

Leitfaden Arbeitsgruppe Gastronomie

Messung der Lebensmittelverluste

Praktische Umsetzung für Betriebsverantwortliche

**Los geht's!**

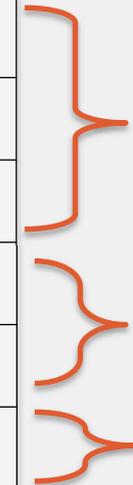
Februar 2024



# Vorgehen

## Schritt für Schritt

Schritt	Thema	Folie
1	Zuordnung zu einer Betriebsgruppe	4
2	Wann wird gemessen?	5
3	Was wird gemessen?	6
4	Auf die Messung vorbereiten	8-9-10
5	Durchführung der Messung in 3 Kategorien	11
6	Datenübermittlung	13



Vor der Messung

Während der  
Messung

Nach der Messung

# 1 Vor der Messung

20.12.2023

Starter Kit zum Leitfaden Gastronomie – Messung der Lebensmittelverluste



# Zuordnung zu einer Betriebsgruppe

- Wählen Sie diejenige Betriebsgruppe, welche am besten auf ihren Betrieb zutrifft

Betriebsgruppen	Beispiele
Gemeinschaftsverpflegung	Personalrestaurants, Mensen, Catering Unternehmen, Selbstbedienungsrestaurants, Bergbahngastronomie (z.B. Jungfraubahnen Gastronomie)
Systemgastronomie	Gastronomieunternehmen mit einem standardisierten Konzept in Bezug auf Prozesse und einer Corporate Identity von drei oder mehr Restaurants
Spitalgastronomie	Akutspitäler, Reha-Kliniken, Psychiatrische Kliniken
Sozialverpflegung	Alters- und Pflegezentren, Soziale Institutionen, Caterer für Schulen, Kindergärten und Kitas, Schulkantinen, Gefängnisverpflegung, Flüchtlingszentren
Hotellerie und Individualgastronomie	Hotels, Gasthöfe, B&Bs, Restaurants, Imbisse, Food Trucks, Parahotellerie, Jugendherbergen, SAC Hütten

# Wann wird gemessen?

## Wann wird gemessen?

- Mindestens einmal im Jahr (Zeitraum frei wählbar)
- Zeitraum wählen, der den Normalbetrieb gut abbildet (keine Ferienzeit, Zwischensaison etc.)
- Jährliche Messung möglichst immer im gleichen Zeitraum

## Wie lange wird gemessen?

- Mindestens vier aufeinanderfolgende Wochen (28 Tage inkl. Schliesstage)
  - Ausnahme: Verkürzung des Messzeitraums auf 2 Wochen möglich unter folgender Bedingung:

Das Unternehmen kann anhand einer vierwöchigen Messung bei möglichst repräsentativ ausgewählten Standorten/Betrieben (Richtwert: mind. 10% der Betriebe oder mind. 10 Betriebe) darlegen, dass die Lebensmittelverluste im Schnitt konstant bleiben, also zwischen den Messwochen keine signifikanten Schwankungen auftreten.

