economiesuisse



Restaurants und Hotels engagieren sich gegen Food Waste

Über 260'000 Tonnen essbare Nahrungsmittel landen jährlich im Abfall von Restaurants und Hotels. Das belastet nicht nur die Umwelt, sondern verursacht auch hohe Kosten für die Betriebe. Die Schweizer Gastronomie- und Hotelbranche hat das Problem erkannt und arbeitet eigenständig Lösungsansätze aus. Eine Vorreiterrolle kommt dabei dem Branchenzusammenschluss «United Against Waste» zu. Mithilfe individueller Abfallanalysen soll die Nahrungsmittelverschwendung (Food Waste) bis ins Jahr 2020 halbiert werden. Knapp drei Jahre nach der Gründung liegen bereits erste Erfolge in Richtung eines verantwortungsvollen Umgangs mit Lebensmitteln vor. Neue staatliche Eingriffe, wie sie unter anderem die Volksnitiative «Grüne Wirtschaft» fordert, sind daher unnötig.

Schweizer Gastronomie- und Hotelbetriebe «grünen» schon heute – und das meist auf freiwilliger Basis. Denn Unternehmen haben ein Eigeninteresse daran, Ressourcen einzusparen um damit die Kosten für ihr tägliches Tun möglichst tief zu halten. Aus diesem Grund wurde der Verein «United Against Waste» ins Leben gerufen. Dieser wird von über 70 Mitgliedern aus der ganzen Branche getragen. Darunter zu finden sind unter anderem: Gastrosuisse, hotelleriesuisse, das Kantonsspital Graubünden, Sprüngli, Hero, Kuhn, Moser's und viele mehr.

Innovative Plattform mit individueller Beratung

Nahrungsmittelabfälle sind hauptsächlich auf Teller- oder Buffetreste sowie

Überproduktion in der Küche zurückzuführen. Deshalb setzt «United Against Waste» seinen Schwerpunkt auf individuelle Abfallanalysen sowie persönliche Beratungsgespräche mit Unternehmerinnen und Unternehmern. Die individuelle Beratung soll aufzeigen, wo Lebensmittelabfall im eigenen Unternehmen entsteht und wie dieser gezielt reduziert werden kann. Im Jahr 2015 haben zehn Schweizer Betriebe eine solche Beratung in Anspruch genommen und ihre Abfälle damit um durchschnittlich 25 Prozent senken können.

Unternehmen haben ein Eigeninteresse daran, Ressourcen einzusparen, um damit die Kosten für ihr tägliches Tun möglichst tief zu halten.

Neue Analysen erlauben konkrete Lösungsansätze

Dank der detaillierten und branchenspezifischen Erhebungen liegen erstmals konkrete Kennzahlen zum Themenfeld «Lebensmittelabfall» vor. Diese fehlten bis anhin vor allem in der Hotellerie. Vorliegende Daten ermöglichen die gemeinsame Erarbeitung von Lösungsansätzen, die sich schliesslich auf die ganze Branche übertragen lassen. Unter anderem wird im Mai 2016 ein Leitfaden mit einem Massnahmenkatalog für die Hotellerie herausgegeben.

Fachspezifischer Austausch ermöglicht die Ausschöpfung des grösstmöglichen Potenzials

Wer ressourceneffizient wirtschaften will, braucht ausserdem Zugang zu Informationen und Austausch. Der Verein «United Against Waste» bietet daher diverse branchenspezifische Workshops und Referate durch Fachexpertinnen und -experten an. Zudem gibt es Fachgruppen, in denen gemeinsam an Kernthemen wie Überschussvermeidung, Optimierung der Abläufe sowie Wiederverwendung und Erhöhung der Wertschätzung für handwerkliche Produkte gearbeitet wird. Gemeinsam entwickelte Lösungsansätze werden danach der ganzen Branche zur Verfügung gestellt. So liessen sich zum Beispiel Überschüsse bei Bäckereien und Konditoreien bis anhin bereits um 30 bis 40 Prozent reduzieren.

Im Jahr 2015 haben zehn Schweizer Betriebe eine solche Beratung in Anspruch genommen und ihre Abfälle damit um durchschnittlich 25 Prozent senken können.

3000 Franken pro Monat eingespart

Wie anhand des Fallbeispiels des Gastronomiegewerbes ersichtlich wird, lohnen sich Anstrengungen zu mehr Ressourceneffizienz nicht nur für die Umwelt, sondern sie bergen auch enormes finanzielles Sparpotenzial für die Unternehmen. Als illustratives Beispiel gilt das Hotel Belvoir am Zürichsee. Der Betrieb konnte seine Lebensmittelabfälle innerhalb von nur drei Wochen um rund 30 Prozent reduzieren. Damit wurde eine finanzielle Einsparung von 3000 Franken im Monat erzielt. Dieser Erfolg liess sich unter anderem auf folgende Handlungsmöglichkeiten zurückführen: die Essensportionen wurden angepasst, das Brot wird nicht mehr vorgeschnitten, sondern nach Bedarf aufgetischt, das

Buffet wurde grösstenteils ausgetauscht gegen Tellerspeisen (abgestimmt auf individuelle Bedürfnisse der Gäste) oder spezielle Buffet-Bestellungen werden erst auf Wunsch hin zubereitet (zum Beispiel Spiegeleier am Frühstücksbuffet).

Überschüsse bei Bäckereien und Konditoreien liessen sich bis anhin bereits um 30 bis 40 Prozent reduzieren.

Dieser Weg der Eigeninitiative und Handlungsfreiheit sollte weitergegangen werden. Weitere Regulierungsmassnahmen und Vorschriften, wie sie unter anderem die extreme Volksinitiative «Für eine nachhaltige und ressourceneffiziente Wirtschaft (Grüne Wirtschaf)» vorsieht, sind dagegen unnötig. Sie lähmen die Innovations- und Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen und schaden somit dem gesamten Wirtschaftsstandort Schweiz.

Weitere Informationen und diverse Fallbeispiele finden Sie unter www.united-against-waste.ch.

Sichere und preiswerte Energieversorgung



Eine sichere und bezahlbare Energieversorgung und eine intakte Umwelt sind wichtige Standortfaktoren. Die natürlichen Ressourcen müssen schonend genutzt werden.