

Projekt Food Save Luzern
Abschlussreport
Projektzeitraum
März 2022 bis Juni 2025

Vergleich zwischen den Messperioden

Umgesetzt durch:



Eckdaten zur Datenerhebung

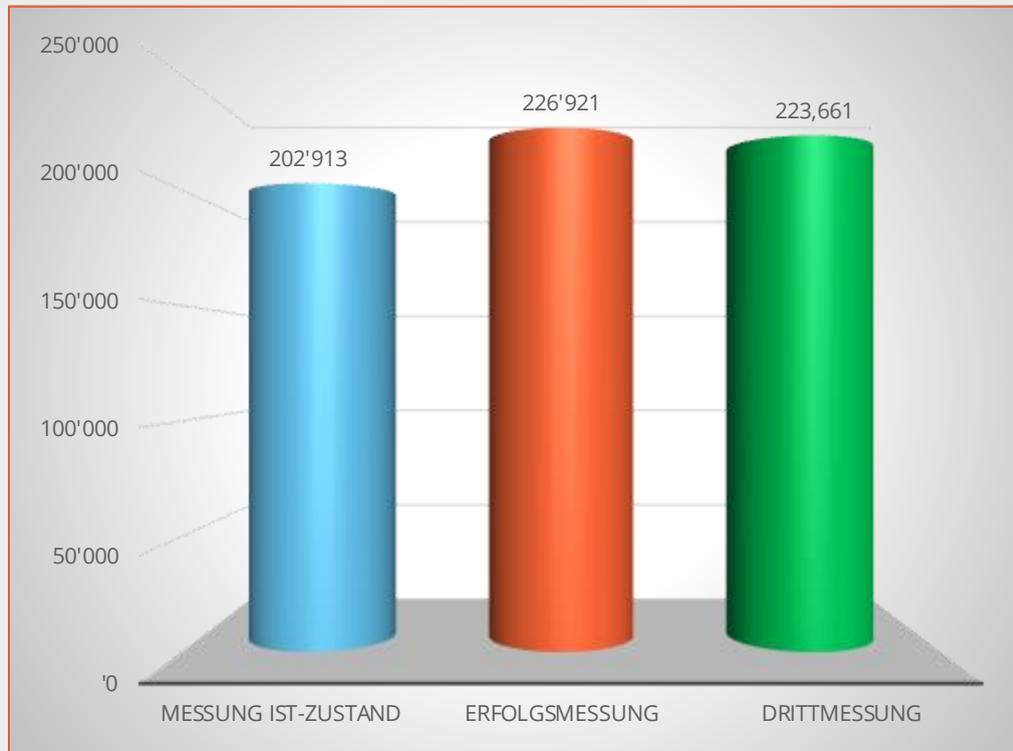
Durchgeführter Zeitraum	März 2022 bis Juni 2025
Welche Unternehmen sind in der Übersicht enthalten	Alle Gastronomie Unternehmen die Zwischen März 2022 und März 2024 ins Projekt gestartet sind
Anzahl Betriebe die mit dem Projekt Food Save gestartet sind	30
Anzahl der Betriebe die 3 begleitete Messperioden durchgeführt haben	24 (2 Betriebe führen die Drittmessung erst 2026 durch)
Anzahl der Betriebe die abgebrochen haben	4
Betriebstypen	12 Sozialeinrichtungen (Altersheime, integrative Betriebe) 5 Gemeinschaftsgastronomen 5 Hotels 1 Systemgastronom 2 Bildungseinrichtungen 2 Spitäler (REHA, Psychiatrie) 3 Individualgastronomen

Vergleich zwischen den Messperioden

	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Drittmessung	Vergleich absolut Messung Ist-Zustand & Drittmessung	Vergleich in % Messung Ist-Zustand & Drittmessung
Anzahl geschickter Essen	202'913	226'921	223'661	20'748	10.23%
Food Waste in Kg	16'834.88	14'315.23	12'590.81	-4'244.07	-25.21%
Food Waste pro Gast in Gramm	82.97	63.08	56.29	-26.67	-32.15%
Warenkosten in CHF	107'617.38	94'700.98	79'348.25	-28'269.13	-26.27%
Warenkosten pro Gast in CHF	0.53	0.42	0.35	-0.18	-33.11%
Food Waste bei Vollkostenrechnung in CHF	404'037.22	343'565.52	302'179.44	-101'857.78	-25.21%

