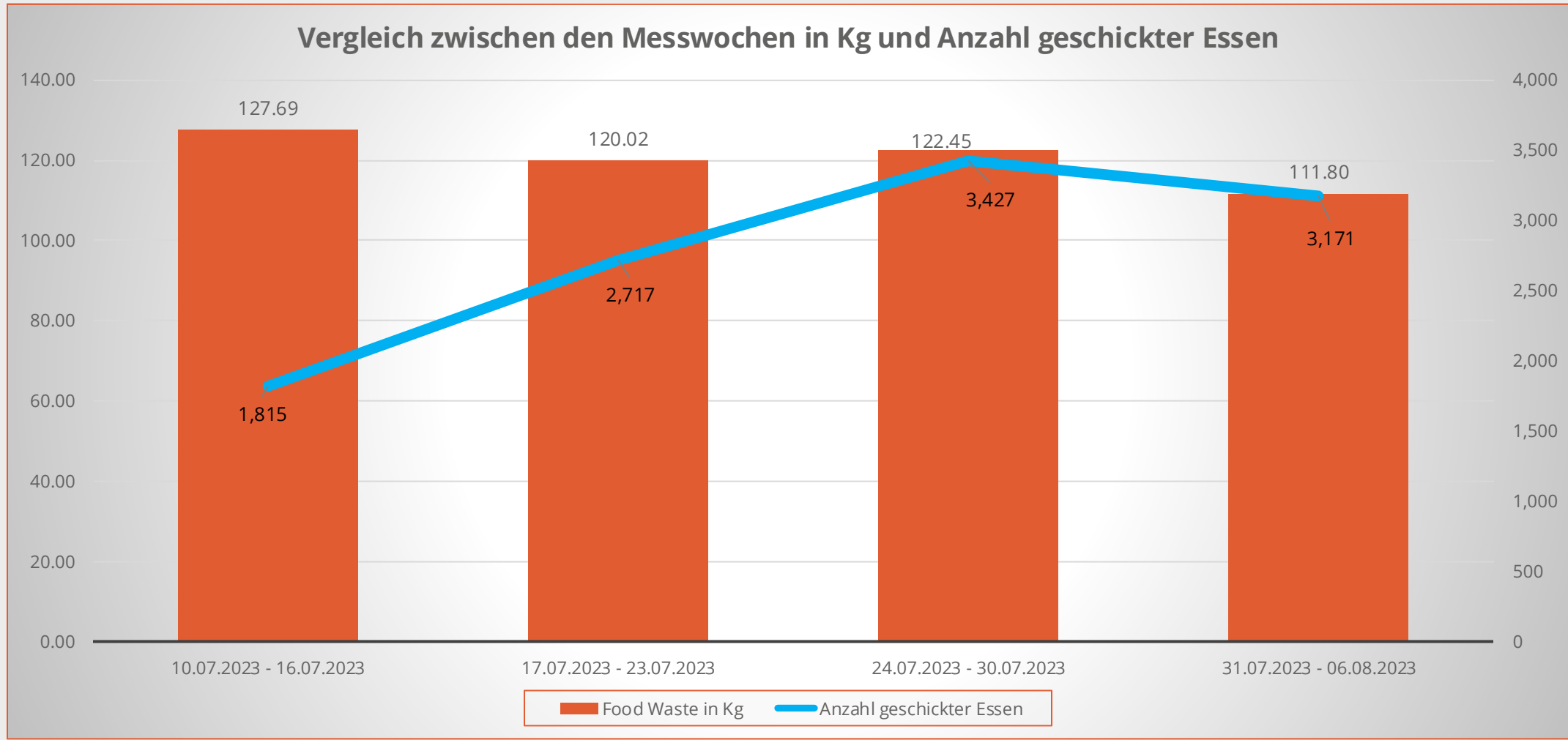


# Resultat nach 4 Wochen Datenerhebung

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

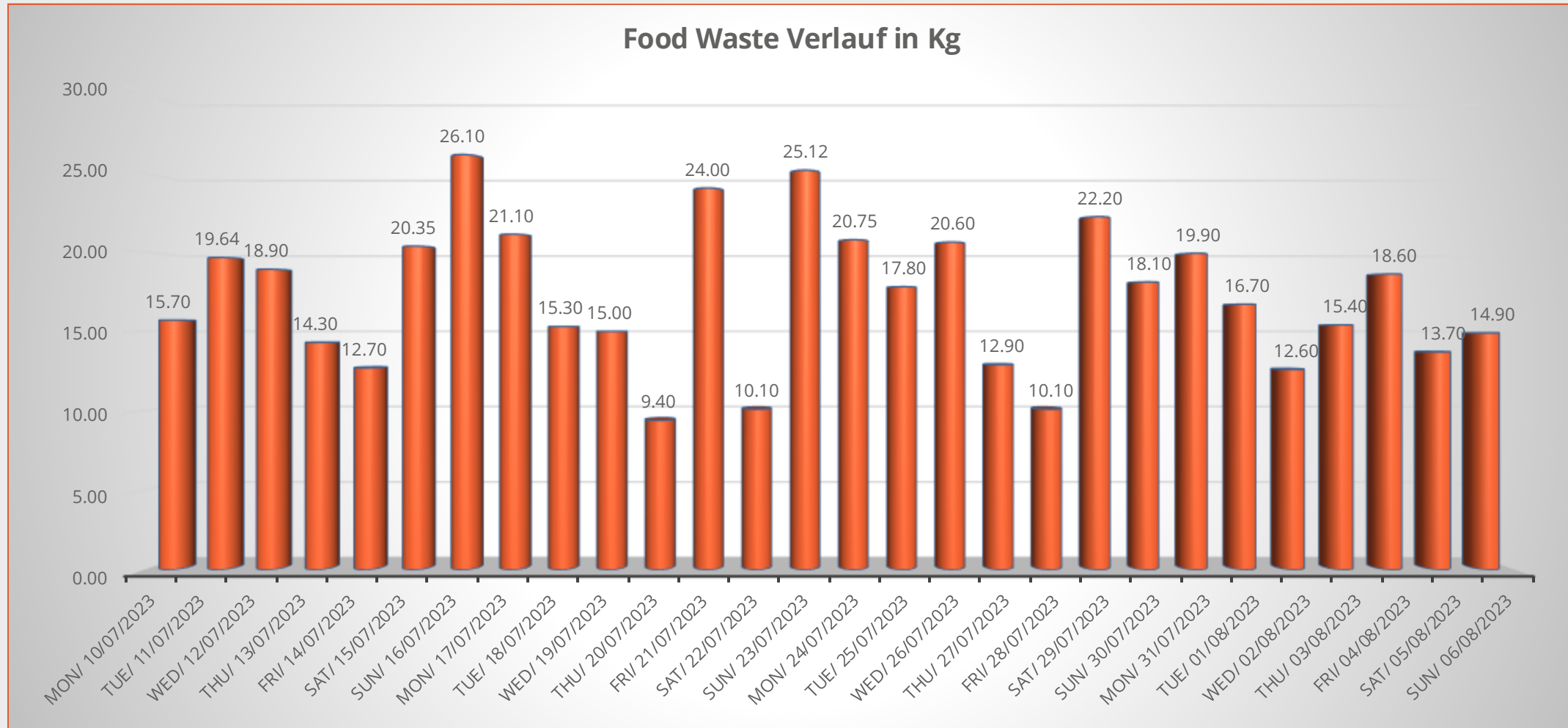
- **\* Vollkosten 24 CHF pro Kilogramm Food Waste nach BFH Studie siehe Quelle**
- [Quelle: http://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2019/10/food-waste-gastronomie.pdf](http://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2019/10/food-waste-gastronomie.pdf)

