

MEDIENMITTEILUNG

Luzern/Bern, 18. Oktober 2016

Lebensmittelabfälle reduzieren in der Gastronomie

Der Kanton Luzern engagiert sich für die Reduktion von Lebensmittelabfällen. Im zweiten Jahr seines dreijährigen Aktionsprogramms veranstaltet er gemeinsam mit dem Verein United Against Waste ein spezifisches Forum für die Gastronomie. Das Forum, das Hotels und Restaurants konkrete Lösungsansätze zur Verringerung von Lebensmittelabfällen aufzeigt, findet im Rahmen der Luzerner Gastronomiemesse ZAGG am 25. Oktober statt.

In seinem dreijährigen Aktionsprogramm für weniger Lebensmittelverschwendung führt der Kanton Luzern zusammen mit dem Verein United Against Waste ein spezifisches Forum für die Gastronomie durch. Ziel ist es, Hotellerie- und Gastronomiebetrieben zu zeigen, wie Lebensmittelabfälle und damit auch Warenkosten reduziert werden können. Gemäss United Against Waste können Hotels und Restaurants ihre Lebensmittelabfälle in nur einem Monat um durchschnittlich 25 Prozent verringern.

Unter dem Titel «Lebensmittelabfälle reduzieren – Erfolgsrezepte aus der Gastronomie» präsentieren an dem Forum verschiedene Gastronomiebetriebe und Experten aus der Lebensmittelbranche Best-Practice-Beispiele. Die Teilnehmenden erhalten damit Ideen und konkrete Massnahmen an die Hand, die sie später in ihren eigenen Betrieben umsetzen können.

Das Forum findet im Rahmen der ZAGG-Messe Luzern am 25. Oktober 2016 von 13.00 bis 17.00 Uhr statt. Die ZAGG-Messe ist die Luzerner Fachmesse für das Gastgewerbe, die Hotellerie und die Gemeinschaftsgastronomie. Sie bringt die wichtigsten Akteure der Luzerner Gastronomie zusammen.

Weitere Informationen:

- [Programmflyer](#)
- [Leitfaden für die Hotellerie](#)
- [LUSTAT-Aktuell 2016/3: Abfall und Entsorgung 2015](#)
- united-against-waste.ch/ZAGG

Über United Against Waste

Die Mitglieder des Branchenvereins United Against Waste haben sich mit einem gemeinsamen Ziel zusammengeschlossen: Anhand konkreter Lösungsansätze sollen die Lebensmittelabfälle im Ausser-Haus-Konsum reduziert werden.

Angebote

Coaching

Für Betriebe aus dem Gastgewerbe und der Gemeinschaftsverpflegung lohnt sich eine detaillierte Analyse der Lebensmittelabfälle. United Against Waste bietet dafür ein Coaching an, bei dem mit ausgewiesenen Optimierungsexperten und Gastronomie-Beratern gemeinsam Daten analysiert und Lösungen gesucht werden.

Fachkurse

Ein eintägiger Fachkurs für Profis zeigt Ansätze zur Reduktion von Lebensmittelabfällen auf. Erfahren Sie, wie Sie Abfälle messbar machen und wirkungsvolle Massnahmen im eigenen Betrieb umsetzen – von der Planung bis zur Kommunikation mit Gästen.

Leitfaden für die Hotellerie

Der [Leitfaden «Lebensmittelabfall vermeiden: Kosten sparen und Umwelt schonen»](#) bietet Management und Personal hilfreiche Tipps zur Reduktion von Lebensmittelabfällen – von der Planung bis zur Kommunikation mit dem Gast. Der Leitfaden wurde in Zusammenarbeit mit dem Vereinsmitglied Hotelleriesuisse erstellt und steht gratis zur Verfügung.

Weitere Informationen: united-against-waste.ch

Kantonales Aktionsprogramm für weniger Lebensmittelverschwendung 2015–2017

2015 und 2016: An der Luga erfuhren Konsumenten und Konsumentinnen im Rahmen der Ausstellung «Food Waste» auf spielerische Weise, wie sie selbst dazu beitragen können, die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren.

25. Oktober 2016 (13.00 bis 17.00 Uhr): Das Forum **«Lebensmittelabfälle reduzieren – Erfolgsrezepte aus der Gastronomie»** an der ZAGG-Messe Luzern bietet der Hotellerie- und Gastronomiebranche die Möglichkeit, sich gegenseitig auszutauschen und voneinander zu lernen. Der Kanton Luzern führt den Anlass gemeinsam mit United Against Waste durch. Unterstützt wird das Forum von der Albert-Koechlin-Stiftung und der ZAGG-Messe Luzern.

2017: Im Schweizerischen Agrarmuseum Burgrain und auf dem Biohof der Agrovision werden unter dem Titel «Darfs es betzali weniger sii?» spannende Schulerlebnistage durchgeführt. Schulen und Gemeinden können eine Wanderausstellung ausleihen.

Medienkontakte

United Against Waste

Markus Hurschler

Geschäftsleiter

c/o Foodways Consulting GmbH

Bollwerk 35, 3011 Bern

Telefon: 031 331 16 16

markus.hurschler@foodways.ch

Kanton Luzern

Hansruedi Arnet

Kommunikation

Dienststelle Umwelt und Energie

Libellenrain 15

Postfach 3439

6002 Luzern

Telefon: +41 41 228 60 68

Zentrale: +41 41 228 60 60

hansruedi.arnet@lu.ch