Vergleich der beiden Messperioden

Anzahl geschickter Essen

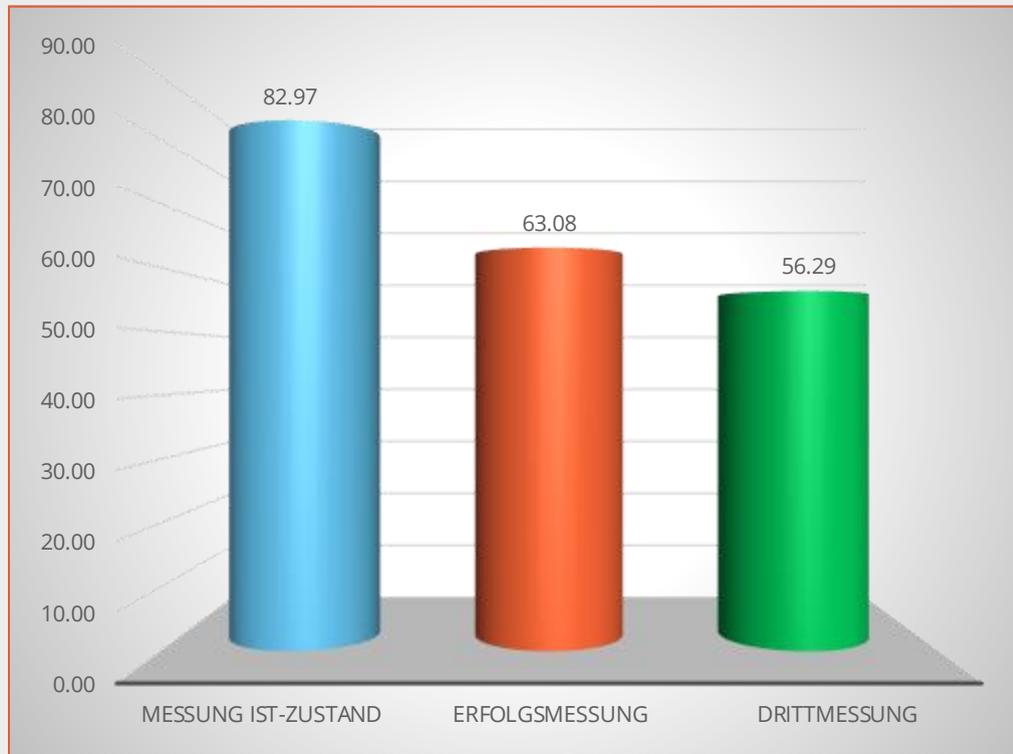


Food Waste in Kg



Vergleich zwischen den Messperioden

Food Waste pro Gast in Gramm

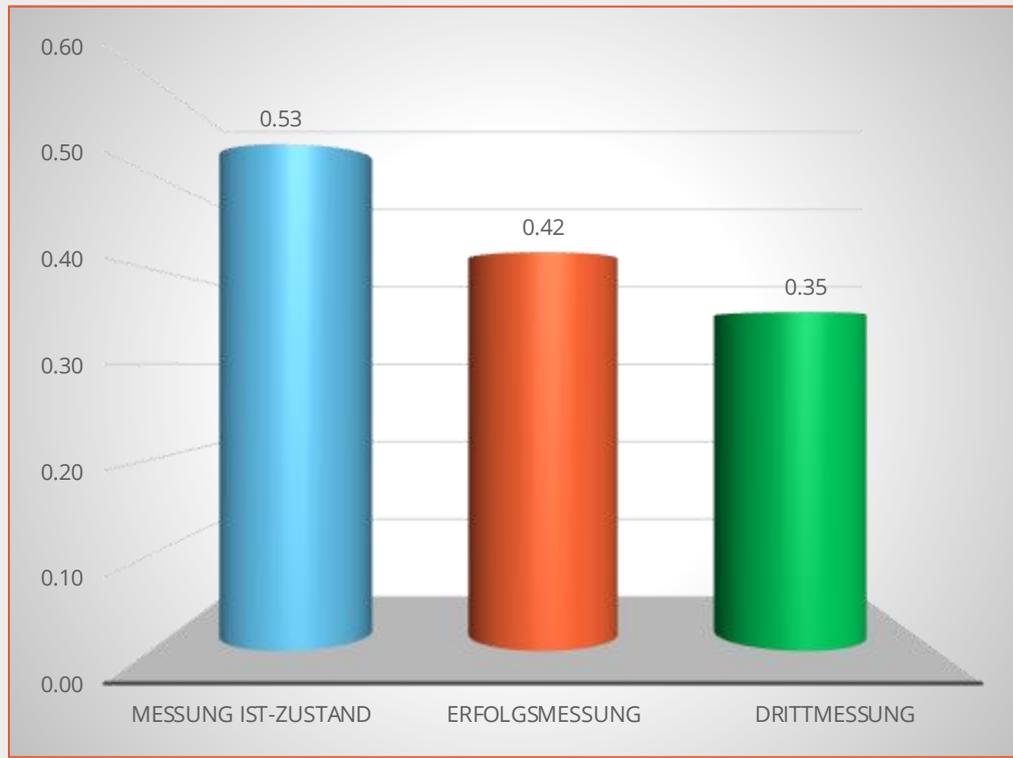


Warenkosten in CHF



Vergleich zwischen den Messperioden

Warenkosten pro Gast in CHF



Vollkosten total (CHF24 / Kg)





