

Luzern, 14. November 2022

Viel zu oft landen Lebensmittel im Abfall. Gemäss dem Bundesamt für Umwelt verursacht die Schweiz pro Jahr 2,8 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) das Thema an. Dieses Jahr sind 21 Betriebe mit dabei. Für die letzten freien Plätze können sich ab sofort exklusiv acht weitere interessierte Gastro-Betriebe anmelden, um im März 2023 zu starten.

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 unterstützt deshalb das Projekt «Food Save Luzern». Denn die Reduktion von Food Waste ist eine Massnahme aus dem Planungsbericht Klima und Energie und kann einen erheblichen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Dieses Jahr nehmen 21 Gastro-Betriebe am Projekt teil, darunter etwa das Marché Restaurant bei der Raststätte Neuenkirch Ost. Birke Baden, Quality Managerin bei Marché Neuenkirch Ost, ist überrascht, dass «die Selbstverständlichkeit der laufenden Verfügbarkeit von beispielsweise Lebensmitteln und Rohstoffen heute nicht mehr so selbstverständlich ist und dies den Mitarbeitenden klar ist - sie wollen deshalb handeln». Das gastronomische Team wird im Projekt «Food Save Luzern» sensibilisiert, sodass Food Save statt Food Waste die Devise werde. Auch Alessandro Tognazzi, Küchenchef / Kader vom Cascada Boutique Hotel & Bolero Restaurants hat seine Erfahrungen gemacht und erklärt: «Das Food-Waste-Food-Save-Konzept greift langsam aber sicher immer besser. Es fordert jeden einzelnen Mitarbeiter, jeden Tag aufs Neue. Wir sehen es sportlich und agieren als Team. Nur so kommen wir ans Ziel!»

Innert zwei Jahren wird der Lebensmittelabfall der teilnehmenden Gastronomiebetriebe gemessen. «Das Projekt hat uns extrem die Augen geöffnet und ein paar Ergebnisse waren ziemlich schockierend», stellt Ursina Ponti, Leiterin Gastronomie im Hotel Schweizerhof Luzern, fest. Auch Iwan Kurmann, Leitung Küche im Begegnungszentrum St. Ulrich, bestätigt: «Das Projekt Food Save Luzern ist eine super Sache, es wird einem wieder bewusst, wie viele Lebensmittel weggeworfen werden.» Die Erfahrung von United Against Waste zeigt, dass Lebensmittelabfälle auf einfache Weise nachhaltig reduziert werden können. Durch gezielte Massnahmen, wie etwa ausgewogene Portionen und einem angepassten Produktionsplan, können die Lebensmittelabfälle im Durchschnitt 35 Prozent verringert werden. Damit hat das Projekt nicht nur einen ökologischen, sondern auch einen betriebswirtschaftlichen Nutzen.

Alle Betriebe nehmen zum Start an einer umfassenden Sensibilisierungspräsentation teil und messen anschliessend ihren Lebensmittelabfall. «Die Zahlen dahinter machen nicht nur nachdenklich, sondern geben einem auch den Kick etwas zu verändern. Zeit zum Umdenken, nachzudenken und endlich anzufangen», stellt Ralf Schied, Küchenchef von der Betagtenzentrum Emmen AG, fest. Nach der Analyse zeigt ein Massnahmenplan auf, wie Abfälle und damit Kosten eingespart werden können. Das Projekt umfasst insgesamt drei Messungen, die sich auf zwei Jahre verteilen. Markus Businger, Food & Beverage Manager bei der Pilatus Bahnen AG, macht ein Zwischenfazit: «Food Save bietet eine tolle Unterstützung und ein fundiertes Fachwissen für uns als Betrieb für unsere Weiterentwicklung. Speziell gut ist der Erfahrungsaustausch untereinander.»

Für die Umsetzung des Projekts «Food Save Luzern» arbeitet der Kanton Luzern mit United Against Waste (UAW) zusammen. UAW ist ein Branchenzusammenschluss in der Lebensmittelbranche. Der Verein 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, 031 331 16 16
Alexander Pabst alexander.pabst@foodways.ch / Leonie Küpper leonie.kuepper@foodways.ch

Weitere Informationen zum Projekt «Food Save Luzern» und Anmeldung: <https://www.united-against-waste.ch/aktivitat/food-save-luzern-alles-auf-einem-blick/>