

Luzern, 7. März 2022

**Viel zu oft landen Lebensmittel im Abfall. Gemäss dem Bundesamt für Umwelt verursacht die Schweiz pro Jahr 2,6 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle. Rund ein Zehntel der Lebensmittelverschwendung fällt in der Gastronomie an. Mit dem Projekt «Food Save Luzern» geht der Kanton Luzern zusammen mit United Against Waste (UAW) die Herausforderung an. Gesucht sind 30 interessierte Catering- und Gastro-Betriebe, die mit praxisnahen Massnahmen dabei unterstützt werden, ihre Lebensmittelabfälle um durchschnittlich 35 Prozent zu reduzieren und damit auch Kosten einzusparen.**

Bis 2050 will der Kanton Luzern klimaneutral werden. Im Planungsbericht Klima und Energie zeigt der Luzerner Regierungsrat auf, wie der Kanton Luzern die Ziele zum Schutz des Klimas und zur Anpassung an den Klimawandel in den nächsten Jahren koordiniert angehen will. Auch die Reduktion von Food Waste kann einen erheblichen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Denn rund ein Drittel der geniessbaren Nahrungsmittel werden zurzeit als Food Waste entsorgt. Der Kanton Luzern initiierte und unterstützt deshalb das Projekt «Food Save Luzern». Während zweier Jahre wird dabei der Lebensmittelabfall der teilnehmenden Catering- und Gastronomiebetrieben gemessen. In der Gastronomie kann durch gezielte Massnahmen, wie etwa ausgewogene Portionen und eine durchdachte Einkaufsliste, die Lebensmittelabfälle im Durchschnitt 35 Prozent verringert werden. Damit hat das Projekt nicht nur einen ökologischen, sondern auch einen betriebswirtschaftlichen Nutzen.

Maximal 30 Betriebe können bei diesem Projekt teilnehmen. Alle Betriebe nehmen zum Start an einem umfassenden Coaching teil, messen ihren Lebensmittelabfall und haben die Möglichkeit, sich mit anderen teilnehmenden Betrieben auszutauschen. Nach der Analyse zeigt ein Massnahmenplan auf, wie Abfälle und damit Kosten eingespart werden können. Die Erfahrung von United Against Waste zeigt, dass im Schnitt 35 Prozent der Lebensmittelabfälle auf einfache Weise nachhaltig reduziert werden können. Das Projekt umfasst insgesamt drei Messungen, die sich auf zwei Jahre verteilen.

#### **Beeindruckende Ergebnisse im Luzerner Kantonsspital**

Das Luzerner Kantonsspital (LUKS) beweist bereits seit 2018 Pioniergeist in diesem Bereich und verzeichnete beeindruckende Ergebnisse. Nach einer ersten Messung des Ist-Zustandes und eines anschliessenden systematischen und kontinuierlichen Vorgehens erreichte das LUKS eine Reduktion des Lebensmittelabfalls um 50 Prozent. Seither setzt das LUKS seine Massnahmen fort, um nachhaltig und langfristig das Thema Lebensmittelabfall im Küchenbetrieb zu integrieren.

Für die Umsetzung des Projekts «Food Save Luzern», arbeitet der Kanton Luzern mit United Against Waste (UAW) zusammen. Die UAW ist ein Branchenzusammenschluss im Food-Service Sektor. Er engagiert sich für eine Reduktion von Food Waste im Ausser-Haus-Konsum und strebt an, den Lebensmittelabfall in der Branche zu halbieren.

#### **Kontakt:**

United Against Waste, c/o Foodways Consulting GmbH  
Alexander Pabst, [alexander.pabst@foodways.ch](mailto:alexander.pabst@foodways.ch)

Weitere Informationen zum Projekt «Food Save Luzern» und Anmeldung: <https://www.united-against-waste.ch/event/anmeldung-fslu/>

Weitere Informationen zur Case Study Kantonsspital Luzern: [https://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2017/05/Fallstudie\\_LUKS.pdf](https://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2017/05/Fallstudie_LUKS.pdf)