

Universität Freiburg (CH) | Philosophische Fakultät  
Departement für Sozialwissenschaften, Sozialanthropologie  
Seminararbeit zum Seminar "Wasting Economies": Zur Anthropologie von Überschuss,  
Überfluss und "Waste" | Frühlingssemester 2018  
Eingereicht am 30. 11. 2018 bei Dr. Louisa Piart

## Lebensmittelverluste und -verschwendungen in der Schweizer Gastronomie

EINE UNTERSUCHUNG ÜBER DIE URSACHEN, AUSWIRKUNGEN UND  
LÖSUNGSANSÄTZE

Jennifer Bähler

Avenue de Granges-Paccot 4, 1700 Fribourg

Martikelnnummer: 15-718-000

[jennifer.baehler@unifr.ch](mailto:jennifer.baehler@unifr.ch)

## **Inhaltsverzeichnis**

1	Einleitung .....	1
2	Theoretischer Hintergrund .....	3
	2.1 Definitionen.....	3
	2.2 Abfalltheorie von Thompson (1979).....	6
3	Befunde: Lebensmittelverschwendung in der Schweizer Gastronomie.....	9
	3.1 Ursachen von Lebensmittelverschwendung und -verlusten .....	9
	3.2 Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung und -verlusten .....	13
	3.3 Bekämpfung und Lösungsansätze der Problematik .....	15
	3.4 Fallbeispiel <i>Foodsharing Basel</i> .....	17
4	Diskussion .....	21
5	Fazit .....	24
	Literaturverzeichnis .....	A

## 1 Einleitung

Der Ansporn für diese Arbeit entstammt dem Kontakt mit der Initiative *Foodsharing Basel*. Die Initiative hat das Ziel, Essensresten in der Umgebung Basel, welche hauptsächlich in der Gastronomie und an Essensständen verursacht werden, entgegenzusteuern. So werden übriggebliebene Lebensmittel geortet und die Gruppenmitglieder dazu aufgefordert, diese einzusammeln, bevor sie den Weg zum Abfalleimer finden.

Der Autorin fielen auch die immensen Essensreste in der Schweizer Gastronomie bereits seit geraumer Zeit auf, da ihr der Kontakt damit durch ihre Nebentätigkeiten in dieser Branche gewährt wurde. Durch die ständige Berührung mit Lebensmitteln im privaten Leben sowie in Verbindung mit der Nebentätigkeit reflektiert die Autorin, welches die Gründe für die Menge der Essensreste in der Gastronomie sind. Sind die Portionen zu gross angerichtet? Wird in der Küche zu viel an Lebensmitteln vorproduziert? Wie viel volle Teller würden die Essensreste ausmachen? Wieso kann nicht jedes gastronomische Unternehmen ihre übrig gebliebenen Lebensmittel zur Wiederverwertung weiterreichen?

So entstand durch das alltägliche Leben eine Idee für diese Seminararbeit. Das Problem, die Essensreste in der Gastronomie und ein dazugehöriger Teil der Lösung, die *Foodsharing*-Gruppe. Jedoch ist das Ganze viel komplexer und ist deshalb interessant, aus einem wissenschaftlichen Kontext zu erforschen. Hierzu wurde eine zu untersuchende Fragenstellung gebildet, welche wie folgt lautet:

*Welches sind die Ursachen, Auswirkungen und Problemlösungen der Lebensmittelverschwendung und -verluste in der Schweizer Gastronomie?*

Zur systematischen Beantwortung dieser Frage soll im zweiten Kapitel in einem ersten Schritt eine theoretische Grundlage durch Definitionen und ein Konzept über Abfall dargelegt werden. Das dritte Kapitel beinhaltet die Erläuterung von literarischen Befunden, Forschungsstände und Artikel über dieses Themengebiet (siehe Kapitel 3.1 - 3.4). Im ersten Abschnitt wird auf die Ursachen, dann auf die Folgen und schlussendlich auf die Bekämpfungsarten eingegangen. Dabei werden aktuelle Initiativen und Projekte über den Umgang mit Essensresten, mit dem Schwerpunkt im gastronomischen Wesen, aufgegriffen. Um ei-

nen Einblick in die umgesetzte Praxis zu erhalten, wird als Teil des dritten Kapitels das Fallbeispiel *Foodsharing Basel* genauer untersucht. Im vierten Kapitel, Diskussion, wird das zweite Kapitel mit dem dritten Kapitel in Kontext gestellt, es beinhaltet also eine Interpretation der zwei genannten Kapitel. In einem letzten Schritt wird ein Fazit von der Arbeit gezogen, in welchem Schwierigkeiten und allfällige Verbesserungen für zukünftige Forschungen diskutiert wird.

Die Relevanz dieser Arbeit kann dadurch begründet werden, dass die tägliche Mahlzeit das Leben eines Individuums ausmacht und Bestand des Alltags ist. Vor allem in diesem 21. Jahrhundert ist es selbstverständlich geworden, öfters, wenn nicht sogar täglich, auswärts essen zu gehen (vgl. Garf-Grossmann 2018: 112). Sei es bei einem Besuch in der Imbissbunde, oder ein mehrgängiges Menü in einem fünf-Sterne-Hotel. Die auswärtige Verpflegung zeigt heutzutage eine steigende Tendenz zur Normalität, insbesondere in den Industrieländern (vgl. ebd.). Der Umgang mit den alltäglichen Nahrungsmitteln haben jedoch ökologische und wirtschaftliche Folgen auf die gesamte Gesellschaft sowie auf einzelne Menschen (vgl. Rombini & Gasser 2015: 9). Aus diesem Grund sollten die Essensgewohnheiten sowie Routinen in Bezug zur Nahrungsaufnahme und deren Umgang genau analysiert werden, um als Gesellschaft etwas daraus lernen zu können.

Zudem ist die Thematik rund um Lebensmittelverschwendung und -verluste auch aktuell und findet Präsenz in den Medien. Man schnappt als Medienkonsument immer wieder das Wort *foodwaste* auf. Mittlerweile findet man mehreren Artikel darüber, dass ein Drittel der Nahrungsmittel in der Schweiz entsorgt werden; dies entsprächen etwa 2.3 Millionen Tonnen (vgl. WWF 2012: 6, Baier et al. 2016: 5). Nicht verwunderlich also, wenn Initiativen wie *foodwaste.ch*, *foodsharing.de* oder *Äss-Bar* sich laut machen. Auch liegt die Krumme-Rüebli-Aktion vom 10. November 2018 in Zürich nicht weit (vgl. Ammann 2018: o. S.). An jenem Tag wurden 30 Tonnen einwandfreie, jedoch nicht der Verkaufsnorm entsprechende Karotten vom Verein *Grassrooted* gerettet (vgl. Thalmann 2018: o. S.).

Trotz den Forschungsbemühungen im Sektor der Lebensmittelverschwendungen und -verlusten fällt auf, dass Untersuchungen auf die Schweizer Gastronomie bezogen, eine Forschungslücke aufweisen. Dementsprechend ist es wichtig, dieser Sache auf den Grund zu gehen.

## 2 Theoretischer Hintergrund

In diesem Kapitel werden die theoretischen Fundamente dieser Arbeit dargelegt. Zu Beginn werden die grundlegenden Definitionen für die Untersuchung erläutert. In einem zweiten Schritt wird das theoretische Modell des Abfalls von Michael Thompson präsentiert. Dieser Ansatz hilft, um in einem späteren Verlauf Verschwendungen im Kontext mit der Nahrung besser nachvollziehen zu können.

### 2.1 DEFINITIONEN

Die im Zusammenhang mit dem Untersuchungsgegenstand häufig erwähnten Begriffe werden in diesem Kapitel zur Verständigung präzisiert. So wird zuerst auf die allgemeinen Begriffe Verlust und Verschwendung, nachfolgend auf die spezifischen Definitionen eingegangen im Hinblick auf Lebensmittel, wie Lebensmittelverlust, -verschwendung und -abfälle.

#### Waste

Als Überkategorie von Lebensmittelverlusten und -verschwendungen stehen die allgemeinen Begriffe Verlust, Verschwendung oder Abfall, welche als das Abbild vom englischen Phänomen *waste* funktioniert.

Gemäss Reno (vgl. 2016: 10) ist hierbei die Definition von Abfall oder Verschwendung relativ, denn verschiedene Menschen und Ortschaften bewerten Gegenstände auf unterschiedliche Weise und haben dementsprechend jeweils ein anderes Verständnis und einen differenzierten Umgang mit dem, was sie als Abfall betrachten. Weiter kategorisiert der Autor von *Waste Away* den Begriff Verschwendung als ein «[...] notwendiges unnötiges Produkt der Formschaffung und -erhaltung» (Reno 2016: 10), bei welchem ein Aufwand verloren geht. Dies, um die Haltbarkeit erreichen zu können, auch wenn sie nur für eine kurze Zeitspanne anhält (vgl. ebd.).