- Wenn möglich durchgehende Messung über das ganze Jahr

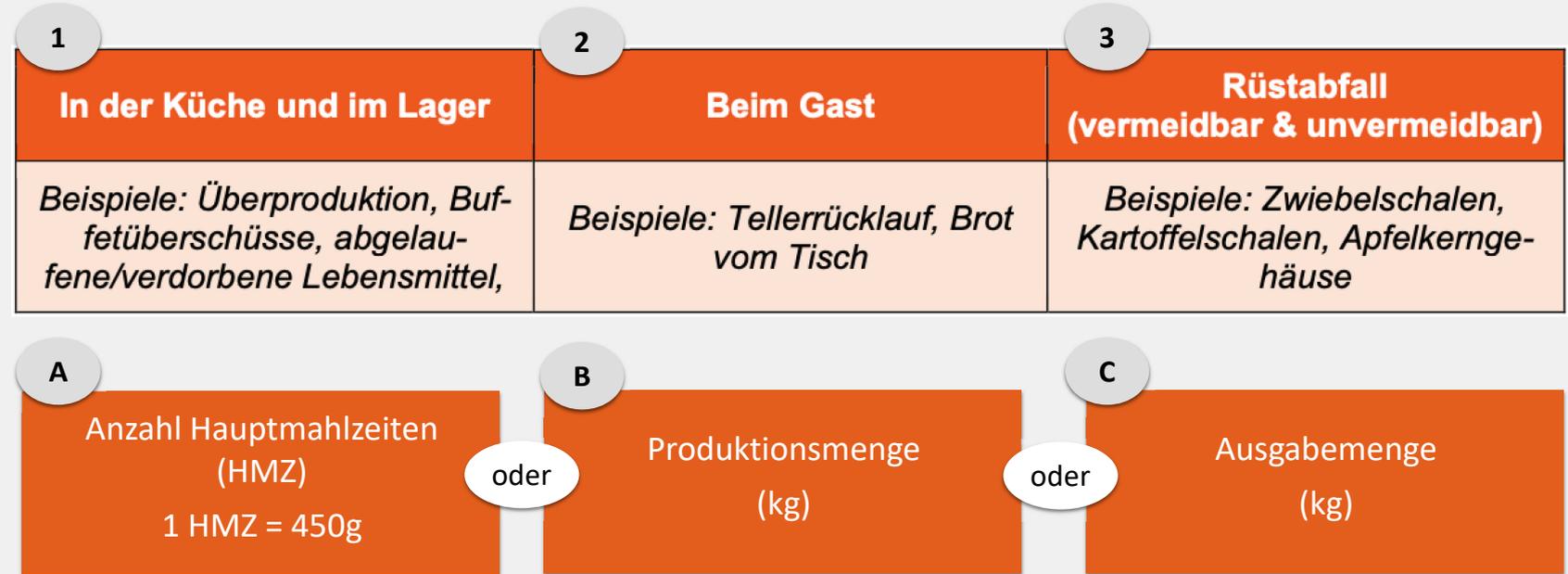
# Was wird gemessen?

Folgende Kennwerte müssen zwingend erhoben werden

Gesamtmenge der vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelverluste in Kg (über die Messperiode) unterteilt in 3 Kategorien:



Eine der folgenden Messgrößen:



Variante	Mindestanforderung	Beispiel
<b>A</b>	Anzahl Hauptmahlzeiten (HMZ)	Ein Restaurant erfasst die Anzahl der über die Messperiode verkauften Menüs aus dem Kassensystem.
<b>B</b>	Produktionsmenge (Kg)	Ein Betrieb (z.B. der Systemgastronomie) produziert nach vorgegebenen Rezepturen. Das Gewicht einer Rezeptur wird mit der Anzahl der über die Messperiode produzierten Rezepturen multipliziert.
<b>C</b>	Ausgabemenge (Kg)	Ein Buffetrestaurant verkauft Gerichte nach Gewicht und kennt folglich die Gesamtausgabemenge.

# 2 Während der Messung



# Auf die Messung vorbereiten

---

## 1. Ablauf der Messung verstehen

- Lebensmittelverluste täglich in den vorgegebenen 3 Kategorien sammeln (in separaten Behältern)
  - Die Lebensmittelverluste wiegen und das Gewicht (abzüglich Behältergewicht) notieren
  - Erfassung der ausgewählten Kennwerte (vgl. Folie 6: A, B, C): (A) Anzahl verkaufter Hauptmahlzeiten (z.B. aus der Kasse), (B) Produktionsmenge (Kg) oder (C) Ausgabemenge (Kg)
    - ggf. Umrechnung des Nebenangebots in Hauptmahlzeiten gemäss Vorlage im Excel Erhebungsformular
  - Daten (Lebensmittelverluste pro Kategorie + Kennwert A, B oder C) **täglich** im Erhebungsformular eintragen
  - Regelmässig kontrollieren, ob alle Lebensmittelverluste erfasst werden
  - Regelmässig kontrollieren, ob die Lebensmittelverluste den richtigen Kategorien zugeordnet werden
- Die Mitarbeitenden bei Fragen oder Unklarheiten unterstützen und aufklären

