

Lebensmittelabfälle

machen Politik

Wege für die
Gemeinschaftsgastronomie

Herzlich Willkommen!

17. März 2021



Agenda

1 Lebensmittelabfälle & Politik

2 Der Verein United Against Waste

3 Kosten von Food Waste

4 Der Food Save Management Ansatz

5 Erfahrungsberichte aus der Praxis

6 Das Projekt Food Save & Care 2021

1

Lebensmittelabfälle & Politik

17.03.2021

Digitaler Austausch Alters- und Pflegeheime



Sustainable Development Goals und Europäische Union

SDG 12.3

- In den Sustainable Development Goals ist das Thema sehr prominent und quantitativ definiert
- Globaler Treiber der Aktivitäten auf Länderebene (via Reportingpflicht)
- Champions 12.3 als proaktive treibende Wirtschaftskraft (Globales CEO/Leaders Netzwerk)

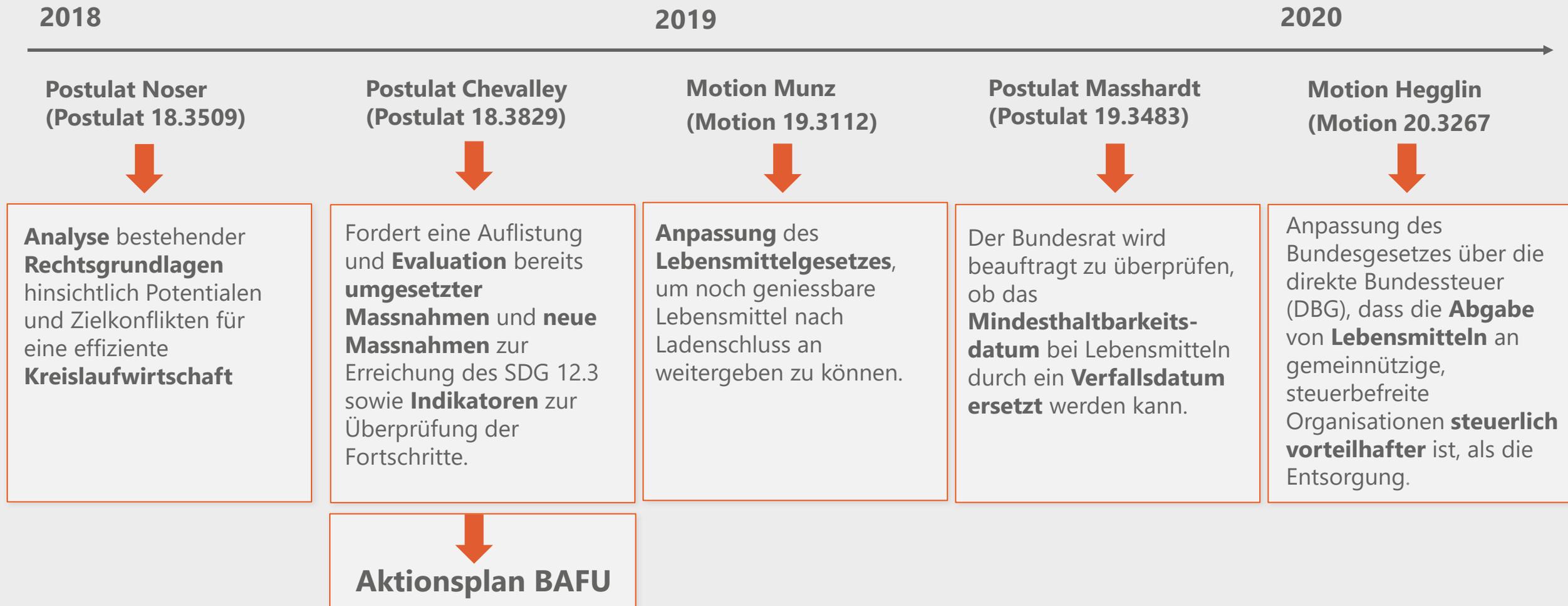
EU 'farm-to-fork' Strategie

- Teil des EU Green Deals
- Erreichen des SDG 12.3
- Bindende Ziele auf Staatenebene bis 2022 (auf Basis von Baseline Studien)
- Reportingpflicht auf Staatenebene
- Veränderung der Datierungen



Die Schweizer Politik fordert Massnahmen

Parlamentarische Vorstösse in den letzten zwei Jahren



Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung

Das Bundesamt für Umwelt (BAFU) ist federführend

- Bundesrat verweist aktuell alle weiteren Vorstösse zu diesem Thema auf den Aktionsplan
→ Kerninstrument in diesem Thema
- Publikation vorgesehen im Herbst 2021
- UAW ist in Ausarbeitung involviert

Kernpunkte des Aktionsplans

Branchenvereinbarungen analog zu anderen EU-Ländern

Monitoring & Datenerhebung

Überlegungen zu einer Reportingpflicht basierend auf USG

Massnahmeneskalation voraussichtlich ab 2024 wenn Zielkurs nicht erreicht

2 Wer ist United Against Waste?

17.03.2021

Digitaler Austausch Alters- und Pflegeheime



Verein United Against Waste

Eine Brancheninitiative mit Pionierarbeit

2013 haben in der Schweiz Nahrungsmittelhersteller, Handelsfirmen, Gastronomie- Unternehmen und Verbände einen Verein gegründet, um den IST-Zustand im Bereich der Lebensmittelverschwendung vor allem im Food Service Sektor pro aktiv zu verbessern.

Gründungsmitglieder

- Unilever
- Nestlé
- Transgourmet
- Pistor
- Saviva
- Compass Group
- SV
- SVG
- ZFV Unternehmungen
- Gastrosuisse
- HotellerieSuisse

Geschäftsstelle:

Foodways Consulting
GmbH

Aktuell 169 Mitglieder aus Gemeinschaftsgastronomie, Gastgewerbe, Bäckerei & Konditoreigewerbe, NPO/Verbände, Verarbeitung & Handel

Unsere Vision

Wir setzen das SDG 12.3 in der Schweiz um



Vision

Wir halbieren gemeinsam Lebensmittelabfall entlang der Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums.

**WIR REDUZIEREN
LEBENSMITTELABFALL**

Unser Engagement

Sensibilisieren, weiterbilden und Lösungen anbieten

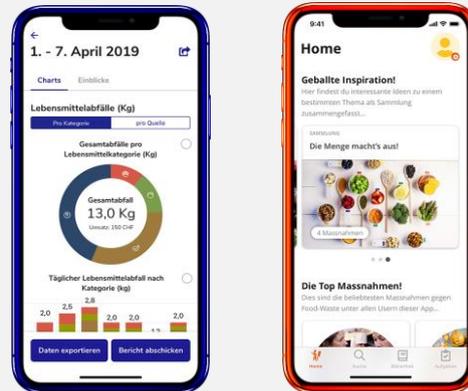
Kommunikation & Vernetzung

- Verankerung des Themas in der Branche
- Partner für Branche, Verbände & Behörden



Dienstleistungen & Werkzeuge

Food Save Management
Digitale Werkzeuge



Aus- und Weiterbildung

Langfristige Integration in
Aus- und Weiterbildung
(in Entwicklung)