In David Evans (vgl. 2014: 1) Annahmen über Verschwendung kommt zum Vorschein, dass sie als Kategorie mit bestimmten Dingen in einem bestimmten Zustand betrachtet werden sollte. Als Abfall eingestufte Materialien sind entweder wertlos oder schädlich und müssen in Folge dessen getrennt werden. Der Wissenschaftler (vgl. Evans 2014: 1) kommt

zum Schluss, dass sich Abfall am Ende einer Leitung befindet und somit als das angesehen wird, was am Schluss übrigbleibt und insofern ein überreichlich vorhandenes Nebenprodukt der kulturellen und wirtschaftlichen Organisationen darstellt. Professorin Gille Zsuzsa's (vgl. 2010: 1050) Beschreibung ist dieser vorrangigen Begriffserklärung naheliegend: Sie präzisiert, dass jedes Material, welches der Mensch versäumt hat zu verwenden, als Abfall oder Verschwendung betrachtet wird.

### Lebensmittelverlust (*food losses*) und Lebensmittelverschwendung (*food waste*)

Die Terme Lebensmittelverlust und Lebensmittelverschwendung werden oftmals mit den englischen Begrifflichkeiten *food losses* und *food waste* gleichgesetzt (vgl. foodwaste.ch 2018: o. S.). So werden Verschwendungen und Verluste in der Lebensmittelindustrie gemäss *foodwaste.ch* (vgl. ebd.) unterschiedlich benutzt: Verluste (engl. *food losses*) in diesem Kontext ist eine Bezeichnung für Lebensmittel, welche im Produktionsverfahren verloren gegangen sind und aufgrund dessen ihren Weg nie zum Konsumenten finden. Gemäss den Autoren Gay und Menkhoff (vgl. 2013: 241) sei dies auch ein Problem, welches primär in den Entwicklungsländern aufzufinden sei. Verschwendete Lebensmittel (engl. *food waste*) hingegen stehen für Produkte, die beim Konsum nicht ausreichend verwertet werden, weil beispielsweise zu viel eingekauft wurde oder die Essensportionen im Restaurant zu gross angerichtet wurden (vgl. WWF 2012: 4). Demnach sind unvorhersehbare Ereignisse wie Unfälle oder Unglücksfälle in diesem Sektor der Ursprung von Verlusten. Verschwendung dagegen gilt als Überfluss und abwesende Wertschätzung von Lebensmitteln (vgl. ebd.). Somit ist dieses Phänomen hauptsächlich in industrialisierten Wohlstandsgesellschaften aufzufinden (vgl. Gay & Menkhoff 2013: 241).

Graf-Grossmann (vgl. 2018: 11) nimmt beide Terminologien zusammen und definiert hierbei Lebensmittelverluste als *food waste* - also Lebensmittel, welche nicht von Menschen verspeisen wurden, obschon dies Ziel dessen Produktion war. Somit steht die Lebensmittelverschwendung für das Wegwerfen von Lebensmitteln, die ursprünglich zum Verzehr beabsichtigend produziert wurden (vgl. WWF 2017: o. S.). Eine erste Ebene für solche Verluste können in der Landwirtschaft, beispielsweise während des Anbaus, des Transports oder der Verarbeitung entstehen und sind somit auf der gesamten Linie der Lebensmittelproduktion anzutreffen (vgl. ebd., foodwaste.ch 2018: o. S., Graf-Grossmann 2018: 11).

Jene machen die erste Stufe aus und sind vermehrt Verursacher von Lebensmittelverlusten (vgl. Graf-Grossmann 2018: 11, Almeida & Beretta 2012: 4). Verschwendungen von Lebensmitteln trifft man verstärkt in der zweiten Phase, nämlich im Endkonsum, wie in den Haushalten und in der Gastronomie (vgl. Almeida & Beretta 2012: 4).

Bei Lebensmittelverlusten wird weiter zwischen vermeidbaren und unvermeidbaren Verlusten unterschieden. Vermeidbare Lebensmittel vertritt die Kategorie aller Lebensmittel, welche im Grunde essbar und bis zu ihrem Verderb gesundheitlich unbeschädigt sind (vgl. Almeida & Beretta 2012: 4, Graf-Grossmann 2018: 11). Als unvermeidbare Nahrungsmittelverluste werden hingegen nichtessbare Teile wie Fruchtschalen oder -steine, Käserinden oder Knochen bezeichnet. Ebenfalls gehören in diese Rubrik Lebensmittel, welche trotz bewusstem Handeln zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch Unglücksfälle wie beispielsweise durch Krankheitserreger befallen und ungeniessbar wurden (vgl. ebd.).

Lebensmittelabfälle sind eine Folge von Lebensmittelverlusten und -verschwendungen, sie geben die Bezeichnung für verdorbene Lebensmittel wider und sind somit ungeniessbar für den Verzehr (vgl. Almeida & Beretta 2012: 4).

Nach diesen Definitionen wird ersichtlich, dass die beiden zusammenhängenden Begriffe Lebensmittelverlust und -verschwendung naheliegend sind und dennoch unterschiedlich analysiert werden müssen. Diese Arbeit geht den Verschwendungen sowie Verlusten auf den Grund. In der Beschreibung wurde festgehalten, dass die Nahrungsverschwendung vor allem in der Gastronomie und ebenfalls in hochentwickelten Industrieländern wie in der Schweiz stattfinden und beinhalten somit den Untersuchungsgegenstand.

### Gastronomie

Für diese Arbeit wird der gastronomische Bereich als alles abgefasst, was mit der Bewirtung der Gäste einhergeht und somit einen Teil des Gastgewerbes darstellt. So fallen Cafés, Bäckereien, Wirthäuser, Essensstände, Restaurants sowie Hotels und deren Umgang mit der Lebensmittelverschwendung und -verlusten in diese Untersuchung.

## 2.2 ABFALLTHEORIE VON THOMPSON (1979)

*The Rubbish Theory* - die Theorie des Abfalls, eine Theorie unter dem gleichnamigen Werk, wurde durch den Mathematiker und Anthropologen Michael Thompson im Jahr 1979 herausgebracht (vgl. Hessler 2016: 544). Zu jener Zeit wirkte das Buch mit seinem Inhalt neuartig und provozierend, was den Autor zu den Pionieren eines neuen Forschungsfeldes heranwachsen liess. Thompsons Ziel mit der Veröffentlichung war es, das Phänomen Müll in der Wissenschaft zu thematisieren und gleichzeitig Kritik an der zeitgenössischen Wissenschaft auszuüben, da die bislang soziale Funktion von Müll mit Null oder einem Nichts gleichgesetzt wurde (vgl. ebd.). Abfall diente dem Autor als Metapher für das Ausgeschlossene, Ignorierte und Unbemerkte in der Gesellschaft, welches er als Analysepunkt sozialer Prozesse und Ordnungen benutzen konnte. Thompsons Perspektive auf Müll gestatte ihm ebenfalls, die Denkweise der Gesellschaft kritisch zu hinterfragen und mögliche Alternativen mit Hilfe seiner neuen Gesellschaftstheorie vorzuschlagen (vgl. ebd., Parsons 2007: 390).

In Thompsons Mülltheorie wird grundsätzlich zwischen vergänglichen (engl. *transient*) und dauerhaften (engl. *durable*) Objekten ausgegangen (siehe Abb. 1, vgl. Hessler 2016: 546, Thompson 1981: 21; Parsons 2007: 390). Die vergänglichen Gegenstände, beziehungsweise Güter, wie Thompson sie auch nannte, würden im Zeitablauf etappenweise einen Werteverlust erleiden und haben so gesehen eine beschränkte Lebensdauer. Jene Objekte, welche als dauerhaft gelten, gewannen demgegenüber umgekehrt an Wert und besässen idealerweise eine unbegrenzte Lebensdauer (vgl. ebd.). Diese zwei Kategorien sind eine Darbietung der sichtbaren und geschätzten Bestandteile der materiellen Kultur (vgl. Parsons 2007: 390). Ganz im Gegensatz dazu steht zwischen den zwei Güteklassen eine damals nicht existente dritte Kategorie, nämlich die des unsichtbaren und unbewerteten Mülls (vgl. ebd., Hessler 2016: 546). In die vorrangige Kategorie gehören gemäss Thompson (vgl. 1981: 24) Dinge, die weder keinen oder unveränderlichen, zum Teil gar negativ behafteten Wert besitzen und so nicht in die zwei bestehenden Kategorien vergänglich oder dauerhaft zuordenbar sind. Das Verhalten gegenüber einem Gegenstand hängt laut Thompsons Ergebnissen stark damit zusammen, zu welcher Kategorie es gehört, ebenfalls aus welcher Perspektive es betrachtet wird (vgl. Thompson 1981: 21, Parsons 2007: 390-391).



