

Food Save

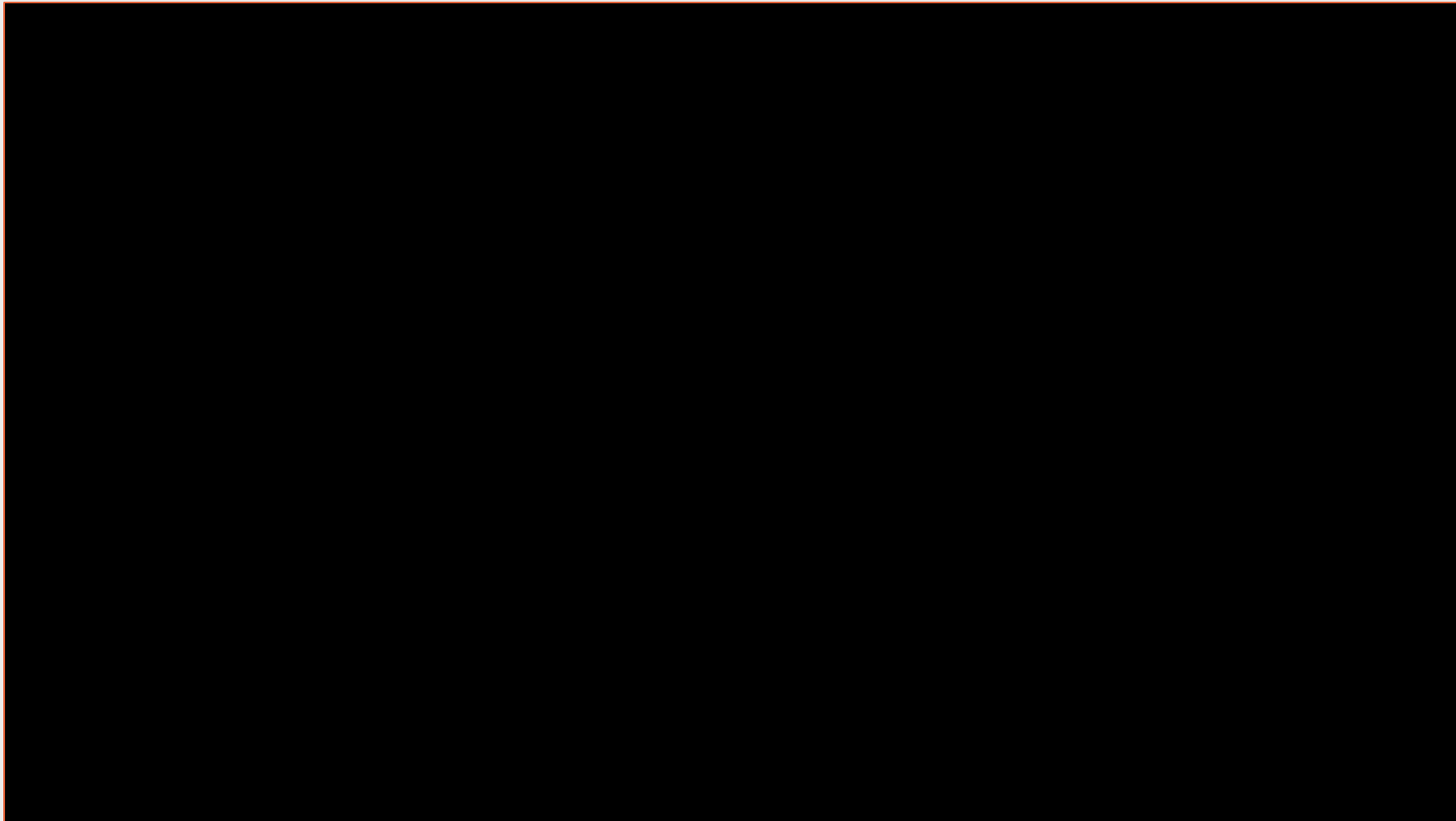
im Kanton Basel-Stadt

22. Juni 2023



Food Waste – eine globale Herausforderung?

Wie gross ist das Problem wirklich?