3

Kosten von Food Waste in der Schweizer Gastronomie

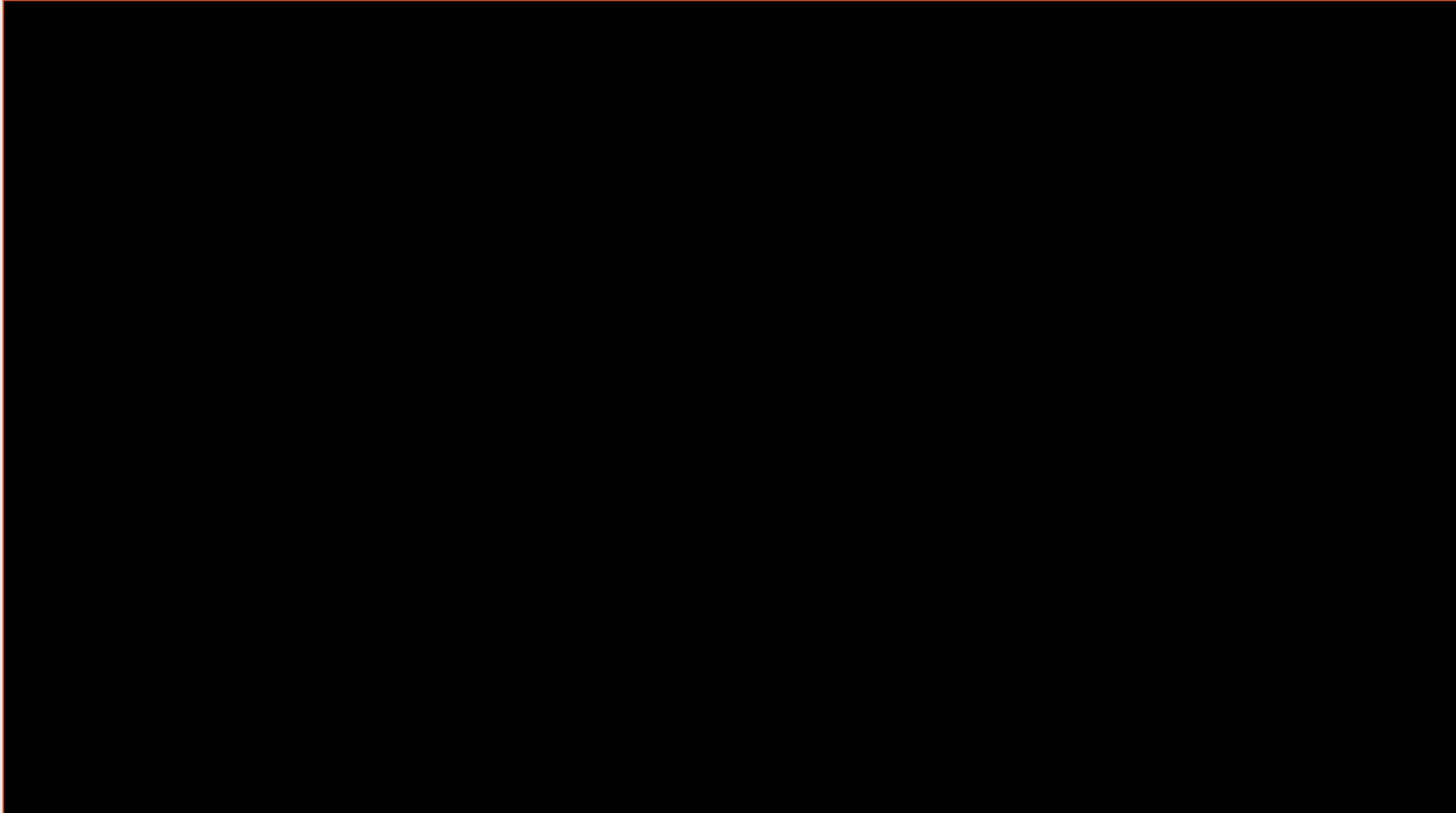
17.03.2021

Digitaler Austausch Alters- und Pflegeheime



Das Ökonomische Potential

Food Waste = Money Waste



Food Waste entlang der Prozesse

Wo entsteht der Lebensmittelabfall im Betrieb?

Phase 1 - unverarbeitet

Lebensmittel bei den z.B. das Haltbarkeitsdatum überschritten ist und die aus Qualitätsmängeln nicht benutzt werden können

Phase 2 - verarbeitet

LMA welcher bei der Produktion entsteht
Rüstabfälle, verkochte Produkte, Überproduktion, Zubehörversagen

Phase 3 - zubereitet

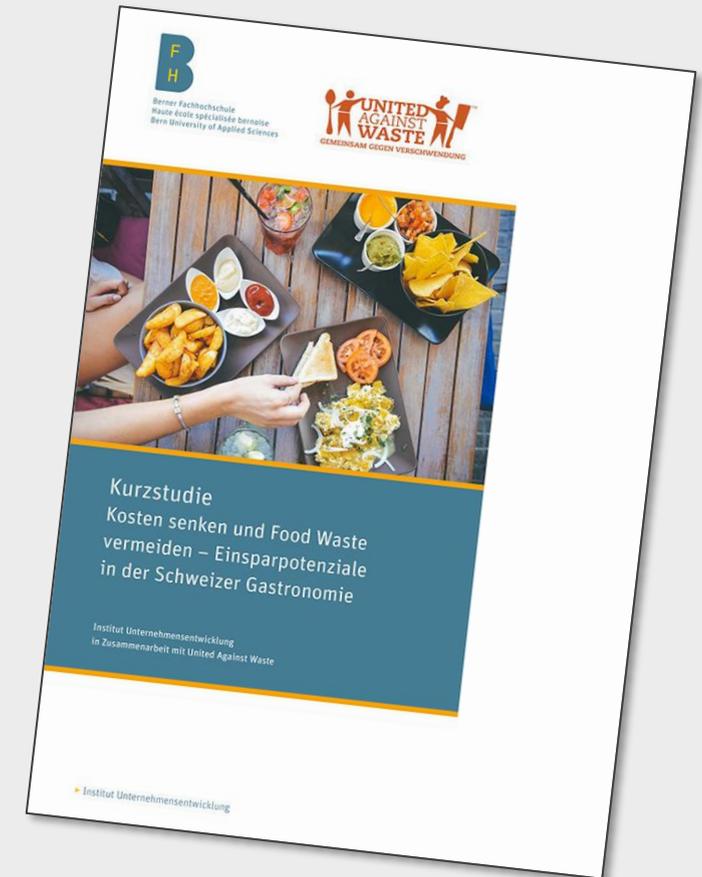
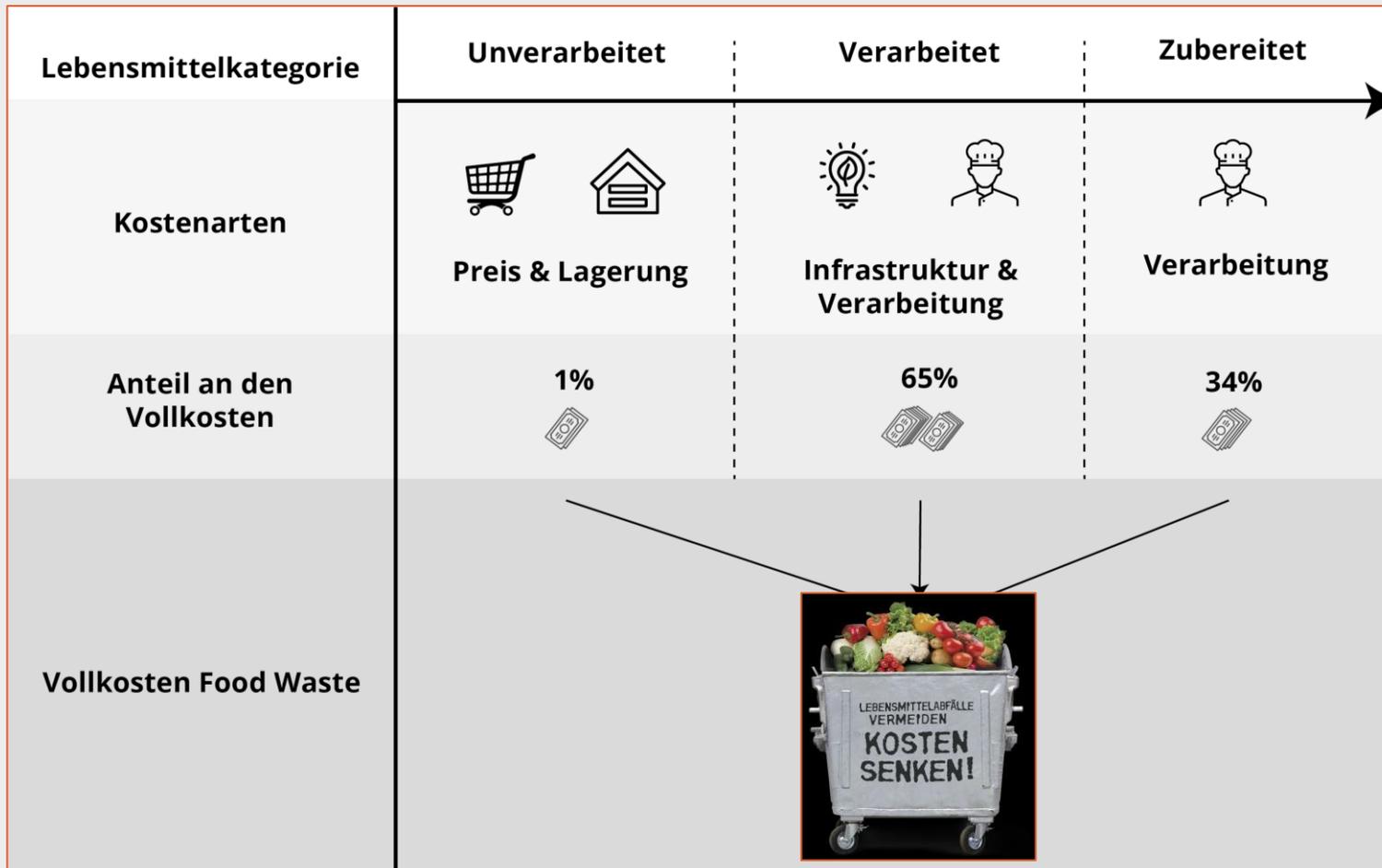
LMA welcher beim Gast, Patienten, Bewohner oder Mitarbeiter anfällt
u.a. Teller- und Buffetrückgänge