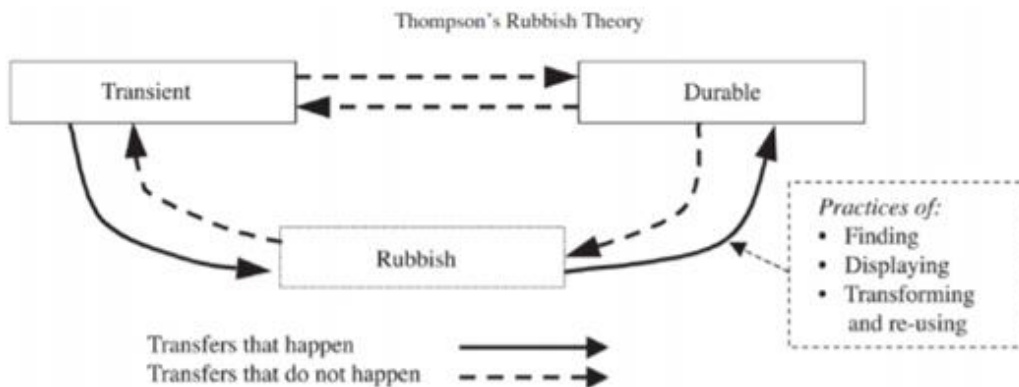


Abb.1.: Parson Liz 2007: 391

Werte seien gemäss den Angaben von Thompson (vgl. 1981: 21) zusätzlich transitorisch und flexibel. So ist es erdenklich, dass Müll zu einem dauerhaften, an sich Wert gewinnenden Gut werden kann. (vgl. ebd., Thompson 2014: 157). In diesem Sinne kann beispielsweise ein als Abfall kategorisiertes Objekt dauerhaft werden, indem es eine gewisse Transformation, welche eine Wiederverwertung, Anpassung oder Verwandlung mittels einer Neuerfindung, durchlaufen ist. Ein solcher Schritt stellt neue Nutzungsmöglichkeiten für alte Sachgegenstände dar, welche ihnen einen neuen Wert verleiht (vgl. Parsons 2007: 392). Abbildung 1 zeigt die unmittelbar diskutierten möglichen Pfade auf, die ein Objekt mit sich bringen kann: Von vergänglich bis zum Müll, von Müll zum dauerhaften Gegenstand. Jedoch verläuft dieses theoretische Konstrukt nur in eine Richtung, so ist der umgekehrte Transfer nach Thompson nicht möglich (vgl. ebd.).

Weiter plädiert Thompson auf der Annahme, dass der Wert nicht im Objekt selbst liegt, sondern es ein Resultat sozialer und kultureller Konventionen sei (vgl. Thompson 1981: 21, Hessler 2016: 546). Somit ist die Wertzuschreibung für jegliche Objekte, Müll inbegriffen, ein Element der menschlichen Wahrnehmung von seiner jeweiligen Umgebung und drückt eine individuelle Weltanschauung aus (vgl. Thompson 1981: 21). Dabei müssen also unterschiedliche Gesellschaftsschichten und soziale Ebenen bei der Bewertung von Müll unterschieden werden. Jene Leute mit einem höheren gesellschaftlichen Status haben die Macht, den Gegenständen Dauerhaftigkeit, beziehungsweise Vergänglichkeit zu verleihen und so sicherzustellen, dass ihre Gegenstände wertvoll sind (vgl. Thompson 2014: 157-158). Sol-

che, die sich eher am Rande der Gesellschaft befinden, beispielsweise aufgrund von Armut, besitzen weniger Flexibilität und müssen sich den Gegebenheiten anpassen (vgl. ebd.).

Thompson deckte mit seiner Mülltheorie einen Kontrollmechanismus innerhalb des gesellschaftlichen Systems auf: Die Art und Weise, wie den Objekten Dauerhaftigkeit und Vergänglichkeit aufgebürdet werden (vgl. Thompson 1981: 23-24). Folglich sei Abfall durch die Gesellschaft definiert, wobei sie je nach Land, Kultur, soziale Schicht und Normen variieren kann. Die Grenze zwischen Abfall und Nicht-Abfall ist nicht festgelegt, sondern steht stark unter dem Einfluss von sozialen Druck und Systemen und verändert sich dementsprechend (vgl. Thompson 1981: 27-28). Das theoretische Konzept ist hierbei nicht nur auf Gegenstände, sondern auch auf Menschen übertragbar, solche die also beispielsweise Opfer eines Ausschlusses von sozialen, ethischen oder religiösen Gruppen sind, können gleichfalls mit Müll oder Nichts in Verbindung gebracht werden (ebd.).

Die Theorie, beziehungsweise Thompsons Denkart, sorgt bis in die Gegenwart für Gesprächsstoff. Entsprechend werden seine Ansichten oftmals rezipiert und dienen als Grundlage für wissenschaftliche Untersuchungen in diesem Gebiet (vgl. Hessler 2016: 544-546). Thompson betrachtete Müll nicht als eine unerwünschte unnötige Verschwendung, sondern war der Meinung, dass es eine Notwendigkeit zum Bewertungssystem mit sich trägt (vgl. Parsons 2007: 390).

### 3 Befunde: Lebensmittelverschwendung in der Schweizer Gastronomie

Im Anschluss wird ein Überblick über die Befunde rund um Lebensmittelverluste in der Schweizer Gastronomie wiedergegeben. Dabei werden Erkenntnisse und Ansichten in Bezug auf die Verursachern, den Folgen und Bekämpfungsarten mit möglichen Lösungsansätzen in diesem Themenbereich geliefert. Das Fallbeispiel *Foodsharing Basel* schliesst dieses Kapitel anschliessend ab.

#### 3.1 URSACHEN VON LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG UND -VERLUSTEN

In diesem Kapitel werden die Entstehungsgründe für die Lebensmittelverluste und -verschwendungen im gastronomischen Bereich (siehe Kapitel 2.1: Gastronomie) und dementsprechende Statistiken anhand von Forschungen und Berichterstattungen in diesem Themenbereich dargelegt.

Die bisher veröffentlichten Erkenntnisse rund um Lebensmittelverluste und -verschwendungen in der Schweiz basieren auf Daten der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (*FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations*) aus dem Jahr 2011, welche das Bundesamt für die Umwelt (BAFU) auf die Schweiz übertragen hat (vgl. Graf-Grossmann 2018: 18). Dies mit der Begründung, da die erhobenen Zahlen etwa derselben Grössenordnung der Schweiz entsprechen (vgl. ebd.). Neue statistische Resultate sind durch das BAFU auf Anfang 2019 zu erwarten (Anonym, persönliche Kommunikation, 16. November 2018).

Gemäss der im Auftrag der BAFU durchgeführten Untersuchung «Organische Verluste aus der Lebensmittelindustrie in der Schweiz» im Jahr 2016, entstehen in der Schweiz gesamt- haft 2.3 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr (vgl. Baier et. al. 2016: 5). Derzeit prangt die selbe Statistik auf der Webseite von [foodwaste.ch](http://foodwaste.ch) (Stand 08.11.2018). Dabei würden laut einer an der ETH 2017 publizierten Dissertation, knapp die Hälfte der Lebensmittelverluste im Konsum, also in der Gastronomie sowie in den privaten Haushalten entstehen (Beretta, Stucki & Hellweg 2017). Es gibt zwei unterschiedliche Arten, wie man die Lebensmittelverluste in der Schweiz schätzen kann: Mit der Energiebilanz in Kilokalorien oder anhand der Massenbilanz in Kilogramm (vgl. WWF 2012: 6). Nach der ersten

Kalkulierung werden die Nährwerte der Lebensmittel errechnet, also die Menge an Kilokalorien pro Kilogramm eines Produktes. Bei der Energiebilanz wurden 33 Prozent, bei der Massenbilanz 37 Prozent an verloren gegangenen Lebensmittel gemutmasst (vgl. ebd.).

Von den vorhin genannten jährlich entstehenden 2.3 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle gemäss BAFU, seien dreizehn Prozent davon dem gastronomischen Wesen zu verantworten (vgl. BAFU 2017: o. S.). So würden in diesem Sektor 290`000 Tonnen Verlust jährlich hervorgebracht werden. Davon wären 70 Prozent und somit ein Verlust von 20 Millionen Schweizer Franken vermeidbar wären (vgl. ebd.). Die Autorin von «Über Reste und zu Taten» erwähnt ihrem Buch desgleichen 290`000 Tonnen an jährlich verschwendeten Lebensmitteln in Schweizer Restaurants, Fast-Food Lokalen, Bäckereien und Hotels, was einem Verlust von 34 kg pro Person und Jahr entspricht (Graf-Grossmann 2018: 112). In einem von der *Economiesuisse* (vgl. 2016: o. S.) verfassten Artikel aus dem Jahr 2016 findet man die Zahl 260`000 Tonnen, welche den verschwendeten essbaren Lebensmittel durch Restaurants und Hotels entspricht. Im selben Jahr wurde durch die Zusammenarbeit von *United Against Waste* und dem Verband *Hotellerie Suisse* der Leitfaden «Lebensmittelabfall vermeiden. Kosten sparen und Umwelt schonen» für die Hotellerie erstellt (vgl. *United Against Waste* 2016). In jenem Bericht wurden zwar auch die jährlich produzierten 2.3 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle erwähnt, jedoch sind hierbei 115.000 Tonnen, also etwa fünf Prozent dem Gastgewerbe und der Gemeinschaftsgastronomie zuzusprechen. Die Studie stützt sich ferner auf 17 Hotelbetriebe und kam zum Ergebnis, dass im Schnitt pro Gast und Menü 191 Gramm Lebensmittelabfall entstehen (vgl. ebd.).