# Vergleich zwischen den Messwochen

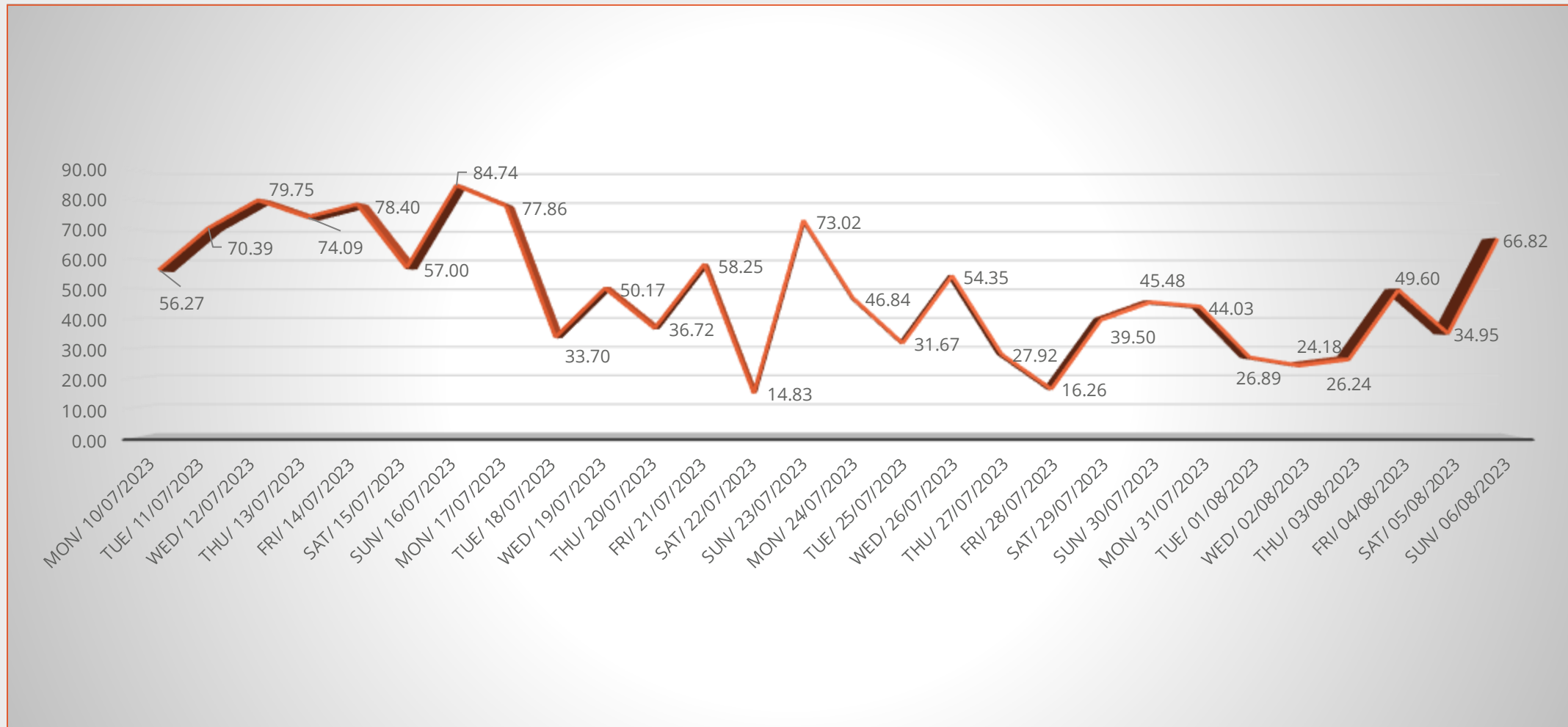




# Food Waste Verteilung entlang der Messperiode in Kg

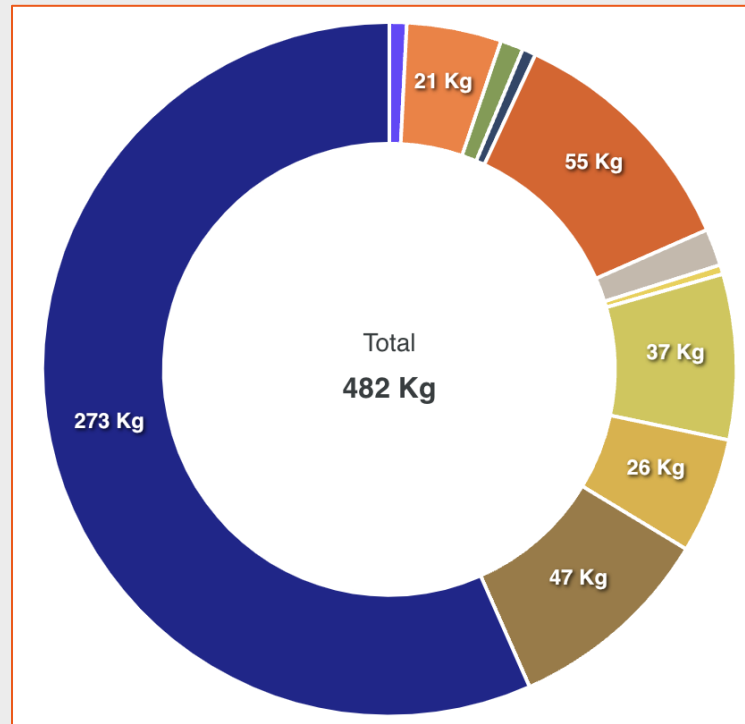


# Food Waste pro Gast entlang der Messperiode in Gramm

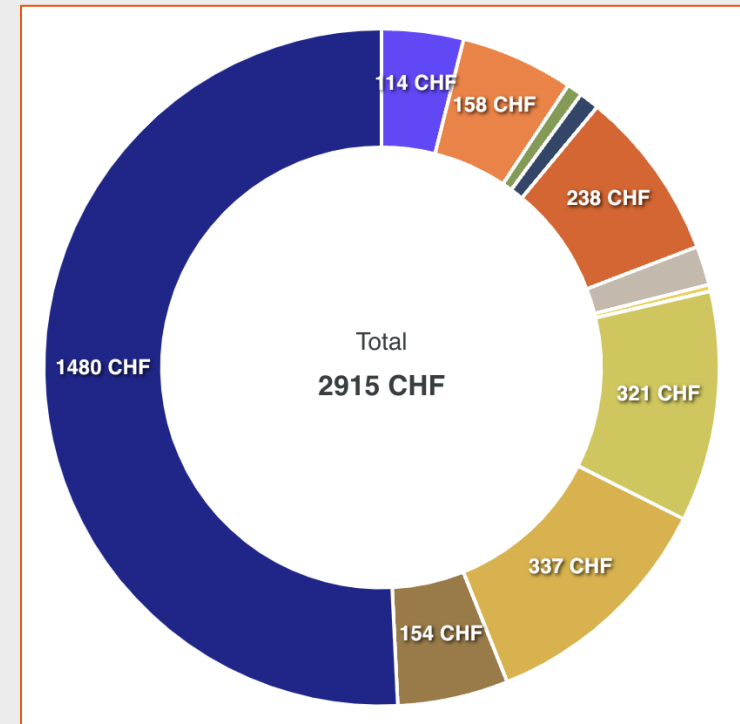


# Food Waste Verteilung nach Lebensmittelkategorie

In Kilogramm



