

Von Food Waste zu Food Save

Potentiale der Gastronomie

Herzlich Willkommen!

22. Juni 2023



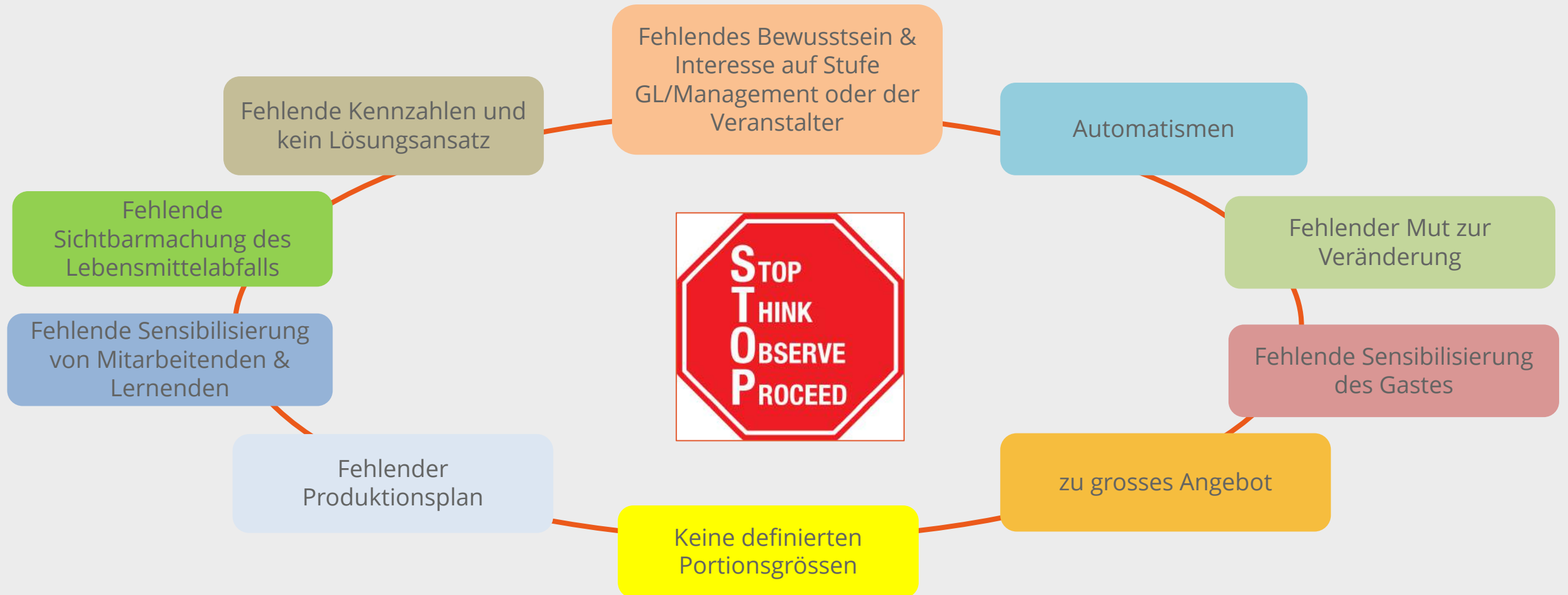
Wertvolle Ressourcen sparen zahlt sich aus.

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, Food Waste pro Quelle)?