Der Report «Lebensmittelverluste in der Schweiz - Ausmass und Handlungsoptionen», wurde von der WWF in Kooperation mit dem Verein *foodwaste.ch* erstellt und basiert auf den Masterarbeiten von João Almeida (Universität Basel) und Claudio Beretta (ETH Zürich). In jenem Bericht sind ebenfalls von fünf Prozent Lebensmittelabfälle verursachend aus dem gastronomischen Bereich, die Rede (vgl. WWF 2012: 2). Diese Prozentzahl ist ein Bruchteil von den gesamthaft zwei Millionen Tonnen an verschwendeten Lebensmitteln in der Schweiz (vgl. ebd.).

Die allgegenwärtig selbstverständlich gewordenen Restaurantbesuche wurden noch Mitte des letzten Jahrhunderts für die meisten Menschen mit Luxus verbunden. Bei geringer

Zeitverfügung, Faulheit oder Lustlosigkeit dem Kochen gegenüber können heutzutage problemlos und ganz spontan, Lokale in nächster Umgebung aufgefunden werden (vgl. Graf-Grossmann 2018: 112). Dabei werden auf einer globalen Brandbreite, vielfältige Gerichte aufgetischt, sei es von asiatisch oder europäisch, bis hin zu afrikanisch, ganz ohne dass die Konsumenten das Land verlassen müssen (vgl. Graf-Grossmann 2018: 115, Stuart 2011: 102). Gemäss Stuart (vgl. 2011: 102-103) hängt dieser Trend mit der Neuorganisation des Essens in der heutigen Gesellschaft zusammen. Diese entstand aufgrund der Ent-rhythmisierung des Essens, bei welcher die Nahrungszunahme als soziale Handlung durch andere Beschäftigungen wie Freizeitaktivitäten oder der Arbeit vernachlässigt wird. Gemeinsame Mahlzeiten werden durch individuelle Essenswünsche ersetzt, was zum Entschwinden des kollektiven Essensrhythmus führte (vgl. ebd.). Schuld daran seien unter anderem die unterschiedlichen Tagesabläufe und Arbeitszeiten jedes Individuums. Dabei würde die dauerhafte Verantwortung für die Essensbeschaffung und -zubereitung nicht mehr auf eine Person in der Gemeinschaft zugeschrieben werden, sondern sich extern verlagern, was zu einer Entfremdung gegenüber Nahrungsmitteln führt. Die Zubereitung sollte heutzutage möglichst schnell erfolgen und keine zusätzlichen Anstrengungen wie zeitraubende Reinigungen mit sich bringen. Diese Ansprüche und die veränderte Essensrhythmen der Gesellschaft sind äusserst vorteilig für Restaurants, Fertiggerichte oder Pizzaservice, welche diese Versorgungsleistungen anbieten (vgl. ebd.).

Dadurch, dass Menschen vermehrt Restaurantbesuche abstatten, werden auch mehr Speisen in den Restaurants produziert, was wiederum zu Essensabfällen und somit zur Lebensmittelverschwendung führt. Doch welches sind die Verursacher für Lebensmittelverschwendungen in den Gastronomiebetrieben?

In der Untersuchungsarbeit von *United Against Waste* (vgl. 2016) werden dafür drei Hauptgründe genannt: Fehlerhafte Planung bei der Lagerung und Einkauf sowie bei der Produktion und die mangelnde Kommunikation mit dem Gast. Dabei würden mit einem Durchschnittswert von 41 Prozent, der grösste Anteil an Lebensmittelabfällen während den Produktionsprozesse etwa beim Rüsten, der Verarbeitung oder anhand Fehlkalkulationen der Portionsgrössen entstehen (vgl. United Against Waste 2016: 4). Problematisch sei auch die Zubereitung von Speisen, welche mit rasch verderblichen Zutaten gehandhabt werden

(vgl. Graf-Grossmann 2018: 111). Graf-Grossmann (2018: 111) erwähnt hierbei den «gedankenloser Umgang mit Lebensmitteln in Küchen» als Mitgrund für den gastronomischen Lebensmittelverlust. Die Vorratshaltung der Nahrungsmittel sei aber auch unter anderem durch die unsicheren und schwankenden Kundenzahlen erschwert (vgl. ebd.).

Die Erwartungshaltung der Restaurantbesucher wird ebenfalls als Quelle für die Lebensmittelverschwendung angegeben. Vor allem Frühstückbuffets und All-Inclusive-/All-You-Can-Eat-Arrangements in Hotels würden haufenweise Essensreste erzeugen (vgl. ebd.). Gemäss United Against Waste (vgl. 2016: 1) machen Büffetrückgänge 21 Prozent der im Betrieb entstehenden Lebensmittelabfälle aus. Dies da die Essensmenge sicherheitshalber höher einkalkuliert werden, um als Gastgeber stets volle Buffets präsentieren zu können und so den Bedürfnissen der Gäste gerecht zu werden (vgl. Graf-Grossmann 2018: 113). Dennoch seien 40 Prozent der Lebensmittelabfälle auf die Tellerreste der Gäste zurückzuführen (vgl. United Against Waste 2016: 2,5). 29 Prozent sind dem so genannten Tellerrücklauf zuzuschreiben, der Entsorgung der übriggebliebenen Essensinhalte beim Abräumen durch das Servicepersonal (vgl. ebd., Graf-Grossmann 2018: 112). Die Verluste fallen hierbei auch wegen bestimmten Vorschriften in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit und als Massnahme von Tierseuchenprävention an, bei welcher die Verfütterung der zurückgelassenen Lebensmittel verboten wird (vgl. Graf-Grossmann 2018: 111-112). Ebenfalls sind Entsorgungen von Lebensmittelabfällen in der Kehrichtverbrennungsanlage strengstens untersagt (vgl. ebd.).

Weitere acht Prozent der verschwendeten Lebensmittel in der Gastronomie seien der Überproduktion und der fehlerhaften Lagerung der Nahrungsmittel zuzuordnen (vgl. United Against Waste 2016: 3). Insbesondere fallen die Überproduktionen in Betriebskantinen mit 25 bis 40 Prozent auf (vgl. United Against Waste 2016: o. S.). Als Kochüberschüsse werden Speisen verstanden, welche zum Verzehr verarbeitet wurden, sich jedoch nicht verkaufen konnten (vgl. ebd.). Gleich wie bei den Haushaltsabfälle können in der Gastronomie viele der Nahrungsmittel aufgrund von abgelaufenem Haltbarkeitsdatum nicht mehr verwendet werden (vgl. WWF 2012: 5). Im Lager entspringen mit einem Prozent der geringste Anteil an Lebensmittelabfall (vgl. United Against Waste 2016: 1).

Zusammenfassend ist erkenntlich, dass vor allem zwei Hauptgründe für die Entstehung der Gastronomieabfälle verantwortlich sind: Die einstudierten Arbeitsprozesse vor und während der Produktion in jeder individuellen Küche und das Konsumverhalten der Gäste selbst.

### 3.2 AUSWIRKUNGEN DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG UND -VERLUSTEN

Die im vorhergehenden Kapitel erläuterten Ursachen der Lebensmittelverschwendungen und -verluste in der Schweizer Gastronomie haben erhebliche Auswirkungen und Folgen, welche in diesem Abschnitt diskutiert werden. Es wird primär versucht, auf die direkten Auswirkungen der durch die Gastronomie entstandenen Lebensmittelverschwendungen einzugehen. Da jedoch in diesem spezifischen Gebiet spärlich Resultate vorliegen, wird ebenfalls auf die allgemein genannten Folgen der Lebensmittelverschwendungen und -verluste eingegangen. Die Verschwendungen, welche in der Gastronomie erfolgen, sind im Endkonsum anzutreffen, welche eine Stufe der Wertschöpfungskette eines Lebensmittels ausmachen (vgl. Almeida & Beretta 2012: 4, Graf-Grossmann 2018: 11).

Die Autoren Rombini und Gasser (vgl. 2015: 9) konstatieren in einem Artikel, dass allgemeine Lebensmittelverluste sowohl aus der ökologischen, ökonomischen als auch aus der sozialen Perspektive bedeutende Auswirkungen innehaben. WWF sagt dazu: «Foodwaste ist eine unnötige Verschwendung von Ressourcen, Energie und Geld.» (2017: o. S.).

Auf die in der Gastronomie erzeugten Verluste bezogen wurde bisher herausgefunden, dass Umweltbelastungen und Betriebskosten als Folge davon eintreten (vgl. Economiesuisse 2016: o. S.). Unter Umweltbelastungen wird unter anderem der immense Wasserverbrauch von 80 Prozent des gesamthaften Wasserkonsums verstanden. Wasser ist ein elementares Mittel für die Ernährungszubereitung und somit unabdingbar für dessen Vorgänge (vgl. United Against Waste 2016: 1). Ungenutzte Lebensmittel beanspruchen somit einen hohen Wasseranteil sowie Bodenressourcen, welche als verschwendet gelten (vgl. ebd.). Bei der Entsorgung von einem Pfund Brot würden 800 Liter Wasser vergeudet werden, den Getreideanbau bis hin zum Verkauf in der Bäckerei miteingeschlossen (vgl. ebd.).