In Schweizer Franken

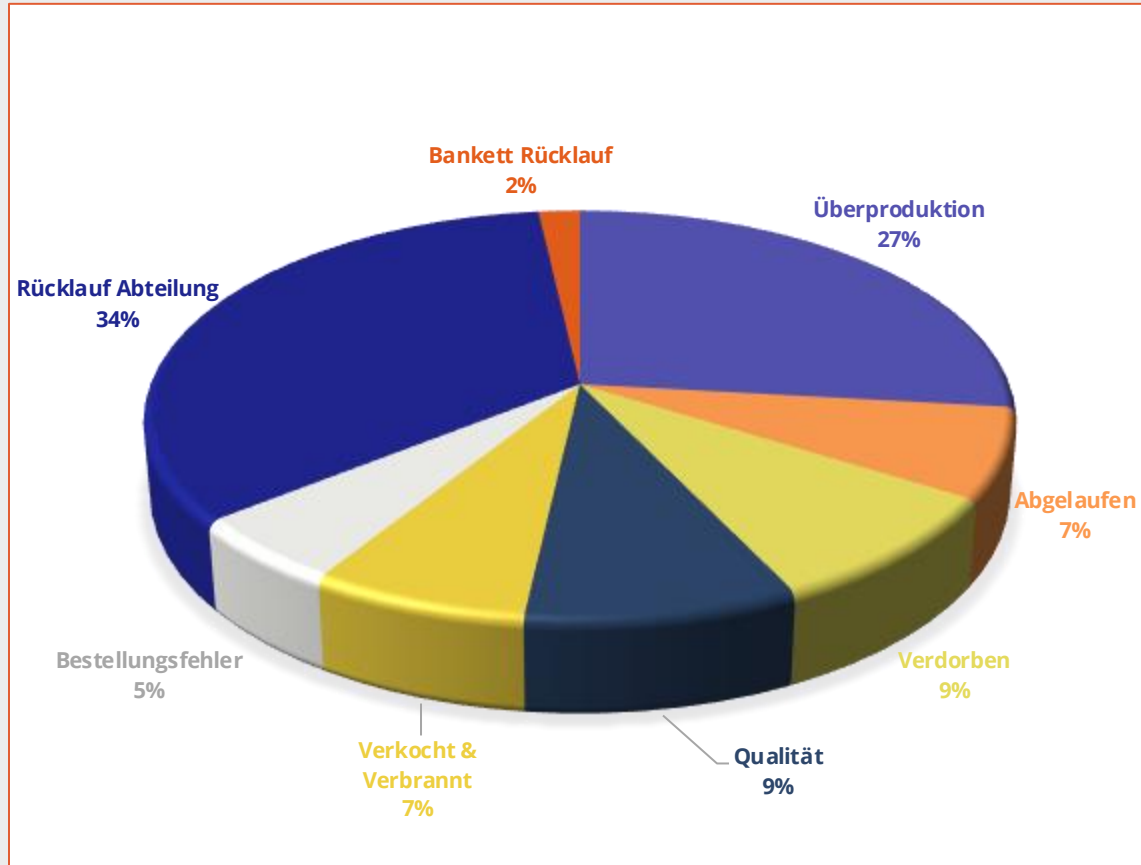


- Tellerrücklauf
- Fleisch, Fisch, Geflügel & Tofu
- Salatzubereitungen
- Getränke
- Milchprodukte
- Saucen & Suppen
- Früchte & Gemüse
- Dessert
- Stärkebeilagen
- Brot & Backwaren
- Bankette & Catering
- Sandwiches
- Rüstabfall vermeidbar