# Auf die Messung vorbereiten

---

## 2. Das gesamte Team einbeziehen

- Messung ankündigen
- Mitarbeitende informieren und motivieren
- Messmethode und Standort in der Küche festlegen
- Lebensmittelkategorien allen Mitarbeitenden erklären (Tabelle mit Beispielen aushängen)
- Einfaches, effizientes Vorgehen definieren
- Aufgaben zuweisen und klare Rollen verteilen bspw. eine verantwortliche Person pro Schicht festlegen, die die Lebensmittelverluste erfasst (wiegt oder aus den Daten eines Messtools ausliest) und die Daten im Erhebungsformular einträgt

## 3. Messstation einrichten und testen

- Sicherstellen, dass ausreichend Behälter (am besten durchsichtig in einheitlicher Grösse) und Waagen zur Verfügung stehen
- Standort für die Messbehälter so wählen, dass die Messung gut in den Arbeitsalltag integriert werden kann (z.B. Behälter für Tellerrücklauf im Office; bei wenig Platz in der Küche werden die Behälter auf einem Trolley aufgebaut etc.)
- Alle Behälter mit Leergewicht und entsprechender Lebensmittelkategorie beschriften
- Abläufe eine Woche lang testen und bei Bedarf anpassen

# Auf die Messung vorbereiten:

## Beispiel zum Aufbau einer Messstation

- Alle anfallenden vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelverluste werden täglich gewogen:
  - Einzelne Posten wiegen ihre Lebensmittelverluste separat und summieren sie dann auf.
  - Standort für die Messbehälter so wählen, dass die Messung gut in den Arbeitsalltag integriert werden kann (z.B. Behälter für Tellerrücklauf im Office; Trolley nutzen etc.)



# Durchführung der Messung in 3 Kategorien

## Messung der gesamten vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelverluste

Die 3 unten aufgeführten Lebensmittelkategorien müssen **zwingend** gemessen werden.

### In der Küche und im Lager

Beispiele: Überproduktion, Buffetüberschüsse, abgelaufene/verdorbene Lebensmittel

### Beim Gast

Beispiele: Tellerrücklauf, Brot vom Tisch

### Rüstabfall (vermeidbar & unvermeidbar)

Beispiele: Zwiebelschalen, Kartoffelschalen, Apfelkerngehäuse

#### Bemerkungen zur Kategorie «Rüstabfall (vermeidbar & unvermeidbar)» :

- Die Kategorie «Rüstabfall» enthält sowohl vermeidbare wie auch unvermeidbare Rüstabfälle.
- In Betrieben, die selber rüsten, kann der (hohe) Anteil an Rüstabfall bei der Berichterstattung aufgezeigt werden.
- **Unvermeidbare Lebensmittelabfälle, die in gewissen Betrieben in grossen Mengen anfallen (insbesondere Kaffeesatz und Knochen), müssen nicht erhoben werden .**
  - Der Ausschluss aus der Erhebung solcher unvermeidbarer Verluste ist sinnvoll, weil das Halbierungsziel des Aktionsplans sich auf die vermeidbaren Lebensmittelverluste bezieht.

# 3 Nach der Messung

20.12.2023

Starter Kit zum Leitfaden Gastronomie – Messung der Lebensmittelverluste



# Datenübermittlung

---

- Im Excel-Formular «Erhebungsformular Gastronomie»:
  - **Überprüfung der erhobenen Daten** auf Vollständigkeit und Richtigkeit
  - Ausfüllen des **Massnahmenblatts** → je detaillierter, desto aussagekräftiger
- **Versand** der Excel-Datei «**Erhebungsformular Gastronomie**» an die **auswertende Stelle** ([fw-monitoring.ilgi@zhaw.ch](mailto:fw-monitoring.ilgi@zhaw.ch))
- **Deadline** für Versand: Sobald verfügbar, jeweils spätestens Ende März des Folgejahrs.

# Herzlichen Dank für die Teilnahme!

---

Helfen Sie mit, Lebensmittelverluste in Ihrem Betrieb zu bekämpfen und dabei Geld einzusparen und unsere Lebensgrundlagen zu schonen!



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

[www.united-against-waste.ch](http://www.united-against-waste.ch)  
[info@united-against-waste.ch](mailto:info@united-against-waste.ch)  
031 331 16 16



Folgen Sie uns!



Newsletter abonnieren!