Vergleich zwischen den Quellen



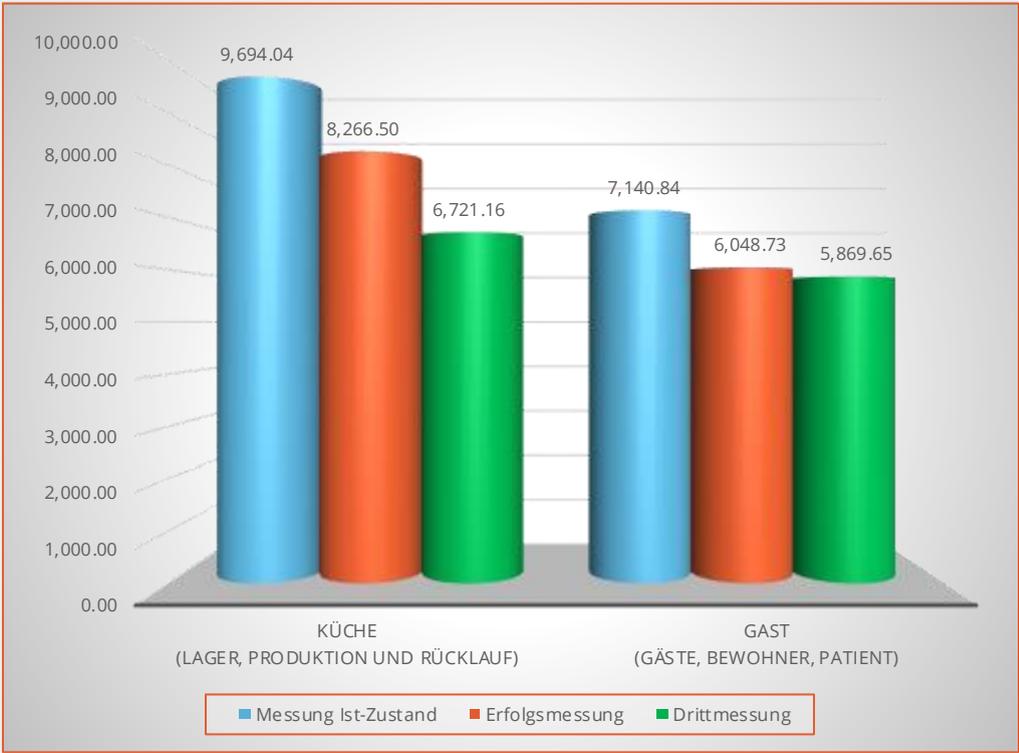
Vergleich nach Quelle

Quelle in Kg	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Drittmessung	Vergleich in Kg Messung Ist-Zustand & Drittmessung	Vergleich in % Messung Ist-Zustand & Drittmessung
Küche (Lager, Produktion und Rücklauf)	9'694.04	8'266.50	6'721.16	-2'972.88	-30.67%
Gast (Gäste, Bewohner, Patient)	7'140.84	6'048.73	5'869.65	-1'271.19	-17.80%

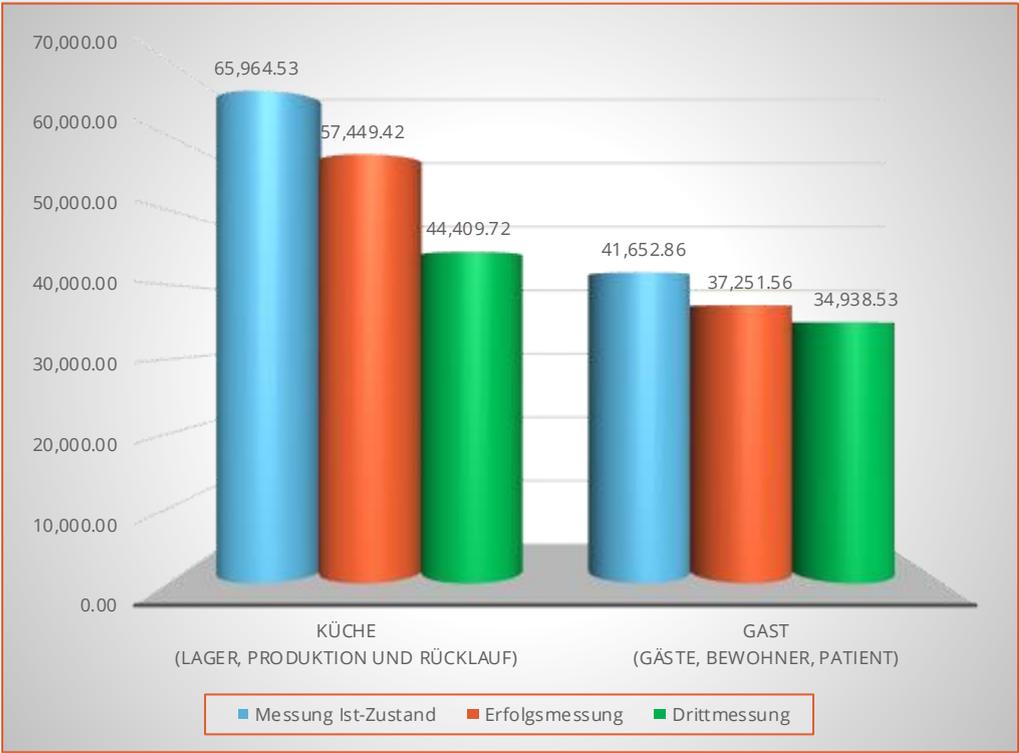
Quelle in CHF	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Drittmessung	Vergleich in CHF Messung Ist-Zustand & Drittmessung	Vergleich in % Messung Ist-Zustand & Drittmessung
Küche (Lager, Produktion und Rücklauf)	65'964.53	57'449.42	44'409.72	-21'554.81	-32.68%
Gast (Gäste, Bewohner, Patient)	41'652.86	37'251.56	34'938.53	-6'714.32	-16.12%

Vergleich nach Quelle

In Kilogramm



In Schweizer Franken



Vergleich nach Lebensmittelkategorie



Vergleich nach Lebensmittelkategorie in Kg

Lebensmittelkategorie	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Drittmessung	Vergleich in Kg Messung Ist-Zustand & Drittmessung	Vergleich in % Messung Ist-Zustand & Drittmessung
Fleisch, Fisch, Geflügel & Tofu	616.80	722.46	462.63	-154.17	-25.00%
Brot & Backwaren	683.82	462.80	377.55	-306.27	-44.79%
Früchte & Gemüse	2'102.88	1'447.17	1'286.23	-816.65	-38.83%
Milchprodukte	162.98	112.01	103.02	-59.96	-36.79%
Stärkebeilagen	1'332.89	1'194.98	843.58	-489.31	-36.71%
Dessert	419.28	320.58	281.33	-137.95	-32.90%
Saucen & Suppen	887.37	594.14	490.06	-397.31	-44.77%
Sandwiches	143.29	135.49	149.16	5.87	4.10%
Salatzubereitungen	889.98	700.98	589.24	-300.74	-33.79%