Ein Teil des gesamten Food Waste ist nicht vermeidbar aufgrund von natürlichen Gegebenheiten, z.B. Orangenschalen, oder gesetzliche Vorgaben, z.B. im Bereich Spitäler.

Quelle: <http://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2019/10/food-waste-gastronomie.pdf>

Vollkostenrechnung Gastronomie

Übersicht über die Studie von UAW und der BFH



Quelle: <http://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2019/10/food-waste-gastronomie.pdf>

Kosten / Nutzen von Food Save

Jeder Franken lohnt sich



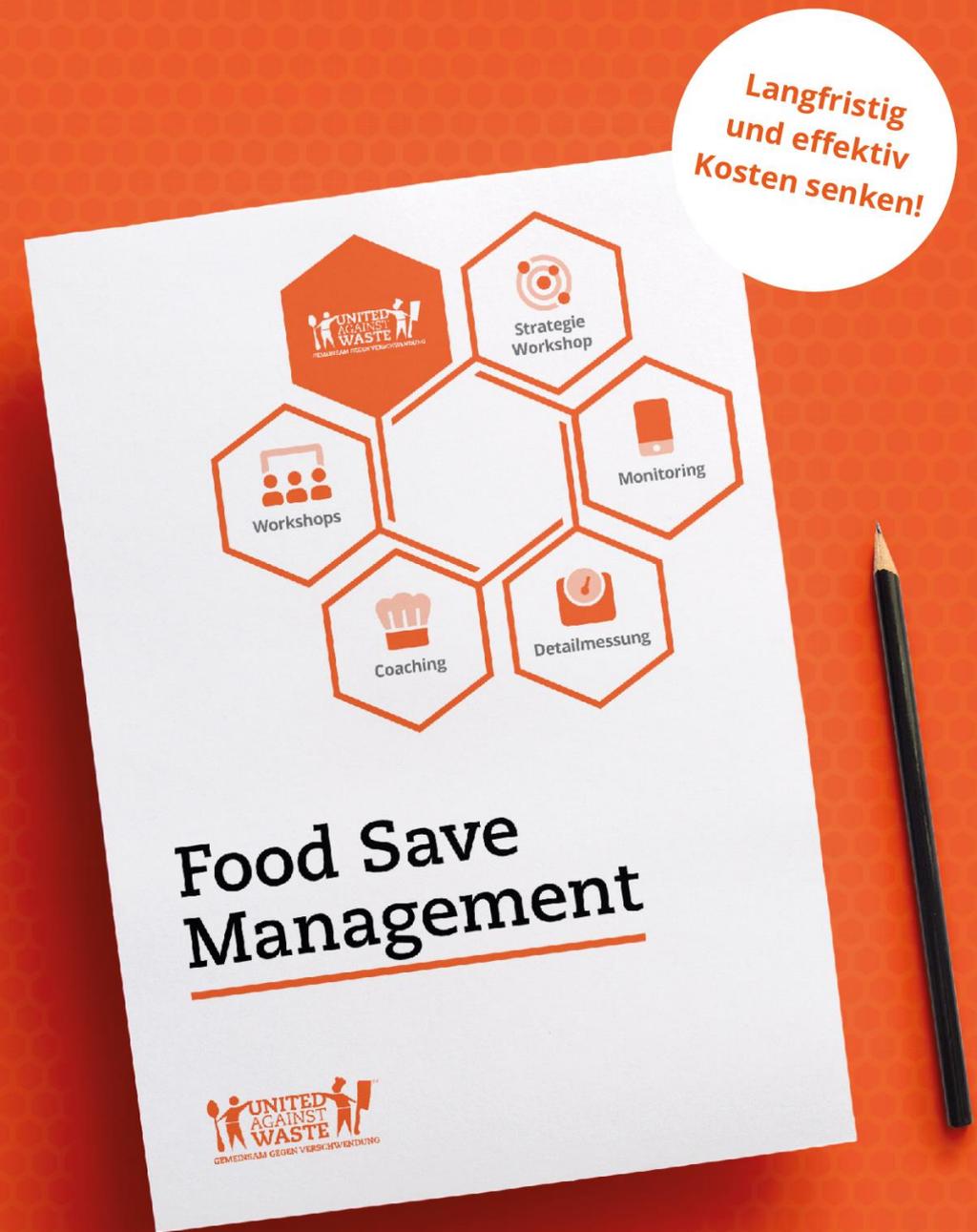
**Eine internationale Studie zeigt,
jeder ausgegebene Franken zahlt
sich im Schnitt 14-fach aus!**

Quelle: <http://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2019/10/food-waste-gastronomie.pdf>

