

United Against Waste

WIR REDUZIEREN

LEBENSMITTELABFALL



Inhalte

- 1. Verein: Vision, Mission & Mitglieder**
- 2. Lebensmittelabfälle: Kosten- & Umweltaspekte**
- 3. Angebote & Dienstleistungen von UAW**

Der Verein United Against Waste



United Against Waste

Vision & Mission

Vision

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

Mission

- **Sensibilisierung** für die Problematik und Erarbeitung von praxisgerechten und innovativer **Lösungsansätzen** zur Reduktion von Lebensmittelabfall an allen Stufen der Wertschöpfungskette.
- **Vernetzung** von Stakeholdern und **Verbreitung** von Lösungsansätzen.
- Aufbau von United Against Waste als wirkungsvollen **Ansprech- und Kooperationspartner** im Thema Lebensmittelabfälle im Ausser-Haus-Konsum.



Über 100 Vereinsmitglieder

Aus den Branchen:

- Bäckerei- & Konditoreigewerbe
 - Verarbeitung & Handel
 - Gastgewerbe
 - Gemeinschaftsverpflegung
 - Verbände
- + Fachpressepartner



+ weitere

...schnelles Wachstum:

jährliche Verdoppelung der Mitgliederanzahl seit Gründung 2013!

Lebensmittelabfälle

Kosten- & Umweltaspekte





80%

des Wasserverbrauchs
steckt in der Ernährung

Welternährungsparadox

auf der einen Seite:

Knappheit

ca. 1 Mia

Menschen leiden Hunger

(zusätzlich noch viel mehr an Ernährungsunsicherheit und falscher Ernährung)

auf der anderen Seite:

