

Zentralschweiz, 31. Januar 2024

## Medienmitteilung

### **Letzte Chance für die Teilnahme: Gastronomie-Betriebe können sich bis 1. März für das Projekt «Food Save in der Zentralschweiz» anmelden**

**Mit dem Projekt «Food Save Zentralschweiz» setzen sich die Zentralschweizer Kantone dafür ein, die Lebensmittelabfälle in der Gastronomie zu reduzieren. Dafür suchen sie interessierte Gastronomiebetriebe aus Nidwalden, Obwalden, Schwyz, Uri und Zug. Teilnehmende Betriebe profitieren von fachkundiger Beratung und finanzieller Unterstützung. Das Projekt startet im März 2024 – Anmeldeschluss ist 1. März.**

Feines Essen auf dem Teller bereitet Freude. Rund ein Drittel aller essbaren Anteile von Lebensmitteln geht jedoch zwischen Acker und Teller verloren, rund ein Zehntel davon in der Gastronomie. Hier setzt das Projekt «[Food Save Zentralschweiz](#)» an: Anknüpfend an die Erfolge des 2022 gestarteten Projekts «Food Save Luzern» erhalten zehn weitere Betriebe aus der Region Zentralschweiz die Möglichkeit, ihre Lebensmittelverluste unter fachkundiger Beratung zu analysieren und zu reduzieren. Interessierte Betriebe können sich [jetzt anmelden](#). Pro Kanton können zwei Betriebe teilnehmen – es hat nur noch wenige Plätze frei.

Im Rahmen des Projekts «Food Save Luzern» haben bereits rund 30 Betriebe in der Region Luzern ihre Lebensmittelverluste gemessen und reduziert. Johanna Otto, Initiatorin des Projektes beim Kanton Luzern, erklärt die Bedeutung und den Mehrwert des Projekts folgendermassen: «Durch das Projekt können Gastronomiebetriebe gleichzeitig Kosten einsparen, einen signifikanten Beitrag für die Umwelt leisten und die Mitarbeitenden für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisieren. Aus unserer Sicht also ein voller Erfolg!»

#### **So profitieren Sie als Betrieb**

Die teilnehmenden Betriebe profitieren wie folgt: Mit dem Projekt «Food Save Zentralschweiz» können sie einen Veränderungsprozess anstossen, Know-how im Team aufbauen und dieses in der Arbeitspraxis verankern. Die Projektdauer, der sogenannte Food Save Management Prozess, läuft über ein Jahr. In diesem Zeitraum erhalten die Betriebe einen gemeinsamen Einführungsworkshop und führen im Abstand von etwa einem Jahr zwei Food Waste Messungen durch. Gemeinsam mit den Experten und Expertinnen des Vereins [United Against Waste Schweiz \(UAW\)](#) analysieren sie ihre Lebensmittelverluste und erarbeiten einen Massnahmenplan, um ihren Food Waste langfristig zu senken.

UAW ist ein Branchenzusammenschluss der Schweizer Lebensmittelbranche und engagiert sich aktiv für eine Reduktion von Food Waste entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Im Durchschnitt können Gastronomiebetriebe laut dem Verein UAW mit einfachen Massnahmen 35 Prozent ihres Food Waste reduzieren. Damit sparen sie nicht nur Kosten, sondern tun auch der Umwelt etwas Gutes.

### **Finanzielle Unterstützung von Umwelt Zentralschweiz**

Ermöglicht wird das Projekt zu grossen Teilen von den Zentralschweizer Kantonen, die sich massgeblich an den Kosten beteiligen. [Umwelt Zentralschweiz](#), eine Kooperation der Umweltfachstellen Luzern, Nidwalden, Obwalden, Schwyz, Uri und Zug, fördert die teilnehmenden Betriebe mit einem Beitrag von 3000 Franken. Die Selbstkosten für die Betriebe richten sich nach der Betriebsart (1500 bis 4000 Franken).

Anmelden können sich sämtliche gastronomischen Einrichtungen, von Kantinen, Heim- und Spitalküchen bis hin zu Gastronomie- und Hotellerie-Betrieben. Das Projekt startet am 4. März 2024 und dauert rund ein Jahr. Spätester Anmeldeschluss ist der 1. März 2024.

### **Zufriedener Teilnehmer aus Neuenkirch**

Ein Betrieb, der bereits vom Projekt «Food Save Luzern» profitieren konnte, ist der Marché Neuenkirch Ost, der zur Marché Restaurant Schweiz AG gehört. Birke Baden, Quality Managerin bei dem Unternehmen, sagt: «Die Auswirkungen der Lebensmittelproduktion auf die Natur und die knapper werdenden Ressourcen sind wichtige Gründe, etwas zu verändern.» Die aktuellen Herausforderungen hätten die Team-Mitglieder in Neuenkirch angespornt, im Rahmen des Projekts zu zeigen, was in ihnen steckt.

Birke Badens Fazit: «Guter Teamgeist und ein Überdenken von Prozessen ermöglicht es, Food Waste zu reduzieren, den Warenaufwand besser zu kontrollieren, auf Gästewünsche noch mehr einzugehen sowie das Wissen über Lebensmittel zu fördern. Es lohnt sich, auf diese Entdeckungsreise zu gehen.»

### **Weiterführende Informationen:**

Inspirierende Food Save Stories im [Story-Portal von United Against Waste](#)

Das Betagtenzentrum Emmen / «Food Save Luzern» im [Kassensturz Espresso](#)

«Food Save Basel-Stadt» in [Schweiz aktuell 29.11.2023](#) und in [Schweiz aktuell 30.11.2023](#)

### **Kontakt:**

United Against Waste, c/o Foodways Consulting GmbH  
Telefon: 031 331 16 16

Alexander Pabst: [alexander.pabst@foodways.ch](mailto:alexander.pabst@foodways.ch)