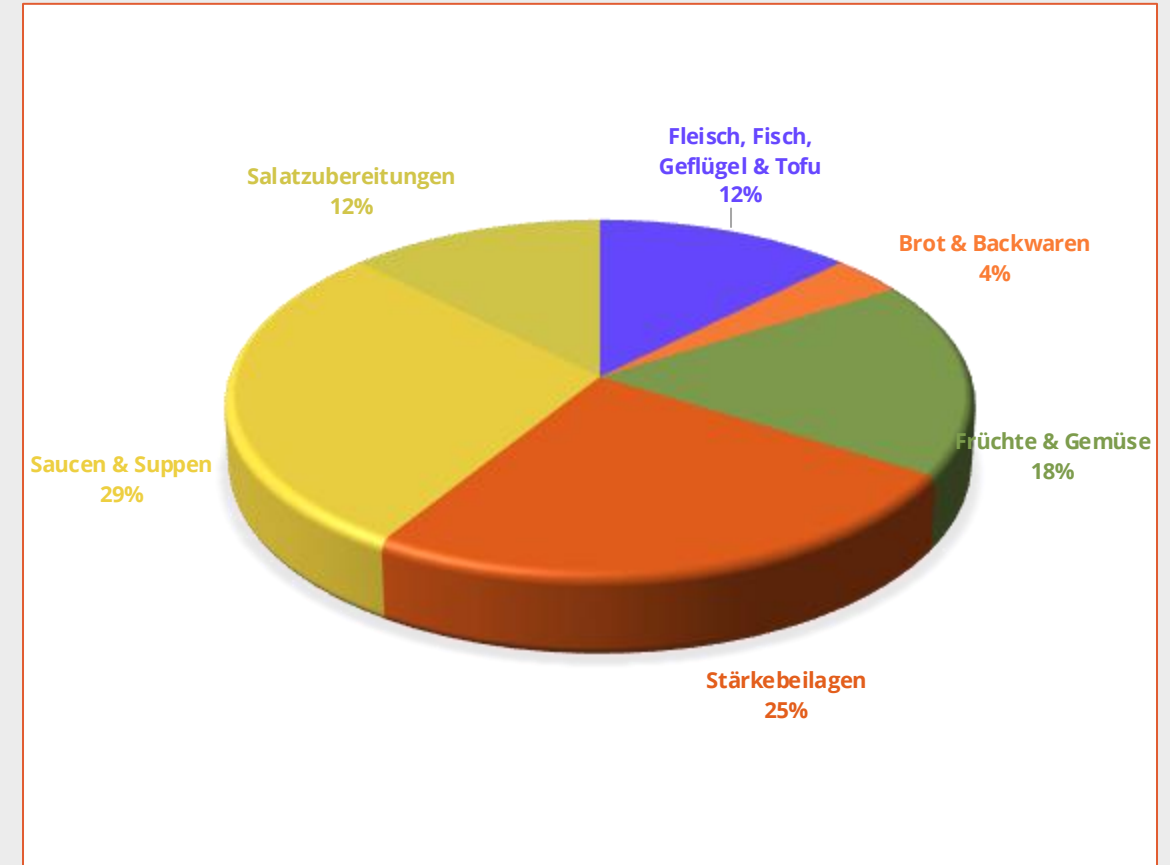


# Hauptgründe für den Food Waste

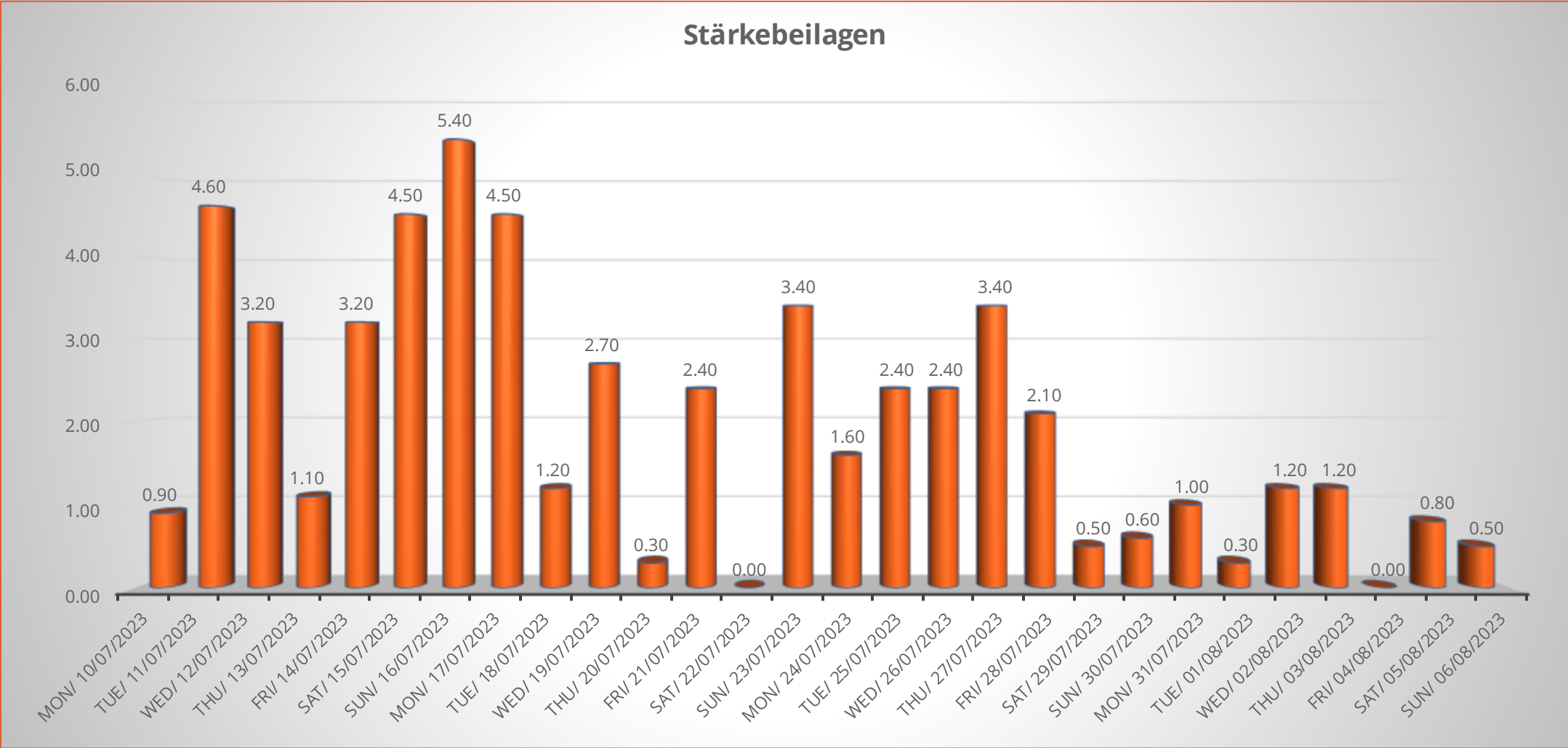