Die Abfälle, welche in den Gastronomieunternehmen entstehen, gehen auch mit finanziellen Folgen einher (vgl. United Against Waste 2016: 1, Economieuisse 2016: o. S.). Dabei können die Entstehungsgründe für Belastungen des Budgets von der Lagerung, der Produktion in der Küche, bis hin zu den Tellerresten bei den Gästen reichen. Daraus resultiert ein durchschnittlicher Verlust von einem Franken Betriebskosten pro Gast bei 191 Gramm Lebensmittelabfall (vgl. United Against Waste 2016: 1).

Von allgemeinen Auswirkungen gesprochen stellt foodwaste.ch in der Grafik «Welche Folgen hat Food Waste?»<sup>1</sup> drei Hauptfolgen dar: Ressourcenverschwendung, Geldverschwendung sowie das Entstehen von Ungleichheiten. Jene Auswirkungen gliedern sich weiter auf in: unnötige Landnutzung, Klimawandel, Wasserverschwendung, Geldverschwendung, Hunger und erhöhte Preise (vgl. ebd.). Unter dem ersten Punkt, der verschwendeten Landnutzung, wird eine Fläche von 3.500 km<sup>2</sup> verstanden, welche die verlorengegangenen Lebensmittelproduktion beanspruchen. Dies macht ungefähr 85 Prozent des Schweizer Ackerlandes aus (vgl. WWF 2012: 5). Bei der Herstellung von weggeworfenen oder verlorengegangenen Lebensmitteln wird die selbe Menge an CO<sub>2</sub>-Emissionen wie 36 Prozent aller Autos in der Schweiz verursacht (vgl. WWF 2012: 7). Gemäss WWF (vgl. 2012: 5) sei das Wegwerfen von noch geniessbaren Lebensmitteln äusserst kostspielig: Pro Haushalt würden ungefähr 1000 Schweizer Franken jährlich an verschwendeten Lebensmitteln ausgegeben werden.

Die Lebensmittelverschwendung stellt auch Folgen für die Tierwelt dar, so kann es teils zu einem starken Bestandsrückgang der Lebewesen bis hin zum Aussterben von seltenen Tierarten führen (vgl. Kreutzberger & Thurn 2012: 124). Hierzu eignet sich ein Beispiel zu der weltweiten Überfischung: Von den jährlich 90 Millionen Tonnen gefangenen Fisch- und Meerestieren werden bis zu 80 Prozent als ungewollter Beifang, ob verstümmelt oder leblos, wieder im Meer landen. Im Jahr 2012 wurden von der gesamthaften Population des Blauflossen-Thunfisch im Mittelmeer ein Nachlass dieser Tierart auf lediglich 20 Prozent eingeschätzt (vgl. ebd.). Kreutzberger und Thurn schieben diese Problematik teils dem Gastronomiegewerbe zu: «In den Grossstädten spriessen neue Sushi-Läden wie Pilze aus dem Boden: mit "all you can eat" für 15 Euro pauschal.» (2012: 124).

---

<sup>1</sup> Basierend auf den Erkenntnissen von "Global Food losses & Food Waste-extent causes & prevention" (FAO 2011) und "Lebensmittelverlusten in der Schweiz - Ausmass und Handlungsoptionen" (WWF 2012)



Ein weiteres Problem, welches die Lebensmittelverschwendung, gar allgemein die Herstellung der Lebensmittel, mit sich bringt ist der Abfall, welcher durch die Lebensmittelverpackungen entsteht (vgl. Hawkins 2013: 66). Sie gelten mit ihren synthetische Produkten als eine Abfallquelle, welche für Strassenverschmutzungen, Verstopfungen von Wasserstrassen sowie für überladene Deponien sorgen. Heutzutage sind Verpackungen nicht mehr vom Alltag wegdenkbar, da sie für die Verlängerung der Haltbarkeit, Markenstrategien und Lebensmittelqualität stehen (vgl. ebd.).

Somit haben die allgemeinen und auf die Gastronomie spezifischen Lebensmittelverschwendungen zwei gemeinsame Folgen: Die finanziellen und die umweltbelastenden.

### 3.3 BEKÄMPFUNG UND LÖSUNGSANSÄTZE DER PROBLEMATIK

In den vorherigen Kapiteln wurde die Problematik der Lebensmittelverluste und -verschwendung, welche dem Schweizer Gastronomiewesen entspringt, dargelegt. Nun soll in diesem nachfolgenden Kapitel die Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung in der Gastronomie thematisiert werden. Dabei werden mögliche Lösungsansätze und bereits bestehende Initiativen in diesem Feld hervorgebracht. Es muss hier dennoch angemerkt werden, dass aufgrund der verschiedenartigen Betriebstypen und unterschiedliche organisatorischen Abläufen in der Gastronomie, auch empfehlenerweise entsprechend vielfältige Vermeidungsstrategien und Massnahmen ausgedacht und angewendet werden sollten (vgl. WWF 2012: 13, United Against Waste 2016: 3).

Laut Graf-Grossmann (vgl. 2018: 111) gibt es unterschiedliche Möglichkeiten, die Lebensmittelverschwendung zu verringern. So schlägt die Autorin für einen bewussteren Konsum seitens der Kunden etwa vor, kleinere Portionen zu bestellen oder die Essensreste einpacken zu lassen, beziehungsweise selber für Einpackungsmöglichkeiten vorzusorgen. Es beginne bereits bei einer durchdachten Wahl von Restaurants oder Hotels, welche eine Food-Waste-Strategie verfolgen oder wo Mahlzeitenservice dem Buffet vorrangig sind (vgl. ebd.).

Auch seitens der Gastronomiegewerben können unterschiedliche Veränderungen in den Betrieben eingeleitet werden, um die Verlustvermeidung zu steigern. Die relevantesten An-

sätze, welche ein Unternehmen anwenden kann sind gemäss Graf-Grossmann (vgl. 2018: 111) Ablaufanalysen, Beratungen und Schulungen, desweiteren die Gäste auf die Thematik sensibilisieren und sie auch zum Mitnehmen der Essensreste anregen. Sie rät weiterhin die Gesetze zur Lebensmittelsicherheit auf ihre Verluste allenfalls anzupassen und beispielsweise Lebensmittelabfälle als Tierfutter zu verwenden oder an wohltätige Organisationen zu spenden (vgl. ebd.). In den Vorgängen der Küche wird vorgeschlagen, gewisse Zutaten zu verändern oder anzupassen, Mengen genau einzukalkulieren, die Lebensmittel getrennt zu kochen oder die Haltbarkeit der Lebensmittel mit Verarbeitungstechniken zu verlängern (vgl. ebd., WWF 2012: 13, United Against Waste 2016: 5). Eine Reduktion der Menükarte oder das Zubereiten von kleineren, beziehungsweise halben Portionen sollten auch in Betracht gezogen werden (vgl. WWF 2012: 13).

Um die fehlerhafte Lagerung oder Überproduktionen zu vermeiden, rät United Against Waste (vgl. 2016: 4) an, klare Leitlinien und Definition fürs Personal festzulegen. Überschüsse sollten integriert und gezielt wiederverwertet werden (vgl. ebd., WWF 2012: 3). Regelmässige Lagerkontrollen und allgemein tiefgehaltene Lagerbestände würden auch die Verluste vermindern (vgl. United Against Waste 2016: 5). Ferner sei eine klare Kommunikation zwischen dem Service- und Küchenpersonal, aber auch zwischen dem Servicepersonal und den Gästen erforderlich. Durch eine Absprache kann das Angebot dem Bedarf angepasst werden und aufgrund von Gespräche mit Kunden, kann auf deren individuelle Bedürfnisse eingegangen werden, hierbei sei auch der Nachservice optimal (vgl. ebd., United Against Waste 2016: 8-9). Ein wichtiger Schritt für die Verminderung der Abfälle sei auch das Transparentmachen der Essensreste. Durch das Sichtbarwerden können die Abfälle zum einen gemessen werden, um danach eine Kostenbilanz zu ziehen. Zum anderen können sie dadurch eine entsprechende Reaktion auslösen, etwa einen bewussteren Umgang beim Personal (vgl. ebd.).

Derzeitig gibt es unterschiedliche Projekte und Initiativen, welche sich für den Kampf um die Lebensmittelverschwendung und -verluste einsetzen: *Ässbar*, *Backwaren-Outlet*, *food-waste.ch*, *food ways*, *foosharing.de*, *United Against Waste*, um hier einige zu nennen. Auf alle einzelne Initiativen und Organisationen einzugehen, würde den Rahmen dieser Arbeit sprengen. Deshalb wird lediglich auf *foodsharing.de* eingegangen, da sie auch im nächsten Kapitel 3.4 ortsspezifisch erwähnt wird.

