

## MEDIENMITTEILUNG

Bern, 09.10.2018

### Studie der BFH in Zusammenarbeit mit United Against Waste **Kosten senken und Food Waste vermeiden – Einsparpotenziale in der Schweizer Gastronomie**

**Mit einfachen Massnahmen lassen sich mit Food Waste zusammenhängende Kosten spürbar reduzieren oder gar halbieren. Zu diesem Schluss kommt ein Team der Berner Fachhochschule (BFH), welche in Zusammenarbeit mit dem Branchennetzwerk United Against Waste (UAW) eine Studie durchgeführt hat.**

Rund 13% der in der Schweiz anfallenden Lebensmittelabfälle entstehen in der Gastronomie. Dabei kostet jedes Kilogramm Food Waste den Verursacherbetrieb 24 Franken. Eine Gruppe von Forschenden und Studierenden unter der Leitung von BFH-Professorin Marie Brechbühler fanden dies in einer Studie in Zusammenarbeit mit UAW heraus. Dabei wurden die Kosten von Food Waste entlang der Zubereitungsphasen der Lebensmittel untersucht. Während unverarbeitete Lebensmittel kaum in der Tonne verschwinden, steigt der Food Waste in der Verarbeitung und im Konsum um ein Vielfaches.

Dabei kann durch Food Save, also das Reduzieren von Food Waste, viel Geld gespart werden. Dies bestätigt Katja Lemmler von den Sunstar Hotels: «Die Resultate der Studie überraschen mich nicht. Die Kosten von Food Waste werden zu häufig unterschätzt und sollten deshalb mehr Aufmerksamkeit erhalten. Wir konnten bereits mit einfachen Massnahmen unsere Lebensmittelabfälle stark reduzieren und dabei Kosten sparen.» Seit 2016 engagieren sich die Sunstar Hotels für Food Save. Damals hatte es mit einem UAW Coaching begonnen, heute ist Food Save eine Philosophie der Hotelgruppe.

Forschende und Praktiker empfehlen Massnahmen, die direkt in der Verarbeitung und im Konsum ansetzen. Die effektivste Methode ist das Sensibilisieren des Küchenteams und der Gäste. Das Bewusstwerden der Problematik fördert den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln. Zudem wird die Verkleinerung des Menüs und der Portionengrösse empfohlen. So können Abfälle aus Überproduktion und Tellerrücklauf erfolgreich vorgebeugt werden.

*Download der Studie:*

[https://www.wirtschaft.bfh.ch/uploads/tx\\_frppublikationen/FoodWasteInDerGastronomie\\_181008.pdf](https://www.wirtschaft.bfh.ch/uploads/tx_frppublikationen/FoodWasteInDerGastronomie_181008.pdf)

United Against Waste (UAW) ist ein Branchenzusammenschluss der Schweizer Gastronomiebranche. Die 155 Mitglieder arbeiten seit 2013 zusammen an einer branchenweiten Reduktion der Lebensmittelabfälle. Mit innovativen Ansätzen leisten die Mitglieder Pionierarbeit in diesem zukunftsorientierten Thema und setzen Meilensteine für die gemeinsame Vision.



**Nähere Informationen zur Studie geben Ihnen:**

United Against Waste  
c/o Foodways Consulting AG  
Moritz Müllener  
(auch bei Anfragen bezüglich Katja  
Lemmler oder weiteren Praxisbeispielen)  
078 916 97 32  
[moritz.muellener@foodways.ch](mailto:moritz.muellener@foodways.ch)

Prof. Dr. Marie Brechbühler  
Berner Fachhochschule, Wirtschaft  
Institut Unternehmensentwicklung  
031 848 44 51  
[marie.brechbuehler@bfh.ch](mailto:marie.brechbuehler@bfh.ch)

Prof. Dr. Harder Deane Lee  
Berner Fachhochschule, Wirtschaft  
Institut Unternehmensentwicklung  
031 848 34 37  
[deane.harder@bfh.ch](mailto:deane.harder@bfh.ch)