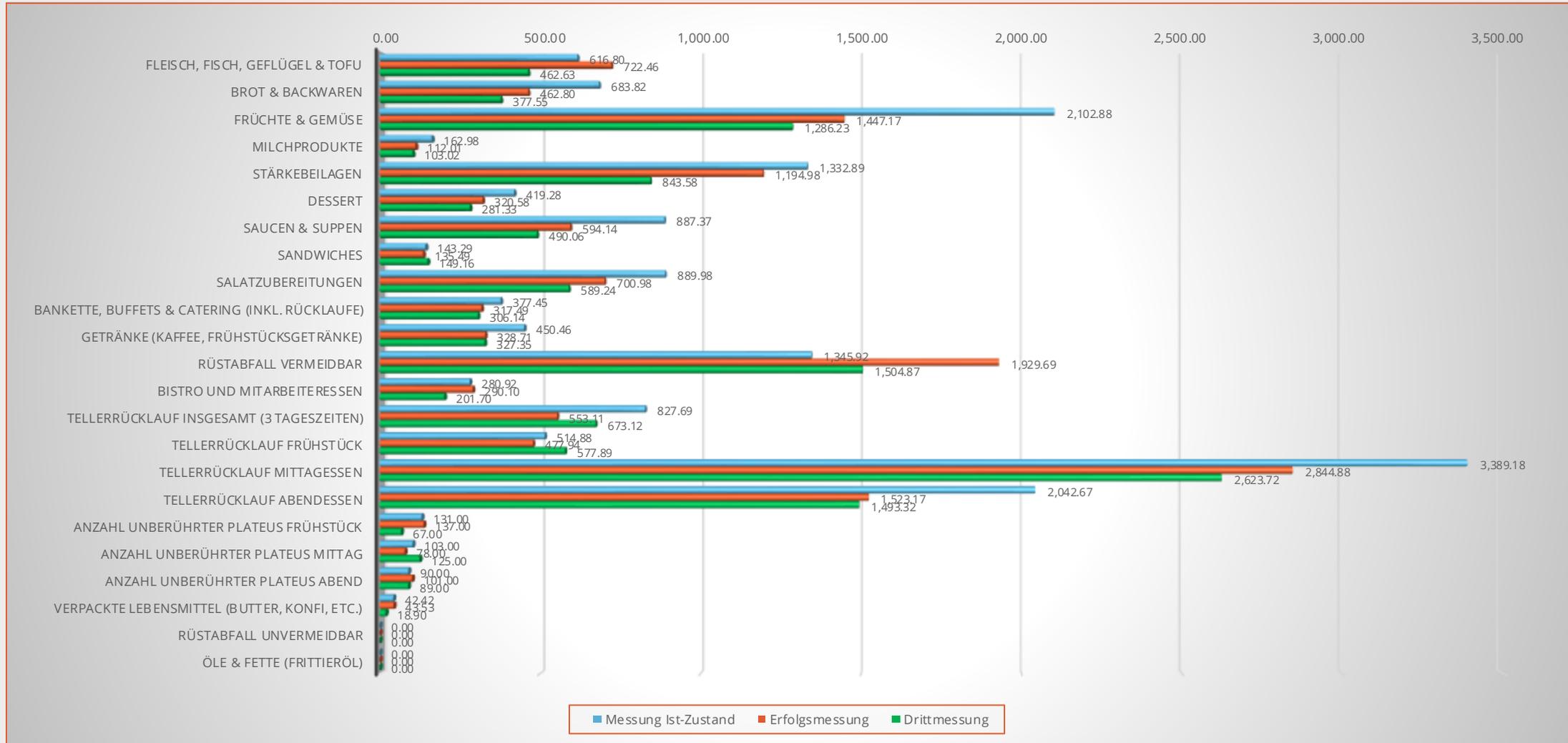
Vergleich nach Lebensmittelkategorie in Kg

Lebensmittelkategorie	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Drittmessung	Vergleich in Kg Messung Ist-Zustand & Drittmessung	Vergleich in % Messung Ist-Zustand & Drittmessung
Bankette, Buffets & Catering	377.45	317.49	306.14	-71.31	-18.89%
Getränke	450.46	328.71	327.35	-123.11	-27.33%
Rüstabfall vermeidbar	1'345.92	1'929.69	1'504.87	158.95	11.81%
Bistro und Mitarbeiteressen	280.92	290.10	201.70	-79.22	-28.20%
Tellerrücklauf insgesamt (3 Tageszeiten)	827.69	553.11	673.12	-154.57	-18.67%
Tellerrücklauf Frühstück	514.88	477.94	577.89	63.01	12.24%
Tellerrücklauf Mittagessen	3'389.18	2'844.88	2'623.72	-765.46	-22.59%
Tellerrücklauf Abendessen	2'042.67	1'523.17	1'493.32	-549.35	-26.89%

Vergleich nach Lebensmittelkategorie in Kg

Lebensmittelkategorie	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Drittmessung	Vergleich in Kg Messung Ist-Zustand & Drittmessung	Vergleich in % Messung Ist-Zustand & Drittmessung
Anzahl unberührter Plateus Frühstück	131.00	137.00	67.00	-64.00	-48.85%
Anzahl unberührter Plateus Mittag	103.00	78.00	125.00	22.00	21.36%
Anzahl unberührter Plateus Abend	90.00	101.00	89.00	-1.00	-1.11%
Verpackte Lebensmittel (Butter, Konfi, etc.)	42.42	43.53	18.90	-23.52	-55.45%
Rüstabfall unvermeidbar	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00%
Öle & Fette (Frittieröl)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00%

Vergleich nach Lebensmittelkategorie in Kg



Vergleich nach Lebensmittelkategorie in CHF

Lebensmittelkategorie	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Drittmessung	Vergleich in CHF Messung Ist-Zustand & Drittmessung	Vergleich in % Messung Ist-Zustand & Drittmessung
Fleisch, Fisch, Geflügel & Tofu	18'195.60	21'312.57	13'647.59	-4'548.02	-25.00%
Brot & Backwaren	5'060.27	3'424.72	2'793.87	-2'266.40	-44.79%
Früchte & Gemüse	8'832.10	6'078.11	5'402.17	-3'429.93	-38.83%
Milchprodukte	1'499.42	1'030.49	947.78	-551.63	-36.79%
Stärkebeilagen	5'731.43	5'138.41	3'627.39	-2'104.03	-36.71%
Dessert	2'746.28	2'099.80	1'842.71	-903.57	-32.90%
Saucen & Suppen	1'865.80	1'426.58	1'251.92	-613.88	-32.90%
Sandwiches	1'074.68	1'016.18	1'118.70	44.03	4.10%
Salatzubereitungen	7'689.43	6'056.47	5'091.03	-2'598.39	-33.79%