4 Food Save Management - Effizient durch Verhaltensänderung

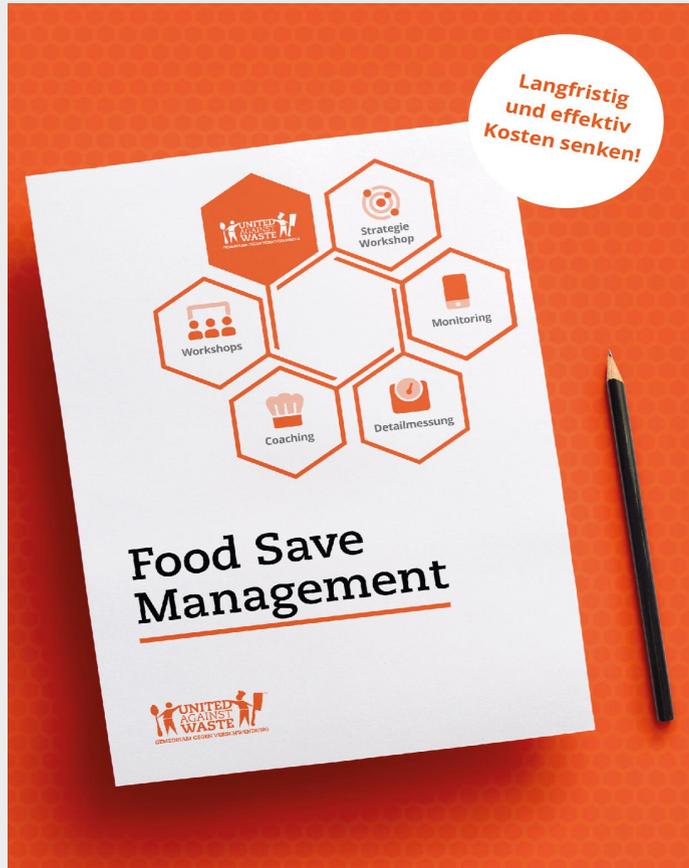
17.03.2021

Digitaler Austausch Alters- und Pflegeheime



Der Food Save Management Ansatz

Für eine langfristige Wirkung



Lebensmittelabfälle gehören zu den Kostentreibern in Betrieben der Gastronomie. Aus diesem Grund hat UAW mit dem Food Save Management einen langfristigen Ansatz entwickelt. Damit erleichtert UAW Gastronomen das Reduzieren und langfristige Tiefhalten ihrer Lebensmittelabfälle spürbar. Food Save Management beinhaltet Instrumente auf allen Ebenen - von der Zielsetzung zur Messung und Handlung.

Wir verbinden Ihr Engagement mit unserer Leidenschaft. Wir unterstützen Sie mit unseren Tools und unserer Expertise, damit Sie schneller ans Ziel kommen.

Ihr Nutzen

1. Sie reduzieren im Schnitt die Abfallaufkommen bis zu 35%
2. Sie reduzieren Waren- und andere Kosten langfristig
(1kg Lebensmittelabfall entspricht rund CHF 24 Vollkosten)
3. Sie stossen einen sinnstiftenden Veränderungsprozess im gastronomischen Team an
4. Sie schaffen wertvolle Inhalte für die Nachhaltigkeitskommunikation
5. **Als Mitglied erhalten Sie Rabatt auf alle Leistungen**



Diese und viele weitere Fallbeispiele finden Sie auf www.united-against-waste.ch/fallstudien

UAW Food Save Management Prozess

Dauer	1 bis 3 Monate		1 – 10 Monate		1 – 2 Monate		Fortlaufend	
Prozess	Plan		Do		Check		Act	
	<ul style="list-style-type: none"> • Welches Kernproblem müssen wir lösen? • Welche Ressourcen brauchen wir? • Welche Ressourcen haben wir? • Welche Lösung eignet sich am besten, um das Problem mit den verfügbaren Ressourcen zu beheben? • Unter welchen Bedingungen hat der Plan Erfolg? Welche Ziele haben wir? 		<ul style="list-style-type: none"> • Messung des Ist – Zustandes (28 Messtage) • Auswertung der Messdaten • Workshop im Anschluss mit den Projektverantwortlichen • Gemeinsames Evaluieren von Massnahmen • Umsetzung der Massnahmen in Eigenverantwortung in einem Zeitraum von 6 bis 10 Monaten 		<ul style="list-style-type: none"> • Erfolgsmessung analog zur Erstmessung • Workshop im Anschluss mit den Projektverantwortlichen • Vergleich der Messdaten von den beiden Messperioden • Evaluieren von neuen Massnahmen 		<ul style="list-style-type: none"> • Kontinuierlicher Verbesserungsprozess • Langfristige Überwachung des Food Waste • Erneute Erfolgsmessung • Ausbildung/ Weiterbildung von Mitarbeitern • Food Save Schulung • UAW Mitgliedschaft 	
Basis - Module			Messung des Ist – Zustandes		Erfolgsmessung			
Add Ons	Strategieworkshop		Teamworkshop / Coaching				Monitoring	

5 **Erfahrungsberichte aus der Praxis**

17.03.2021

Digitaler Austausch Alters- und Pflegeheime



Erfahrungsberichte aus der Praxis



Michael Tobler

Alterszentrum Park



Markus Hugel

Generationshaus Neubad

Alterszentrum Park

17.03.2021

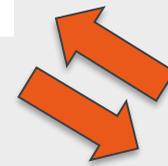
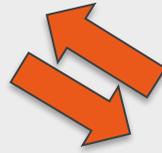
Digitaler Austausch Alters- und Pflegeheime



Der Weg zur Detailmessung

Alterszentrum Park

PISTOR



Resultate nach 4 Wochen Datenerhebung

Alterszentrum Park

Anzahl der Essen	17547
Food Waste in kg	1658.86
Food Waste pro Gast in Gramm	94.54
Food Waste in Warenkosten in CHF	4167.37
Durchschnittliche Tageskosten pro Gast in CHF	0.24
Food Waste bei Vollkostenrechnung in CHF *	39812.64

- * **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)

