



## ÖKO-KOMPASS

# Reduktion von Food Waste im Ausser-Haus-Konsum

### Kurzbeschreibung

Food Waste sind Lebensmittel, die für den menschlichen Konsum produziert, jedoch nicht vom Menschen konsumiert werden. Gemäss aktuellen Schätzungen fallen jährlich rund 265'000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums an. Dies entspricht etwa 12% der Abfälle des gesamten Schweizer Ernährungssektors. Abfälle vermeiden respektive Überschüsse reduzieren entlastet Ihr Portemonnaie und die Umwelt. Das Messen der Abfälle und einfache Veränderungen können bereits spürbare Unterschiede machen. In diesem Kontext verfolgt United Against Waste einen Supply-Chain-Ansatz innerhalb der Ausser-Haus-Branche. Dies ermöglicht Lösungsansätze an allen Schnittstellen zwischen Feld und Teller und verspricht somit das grösste Wirkungspotential.

### Inhalt

Der Verein United Against Waste erarbeitet praxisnahe Lösungsansätze gegen Food Waste und stellt diese der Branche zur Verfügung. Die Angebote umfassen:

Einstieg: Gratis Erstanalyse

Finden Sie heraus, wie viel Geld in Ihrem Betrieb monatlich durch Überschüsse verloren gehen.

Für Gastro-Betriebe:

Mit Hilfe einer intuitiven App erkennen Sie, wie viele Lebensmittel in Ihrem Betrieb tatsächlich weggeworfen werden, wo dies geschieht und vor allem, was Sie dagegen tun können.

Für das Bäckerei- und Konditoreigewerbe:

Das kostenlose Erhebungstool ist ideal für kleinere und mittlere Betriebe, welche im Kassensystem über keine Retourenfassung der nicht verkauften Waren verfügen.

Nach der Erhebung analysiert United Against Waste die Daten für Sie.

Beratungsangebot

Ein Optimierungsexperte erarbeitet mit Ihrem Team konkrete Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen. Sie erhalten rund zwei Tage Beratungsleistung. Das Resultat: Ein individueller Massnahmenkatalog für die Planung, Produktion und Mitarbeiterführung.

Kurse und Fachgruppen, weiteres

United Against Waste bietet auch

- Workshops und Präsentationen (Gastro)
- Fachkurs für Profis (Gastro)
- Fachgruppe Bäckereien und Konditoreien
- Sektionskurs Bäckerei-Konditorei von Richemont zu „Neue Methoden“
- Informationen mit Tipps, Tricks, Fallstudien oder Leitfäden

### Kundennutzen

- *Weniger Warenkosten*: Reduktion der Abfälle um bis zu 50% und entsprechende Einsparungen bei den Warenkosten.
- *Fundierte Entscheidungsgrundlage*: Die Erhebung der Lebensmittelabfälle ermöglicht bessere Entscheidungen für den Einkauf, die Produktion und die Angebote.
- *Abfallbewusste Teams*: Das gesamte Team wird an Bord geholt und sieht sich als Teil der Lösung.

### Zielpublikum

Gastgewerbe und Gemeinschaftsverpflegung, Bäckerei- und Konditoreigewerbe.

### Kosten

Die Erstanalyse ist kostenlos. Die Kosten der weiteren Angebote sind auf der Webseite von UAW ersichtlich.

### Kontaktinformationen

Verein United Against Waste  
c/o Foodways Consulting GmbH  
Goldbachweg 12  
4058 Basel  
Tel. 031 311 16 16  
info@united-against-waste.ch  
www.united-against-waste.ch



### **Weitere Angebote**

---

#### **Lebensmittel retten mit Too Good To Go**

Registrieren Sie Ihren Betrieb und verkaufen Sie ihre überschüssigen Waren, damit diese nicht weggeworfen werden müssen. Die App verknüpft Anbieterinnen und Anbieter direkt mit dem Endverbraucher, bzw. der Endverbraucherin.

→ [www.toogoodtogo.ch](http://www.toogoodtogo.ch)

#### **KITRO - Simplified Food Waste Management**

Das Unternehmen KITRO entwickelt und betreibt ein System, mit dem Gastrobetriebe auf Basis einer automatisierten Food Waste-Analyse die Verwendung ihrer Nahrungsmittel optimieren können.

→ [www.kitro.ch](http://www.kitro.ch)