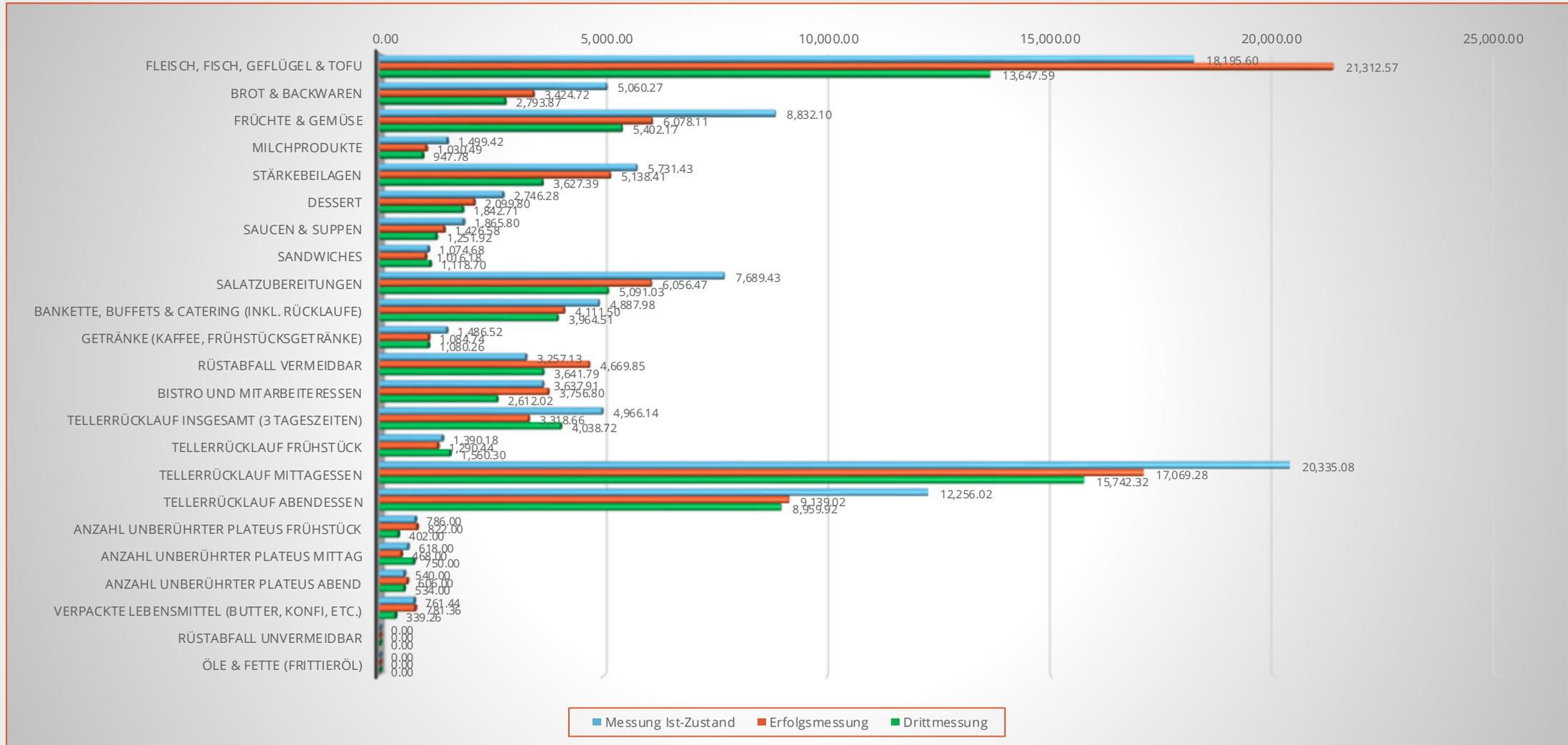
Vergleich nach Lebensmittelkategorie in CHF

Lebensmittelkategorie	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Drittmessung	Vergleich in CHF Messung Ist-Zustand & Drittmessung	Vergleich in % Messung Ist-Zustand & Drittmessung
Bankette, Buffets & Catering	4'887.98	4'111.50	3'964.51	-923.46	-18.89%
Getränke	1'486.52	1'084.74	1'080.26	-406.26	-27.33%
Rüstabfall vermeidbar	3'257.13	4'669.85	3'641.79	384.66	11.81%
Bistro und Mitarbeiteressen	3'637.91	3'756.80	2'612.02	-1'025.90	-28.20%
Tellerrücklauf insgesamt (3 Tageszeiten)	4'966.14	3'318.66	4'038.72	-927.42	-18.67%
Tellerrücklauf Frühstück	1'390.18	1'290.44	1'560.30	170.13	12.24%
Tellerrücklauf Mittagessen	20'335.08	17'069.28	15'742.32	-4'592.76	-22.59%
Tellerrücklauf Abendessen	12'256.02	9'139.02	8'959.92	-3'296.10	-26.89%

Vergleich nach Lebensmittelkategorie in CHF

Lebensmittelkategorie	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Drittmessung	Vergleich in CHF Messung Ist-Zustand & Drittmessung	Vergleich in % Messung Ist-Zustand & Drittmessung
Anzahl unberührter Plateus Frühstück	786.00	822.00	402.00	-384.00	-48.85%
Anzahl unberührter Plateus Mittag	618.00	468.00	750.00	132.00	21.36%
Anzahl unberührter Plateus Abend	540.00	606.00	534.00	-6.00	-1.11%
Verpackte Lebensmittel (Butter, Konfi, etc.)	761.44	781.36	339.26	-422.18	-55.45%
Rüstabfall unvermeidbar	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00%
Öle & Fette (Frittieröl)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00%

