

## Impuls Umwelt: Beratungsangebot für KMU

### Reduktion von Food Waste im Ausser-Haus-Konsum

---

#### Kurzbeschreibung

Food Waste vermeiden respektive Überschüsse reduzieren entlastet Ihr Portemonnaie und die Umwelt. Das Messen der Abfälle und einfache Veränderungen können bereits spürbare Unterschiede machen. In diesem Kontext verfolgt United Against Waste einen Supply-Chain-Ansatz innerhalb der Ausser-Haus-Branche. Dies ermöglicht Lösungsansätze an allen Schnittstellen zwischen Feld und Teller und verspricht somit das grösste Wirkungspotential.

---

#### Hintergründe

Der Verein United Against Waste ist ein Branchenzusammenschluss und engagiert sich aktiv für eine Reduktion von Food Waste im Ausser-Haus-Konsum. Gemäss aktuellen Schätzungen fallen jährlich rund 265'000 Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums an. Dies entspricht etwa 12% der Abfälle des gesamten Schweizer Ernährungssektors.

#### Einstieg: Gratis Erstanalyse

Finden Sie heraus, wie viel Geld in Ihrem Betrieb monatlich durch Überschüsse verloren gehen.

#### Für Gastro-Betriebe:

Mit Hilfe einer intuitiven App erkennen Sie, wie viele Lebensmittel in Ihrem Betrieb tatsächlich weggeworfen werden, wo dies geschieht und vor allem, was Sie dagegen tun können.

#### Für das Bäckerei- und Konditoreigewerbe:

Das kostenlose Erhebungstool ist ideal für kleinere und mittlere Betriebe, welche im Kassensystem über keine Retourenfassung der nicht verkauften Waren verfügen.

Nach der Erhebung analysiert United Against Waste die Daten für Sie.

---

#### Unser Beratungsangebot

Unser Optimierungsexperte erarbeitet mit Ihrem Team konkrete Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen. Sie erhalten rund zwei Tage Beratungsleistung. Das Resultat: Ein individueller Massnahmenkatalog für die Planung, Produktion und Mitarbeiterführung.

---

#### Kurse und Fachgruppen

United Against Waste bietet auch  
Workshops und Präsentationen (Gastro)  
Fachkurs für Profis (Gastro)  
Fachgruppe Bäckereien und Konditoreien  
Sektionskurs Bäckerei-Konditorei von Richemont zu „Neue Methoden“

---

#### Kundennutzen

Sparen Sie Geld mit massgeschneiderten Lösungen zur Vermeidung von Food Waste.

---

#### Zielpublikum

Gastgewerbe & Gemeinschaftsverpflegung, Bäckerei- und Konditoreigewerbe

---

#### Kosten

Erstanalyse ist kostenlos. Die individuelle Beratung für Mitglieder ist gratis, für Nicht-Mitglieder kostet die Beratung Fr. 500.



---

### Kontaktinformationen

United Against Waste  
c/o Foodways Consulting GmbH  
Murbacherstrasse 34  
4056 Basel

↖ [info@united-against-waste.ch](mailto:info@united-against-waste.ch)  
↖ [united-against-waste.ch](http://united-against-waste.ch)

---

### Weitere Angebote:

↖ [toogoodtogo.ch](http://toogoodtogo.ch)

bzw. die **App toogoodtogo**

Registrieren Sie Ihren Betrieb und verkaufen Sie ihre überschüssigen Waren, damit diese nicht weggeworfen werden müssen. Die App verknüpft Anbieterinnen und Anbieter direkt mit dem Endverbraucher, bzw. der Endverbraucherin.

### KITRO - Simplified Food Waste Management

Das Unternehmen KITRO entwickelt und betreibt ein System, mit dem Gastrobetriebe auf Basis einer automatisierten Food Waste-Analyse die Verwendung ihrer Nahrungsmittel optimieren können.

↖ [kitro.ch](http://kitro.ch)

### Save Food – Fight Waste

Eine Initiative von der Stiftung PUSCH, praktischer Umweltschutz Schweiz. Ein Drittel aller Lebensmittel wird in der Schweiz verschwendet. Alleine am Ende der Lebensmittelkette – in unseren Haushalten – gehen pro Person und Jahr rund 90 kg essbare Lebensmittel verloren. Dieser riesige Verlust an Lebensmitteln ist inakzeptabel, denn wir verschwenden damit Geld, Ressourcen und belasten die Umwelt unnötig. Um Food Waste zu bekämpfen setzt PUSCH sog. Food Ninjas ein, die aufzeigen, wie Food Waste minimiert werden kann. Die Initiative richtet sich an Private und das Gastrogewerbe gleichermaßen.

↖ [ninja@savefood.ch](mailto:ninja@savefood.ch)

↖ [savefood.ch](http://savefood.ch) (Suche Stichwort: „Gastronomie“)