Überfluss

nur 7 %

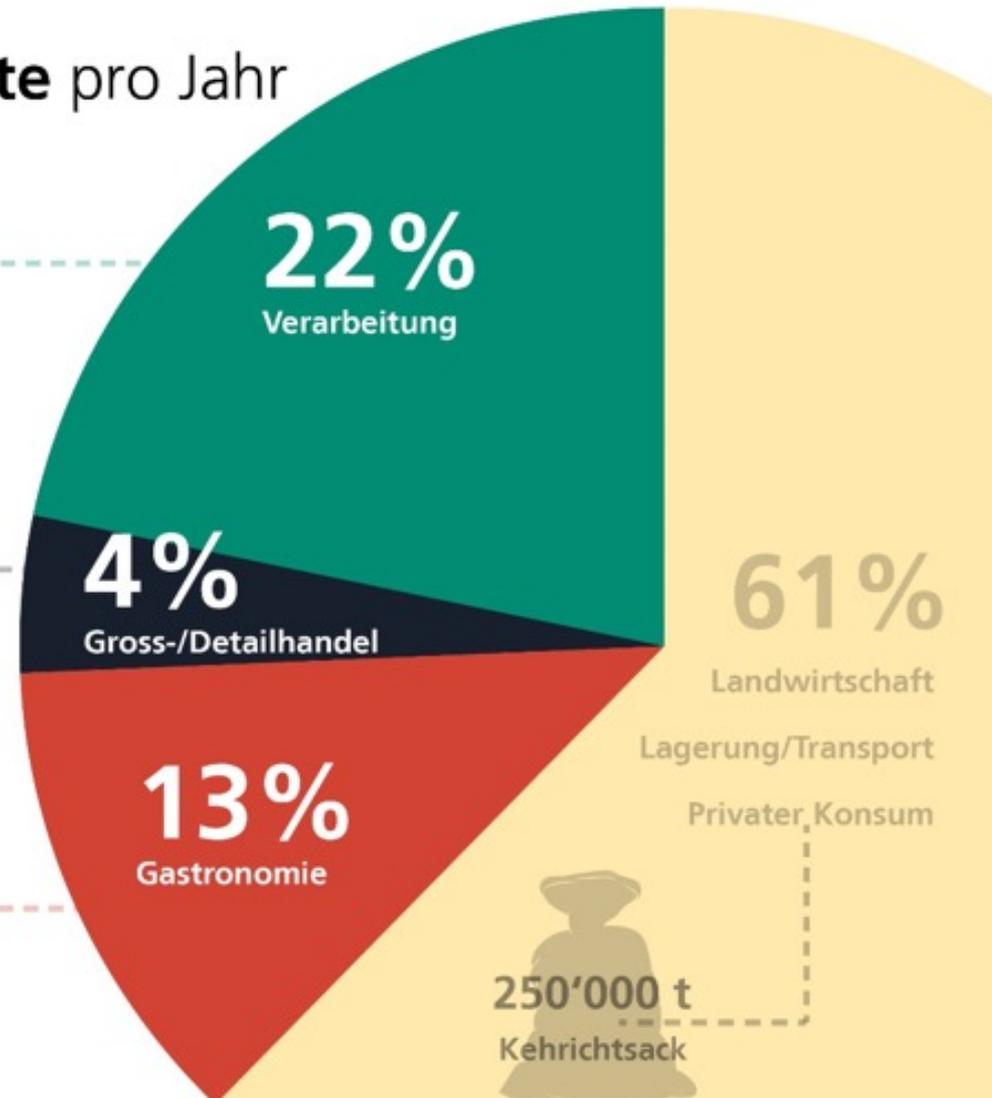
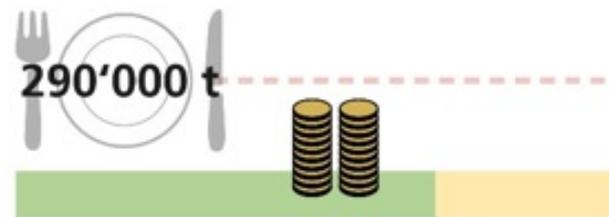
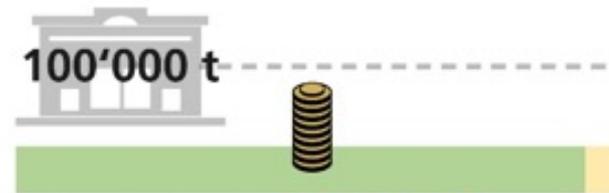
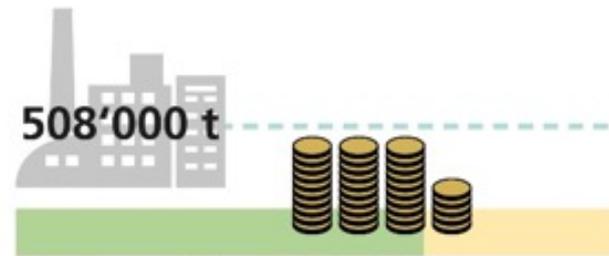
des Haushaltsbudgets für Essen

3'360

verfügbare kcal / Person / Tag
(tatsächlicher Verzehr: 2251 kcal)

Wo entsteht Lebensmittelabfall?

2.3 Mio Tonnen **Foodwaste** pro Jahr



*1 Tonne Abfall verursacht 100.- Entsorgungskosten (Vergärung und Kompostierung)

Einige Aktivitäten

- UAW Jahrestreffen, 4. April
- Publikation Leitfaden Hotellerie, Mitte April
- Tagungen der Fachgruppe Bäckereien, 6x pro Jahr
- ZAGG-Messe, 25. Oktober
- Pistor Expo, 8. - 9. Juni
- Fachkurs Gastgewerbe & Gemeinschaftsverpflegung, 6x im Jahr

und viele weitere Workshops,
Veranstaltungen und Publikationen ...