Food Waste Footprint

Zahlen und Fakten nach FAO

- **1,3 Milliarden Tonnen** gehen auf der Wertschöpfungskette verloren dies entspricht 1/3 der weltweit erzeugten Lebensmittel
- **Wirtschaftliche** Kosten jährlich
 - 680 Milliarden USD in Industrieländern
 - 310 Milliarden USD in Entwicklungsländern
- **Ökologische** Kosten
 - 8% aller Treibhausgasemissionen stecken in diesen Lebensmitteln
 - Die Wassermasse von 3x dem Genfersee
 - 30% der landwirtschaftlich genutzten Landfläche
- **Soziale** und **ethische** Kosten
 - 11% der Weltbevölkerung hungern (ca. 800 Millionen Menschen)
 - 26% leiden an Mangelernährung (ca. 2 Milliarden Menschen)
 - mit dem Food Waste könnten über 3 Milliarden Menschen ernährt werden

Sustainable Development Goals

Die Agenda 2030



Food Waste ist eine globale Herausforderung

Die Sustainable Development Goals (SDG) geben konkrete Food Save Ziele vor



„Bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung pro Kopf auf Einzelhandels- und Verbraucherebene **halbieren** und die entlang der Produktions- und Lieferkette entstehenden Nahrungsmittelverluste einschliesslich Nachernteverlusten verringern.“

Mehr Informationen zu den SDG: [allgemein](#), [SDG 12](#)

Ist-Zustand in der Schweiz

- 2.6 Millionen Tonnen Lebensmittel gehen jährlich entlang der Wertschöpfungskette verloren.
- Zwei Drittel der anfallenden Lebensmittelverluste und Lebensmittelabfälle sind theoretisch vermeidbar.
- 25% der Umweltbelastung unserer Ernährung sind auf vermeidbare Lebensmittelverluste zurückzuführen.

Politische Entwicklungen

- Europäische 'Farm to Fork-Strategie'
- Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung des Bundesamtes für Umwelt (BAFU).
- Thema gewinnt an Bedeutung in der zukünftigen Agrarpolitik sowie in der Klimastrategie.

Food Waste ist eine globale Herausforderung

HOTREC's top 4 line of actions on sustainability



The support and promotion of **good** and **sustainable practices**.

The promotion of the use of **energy efficient** products and **renewable energy sources**.



The promotion of actions to **reduce food waste** in the hospitality sector.

The promotion and development of **skilled labour** through training and career development.



HOTREC Nachhaltigkeits-Handlungsfelder

- Nachhaltige Praktiken
- **Energieeffizienz** und erneuerbare Energien
- Reduktion von **Lebensmittelabfall**
- Entwicklung von Fachkräften

Ableitung aus den globalen Entwicklungszielen „SDG“ der UNO

Verein United Against Waste

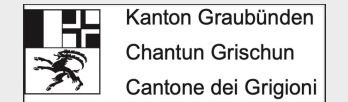
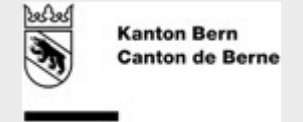
Über 180 Unternehmen sind bereits Mitglied



UAW verbindet als einzigartige Plattform Lieferanten, Kunden, Partner und Mitbewerber aus unterschiedlichsten Segmenten der Food-Branche.

Historisch gewachsen in der Gastronomiebranche, wächst der Verein in die ganze Ernährungswirtschaft.

Regionale Food Save Projekte: Ein Signal gegen Food Waste





Food Save Basel-Stadt 2.0 – machsch au mit?



The logo for United Against Waste, featuring two stylized figures holding hands, one holding a spoon and the other a plate.
**UNITED
AGAINST
WASTE**
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

Food Save Basel-Stadt 2.0

Food Save von durchschnittlich 35% führt zu Einsparungen von Waren- und Vollkosten!

Exklusiv
für 15 Betriebe
in Basel-Stadt
Anmeldung unter
www.united-against-waste.ch
oder Scan:



Nutzen Sie die einmalige Chance und nehmen Sie mit Ihrem Betrieb am Projekt **Food Save Basel-Stadt 2.0** teil. Reduzieren Sie Ihre Lebensmittelabfälle langfristig mit dem Food Save Management Ansatz von United Against Waste.

Was ist Ihr Nutzen von der Teilnahme am Projekt?