Verteilung in % nach Verlustgrund



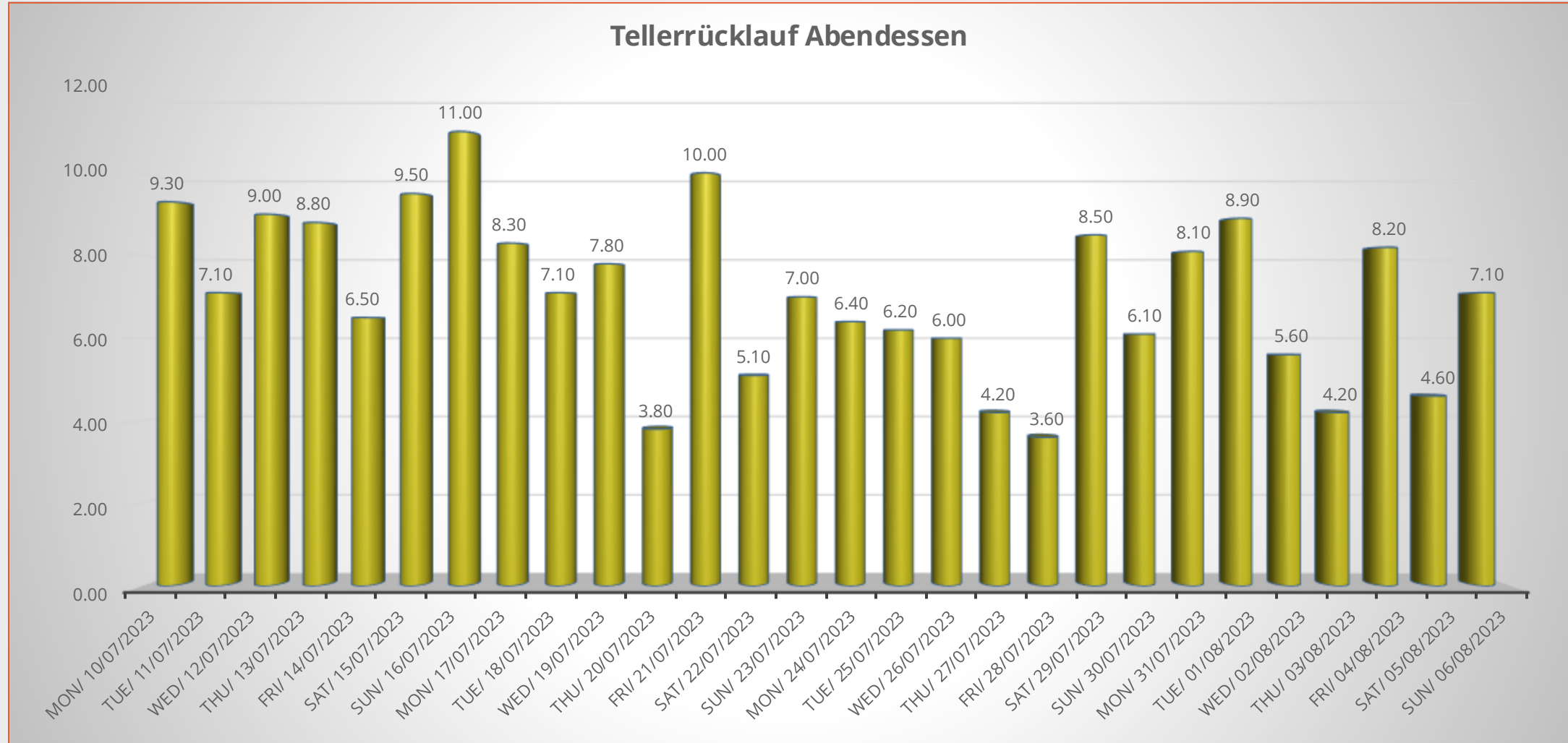
Verteilung in % nach