Wir arbeiten mit der Branche



Gastgewerbe & Gemeinschaftsverpflegung



Analyse & Coaching

individuelle Dienstleistungen

- Erhebung der Lebensmittelabfälle mit Tablet ([Software LeanPath®](#))
- Persönliche Beratung durch Experten
- individueller Massnahmenkatalog

Kurse & Workshops

Vermittlung & Erarbeitung von Inhalten

- Konkrete & innovative Massnahmen – von der Planung bis zum Verkauf
- Überbetrieblicher Austausch
- Praktische Umsetzung

Bäckerei- & Konditoreigewerbe



Analyse

individuelle Dienstleistungen

- gratis Erstanalyse
- erweiterte Analyse als Ergänzung zu Ihrem POS System
- Überschüsse erkennen und reduzieren

Fachgruppe

Vermittlung & Erarbeitung von Inhalten

- Austausch mit Berufskollegen
- Erarbeiten konkreter Lösungen und innovativer Ideen

Gastronomie: Nutzen Sie Ihr Sparpotenzial!

Beispielbetrieb spart 3'000.- im Monat!

Hotelbetrieb reduziert durch UAW Beratung die Lebensmittelabfälle in nur drei Wochen um 30%!

Einfache Massnahmen:

- **Angebot** an die Bedürfnisse der Gäste anpassen
- **Portionen** und Grössen abstimmen
- **Brot** nach Bedarf zubereiten, nicht vorschneiden



„Dank der Beratung konnten wir die Produktionsabläufe und Angebote analysieren, überarbeiten und verbessern. Gleichzeitig wurde die Qualität der Gerichte ausgebaut.“

Reto Vögeli, Küchenchef, Hotel Belvoir

Weitere Infos

www.united-against-waste.ch/fallstudien

Bäckereien: Nutzen Sie Ihr Sparpotenzial!

100'000 Tonnen Backwaren landen im Abfall pro Jahr

In der Schweiz werden jedes Jahr ca. 25% aller Brot- und Backwarenprodukte weggeworfen.

United Against Waste hat zusammen mit Pistor das Einsparungspotential aufgedeckt:

Eine Reduktion von 30 - 40% ist möglich. So könnten jährlich 30'000 – 40'000 Tonnen Backwaren eingespart werden!



Weitere Infos
www.united-against-waste.ch/fallstudien

Messen motiviert

Und holt das gesamte Team an Bord



Mit angepasster Portionengrösse, sichtbaren Abfällen und richtiger Lagerung hat unser Team die Lebensmittelabfälle auf ein Minimum vermindert. Dies bestätigten auch die Ergebnisse der Abfallerhebung - ein Motivationsschub für unser Team.“

Nicole und Thomas Rüegg,
Direktion/Inhaber, Hotel Weiss Kreuz

Weitere Infos

www.united-against-waste.ch/fallstudien

Ist Abfallvermeidung realistisch?

Ja!

#1

Food Waste ist eine **Frage des Verhaltens** – weniger eine der Infrastruktur oder Management

#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 !

Kommunizieren Sie Ihr Engagement

Positive Medienreaktionen dank Reduktion von Lebensmittelabfällen



MEDIA CENTER | KARRIERE BEI UNILEVER | SCHWEIZ | LAND WECHSELN

ÜBER UNS | UNSERE MARKEN | SUSTAINABLE LIVING | INNOVATIONEN | Suche

MEDIA CENTER

MEDIENMITTELUNGEN

- > 2015
- > 2014
- > 2013
- > 2012
- > 2011
- > 2010

Brancheninitiative gegen Lebensmittelverschwendung

03/07/2013

"United against Waste" lanciert

Thayngyen-Rund ein Drittel der Lebensmittel weltweit oder jährlich 2.3 Millionen Tonnen alleine in der Schweiz werden vernichtet. Der Branchenzusammenschluss „United Against Waste“ will das ändern und den Lebensmittelabfall im Schweizer Food-Service Markt bis 2020 halbieren. Zu den Gründungsmitgliedern der Initiative gehören neben Unilever Food Solutions namhafte Hersteller, Handels- und Gastro-Unternehmen wie auch Grossverpfleger und Verbände.