Im Jahr 2012 entstand erstmals die Initiative *foodsharing.de* in Deutschland, welches sich die Reduktion von Lebensmittelabfall und die Wertschätzung von Lebensmittel zum Ziel setzte (vgl. *foodsharing.de* 2018: o. S.). Seither sind mehrzählige Kooperationen und Netzwerke von freiwilligen Lebensmittel-rettern in Deutschland, Österreich und in Schweiz im Gange (vgl. ebd.). Die *Foodsharing-Community* habe seit seiner Gründung in jenen Ländern mit seinen insgesamt 47.000 aktiven Mitgliedern und über einer Million Einsätze, fast 19.000 Tonnen Lebensmittel gerettet (*foodsharing.de* 2018: o. S., Stand 18.November 2018). In der Schweiz hätten 1200 Aktive, 100 Tonnen an Nahrungsmittel vor deren frühzeitigen Beseitigung sichern können (vgl. Janz 2017: o. S.).

Zehn Restaurants und Hotels in der Schweiz liessen sich im Jahr 2015 individuell beraten, um die Lebensmittelabfälle in ihren Betrieben zu analysieren und vorzüglich zu minimieren. Mit dieser Handlung konnten sie im Schnitt 25 Prozent der Essensabfälle mindern (vgl. *Economiesuisse* 2016: o. S.). Als Paradebeispiel hierfür dient das Hotel Belvoir in Zürich, welches innert drei Wochen 30 Prozent ihrer Überschüsse reduziert und somit 3000 Franken Ausgaben im Monat einsparen konnte. Bäckereien und Konditoreien nahmen ebenfalls diesen Verbesserungsanspruch wahr und konnten so Überflüsse in Verbindung mit ihren Produkten um 30 bis 40 Prozent senken (vgl. ebd.). *Economiesuisse* (vgl. 2016: o. S.) erklärt, dass die Unternehmen ein eigenes Interesse an Ressourceneinsparungen und die damit verbundenen Kosten haben.

### 3.4 FALLBEISPIEL *FOODSHARING BASEL*

In diesem Kapitel wird der Initiative *Foodsharing Basel* und deren Zielsetzungen, Aktivitäten und Organisation auf den Grund gegangen. Die Auswahl fällt auf diese Initiative, da sie unter anderem eng mit den Lebensmittelresten aus dem gastronomischen Bereich arbeitet und somit als Lösungsansatz zur Verringerung von Nahrungsmittelresten in der Gastronomie verstanden werden kann. Zudem hat die Autorin dank *Foodsharing Basel* Lebensmittel vor deren Entsorgung gerettet, da sie Mitglied von der gleichnamigen WhatsApp-Gruppe ist.

Angeleitet von der in Deutschland gegründeten Bewegung *foodsharing.de* (siehe Kapitel 3.3), hat sich seit Dezember 2013 ebenfalls eine Szene in Basel gebildet, welche die Idee der Lebensmittelrettung aktiv umsetzt (vgl. Urban Agriculture Basel 2016: o. S.). *Foodsharing Basel* ist eine Initiative, welche die systematische Überproduktion der Lebensmittel in Basel zu bekämpfen versucht. Dabei haben die Mitglieder der Gruppe sich zum obersten Ziel gesetzt, die übriggebliebenen Nahrungsmittel vor dem Müll zu bewahren (vgl. Janz 2017: o. S.).

Essensreste oder aussortierte Lebensmittel von verschiedenen Bauernhöfen, gastronomischen Gewerben sowie von Gross- und Kleinverteilern werden hierbei täglich durch freiwillige Lebensmittelretter (engl. *foodsaver*) abgeholt und an so genannten *Fair-Teilern*, der Gemeinschaft zur Verfügung gestellt (vgl. ebd., Schmidhauser 2018: o. S.). Es seien jedoch auch Privatpersonen dazu aufgerufen, ihre überschüssigen Lebensmittel an jene öffentlich zugänglichen Kühlschränke, Regale oder zum Teil einfach auch Schachteln, abzugeben (vgl. ebd., Janz 2017: o. S.). So besteht die Grundidee der *Fair-Teiler* darin, dass sich jede mögliche Person - auch ohne aktive Teilnahme an der Initiative - an den zur Verfügung gestellten Lebensmittel bedienen oder etwas reinstellen kann (vgl. Janz 2017: o. S., Lebensmittel Retten 2018: o. S.). In Basel gibt es seit 2014 insgesamt sechs *Fair-Teiler*: Fabulous Verteiler, Kunstschule, Mittlere Strasse 33 (Studentenwohnheim), St. Johann (Davidbodensiedlung), Warteck und Werkhof Fair-Teiler (vgl. *foodsharing.de* 2018: o. S., Schmidhauser 2018: o. S., Janz 2017: o. S.). Damit ein solcher *Fair-Teiler* richtig gebraucht werden kann, müssen sich die Lebensmittelretter an gewisse Regeln wie Putzpläne oder an die Schliessung ab 22 Uhr bei einem Standort halten. Ungeniessbare Lebensmittel wie gammeldes Gemüse sollten dementsprechend entsorgt werden, denn ebenso wie bei Gastronomiebetrieben werden die Standorte regelmässig von der Gesundheitsinspektion kontrolliert. Entsprechen sie nicht den definierten Standards, droht ihnen die Konsequenz der Schliessung (vgl. Janz 2017: o. S.).

Des Weiteren sind den *Foodsavern* streng einzuhaltende Verhaltenskodizes vorgeschrieben. So sollten sich Neuzugänger der *Foodsharing-Community* auf *Lebensmittel Retten Wiki* als erstes das *Foodsharer*-Dokument mit den Vorschriften verinnerlichen und anschliessend ein Quiz absolvieren (vgl. ebd., Lebensmittel Retten Wiki 2018: 0.S.). Die Re-

geln betreffen unter anderem den freundlichen Umgang unter den Teilnehmern sowie das diskrete Verhalten eines *Foodsharers* gegenüber den Betrieben (vgl. ebd.). Bei den Untersuchungen der Basler Wochenzeitung *TagesWoche* im Jahr 2017 wurde hierzu Josefine Götze, die Aktivistin und Basler Botschafterin vom *Foodsharing*, zu den Vorschriften von *Foodsharing Basel* befragt. Die Teilnehmer des *Foodsharing Basel* müssten zum einen Diskretion in Bezug auf die Kooperationspartner in die Öffentlichkeit hin vertreten, denn nicht alle Unternehmen wollen eine offizielle Bekanntmachung in Kauf nehmen (vgl. ebd.). So gab Götze etwa unter anderem preis, dass sie zweimal wöchentlich die Stände der *Markthalle*<sup>2</sup> in Basel nach Essensresten abholen würde, nicht aber die genauen Standnamen. Zum anderen sollte man als Abnehmer ebenfalls Zurückhaltung beim Abholen der Essensreste gegenüber den Betrieben zeigen (vgl. ebd., Lebensmittel Retten Wiki 2018: o. S.) So dürften keine Forderungen seitens der Lebensmittelretter gestellt werden, sondern einfach die zur Verfügung gestellten Waren, ohne gierig zu wirken, entgegennehmen. Des Weiteren sollten die Kunden sowie die Anwohner möglichst wenig von den Abholaktion erfahren (vgl. ebd.).

Mittels unterschiedlichen medialen Kanäle, welche als Kommunikationsmittel benutzt werden um die Organisation zu vereinfachen, werden jeweils die abzuholenden Lebensmittel und deren Standort der Gemeinschaft bekanntgeben. Der primäre Kommunikationsaustausch geschieht auf der Internetseite *foodsharing.de*, auf welcher auch persönliche Konten erstellt werden können. Weiter können sich Interessenten auf diese Weise direkt einen Einblick per Verlinkung zu den oben erwähnten sechs *Fair-Teilern* in Basel gewähren (vgl. *foodsharing.de* 2018: o. S.). Ebenfalls besteht eine allgemeine *foodsharing* Gruppe auf Facebook<sup>3</sup> mit 10'000 Abonnenten sowie eine auf die Region Basel spezialisierte Facebook-Gruppe<sup>4</sup> mit 1600 Abonnenten. Für kurzfristige und spontane Aktionen eignet sich die WhatsApp-Gruppe *Foodsharing Basel*, welche im Mai 2014 erstellt wurde. Die rund 260 Mitglieder in dieser Gruppe (Stand 16.11.2018) erhalten fast täglich Informationen darüber, wo und wie viel Essensreste im Raum Basel zum Abholen bereitstehen. Zur Organisation gehöre auch ein wöchentliches Treffen der Hauptorganisatoren in Basel, wo allfällige Prob-

---

<sup>2</sup> Öffentlicher Raum in Basel mit über 30 verschiedenen Essensständen aus aller Welt, welche einen täglicher Betrieb führen (<https://www.altemarkthalle.ch/anbieter/>).

<sup>3</sup> <https://www.facebook.com/foodsharing.de/>.

