

Luzerner Restaurants packen an

Nur wer die Menge seiner Lebensmittelabfälle kennt, kann diese auch reduzieren. Luzerner Gastronomiebetriebe messen die Abfälle und ergreifen Massnahmen. Nach zwei Jahren überprüfen sie die Erfolge – und verankern Bewährtes langfristig.

von Markus Hurschler

Food Waste und eine nachhaltige Ernährung spielen im Klimaschutz eine wichtige Rolle – darüber besteht im Kanton Luzern längst Konsens. Die Reduktion von Food Waste ist deshalb auch Teil des Planungsberichts über die Klima- und Energiepolitik des Kantons Luzern, den das Parlament im Frühjahr 2022 gutgeheissen hat. Der Planungsbericht zeigt auf, wie der Kanton sein Klimaschutzziel von netto null Treibhausgas-Emissionen bis 2050 erreichen kann.

Zusammen mit dem Verein United Against Waste (UAW) hat der Kanton Luzern Anfang 2022 das zweijährige Projekt «Food Save Luzern» initiiert. Mit von der Partie werden insgesamt rund 30 Catering- und Gastronomiebetriebe sein, die lernen, wie sie ihren Food Waste stark reduzieren können. Und das lohnt sich: Denn in der Gastronomie können die Lebensmittelabfälle durch gezielte Massnahmen, wie etwa ausgewogene Portionen und eine durchdachte Einkaufsliste, durchschnittlich um 35 Prozent verringert werden. Massnahmen gegen Food Waste haben also nicht nur einen ökologischen, sondern auch einen betriebswirtschaftlichen Nutzen.

In einem ersten Schritt messen die teilnehmenden Betriebe während vier Wochen ihre aktuelle Lebensmittelverschwendung mit einem einfachen digitalen Erhebungstool. Bereits die Messung des Ist-Zustands sensibilisiert das Team und zeigt deutlich, wo in der Küche überall Food Waste anfällt. Anschliessend erarbeiten die Gastro-



Das Team der ZFV Gastronomie im Verkehrshaus trennt die Lebensmittelabfälle in einem Wagen mit mehreren Behältern nach Kategorien, um den Ist-Zustand zu messen.

nom:innen in einem Workshop mit einer erfahrenen Fachperson basierend auf ihren Messdaten individuelle Massnahmen, beispielsweise in der Mengenplanung oder in der Gästekommunikation.

Wie schneiden die Betriebe ab?

Zwei Jahre lang setzen die Betriebe das Gelernte um und reduzieren dadurch ihren Food Waste immer mehr. Nach dem ersten Jahr absolvieren die teilnehmenden Betriebe eine erste Erfolgsmessung und erfahren, wie viel Lebensmittelabfall sie mit ihren Massnahmen im Vergleich zum Vorjahr einsparen konnten. Am Ende des zweiten Jahres wird noch einmal ausgewertet, wie sich die Food-Waste-Reduktion verbessert hat. Die zweite Erfolgsmessung gibt Aufschluss darüber, wie langfristig die Fortschritte im Betrieb eingebettet werden konnten.

Dasselbe Food-Save-Konzept hat UAW bereits im Kanton Basel-Stadt und im Berner Oberland erprobt. Das Projekt in Basel-Stadt mit 27 Gastronomiebetrieben wurde 2022 abgeschlossen. Es zeigt sehr positive Resultate: Top-Betriebe haben es geschafft,

ihren Food Waste langfristig um bis zu 70 Prozent zu senken. Dadurch sparen sie nicht nur wertvolle Ressourcen ein, sondern gleichzeitig auch Kosten im Wareneinkauf und in der Verarbeitung.

Kantonsspital macht vorwärts

Gute Vorbilder finden sich aber auch im Kanton Luzern. Das Luzerner Kantonsspital zum Beispiel kämpft seit 2018 verstärkt gegen Food Waste und verzeichnet beeindruckende Ergebnisse: Um 50 Prozent hat das Spital seine Lebensmittelabfälle reduziert. Das ist gelungen, in dem das Spital nach einer ersten Messung des Ist-Zustands systematisch und kontinuierlich Massnahmen umgesetzt und diese auch langfristig in den Küchenbetrieb integriert hat.

Gemeinsam gegen Food Waste

Der Verein United Against Waste ist ein Branchenzusammenschluss, der verschiedene Akteur:innen der Lebensmittelbranche vereint, um gemeinsam an der Reduktion von Lebensmittelabfall zu arbeiten. In partnerschaftlichen Projekten arbeitet der Verein mit Verwaltungen auf allen Ebenen zusammen.

www.united-against-waste.ch



Markus Hurschler
Managing Partner, Foodways Consulting GmbH, Basel,
markus.hurschler@foodways.ch,
www.foodways.ch