



Lebensmittelabfälle zu messen und Ursachen zu analysieren, hilft dabei, Prozesse in der Gastronomie möglichst nachhaltig Food-Waste-frei zu gestalten.

Gemeinsam Potenziale aufdecken

Im Gastrobereich steckt grosses Optimierungspotenzial, um die Verschwendung von Lebensmitteln zu verhindern. Die öffentliche Hand kann dazu beitragen, für die Thematik zu sensibilisieren und Massnahmen zur Reduktion einzuleiten. Messungen und Analysen helfen dabei und machen die Potenziale sichtbar.

von Jonas Küng

Für 14 Prozent der in der Schweiz entstehenden Umweltbelastung durch Food Waste ist die Gastronomie verantwortlich. Zu diesem Schluss kommt ein vom Bundesamt für Umwelt (Bafu) in Auftrag gegebener Bericht der ETH Zürich aus dem Jahr 2019. Bezüglich Umweltbelastung wiegt der in der Gastrobranche verursachte Food Waste somit deutlich schwerer, als dies die reine Mengenbetrachtung nahelegen würde. Denn nur 7 Prozent der Food-Waste-Menge nach Gewicht gehen auf das Konto der Gastronomie. Zum Vergleich: 28 Prozent entfallen auf Haushalte. Berücksichtigt man aber alle umweltrelevanten Faktoren wie Transport, Verarbeitung,

Lagerung und Verpackung, wird ersichtlich, dass von der Produktion der Lebensmittel bis zu deren Zubereitung im Gastrobereich viele Ressourcen und Energie aufgewendet werden. Es ist daher sinnvoll, dem Gastrobereich in der Food-Waste-Debatte mehr Beachtung zu schenken. Dies umso mehr, da Lebensmittelabfälle in der Gastronomie in strukturierten Abläufen entstehen, wo Anpassungen rasch und langfristig wirken.

Anforderungen stellen, Unterstützung bieten

Die öffentliche Hand hat unterschiedliche Möglichkeiten, um Optimierungen voran-

zutreiben. Neben allgemeinen Sensibilisierungskampagnen und Empfehlungen kann sie bei öffentlich unterstützten Betrieben, beispielsweise im Bildungs- oder Kulturbereich, konkrete Anforderungen an die Vermeidung von Lebensmittelabfällen stellen. Auch die Unterstützung von Projekten, bei welchen das Messen und Analysieren von Food Waste im Vordergrund stehen, birgt viel Potenzial.

Ein solches Projekt führt der Kanton Basel-Stadt aktuell mit verschiedenen Gastrobetrieben durch. An den Projektkosten beteiligen sich der Kanton mit zwei Dritteln und die teilnehmenden Betriebe mit einem Drittel. Das Projekt steht im Kontext

Eine Brancheninitiative gegen Food Waste

United Against Waste (UAW) ist eine Brancheninitiative, in welcher Unternehmen und Organisationen der Ausser-Haus-Verpflegung gemeinsam an der Reduktion von Lebensmittelabfall arbeiten. Heute verbindet der Verein über 175 Mitglieder aus den Branchen Produktion, Verarbeitung und Handel, Gastgewerbe und Gemeinschaftsgastronomie, Bäckereien und Konditoreien sowie Verbände.

In partnerschaftlichen Projekten arbeitet UAW mit Verwaltungen auf allen Ebenen. Gemeinsame Projekte erwiesen sich besonders erfolgreich in der Mobilisierung lokaler Gastronomieunternehmen. Der Nutzen für Städte, Gemeinden und Kantone ist vielfältig:

- > Sie setzen effektive Abfallreduktionsprojekte in einem Bereich mit hoher Umweltrelevanz und in einer relevanten Zielgruppe urbaner Gebiete um.
- > Sie erreichen umwelt- oder ernährungspolitische Ziele. UAW liefert Fachkompetenz, Methoden und Werkzeuge und übernimmt die Projektleitung.
- > Sie setzen öffentliche Mittel in Leuchtturmprojekten ein, die langfristig Wirkung erzielen, da sich die positiven Effekte über die eigentliche Projektdauer hinaus multiplizieren.

des Massnahmenpakets nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2018 – 2021, mit dem der Regierungsrat sein Engagement für eine nachhaltige Ernährung stärken will. Mit insgesamt elf Massnahmen strebt der Kanton drei Hauptziele an:

- > regionale Lebensmittelversorgung und Wertschöpfung stärken,
- > eine vielfältige, gesunde, faire und umweltverträgliche Verpflegung fördern,
- > Lebensmittelabfälle vermeiden.

Zu den Massnahmen des dritten Ziels gehört auch die Vermeidung von Food Waste im Gastrobereich: Der Kanton Basel-Stadt prüft in Anknüpfung an die Bestrebungen des Bundes Reduktionsmöglichkeiten von Lebensmittelabfällen im Bereich Catering und Gastronomie. Er stützt sich dabei auf gute Praxisbeispiele, analysiert Lebensmittelabfälle bei kantonalen und interessierten privaten Verpflegungsangeboten und entwickelt Empfehlungen.