Lebensmittelkategorie



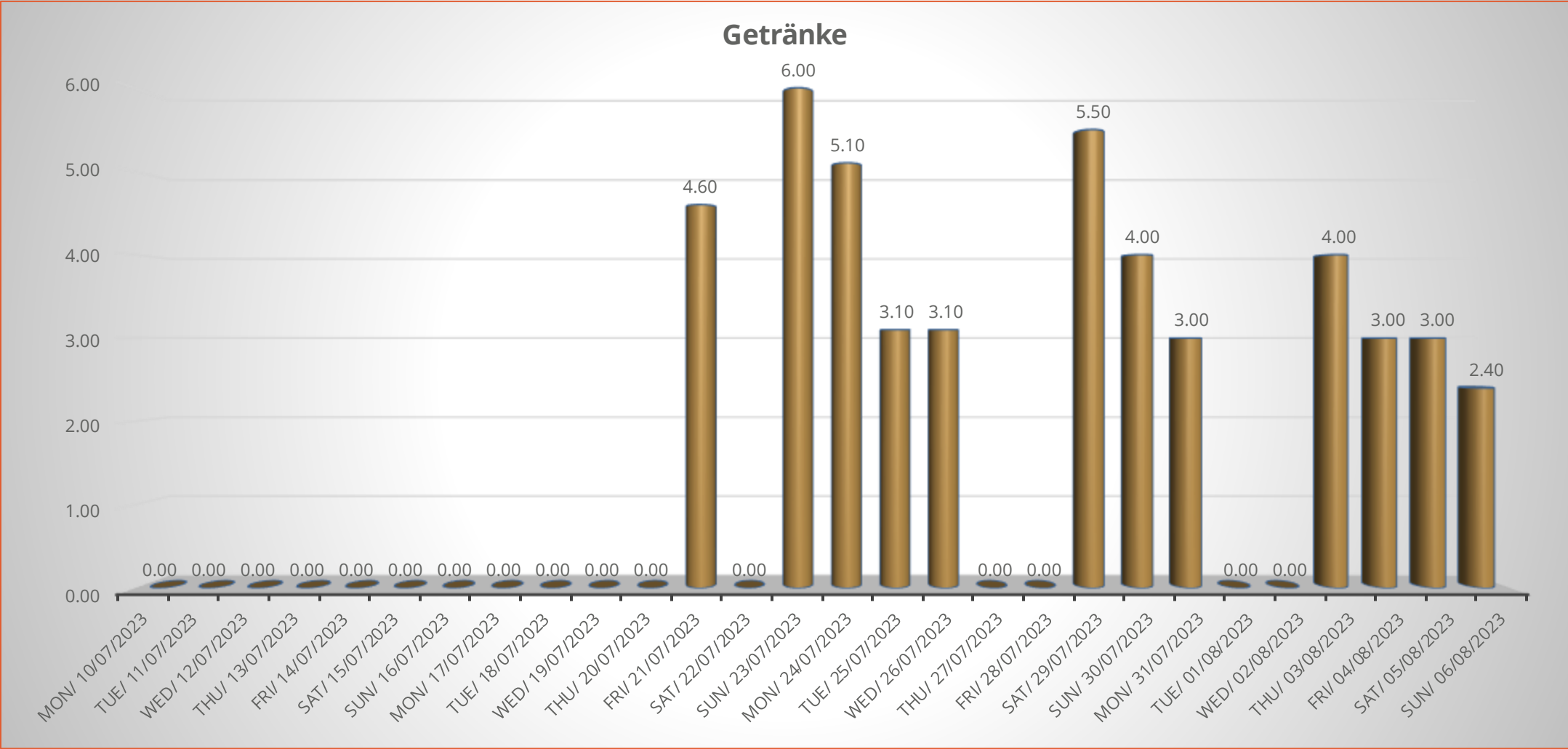
# Verlauf nach Lebensmittelkategorie in Kg