Die Hauptgründe für den Lebensmittelabfall

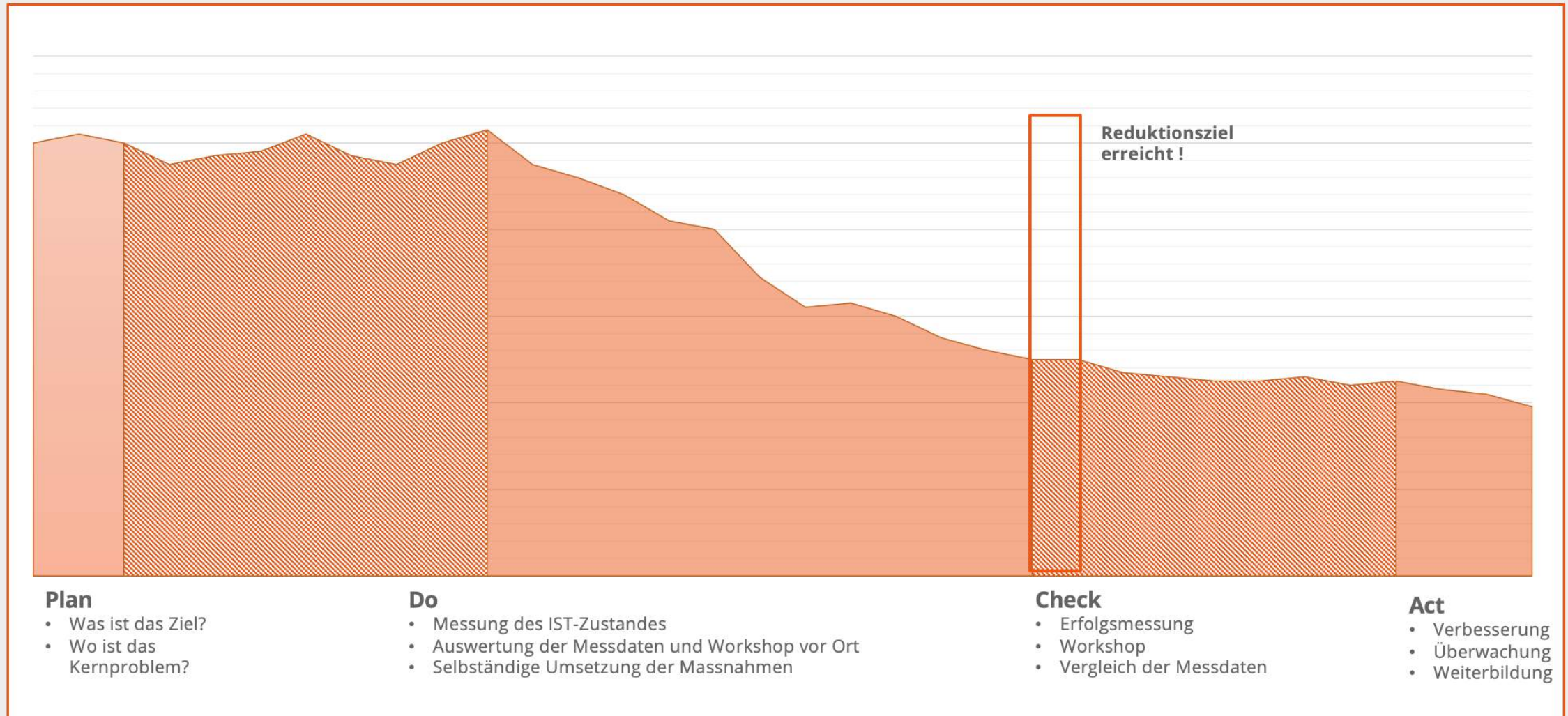


UAW Food Save Management

Dauer	1 bis 3 Monate	1 – 10 Monate	1 – 2 Monate	Fortlaufend	
Prozess	<p>Plan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Was soll verbessert werden? • Wie ist es gerade? • Wie soll es sein? • Welche Möglichkeiten gibt es? • Welche ist die beste Möglichkeit? • Wie setzen wir sie um? • Welche Ressourcen brauchen wir? • Welche Ressourcen haben wir? • Unter welchen Bedingungen hat der Plan Erfolg? 	<p>Do</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kick – Off (Sensibilisierungspräsentation) • 14 Tage Testmessung • Betriebsbesuch • 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 12 Monaten 	<p>Check</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erfolgsmessung analog zur Messung des Ist – Zustandes • Workshop im Anschluss mit den Projektverantwortlichen • Vergleich der Messdaten von den beiden Messperioden • Evaluieren von neuen Massnahmen 	<p>Act</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontinuierlicher Verbesserungsprozess • Langfristige Überwachung des Food Waste • Drittmessung • Ausbildung/ Weiterbildung von Mitarbeitern • UAW Mitgliedschaft • Kommunikation nach aussen 	
Kern Prozess	Problemanalyse	Messung des Ist – Zustandes	Erfolgsmessung	Kontinuierliche Verbesserung	