In der Food-Service Branche gehen Lebensmittel aus verschiedenen Gründen verloren... es in der industriellen Verarbeitung oder Schätzungen ist die Food-Service Branch Waste in der Schweiz beteiligt. Ein beträ Kooperationen von Food-Unternehmen

12 fokus

Gemeinsam gegen Verschwendung

Aus diesem Grund haben sich auf Initiat Unternehmen aus dem Food-Service M Branchenzusammenschluss „United Ag den Handel bis zu Gastronomieunterne Unilever Food Solutions, Nestlé Schw (Schweiz) AG, SV (Schweiz) AG, Gasts SVG.

Gemeinsam sollen Lösungen für wenige gesamten Branche zur Verfügung gestet ganzen Branche wollen wir bis 2020 die Vereinspräsident André von Steiger.

Weniger Food Waste durch Kooperati durch die Kooperation innerhalb der Br der Branche verbreitet werden. Kurzfrist verpflichtet, Lebensmittelabfälle zu red Partnerorganisationen werden vernetzt

Fortsetzung von Seite 11

Ein Buffet sei punkto Foodwaste ein «Killer», meint Reto Vögeli. Das meint auch Thomas Rüegg, Direktor Hotel Weiss Kreuz Illnau AG: «Das Buffet lebt davon, dass ein Drittel zu viel produziert wird.» Deshalb offeriert man im Hotel Weiss Kreuz nur das Frühstück in Buffetform. Wie Vögeli hat auch Thomas Rüegg in seinem Betrieb die Lebensmittelabfälle im Rahmen der Studie im Detail untersucht (Erhebung mit Lean Path, siehe Zweites).

Der Hotelier ist mit den Ergebnissen zufrieden: «Unser Betrieb schneidet im Vergleich zu den anderen relativ gut ab», freut

sich Rüegg. Pro Jahr entstünden dem Betrieb aufgrund unnötiger Lebensmittelabfälle Unkosten von rund 6000 Franken. Das ist deutlich unter dem Durchschnittswert der Studie. «Die Ergebnisse haben mich in meiner Strategie bestätigt.»

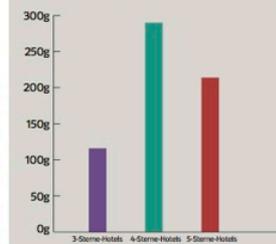
«Eine halbe Schokolade, mehr Dessert, kleinere Portionen, Abfall, das lässt keinen kalt.»

Reto Vögeli, Hotel Beau Rivage, so der meiste Gerichte reduziert. «Wir haben gemerkt, dass die Gäste, welche die traditionellen Gerichte bestellen, keine Vorspeisen und oft auch kein Dessert nehmen.» Nach dieser Anpassung habe der Desserverkauf um rund 20 Prozent zugenommen, so Rüegg. «Ein bewusster Umgang mit Foodwaste mindert also nicht nur den Warenabwand, sondern kann auch den Umsatz ankurbeln.»

Falls der Betrieb im Zuge der Anpassung der Portionsgrösse den einen oder anderen Gast verlieren habe, nimmt das Rüegg so hin. «Betriebswirtschaftlich hat es sich trotzdem gelohnt.» Rüegg erachtet die Möglichkeit für den Gast, bei der Hauptesspeise nun Nachschlag verlangen zu können, sogar als attraktives Marketingtool. Damit die Kleinteile mitspielen, brauche es allerdings «eine unheimliche Präsenz beim Gastro-»

Reto Vögeli, Küchenchef im Hotel Beau Rivage, Rüschlikon, ist beim Foodwaste die Moral wichtiger als das Geld.

4-Sterne-Hotels: Höchster Foodwaste/Gast



Quelle: UAW/Profilstudie

Die Servicemitarbeiter:innen sind also gefordert.