- Im Durchschnitt können 35% der Lebensmittelabfälle längerfristig mit einfachen Massnahmen reduziert werden. Damit sparen Sie Warenkosten und motivieren Ihr Team.
- Sie bekommen für Ihren Betrieb eine detaillierte Analyse Ihrer Messdaten und wir unterstützen Sie bei der Evaluierung von wirkungsvollen Massnahmen.
- Sie profitieren von der Begleitung durch erfahrene Experten des Vereins United Against Waste.
- Sie sensibilisieren Ihren gesamten Betrieb hinsichtlich Food Save.
- Sie lernen digitale Hilfsmittel zur Datenerhebung von Lebensmittelverlusten kennen.
- Das Projekt und alle Teilnehmerbetriebe werden online und offline medial begleitet.

Was müssen Sie tun, um am Projekt teilzunehmen?

- Sie nehmen an einem Termin Ihrer Wahl mit zwei Projektverantwortlichen aus Betriebsführung und Küchenleitung teil.
- Sie führen zwei detaillierte Messungen von je vier Wochen innerhalb eines Jahres in Ihrem Betrieb durch.
- Sie beteiligen sich an den Kosten in der Höhe von CHF 2'000 pro Betrieb (ein Spital entspricht zwei Betrieben).

Die Grundfinanzierung i.H.v. CHF 1.000 wird vom Kanton Basel-Stadt gefördert.

DAS HOTEL PULLMAN BASEL EUROPE
GEHT MIT GUTEM BEISPIEL VORAN.
[HIER WEITERLESEN](#)

Das Projekt verläuft in einer Gruppe mit 15 Betrieben.

- 1 Gruppen-Kick-Off zum Projekt
- 2 Begleitete Messung des Ist-Zustands
- 3 Individueller Workshop zur Massnahmengestaltung
- 4 E-Learning „Von Food Waste zu Food Save“
- 5 Selbständige Erfolgsmessung
- 6 Individueller Abschluss Workshop

Optionale Extras:

- 7 Workshop mit **Lebensmittelnetzwerk Basel**
- 8 Menüplanung mit **Gsünder Basel**
- 9 Moderner **Entsorgungsworkshop** mit WEREC

Die Teilnahme ist auf 15 Betriebe begrenzt. Anmelde-schluss ist der 31.07.2023. **Startdatum: 4. September 2023**

Mit dem Ausfüllen des Anmeldeformulars bestätigen Sie Ihre verbindliche Teilnahme am Projekt.

[Hier geht es zur Anmeldung.](#)

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage:
info@united-against-waste.ch
www.united-against-waste.ch

- 1 Gruppen-Kick-Off zum Projekt
- 2 Begleitete Messung des Ist-Zustands
- 3 Individueller Workshop zur Massnahmengestaltung
- 4 E-Learning „Von Food Waste zu Food Save“
- 5 Selbständige Erfolgsmessung
- 6 Individueller Abschluss Workshop

Optionale Extras:

- 7 Workshop mit **Lebensmittelnetzwerk Basel**
- 8 Menüplanung mit **Gsünder Basel**
- 9 Moderner **Entsorgungsworkshop** mit WEREC

Die Teilnahme ist auf 15 Betriebe begrenzt. Anmelde-schluss ist der 31.07.2023. **Startdatum: 4. September 2023**



Departement für Wirtschaft, Soziales und Umwelt des Kantons Basel-Stadt
Amt für Umwelt und Energie

FELD ZU TISCH



United Against Waste ist die Schweizer
Gastronomie Brancheninitiative für Food Save.

WEREC AG
Entsorgung macht Freude,
wir sorgen dafür.

gsünder
basel

Food Save Basel-Stadt 2.0

Was ist Food Save Basel-Stadt 2.0?

- **Das 2. Regionale Food Save Projekt** für die Gastronomie im Kanton Basel-Stadt
- Etablierung einer **lokalen Community** (rund 15 Betriebe aus Hotellerie, Gemeinschaftsgastronomie, Care Gastronomie, individual Gastronomie und Eventgastronomie)
- Begleitung über 12 Monate im **Food Save Management** Prozess von UAW (Plan – Do - Check – Act)
- Erreichen **individueller Reduktionsziele** (Im Schnitt 35%) und anstossen langfristiger Lösungen
- Medien- und **kommunikative Präsenz** in der Region

Finanzierungspartner



Departement für Wirtschaft, Soziales und Umwelt des Kantons Basel-Stadt

Amt für Umwelt und Energie

Umsetzungspartner



Akquisepartner