Die Federführung für die Umsetzung des Projekts liegt beim Amt für Umwelt und Energie Basel-Stadt, welches dafür mit dem Verein «United Against Waste» (UAW, siehe Kasten) zusammenarbeitet. Gemeinsam konnten Basel und UAW 30 Gastrobetriebe zum Mitmachen gewinnen, darunter eigenständige Restaurants und Hotels sowie Alters- und Pflegeheime und Spitäler. Bei diesen Betrieben werden nun bis Anfang 2021 in zwei Zeitabschnitten Messungen und Analysen des anfallenden Food Waste durchgeführt.

Der Aufwand lohnt sich

Die Betriebe sind nach einem halbtägigen Einführungsworkshop sowie einem Besuch von Experten von UAW in der Lage, die erste, über vier Wochen laufende Mes-

sung selbstständig vorzunehmen. UAW wertet die Resultate kontinuierlich aus und begleitet die Betriebe individuell. Das Projekt wird gestaffelt durchgeführt. Ähnliche Betriebe besuchen den Workshop gemeinsam und führen die Messungen parallel durch. Einige Monate nach der Messung des Ist-Zustandes findet eine Erfolgsmessung statt, welche die Resultate der angestrebten Verbesserung sichtbar macht.

Für das Messen stehen Hilfsmittel wie Apps zur Verfügung, welche ein standardisiertes Vorgehen vereinfachen. Das Messen ist trotzdem mit einigem Aufwand verbunden. Beispielsweise müssen die Lebensmittelabfälle zuerst separiert werden, bevor sie gewogen werden können. Das ist nötig, um aussagekräftige Resultate zu erhalten. Dieser Prozess fördert aber die Sensibilisierung der Mitarbeitenden, was wiederum die Umsetzung der entsprechenden Massnahmen unterstützt.

Für Gastrobetriebe bedeutet das Projekt jedoch nicht nur Aufwand: Durch die Vermeidung von Food Waste reduzieren die Betriebe ihre Kosten. Unter Berücksichtigung der Vollkosten (also Ausgaben wie Waren-, Personal- und Energiekosten) können sie laut einer Studie von UAW und der Berner Fachhochschule pro Kilogramm vermiedenem Food Waste theoretisch 24 Schweizer Franken einsparen. Damit bleibt der Ansporn für die Betriebe gross, Lebensmittelabfälle auch nach der Projektphase zu vermeiden. Neben den finanziellen Anreizen schätzen die Verantwortlichen der am Projekt beteiligten Gastrobetriebe zudem, dass ein Austausch mit anderen Betrieben zum Thema stattfindet und sie so voneinander profitieren können. Der Kanton Basel-Stadt wird am

Ende des Projekts aus den Erfahrungen und Massnahmen der dreissig beteiligten Gastrobetriebe die besten Umsetzungsbeispiele zusammenstellen und diese in geeigneter Form allen Gastrobetrieben im Kanton zur Verfügung stellen.

Damit sich die Umweltbelastung durch Food Waste in der Gastronomie wesentlich verbessern kann, braucht es mehr als 30 sensibilisierte Betriebe. Das Projekt im Kanton Basel-Stadt bietet aber reichlich Inspiration, wertvolle Erfahrungen und spornt hoffentlich viele weitere Gastrobetriebe an, Food Waste zu vermeiden.

Erfolge in Luzern

Wie gross die Optimierungspotenziale sind, zeigt eindrücklich das Beispiel eines ähnlichen Projekts am Luzerner Kantonsspital. Durch messen, analysieren und die daraus abgeleiteten Massnahmen konnten die drei Standorte des Spitals die Lebensmittelabfälle um 35 Prozent reduzieren. Seit 2018 fallen so pro Monat mindestens neun Tonnen weniger Food Waste an. Zu den Verbesserungsmassnahmen gehören in Luzern unter anderem kleinere Menüs, die Verwendung von Rüstabfällen für Suppen und Saucen sowie die Sensibilisierung von Personal und Patienten.

Nachhaltige Ernährung im Fokus

Parallel zum Food-Waste-Projekt mit der Gastronomie engagiert sich UAW gemeinsam mit anderen Partnern für ein weiteres Projekt in Basel. Ziel ist, die Gastronomie für nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren. Neben dem Vermeiden von Food Waste geht es dabei um mehr Nachhaltigkeit beim Lebensmitteleinkauf sowie bei der Menüwahl. Der Kanton prüft hier aktuell eine finanzielle Beteiligung.

Links und weitere Infos:

www.pusch.ch/themaumwelt



Jonas Küng

Amt für Umwelt und Energie,
Kanton Basel-Stadt,
jonas.kueng@bs.ch,
www.aue.bs.ch