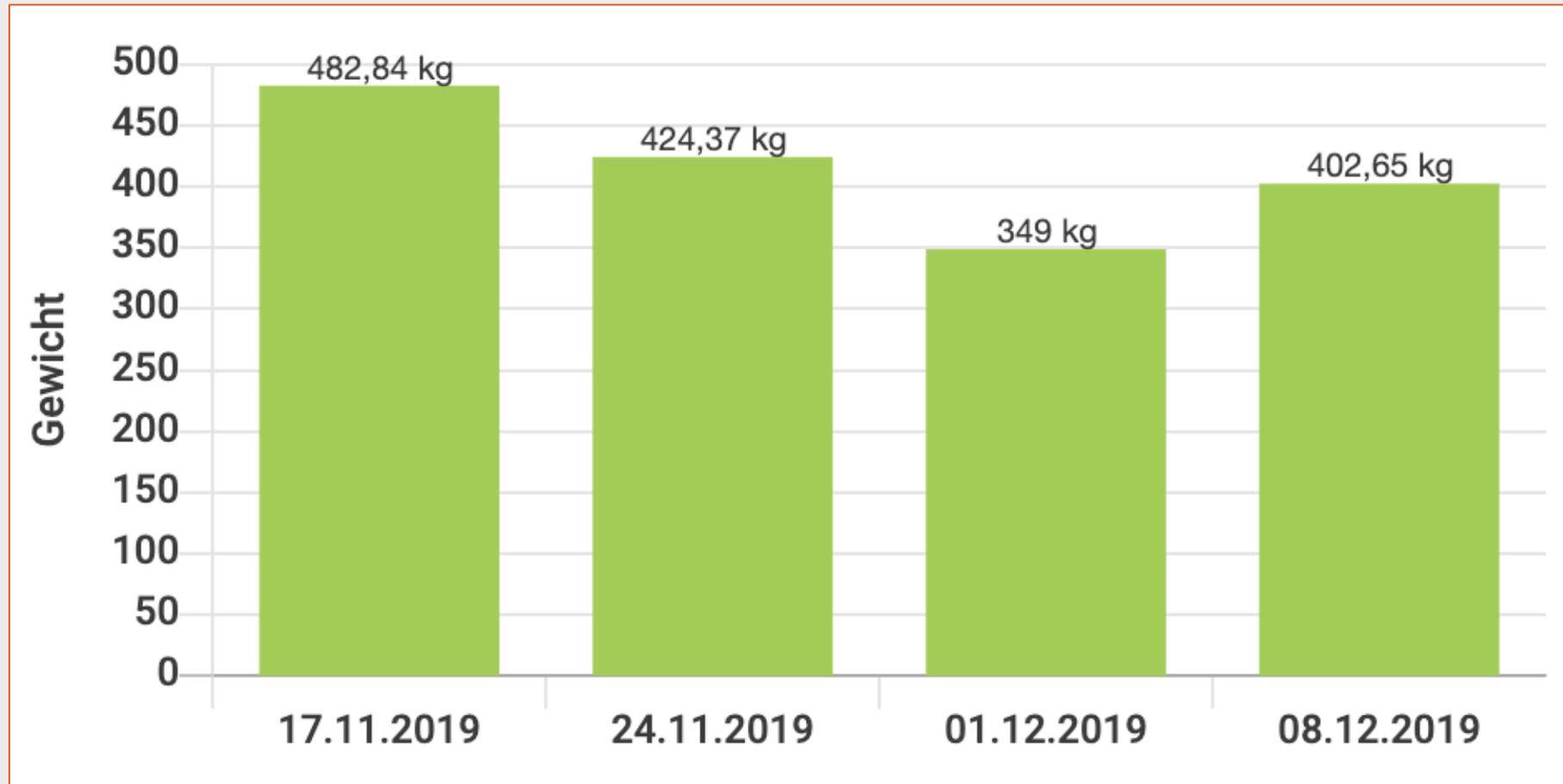
Resultate der Messwochen im Überblick

Alterszentrum Park

	Woche 1	Woche 2	Woche 3	Woche 4	Vergleich 1. und 4. Woche
Food Waste in kg	482.84	424.37	349.00	402.65	-80.19
Veränderung von Woche zu Woche in %	0.00	-12.11	-17.76	15.37	-16.61
Food Waste pro Gast in Gramm	113.02	100.94	78.50	88.79	-24.24
Veränderung Woche für Woche in %	0.00	-10.69	-22.24	13.11	-21.44
Warenkosten total	1238.58	1052.83	895.03	980.93	-257.65
Veränderung Woche für Woche in %	0.00	-15.00	-14.99	9.60	-20.80
Vollkosten total (CHF24 / kg)*	11588.16	10184.88	8376.00	9663.60	-1924.56
Veränderung Woche für Woche in %	0.00	-12.11	-17.76	15.37	-16.61