Add Ons	Storytelling	E-Learning	Kulinarik	Nachhaltiger Einkauf	Modernes Abfallmanagement
	Nachhaltiges Take Away	UAW Mitgliedschaft	Prozessoptimierung	Soziale Verantwortung	Digitale Tools

Visualisierung des Kernprozess - PDCA

Wie hoch ist das Potential?





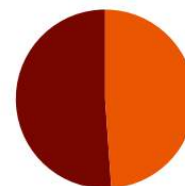
Urban, hip, trendy: Das Nomad in Basel. Fast um die Hälfte haben Küchenchef Lukas Kaiser und sein Team den Foodwaste reduziert. Doch der Weg dahin kann ein steiniger sein.

«Da muss man wirklich dranbleiben»

Facts & Figures pro Monat

Tellerrücklauf

-49%



Foodwaste Desserts

-74%

Foodwaste Fleisch, Fisch, Tofu

-862 CHF

Facts & Figures NOMAD DESIGN & LIFESTYLE HOTEL

Ort: Basel

Mitarbeiter: 48

Tische: 45

Sitzplätze: 120

Eröffnet: 2016



Brotresten mit Überzeugungskraft

Franz Marggi setzt für Food-Save-Massnahmen auf gute Kommunikation und Brotresten.

«Es war einfach, das Team für die Food-Save-Projekte zu begeistern»

Facts & Figures

Lebensmittel pro Monat durch Messungen und erste Massnahmen gerettet

-595 Kg

Warme Mahlzeiten pro Tag

380

Sitzplätze im Bistro

150

Betten

100

Ort: Basel Mitarbeitende: 44
davon Küche: 20 davon Bistro: 7 davon Patienten-Service: 17





Im Hotel Pullman Basel Europe, Mitglied der Hotelgruppe BâleHotels, setzen zwei Chefköche und ihr Team alle Hebel in Bewegung, um den Food Waste so gering wie möglich zu halten.

«wir wollen die Gäste nicht bevormunden»