<sup>4</sup> <https://www.facebook.com/groups/foodsharingbeiderbasel/?ref=direct>.

leme besprochen würden. Es seien jedoch auch neue Leute jederzeit willkommen, um sich mehr Informationen über die Aktivitäten einzuholen (Anonym, persönliche Kommunikation, 14. Oktober 2018).

Dank den Bemühungen von *Foodsharing Basel* wurden im Jahr 2016 17.000 kg Nahrungsmittel registriert, welche bei über 10 Betrieben von über 100 Freiwilligen abgeholt wurden (vgl. Urban Agriculture Basel 2016: o.S.). *Foodsharing Basel* etablierte sich in den letzten Jahren als ein stetig wachsendes Netz von freiwilligen Arbeitern und Interessenten, welche sich an verschiedenen Projekten wie regionalen Aktionen und Festivals beteiligen. Als Teilnehmer von *Foodsharing Basel* gibt es unterschiedliche Möglichkeiten, sich in die Projekte einzubringen, sei es als Lebensmittelretter, Betriebsverantwortliche oder Botschafter (vgl. ebd.). Es bestehen trotz seinen Erfolgen noch zu klärende Schwierigkeiten, wie beispielsweise das vollständige Loswerden der Lebensmittel in den *Fair-Teilern*, vor allem in den Sommermonaten (vgl. Janz 2017: o. S.).

## 4 Diskussion

In diesem Kapitel wird das theoriebasierte zweite Kapitel in Kontext mit den Befunden aus dem dritten Kapitel gesetzt.

Im theoretischen Teil wurde festgestellt, dass Abfall oder Verschwendungen je nach Ortschaften und Menschen anders bewertet werden und der Umgang damit anders ausfällt (vgl. Reno 2016: 10). Da es in der Schweiz auch viele unterschiedliche Restaurants und Hotels mit dementsprechend verschiedenen Philosophien und Ansichten gibt, kann auch je nach Unternehmen, die Definition für einen Lebensmittelverlust oder -verschwendung anders ausfallen. Auch Thompson (vgl. 1981: 21) vertrat die Annahme, dass die Festlegung von Abfall Ansichtssache sei. Der Wert läge dabei nicht im Objekt selbst, sondern sei das Resultat sozialer und kulturellen Konventionen (vgl. ebd). Was also in einem Restaurant als Abfall im Müll landet, kann in einem anderen Land und in einem anderen Restaurant wiederverwertet werden.

Reno sagt über Abfall, dass es ein «[...] notwendiges unnötiges Produkt der Formschaffung und -erhaltung» (2016: 10) sei. Vor Mitte des letzten Jahrhunderts wurden Restaurantbesuche noch mit Luxus verbunden. Wenn man Renos Argument auf die heutige als normal empfindende Situation in Bezug zu Restaurantbesuchen zugespitzt betrachten würde, so käme man auf die Idee, dass womöglich Restaurants für die heutige Gesellschaft als eine notwendige Dienstleistung wahrgenommen wird. Jedoch kamen unsere Vorfahren ganz gut ohne auswärtige Verpflegungen aus und deshalb kann man diesen Trend als ein unnötiges Produkt ansehen, welche wiederum in sich selbst Abfälle verursacht: Die Lebensmittelabfälle in der Gastronomie. Um die Produkte den Gästen optimal zu präsentieren, nehmen die Gastronomen es also in Kauf, Verschwendungen zu erzeugen. Dies, um die Haltbarkeit erreichen zu können, auch wenn sie nur für eine kurze Zeitspanne anhält (vgl. Reno 2016: 10).

In David Evans (vgl. 2014: 1) Annahmen über Verschwendung kommt zum Vorschein, dass sie als Kategorie mit bestimmten Dingen in einem bestimmten Zustand betrachtet werden sollten. Als Abfall eingestufte Materialien sind entweder wertlos oder schädlich und müssen in Folge dessen getrennt werden. Diese Annahmen treffen insofern auf die Le-

Lebensmittelabfälle in der Gastronomie zu, dass alles was in den Betrieben als Abfall definiert wird, entsorgt werden muss. Nicht der Norm entsprechende Lebensmittel werden in einer Welt, wo vor allem das Präsentieren der Lebensmittel von hoher Bedeutung ist, als wertlos eingestuft und somit weggeworfen. Der Wissenschaftler Evans (vgl. 2014: 1) sagt weiter aus, dass sich Abfall am Ende einer Leitung befindet und somit als das angesehen wird, was am Ende übrig bleibt. So kann beispielsweise der Tellerrücklauf in der Gastronomie als sich am Ende der Leitung befindendes Objekt interpretiert werden.

Vor allem Verschwendungen werden als Überfluss und abwesende Wertschätzung von Lebensmittel betrachtet und kommt hauptsächlich in industrialisierten Wohlstandsgesellschaften vor (vgl. Gay & Menkhoff 2013: 241). Da man als Gast in einem Restaurant es sich vielleicht mal "gut" gehen lassen möchte und man dann auch für das nicht aufgegessene Essen bezahlt, kommt womöglich der Gedanke auf, dass man sich so eine Handlung als Konsument leisten darf. Ausserdem haben die Kunde normalerweise keine Berührung mit der Zubereitung der Lebensmittel und somit entfremden sie sich den Lebensmitteln gegenüber, wobei eine fehlende Wertschätzung eher eintritt, als wenn das Essen selbst zubereitet wird.

Thompson sah Abfall als das Ausgeschlossene, Ignorierte und Unbemerkte in der Gesellschaft. Die Essensreste in einem Gastronomiegewerbe werden im Normalfall nicht vor den Augen des Gastes, sondern an einem Ort, wo der Gast es nicht sieht, entsorgt. Auch hier geschieht eine Art Entfremdung der Gäste gegenüber dem Essen. Ganz nach dem Motto: «Aus den Augen aus dem Sinn».

Wenn als Abfall kategorisierte Gegenstände eine gewisse Transformation durchlaufen und eine Wiederverwertung, Anpassung oder Verwandlung erleben, so werden für "alte" Sachgegenstände neue positive Werte verlieht (vgl. Parsons 2007: 392). Auf die Lebensmittelabfälle in der Gastronomie bezogen, kann man also kreativ werden und gewisse Zutaten zusammenmischen oder in einer Dekoration wiederverwerten.

Thompson (vgl. 1981: 27-28) spricht auch, dass Abfall unter dem Einfluss von sozialem Druck und Systemen steht. In der Praxis könnte man sagen, dass beispielsweise die Lebensmittelvorschriften als System stehen und so bestimmen, was als Abfall entsorgt werden muss. Der soziale Druck kann hierbei auf den Druck der Gastronomen übertragen werden,



um den Erwartungshaltung der Konsumenten gerecht zu werden. Es sind jedoch Veränderungen und angepasste Ansichten möglich, denn eine Gesellschaft befindet sich ständig in einem Wandel. So entsprangen auch die ganzen Initiativen rund um das Phänomen *food-waste*, weil die Leute dahinter eine andere Ansicht vertreten, was Abfall ist. Es kann sich also im besten Fall die Norm entwickeln, dass unnötige Abfallproduktion unangebracht ist.

## 5 Fazit

Das Ziel dieser Arbeit war es, Antworten auf die Fragestellung *Welches sind die Ursachen, Auswirkungen und Problemlösungen der Lebensmittelverschwendung und -verluste in der Schweizer Gastronomie?* zu finden. Da die Durchführung einer Feldforschung nicht Bestandteil der Aufgabe war, liegen keine konkreten Ergebnisse vor. Die Arbeit stützt sich somit lediglich auf literarische Befunde. Jene dienen als Grundlage zur Beantwortung des Untersuchungsgegenstands.

Bei den Ursachen für die Lebensmittelverschwendungen und -verlusten wurden fehlerhafte Lagerung, Einkäufe und Produktionsabläufe, Tellerrücklauf, mangelnde Kommunikation im Betrieb sowie mit den Gästen, Lebensmittelvorschriften und auch das Konsumverhalten der Gäste als Gründe genannt. Desweiteren wurde auch vermutet, dass der Umgang mit den Lebensmittel seitens der Gastronomiebetrieben sowohl auch seitens der Kunden, nicht genügend wertgeschätzt wird. Als Folge davon treten zwei Hauptauswirkungen im gastronomischen Wesen ein: Umweltbelastungen und finanzielle Einbussen für die Betriebe. Um diese Verlustquellen und Konsequenzen zu bekämpfen wurden verschiedene Lösungsansätze betrachtet: Schulungen, Beratungen und Betriebsanalysen und das Aufstellen von standardisierte Leitlinien fürs Personalwesen. Im Produktionsverfahren können unterschiedliche Verbesserungen eingeführt werden: Reduktion der Menükarte, Halbierung oder Verkleinerung der Portionen, das Kochen mit genau einkalkulierten Mengenangaben, die Wiederverwertung von übriggebliebenen Zutaten. Ferner sollten Lebensmittelvorschriften in Bezug zur Lebensmittelverschwendung angepasst werden: Übriggebliebene Lebensmittel sollten als Tierfutter wiederverwertet werden, den Gästen zum Mitnehmen mitgegeben werden oder einfach einer wohltätigen Organisation gespendet werden. Eine personalinterne Kommunikation sowie gezielte Absprache mit dem Gast verhelfen ebenfalls zu einer Verminderung der Essensabfälle, da so auf die Nachfrage eingegangen werden kann. Gäste können mit einem bewussteren Konsum und dem Vorziehen der servierten Mahlzeit vor Buffets auch einen Beitrag leisten. Das Beitreten oder das Teilnehmen an den unterschiedlichen Aktionen von den Initiativen wie *foodwaste.ch* oder *foodsharing.de* regt womöglich auch eine Reflektion bei den Konsumenten an.