Vergleich nach Lebensmittelkategorie in CHF



Vergleich nach Umweltbelastungsfaktoren

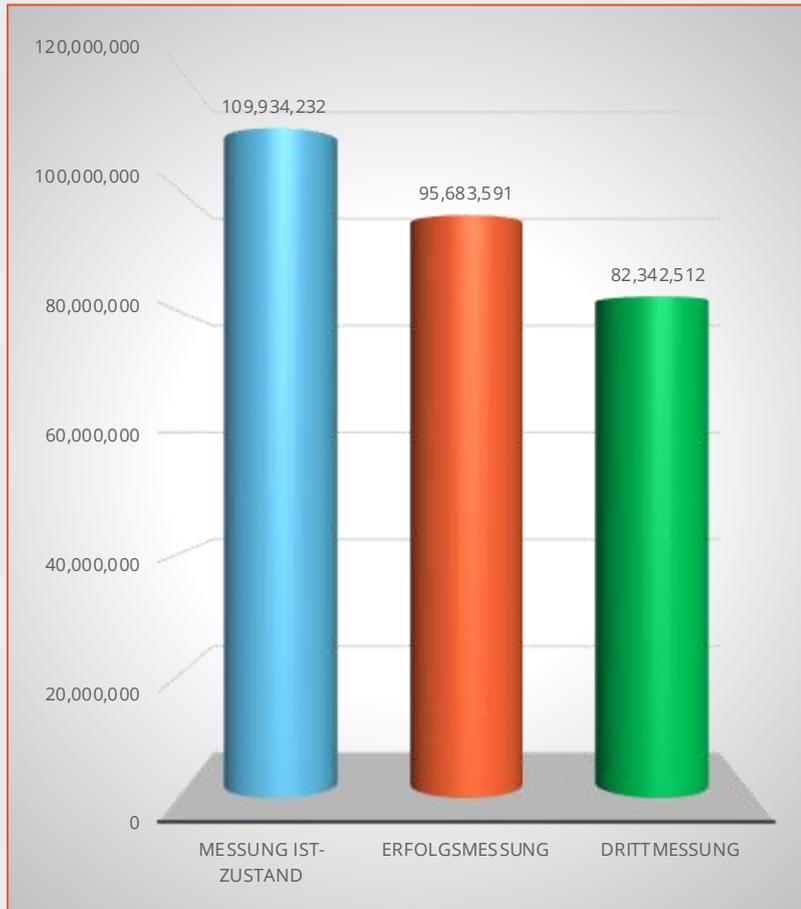


Vergleich nach Umweltbelastungsfaktoren

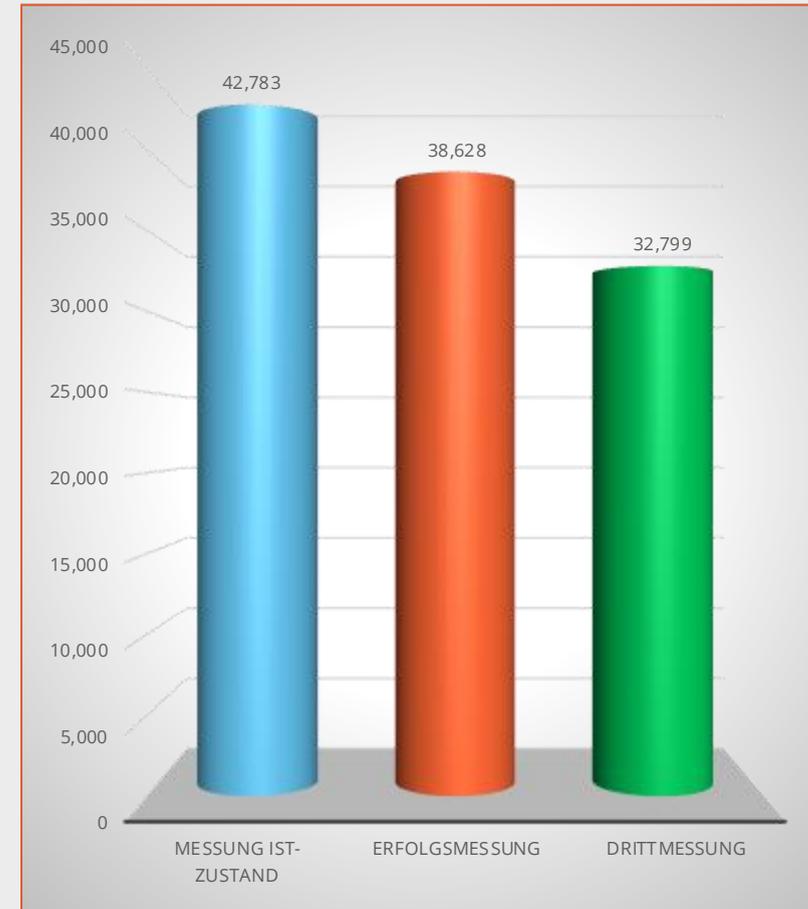
Umweltbelastungsfaktoren	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Drittmessung	Vergleich absolut Messung Ist-Zustand & Drittmessung	Vergleich in % Messung Ist-Zustand & Drittmessung
Ökologischer Fussabdruck in UBP	109'934'232	95'683'591	82'342'512	-27'591'720	-25.10%
CO ₂ Fussabdruck in Kg CO ₂ eq	42'783	38'628	32'799	-9'983	-23.34%
virtueller Wasser-Fussabdruck in Liter	2'728'833	2'305'929	2'061'845	-666'988	-24.44%
Biodiversitätsverlust in 10-16PDF-eq	1'513'479	1'321'033	1'138'729	-374'750	-24.76%