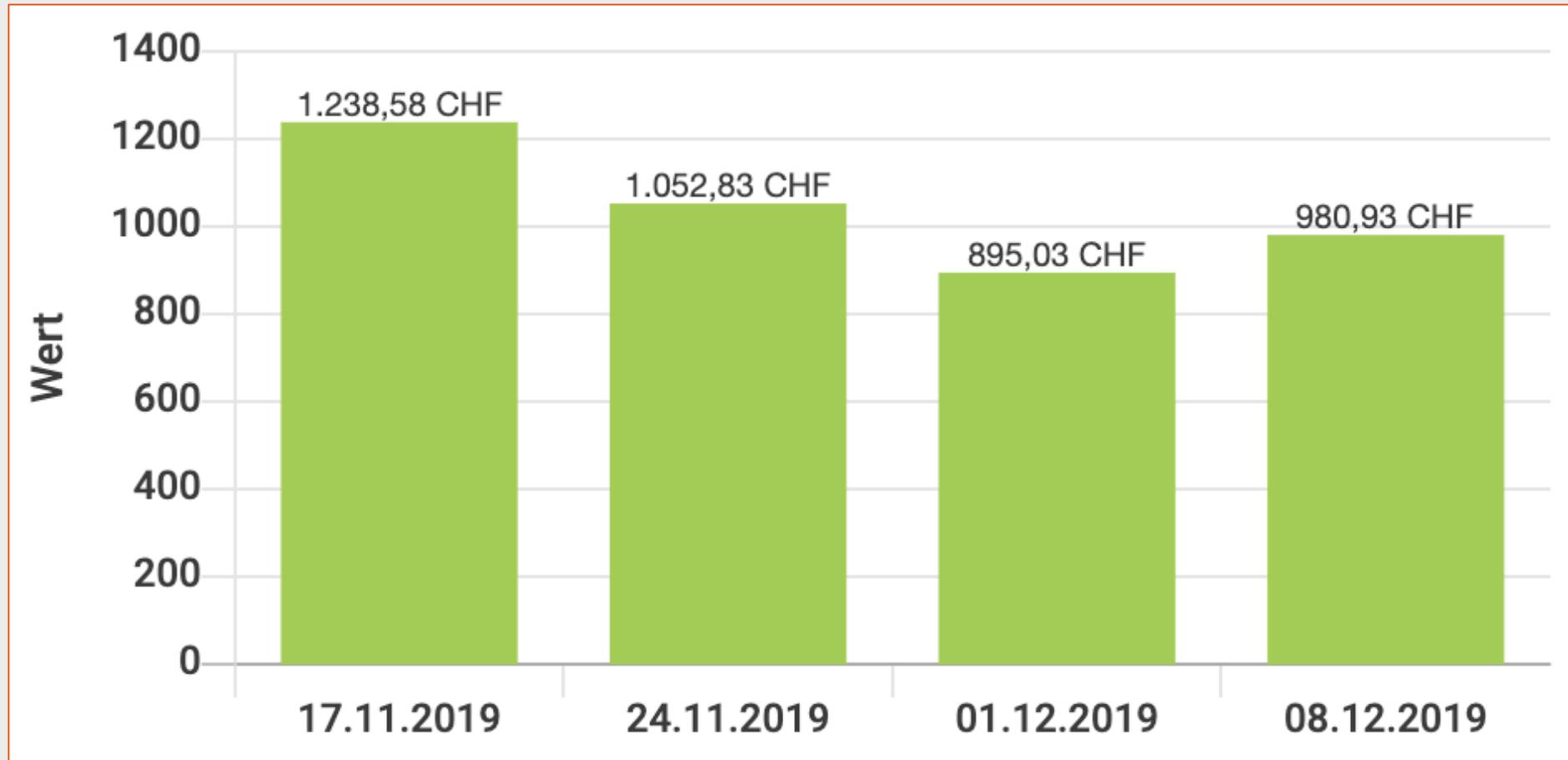
Vergleich von Woche zu Woche

Alterszentrum Park



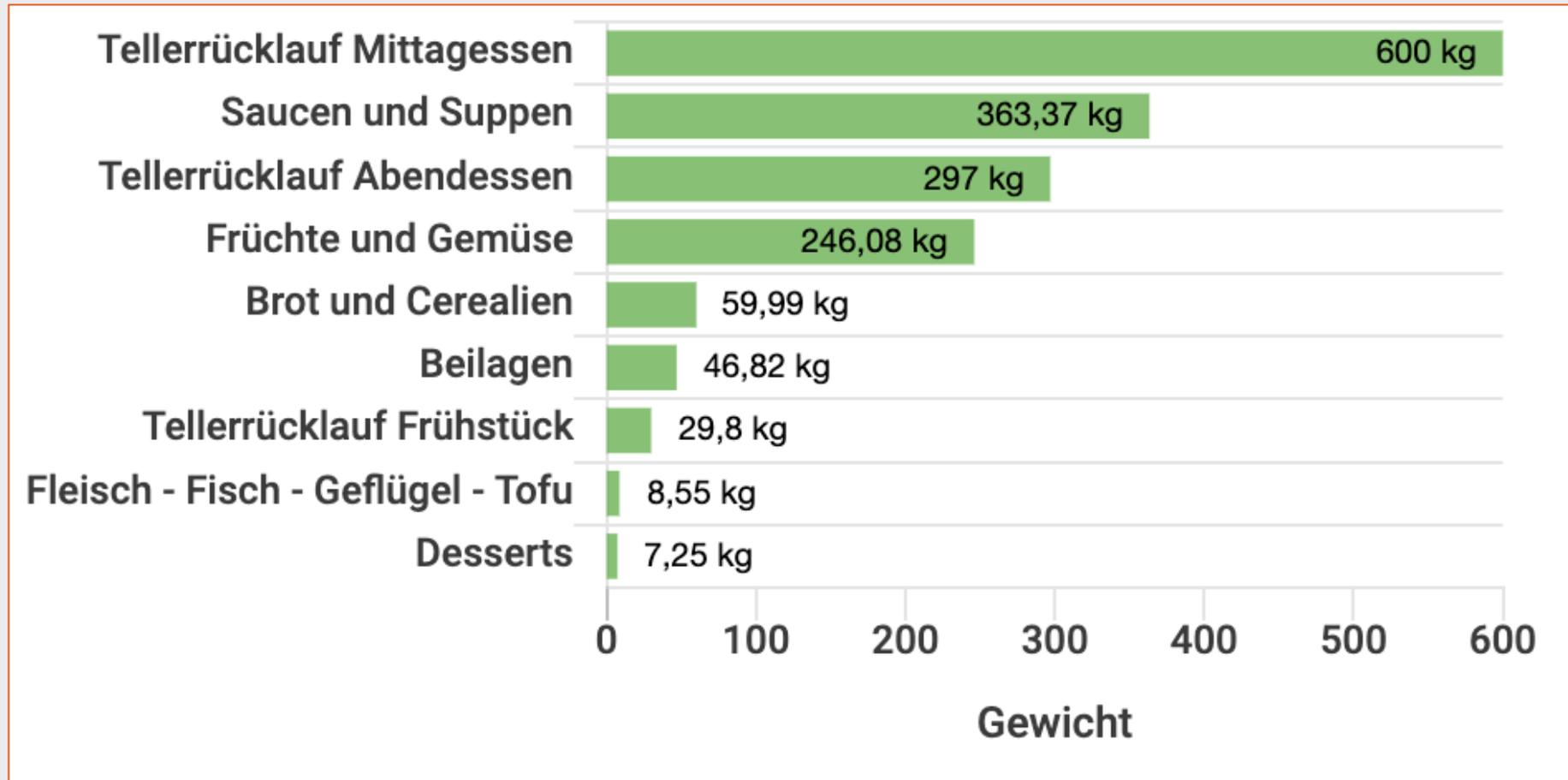
Vergleich von Woche zu Woche

Alterszentrum Park



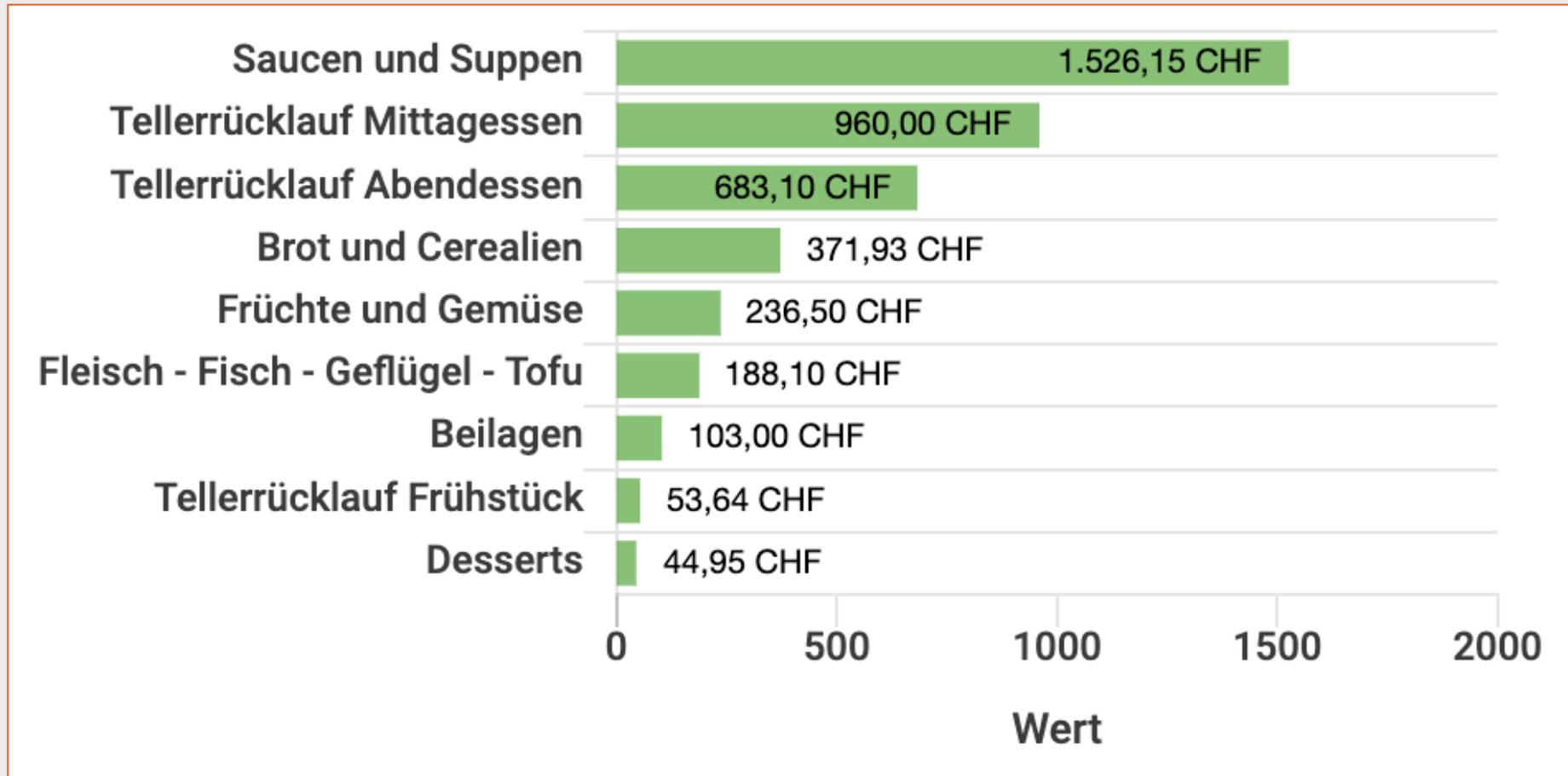
Top 10 der verschwendeten Lebensmittel

Alterszentrum Park



Top 10 der verschwendeten Lebensmittel

Alterszentrum Park



Generationenhaus Neubad



Gesamtübersicht der beiden Messperioden

Generationenhaus Neubad

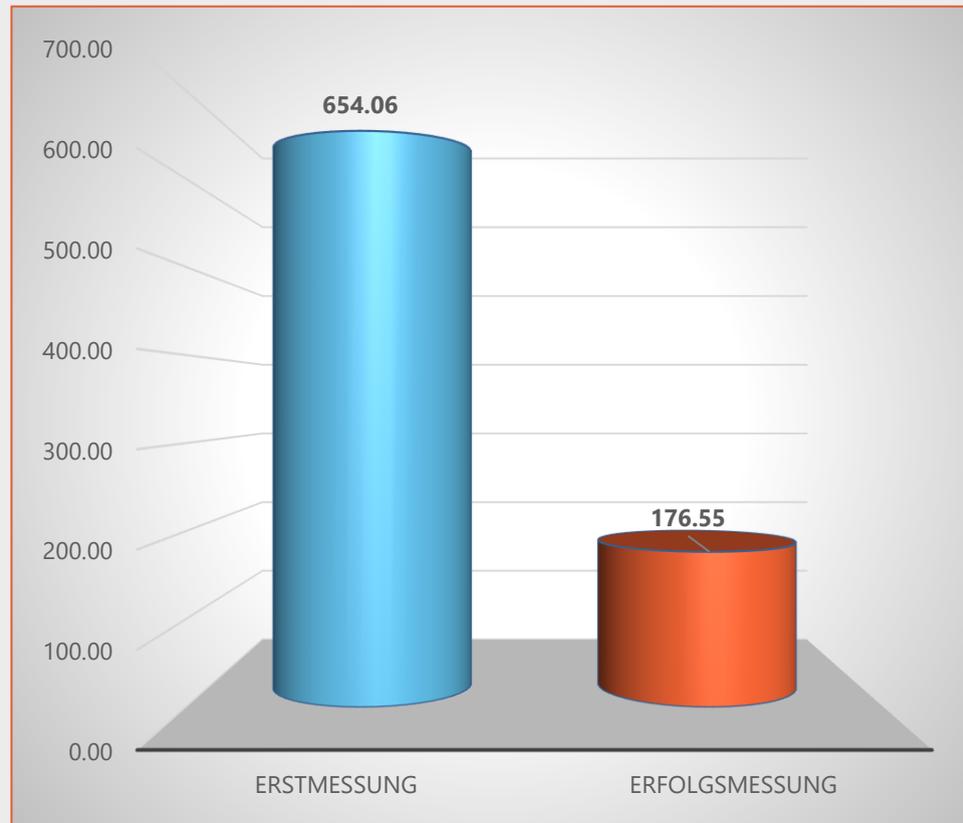
	Erstmessung	Erfolgsmessung	Vergleich	Vergleich in %
Essen pro Woche	7473	6720	-753	-10.08%