Foodwaste auf Dauer im Betrieb zum Thema machen

Noch schreiben will Rüegg an der Überproduktion. «In der Gastronomie herrscht oft ein Sicherheitsdenken: Nur nicht nicht genug haben.» Er ermuntert zu mehr Mut zur Lücke, kleineren Lagerbeständen, guter Individualisierung und zu mehr Kreativität, die einen allfälligen Mangel aufzufangen.

Die Gefahr sei, warnt Thomas Rüegg, dass die Sensibilisierung der Mitarbeitenden für das Thema nach der Studienphase im Alltagsgeschäft wieder verloren geht. Deshalb behalte man die für die Lebensmittelabfälle in der Küche

12 BRANCHE

panissimo | 21. August 2015 | Nr. 34

Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung

Bäcker und Confiseure reduzieren Food Waste

Ein grosser Teil der Lebensmittel landet im Abfall. So auch jedes vierte Brot pro Schweizer Haushalt. Verschiedene Institutionen und innovative Bäcker-Confiseure setzen sich gegen die Verschwendung ein.



...nismittel weggeworfen – insbesondere Brot.

aufgestellten Film die tellerrückigen Lebensmittelabfälle, d... in der Lebensmittelverschwendung. Die Foodwaste-Daten einer rund 200... hervorgerufen Beratung, 500 P... Nahrung zur gleichen von UAW... als wir effektiv... nanzierter in der Bundesamt für U... ung mit. Das K... und dessen Prei... aktuell erstell... Erstanalyse ist s... durch die Le... weiterhin online... lutzbar löst wi... endung ent... kanonische Implem... tungskette eine... Lean Path im Be... zungstrahnen... nits machen, mei... si, Projektleiterin... Consulting, Gmü

der Schweiz täglich 320 Gramm... Le... be... bei... auf dem... zeit... Dav... Bäck... Erh... Aga... S-It... nic... wer... Pro... Ver... nic...



Erhebungstools: Für die Erst detaillierte Auswertung gibt's

Die App zur Erstanalyse ist ein Tool, das kostenlos zur Verfügung steht. Es zeigt auf, wie viel und wo genau Lebensmittelabfälle im Unternehmen entstehen und was dagegen getan werden kann. Unterschieden wird nach Mittag- und Abendessen, nach Produktion, Tellerrücklauf etc. Der monetäre Wert des Weggeworfenen wird anhand eines Durchschnittswerters von Fr. 5.50 pro Kilo geschätzt.

«Lean Path» wiederum gibt es zum einen als Softwarelösung für ein handelsübliches Tablet (Lean Path Zap). Das Tablet wird

Aktive Mitglieder

sind das Rückgrat des Vereins



Helfen Sie mit, Lebensmittelabfälle zu reduzieren!
Werden Sie Mitglied von United Against Waste und profitieren Sie von unseren vergünstigten Angeboten!

WIR REDUZIEREN

LEBENSMITTELABFALL

Mitgliedschaft

Ihre Vorteile

1 **Kosten sparen**

Nutzen Sie Ihr betriebliches Sparpotenzial mit unseren:

- ✓ Kursen
- ✓ Individuellen Beratungen
- ✓ Abfallerhebungstools
- ✓ Fallstudien

2 **Ihre Firma vernetzen**

Tauschen Sie sich mit anderen Betrieben über Ihre Erfahrungen aus und gestalten Sie gemeinsam innovative Lösungsansätze.

3 **Engagement kommunizieren**

Zeigen Sie Ihren Kunden Ihr Engagement und integrieren Sie Abfallreduktion als Teil Ihrer Nachhaltigkeitsstrategie.



Videos zur Sensibilisierung



Prato Consciente

<https://www.youtube.com/watch?v=zqU5MSxARsw>



Food Waste = Money Waste

<https://vimeo.com/70026812>