Vergleich nach Umweltbelastungsfaktoren

Ökologischer Fussabdruck in UBP

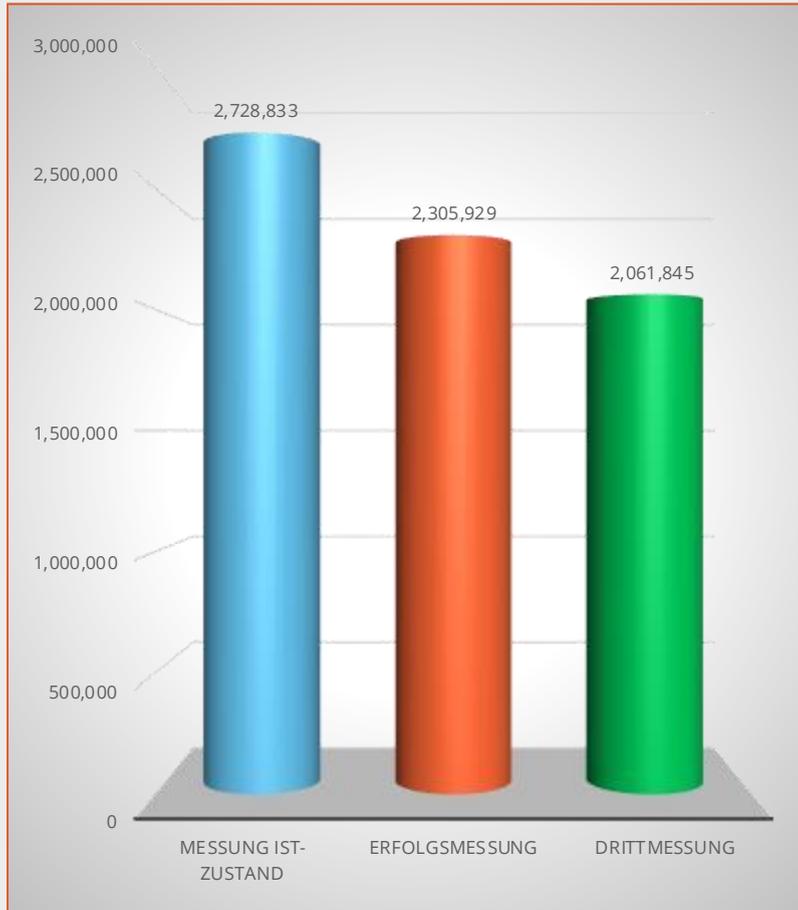


CO₂ Fussabdruck in Kg CO₂eq

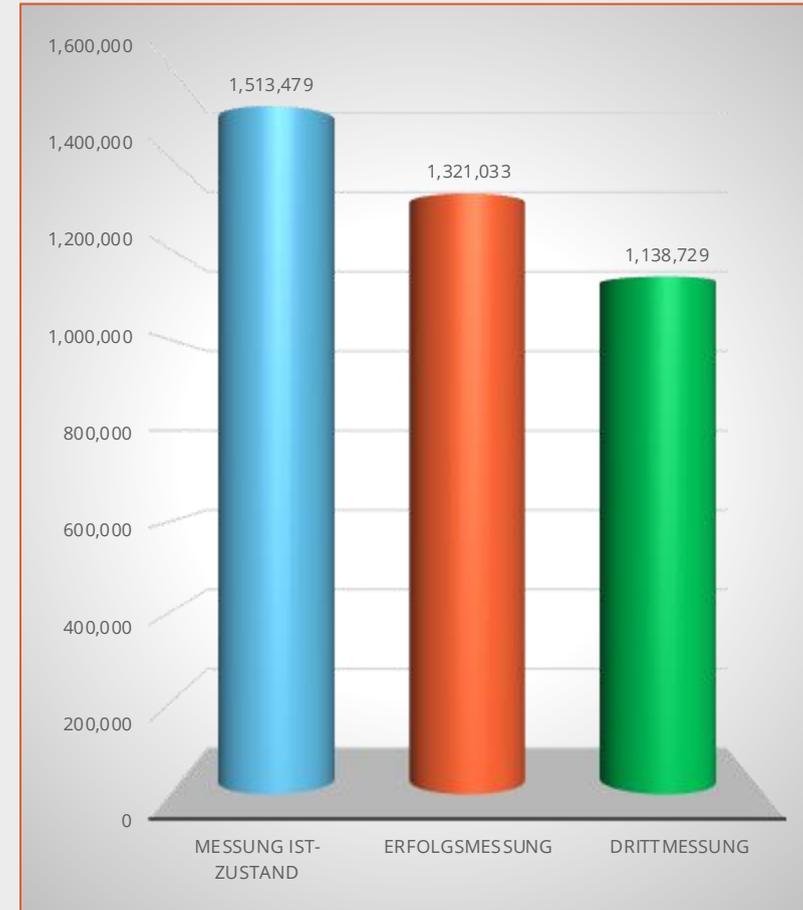


Vergleich nach Umweltbelastungsfaktoren

virtueller Wasser-Fussabdruck in Liter



Biodiversitätsverlust in 10-16PDF-eq



Fazit



Fazit

Projektüberblick

- Insgesamt haben 30 Gastronomiebetriebe bestehend aus unterschiedlichen Betriebstypen (Hotellerie, Individualgastronomie, Spitalgastronomie, Sozialgastronomie, Gemeinschaftsgastronomie und Systemgastronomie) am Projekt Food Save Luzern teilgenommen.
- Der Projektstart erfolgte in 3 Gruppen zwischen März 2022 und März 2023.
- Die teilnehmenden Betriebe hatten die Vorgabe 3 Messperioden innerhalb von 2 Jahren zu durchlaufen und ihren Food Waste zu reduzieren.
- Eine Messperiode dauert 28 Tage (4 Wochen).
- 24 Betriebe haben erfolgreich alle drei Messperioden durchlaufen.
- Vier Betriebe sind nach der ersten Messperiode aus unterschiedlichen Gründen ausgestiegen. Der Hauptgrund war ein Führungswechsel.
- 2 Betriebe, die später ins Projekt eingestiegen sind, haben bereits zwei Messperioden abgeschlossen und starten im kommenden Jahr in die dritte Messung.

Als Hauptkennzahl wird vor allem der Food Waste pro Gast betrachtet.