Food Waste in Kg	654.06	176.55	-477.51	-73.01%
Food Waste pro Gast in Gramm	87.52	26.27	-61.25	-69.98%
Food Waste in Warenkosten in CHF	3408.41	909.06	-2499.35	-73.33%
Durchschnittliche Tageskosten pro Gast in CHF	0.46	0.14	-0.32	-70.34%
Food Waste bei Vollkostenrechnung in CHF *	15697.44	4237.2	-11460.24	-73.01%

- * **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)

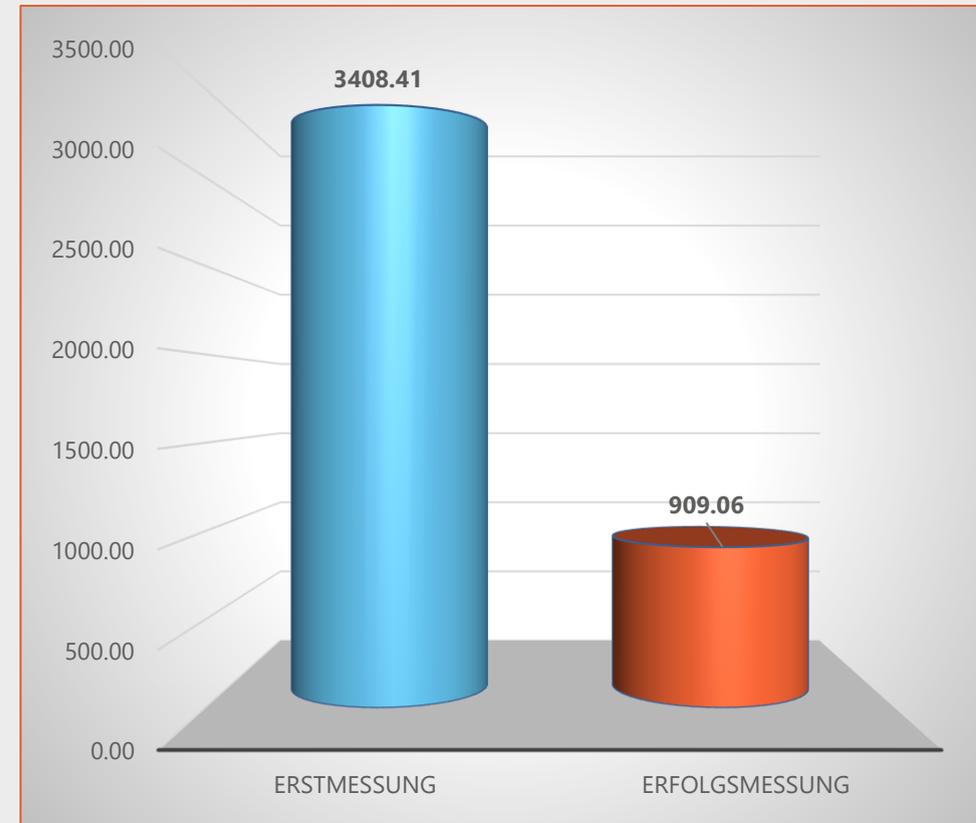
Gesamtübersicht der beiden Messperioden

Generationenhaus Neubad

Food Waste in Kg



Food Waste in CHF



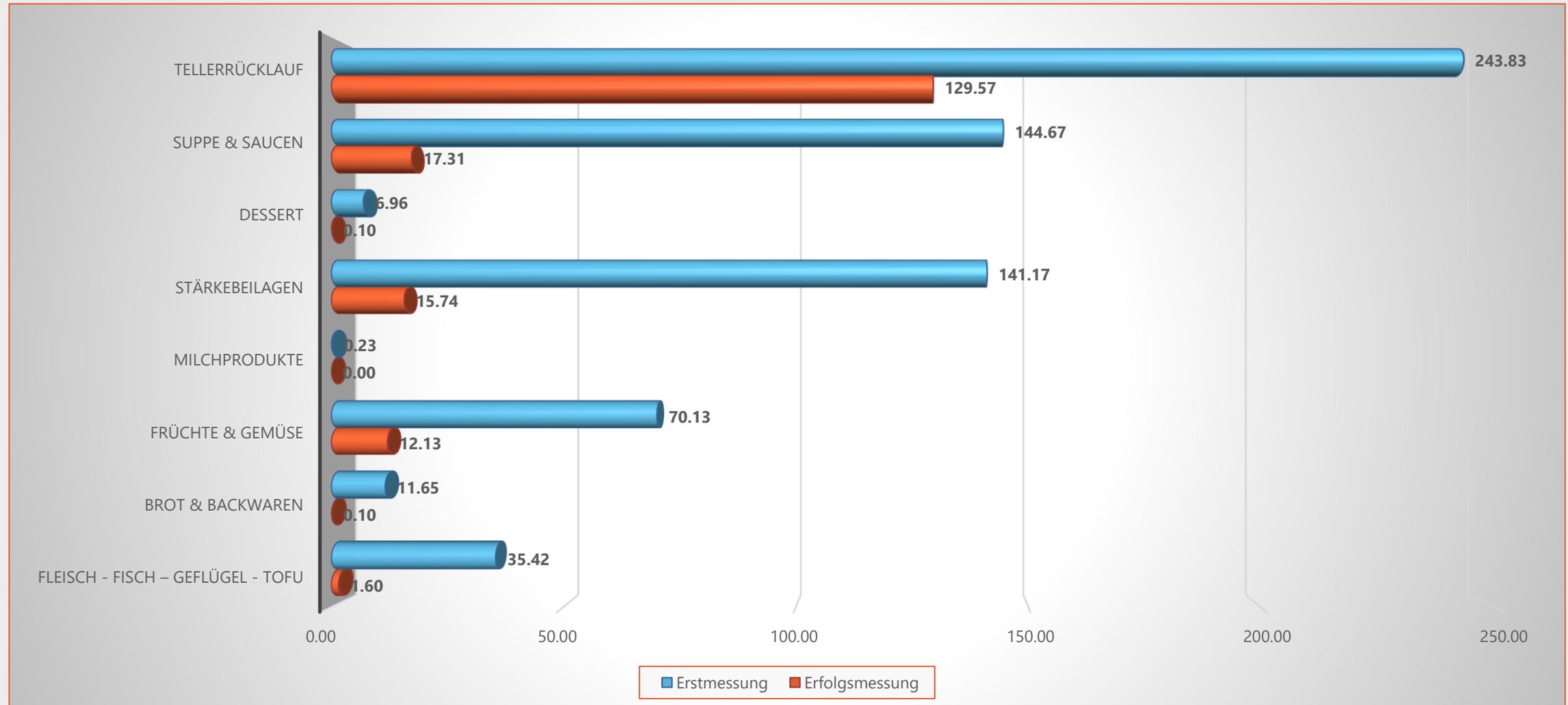
Gesamtübersicht der verschwendeten Lebensmittel