# Verlauf nach Lebensmittelkategorie in Kg

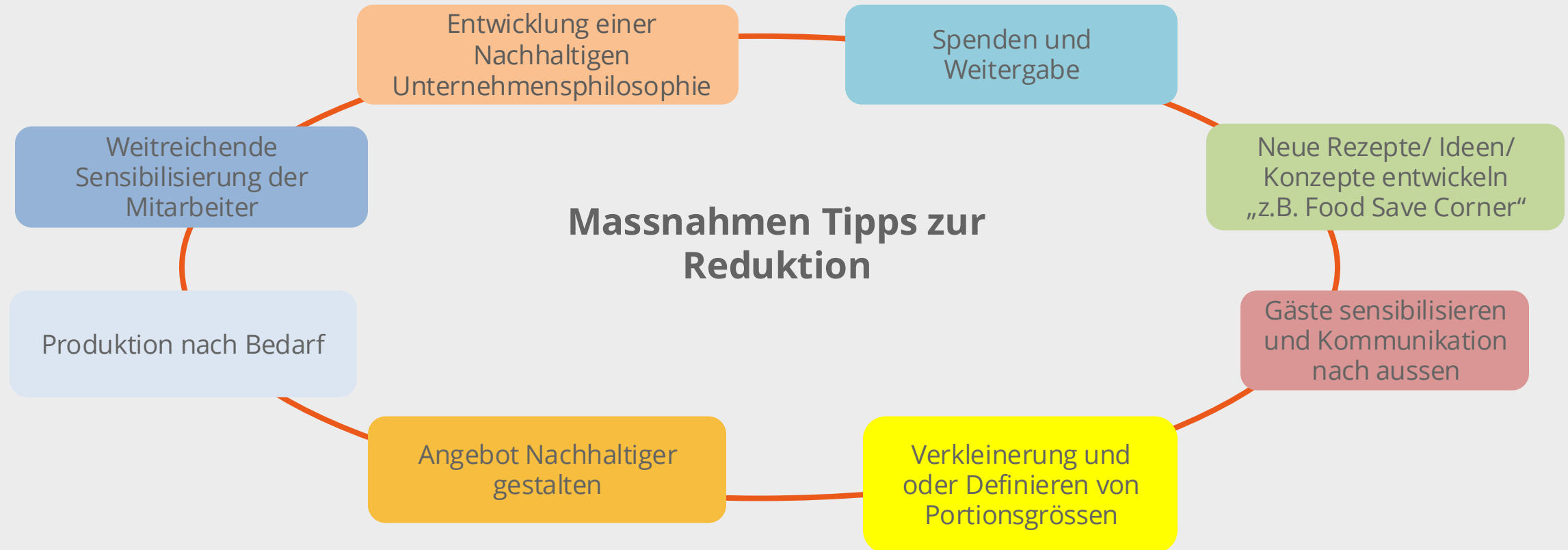


# Verlauf nach Lebensmittelkategorie in Kg





# Mögliche Lösungsansätze



**Wie gross ist das  
Reduktionspotential?**

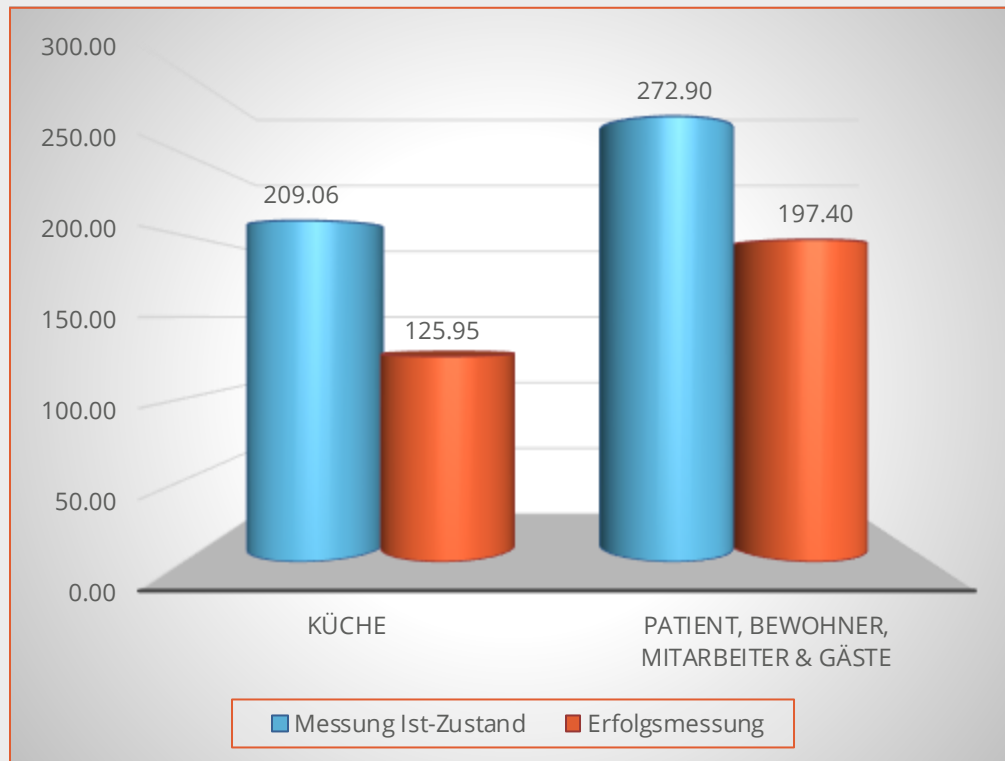


# Vergleich der beiden Messperioden

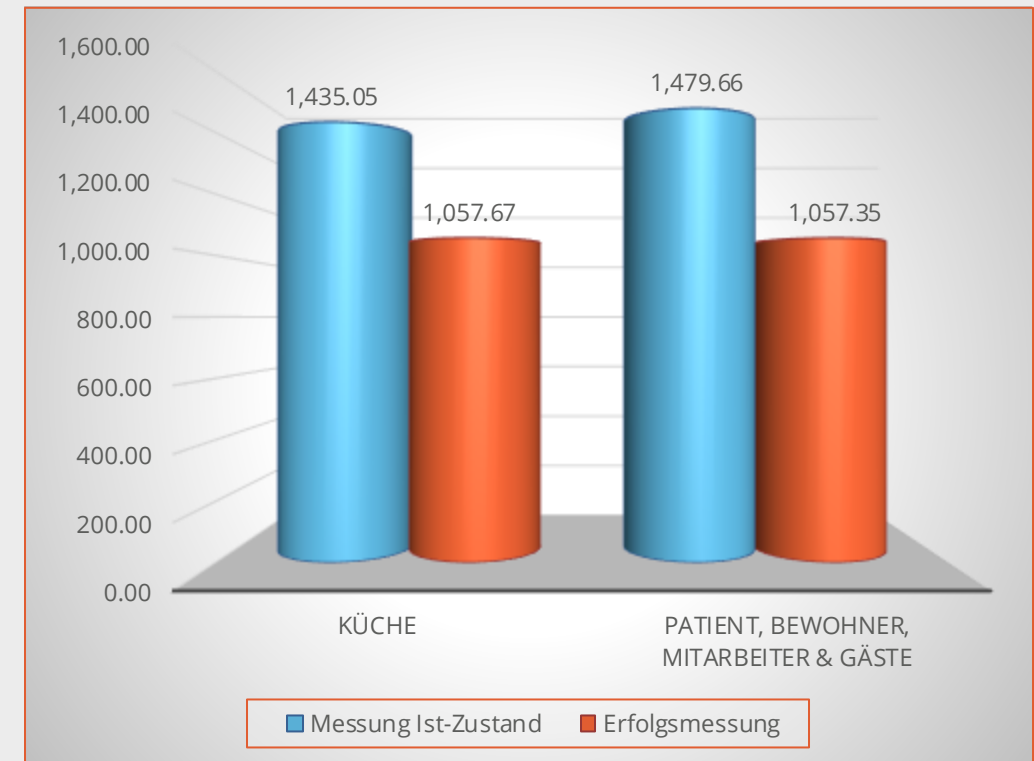
	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Vergleich absolut	Vergleich in %
Anzahl geschickter Essen	11'130	9'560	-1'570	-14.11%
Food Waste in Kg	481.96	323.35	-158.61	-32.91%
Food Waste pro Gast in Gramm	43.30	33.82	-9.48	-21.89%
Warenkosten in CHF	2'914.71	2'115.02	-799.69	-27.44%
Warenkosten pro Gast in CHF	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 <sub>2</sub> Fussabdruck in Kg CO <sub>2</sub> 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 kantonomer 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



UFF  
EM  
RHY

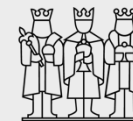