Im Durchschnitt lag dieser nach der Erhebung des Ist-Zustands bei **82,97g pro Gast** und damit deutlich tiefer als bei vergleichbaren Projekten:

- Food Save Basel-Stadt: 127g pro Gast
- Food Save Berner Oberland: 121g pro Gast
- Gastro Zukunft Basel: 147g pro Gast
- Reffnet Food Save Projekt: 142g pro Gast

Die Spannweite des Food Waste pro Gast reichte bei den teilnehmenden Betrieben von **25g bis 220g pro Gast**.

Fazit

Im direkten Vergleich zwischen dem Ist-Zustand und der Drittmessung zeigt sich eine deutliche Verbesserung:

- Die **Anzahl der geschickten Essen** stieg um 20'748 Mahlzeiten, was einem Plus von 10.23% entspricht.
- Gleichzeitig konnte der **angefallenen vermeidbare Food Waste** erheblich reduziert werden, von 16'834.88 kg auf 12'590.81kg, was einer Reduktion um 4'244.07kg pro Monat bzw. 25.2% entspricht.
- Der **Food Waste pro Gast** sank deutlich – von **82,97g** auf **56,29g** was einer Reduktion von 32,1 % entspricht.
-> Im Rahmen des Aktionsplans zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung gilt ein Richtwert von 45g - 50g Food Waste pro Gast. Mit durchschnittlich 56g liegen die teilnehmenden Gastronomiebetriebe somit auf gutem Kurs das Ziel zu erreichen.
- Darüber hinaus konnten die **Warenkosten** insgesamt um CHF 28'269.13 bzw. 26.27% gesenkt werden. Pro Gast bedeutet das eine Kostenreduktion von CHF 0.18, was 33.11% weniger ist als im Ist-Zustand.
- Die Kosten für **Food Waste bei Vollkostenrechnung** reduzierten sich um CHF 101'857.78, was ebenfalls einer Einsparung von 25.21% entspricht.

Insgesamt zeigt die Drittmessung, dass durch die getroffenen Maßnahmen sowohl die Menge an Food Waste als auch die damit verbundenen Kosten deutlich gesenkt werden konnten – bei gleichzeitig höherer Anzahl ausgelieferter Mahlzeiten.

Bei einer statistischen Hochrechnung auf 1 Jahr werden ca. 52,2 Tonnen Food Waste eingespart.

Fazit

Aus Sicht der Ressourceneffizienz bedeutet das:

Trotz einer **über 10 % höheren Anzahl ausgelieferter Essen** wurden sowohl **Lebensmittelabfälle** als auch **Kosten** deutlich reduziert. Das zeigt, dass die Abläufe effizienter geworden sind und Ressourcen (Lebensmittel und Budget) besser genutzt werden.

Kurz gesagt:

- Mehr produzierte Mahlzeiten
- Weniger Food Waste pro Gast und insgesamt
- Deutlich geringere Warenkosten und Abfallkosten

Das spricht eindeutig für eine **gesteigerte Ressourceneffizienz** und verbesserte Prozesse im Unternehmen.

Umweltbelastungsfaktoren

Durch gezielte Maßnahmen konnte die Umweltbelastung in allen analysierten Bereichen um rund ein Viertel gesenkt werden – ein klarer Indikator für nachhaltigere, umweltschonendere Betriebsabläufe.

Im Vergleich zum Ausgangszustand konnten sämtliche Umweltkennzahlen deutlich verbessert werden.

- Der **ökologische Fußabdruck** wurde um **25.10 %** pro Monat reduziert (-27.6 Mio. UBP).
- Der **CO₂-Fußabdruck** sank um **23.34 %** pro Monat, was einer Einsparung von fast 10 Tonnen CO₂ entspricht.
- Der **virtuelle Wasserverbrauch** verringerte sich um 24.44 % pro Monat also um rund 667'000 Liter.
- Der **Biodiversitätsverlust** wurde um 24.76 % pro Monat gesenkt.

Bei einer statistischen Hochrechnung auf 1 Jahr werden ca. 359 Mio. UBP, ca. 129 Tonnen CO₂ und 8,7 Mio. Liter virtuelles Wasser eingespart.

Fazit

Einschränkung bei der Vergleichbarkeit der Messperioden:

Trotz der insgesamt sehr positiven Entwicklung der Kennzahlen ist die Vergleichbarkeit der einzelnen Messperioden nur bedingt möglich. Das Projekt startete im März 2022, also zu einer Zeit, in der die Auswirkungen der COVID-19-Pandemie noch deutlich spürbar waren und viele Gastronomiebetriebe im reduzierten oder angepassten Betriebsmodus arbeiteten.

Die Erfolgsmessung und Drittmessung erfolgte hingegen im Post-COVID-Zeitraum, in dem sich die Rahmenbedingungen, insbesondere die Gästezahlen wieder deutlich normalisiert und erhöht haben. Diese veränderte Ausgangslage hatte zwangsläufig Einfluss auf verschiedene Kennzahlen, insbesondere im Bereich Ressourcenverbrauch pro Gast.

Daher sollten die Ergebnisse nicht isoliert, sondern stets im Zusammenhang mit den jeweiligen äußeren Bedingungen betrachtet werden.

Wirkung über das Projekt hinaus:

- **Drei teilnehmende Gastrounternehmen** sind im Anschluss dem Verein **United Against Waste** beigetreten
- **Zwei Erfolgsgeschichten** zum Projekt wurden von **United Against Waste** veröffentlicht
- Es gibt **verschiedene Medienberichte** über das Projekt
- **Ein Projektteilnehmer** hat die Messung eigenständig auf **alle seine Standorte** ausgeweitet
- **Gastrounternehmen, die noch nicht im Zielbereich** liegen, werden von **United Against Waste** weiterhin begleitet
- Der **Kanton Luzern** unterstützt Gastronomiebetriebe im Kanton **finanziell**, wenn sie das **Food Save Management** einführen möchten

United Against Waste

Helfen Sie mit, Lebensmittelabfälle in Ihrem Betrieb zu bekämpfen!



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

www.united-against-waste.ch
info@united-against-waste.ch
031 331 16 16



Folgen Sie uns!



Newsletter abonnieren!