Facts & Figures

Food Waste Insgesamt

-53,5 %

Fleisch, Fisch,
Geflügel & Tofu

-95,4 %

Früchte & Gemüse

-70,5 %

Stärkebeilagen

-86,3 %

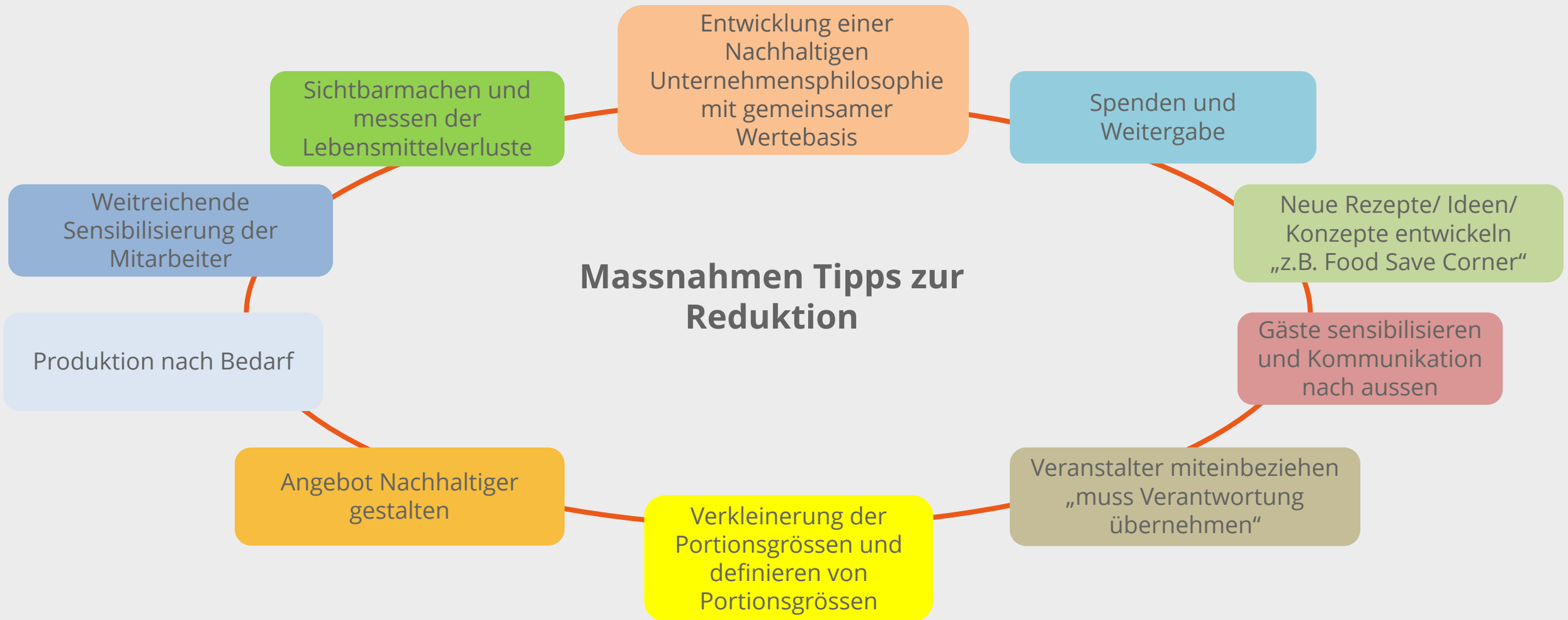
Reduktion des Tellerrück-
laufs, trotz doppelter
Anzahl geschickter Essen

-5,2 %

Ort: Basel **Mitarbeitende:** 90, davon Küche: 9-15, davon Service: 11-20 **Tische:** 29 im Bistro, 14 im «Les Quatres Saisons» (Catering Service) **Sitzplätze im Bistro:** ± 350 (inkl. Bankett und Tagungszentren) **Eröffnet:** 2014



Mögliche Lösungsansätze



Ist Abfallvermeidung realistisch?

Ja Abfallvermeidung ist ein sehr realistisches Ziel

Der Ansatz

#1

Food Waste ist eine **Frage des Verhaltens** und **der Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln** – weniger eine der Infrastruktur

#2

Lösungen sind oft einfach – diese durchgängig zu wiederholen und langfristig zu sichern ist schwierig

#3

Vermeidung benötigt **bewusste Massnahmen** um alle Angestellten abzuholen und zu engagieren – täglich!

Call to Action

Glauben Sie, dass Sie noch weitere Potentiale ausschöpfen können?

A photograph of two chefs, a man and a woman, standing in a kitchen. They are both wearing white chef coats and hats, and have their arms crossed. The man is on the left, and the woman is on the right.

**Food Save
Basel-Stadt 2.0 –
machsch au mit?**

The logo for 'United Against Waste' features two stylized figures holding hands, with the text 'UNITED AGAINST WASTE' and 'GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG' below it. The background of the entire graphic is a stylized orange silhouette of the Basel skyline.

GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

United Against Waste

Helfen Sie mit, Lebensmittelabfälle in Ihrem Betrieb zu bekämpfen!



United Against Waste
c/o Foodways Consulting GmbH
Murbacherstrasse 34
4056 Basel

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



Folgen Sie uns!



Newsletter abonnieren!