NOMAD



KARTAUSE  
ITTINGEN



BEAUSITE  
PARK HOTEL WENGEN



LES TROIS ROIS

BELLEVUE  
TERMINUS  
HOTEL



Savognin  
Bergbahnen

SARATZ  
PONTRESINA



KURSAAL  
BERN



KRAFFT  
BASEL.

HOTEL  
GLOCKE  
natürlich nachhaltig



PULLMAN  
HOTELS AND RESORTS



Empathy & Excellence  
HOTEL ★ ★ ★ ★ ★ LUZERN  
SCHWEIZERHOF



HAUSER  
St. Moritz

since 1904  
Schweizerhof  
LENZERHEIDE

RESTAURANT  
1558

EINSIEDELN  
SJBZ  
Allegro  
Hotel



GRAND RESORT  
BAD RAGAZ  
★★★★★

stoos lodge

VALSANA  
Hotel & Appartements Arosa



GAIA HOTEL  
COME AS A GUEST, LEAVE AS A FRIEND

# United Against Waste

---

Helfen Sie mit, Lebensmittelabfälle in Ihrem Betrieb zu reduzieren!



Foodways Consulting GmbH  
Murbacherstrasse 34  
4056 Basel

[www.foodways.ch](http://www.foodways.ch)  
[info@foodways.ch](mailto:info@foodways.ch)  
031 331 16 16



Folgen Sie uns!



Newsletter abonnieren!