Generationenhaus Neubad

Lebensmittelkategorie	Erstmessung	Erfolgsmessung	Vergleich in Kg	Vergleich in %
Fleisch - Fisch – Geflügel - Tofu	35.42	1.60	-33.82	-95.48%
Brot & Backwaren	11.65	0.10	-11.55	-99.14%
Früchte & Gemüse	70.13	12.13	-58.00	-82.70%
Milchprodukte	0.23	0.00	-0.23	-100.00%
Stärkebeilagen	141.17	15.74	-125.43	-88.85%
Dessert	6.96	0.10	-6.86	-98.56%
Suppe & Saucen	144.67	17.31	-127.36	-88.03%
Tellerrücklauf	243.83	129.57	-114.26	-46.86%

Vergleich der Lebensmittelkategorien

Generationenhaus Neubad



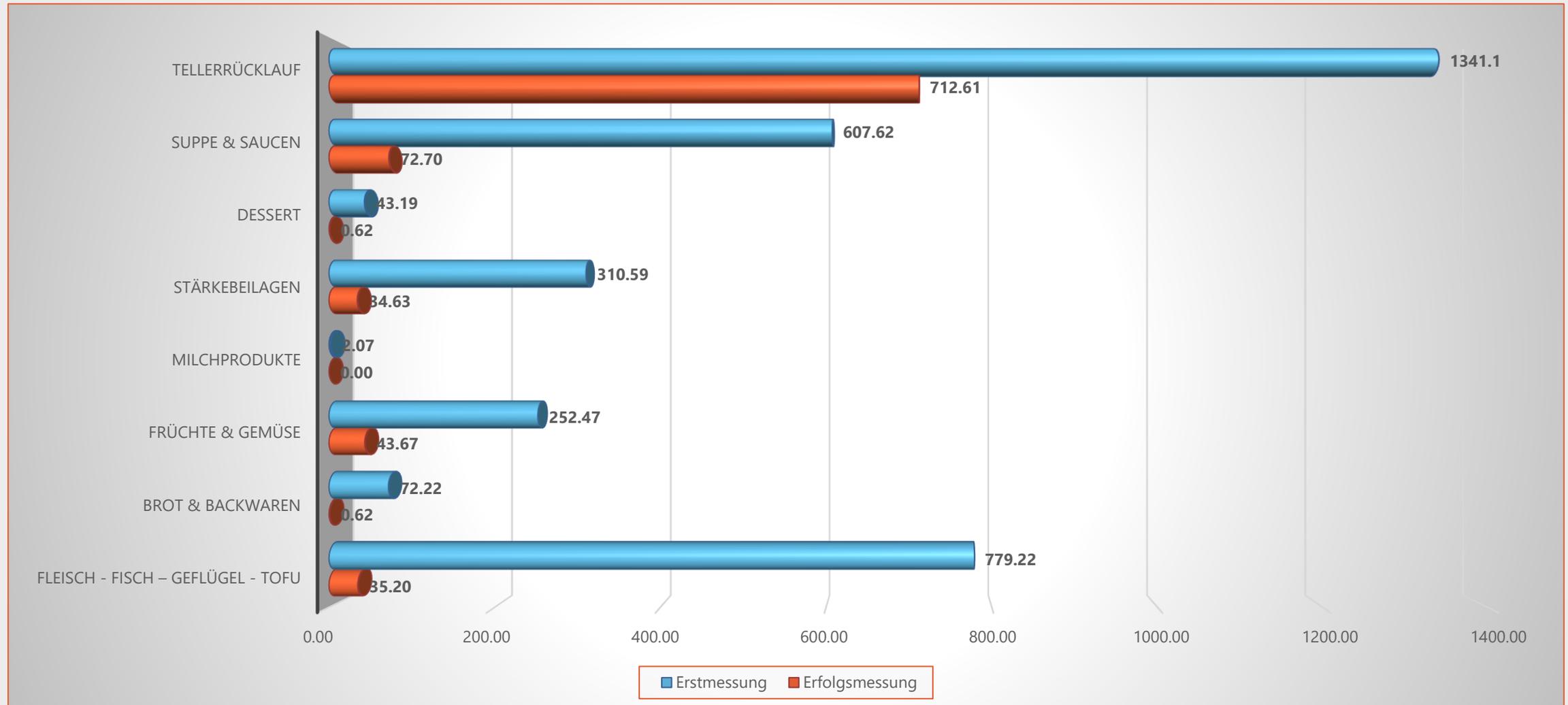
Gesamtübersicht der verschwendeten Lebensmittel

Generationenhaus Neubad

Lebensmittelkategorie	Erstmessung	Erfolgsmessung	Vergleich in CHF	Vergleich in %
Fleisch - Fisch – Geflügel - Tofu	779.22	35.20	-744.02	-0.95
Brot & Backwaren	72.22	0.62	-71.60	-0.99
Früchte & Gemüse	252.47	43.67	-208.80	-0.83
Milchprodukte	2.07	0.00	-2.07	-1.00
Stärkebeilagen	310.59	34.63	-275.96	-0.89
Dessert	43.19	0.62	-42.57	-0.99
Suppe & Saucen	607.62	72.70	-534.92	-0.88
Tellerrücklauf	1341.1	712.61	-628.49	-0.47

Vergleich der Lebensmittelkategorien

Generationenhaus Neubad



6 **Das Projekt Food Save & Care**

17.03.2021

Digitaler Austausch Alters- und Pflegeheime



Projekt Food Save & Care 2021

Worum geht's?

Sie profitieren von der Begleitung durch erfahrene Experten des Vereins United Against Waste und der Firma WEREC AG

Sie sensibilisieren Ihren gesamten Betrieb hinsichtlich Food Save und modernen Abfallmanagement

Sie lernen digitale Hilfsmittel zur Datenerhebung von Lebensmittelverlusten kennen

Wie und wo?

Online Kick-Off zum Projekt mit anschliessendem Betriebsbesuch vor Ort

Sie führen eine vierwöchige Detailmessung Ihres Lebensmittelabfalls durch und erhalten im Anschluss einen individuellen Workshop durch UAW

Sie erhalten einen individuellen Entsorgungs-Workshop von WEREC

Wann?

Mögliche Startdaten:

- 10. Mai 2021
- 04. Oktober 2021

> **Melden Sie sich hier an:**

www.foodways.ch/anmeldung-fsc2021

United Against Waste

Kontakt



United Against Waste
c/o Foodways Consulting GmbH
Im Hirschengraben 8
3011 Bern

www.united-against-waste.ch
info@united-against-waste.ch
031 331 16 16



Folgen Sie uns!



Newsletter abonnieren!