Einer der zu kritisierenden Punkte an dieser Arbeit ist zum einen, dass diese Arbeit lediglich eine theoretische Erarbeitung darstellt und somit der praktische Bezug zum Thema fehlt. Auch wenn das Kapitel 3.4 teils Gespräche mit Personen in diesem Bereich erforderte, so war die Arbeit überwiegend Theorielastig. Dies führt zur zweiten Problematik dieser Arbeit: Die in dieser Arbeit vorgestellten Befunde wiesen unterschiedliche Statistiken auf. Während die Untersuchungsarbeiten von WWF (vgl. 2012) fünf Prozent der gesamthaften Lebensmittelverlusten dem gastronomischen Wesen verantworten, werden sie bei BAFU (vgl. 2017) auf 13 Prozent geschätzt. Auch die Angaben von United Against Waste (vgl. 2016) schienen etwas verwirrend, denn die Zahlenverhältnisse betreffend der Prozentzahl der Tellerrückläufe wurden auf Seite eins auf 29 Prozent hochgerechnet, wobei auf Seite fünf 40 Prozent angegeben wurden. Diese verschiedene Zahlenangaben sind womöglich den unterschiedlichen Grundmengen und Erhebungsarten zuzuordnen. Als Leser dieser Berichte wurde man jedoch oft im Unklaren gelassen, wie die Statistik erhoben wurde. Viele der Zahlen führten schlussendlich auch zu den Resultaten von *FAO*, welche jedoch im Jahr 2011 erschienen und an die Schweiz angepasst wurden. Um also mehr Transparenz zu erschaffen, wäre es vorteilhaft gewesen, wenn die Autorin selbst Erhebungen durchgeführt hätte. Eine weitere Schwierigkeit, welche in dieser Arbeit zum Vorschein kam war, dass die Begriffe Verschwendung und Verluste in der zugezogenen Literatur meistens zusammenbetrachtet wurden.

Aus den Kritikpunkten resultieren Verbesserungsvorschläge für allfällige weiterzuführende Forschungen in diesem Themengebiet. Es ist anzuraten, Lebensmittelverschwendungen, beziehungsweise Lebensmittelverluste separiert zu betrachten. Desweiteren empfiehlt es sich, die Verluste und/oder Verschwendungen im Hinblick auf die Lebensmittel entweder nur aus der Sicht der Konsument oder aus der Perspektive der Gastronomen zu untersuchen. Eine weitere Idee wäre, sich auf spezifische Produkte, wie beispielsweise Fleisch und deren Umgang in der Gastronomie genauer zu analysieren.

Zusammenfassend kann ausgesagt werden, dass in dieser Seminararbeit die Ursachen, Folgen und Lösungsansätze der Lebensmittelverschwendung und -verluste in der Schweizer Gastronomie untersucht wurde. Dies diente zur Beitragsleitung der Forschung und zu einem bewussterem Umgang mit Lebensmitteln in der Gastronomie.

## Literaturverzeichnis

### Bücher, Sammelwerke und Zeitschriften

Baier Urs, Mosberger Lona, Gröbly Dominik, Buchli Jürg & Müller Claudia. 2016. *Organisatorische Verluste aus der Lebensmittelindustrie in der Schweiz. Massenflussanalyse nach Branchen. Ursachen/Verwertung.*

<https://www.news.admin.ch/news/message/attachments/47020.pdf>, Zugriff am 10.11.2018.

Beretta Claudio, Stucki Matthias & Hellweg, Stefanie. 2017. «Environmental Impacts and Hotspots of Food Losses: Value Chain Analysis of Swiss Food Consumption.» *Environmental Science & Technology*.51 (19), 11165-11173.  
DOI:10.1021/acs.est.6b06179.2017.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2011. *Global Food losses and Food Waste- extent causes and prevention.* Rome: k. A.

Gay Jutta, Menkhoff Inga. 2013. *Das grosse Buch der Landwirtschaft.* Köln: Fackelträger Verlag.

Evans David. 2014. *Food Waste. Home Consumption, Material Culture and Everyday Life.* London/ New York: Bloomsburry.

Graf-Grossmann Claudia. 2018. *Über Reste und zu Taten.* Zürich: Rüffer& Rub.

Hawkins Gay. 2013. «The performative of food packaging: market devices, waste crisis and recycling.» , in: David Evans, Hugh Campbell & Anne Murcott (Hg.), *Waste Matters. New Perspective On Food And Society.*65-83. Oxford: Wiley-Blackwell.

Hessler Martina. 2016. *Abfall als Denkobjekt. Eine Re-Lektüre von Michael Thompsons « Mülltheorie» (1979).* Zeithistorische Forschungen- Studies in Contemporary History, 543-549.

Kreutzberger Stefan, Thurn Valentin. 2012. *Die Essensvernichter. Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist.* Köln, Verlag Kiepenheuer & Witsch.

Parsons Liz. 2007. «Thompson`s Rubbish Theory: Exploring the Practices of Value Creation», *European Advances in Consumer Research* 8, 390-393.

Reno Joshua O. 2016. *Waste Away. Working and living with a North American landfill.* Oakland, California: University of California Press.

Rombini Sanzio, Gasser Franz. 2012. *Lebensmittelverluste entlang der Wertschöpfungskette*. In: Schweizer Zeitschrift für Obst- und Weinbau 21/15:  
[https://www.ethz.ch/content/dam/ethz/special-interest/baug/ifu/eco-systems-design-dam/media/claudio/2015\\_SCHWEIZER%20ZEITSCHRIFT%20F%C3%9CR%20OBST-%20UND%20WEINBAU\\_Lebensmittelverluste%20entlang%20der%20Wertsch%C3%B6pfungskette.pdf](https://www.ethz.ch/content/dam/ethz/special-interest/baug/ifu/eco-systems-design-dam/media/claudio/2015_SCHWEIZER%20ZEITSCHRIFT%20F%C3%9CR%20OBST-%20UND%20WEINBAU_Lebensmittelverluste%20entlang%20der%20Wertsch%C3%B6pfungskette.pdf), Zugriff am 11.11.2018.

Stuart Tristram. 2011. *Für die Tonne. Wie wir unsere Lebensmittel verschwenden*. Mannheim: Artlemis & Winkler.

Thompson Michael. 1981 (1979). *Die Theorie des Abfalls. Über die Schaffung und Vernichtung von Werten*. Stuttgart: Klett-Cotta.

Thompson Michael. 2014. «Rubbish Theory», in: Williams Bernard (Hg.), *Essays and Reviews*, 157-161. Princeton/ Oxford: Princeton University Press.

WWF. 2012. *Lebensmittelverluste in der Schweiz-Ausmass und Handlungsoptionen*.  
[http://foodwaste.ch/wp-content/uploads/2014/09/Studie\\_WWF\\_foodwastech\\_2012.pdf](http://foodwaste.ch/wp-content/uploads/2014/09/Studie_WWF_foodwastech_2012.pdf),  
Zugriff am 30.09.2018.

Zsuzsa Gille. 2010. «Actor networks, modes of production, and waste regimes: reassembling the macro-social.» *Environment and Planning A* 42(5), 1049-1064.

### Internetseiten

Ammann Klaus. 2018. *Krumme Rüebli suchen Kundschaft*.  
<https://www.srf.ch/news/wirtschaft/kampf-gegen-foodwaste-krumme-rueebli-suchen-kundschaft>, Zugriff am 20.11.2018.

BAFU. 2017. *Lebensmittelindustrie: Weniger Food Waste dank innovativer Technik*, 27.01.2017. <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/mitteilungen.msg-id-65423.html>, Zugriff am 08.10.2018.

Economiesuisse. 2016. *Restaurants und Hotels engagieren sich gegen Food Waste*, 20.04.2016. <https://www.economiesuisse.ch/de/artikel/restaurants-und-hotels-engagieren-sich-gegen-food-waste>, Zugriff am 08.201.2018.

Foodsharing.de. 2018. *Alle Fair - Teiler in Basel*.  
<https://foodsharing.de/?page=fairteiler&bid=233>, Zugriff am 31.10.2018.

Foodsharing.de. 2018. *Willkommen bei foodsharing*. <https://foodsharing.de/>, Zugriff am 31.10.2018.

Foodsharing.de. 2018. *Gesamtstatistik*. <https://foodsharing.de/statistik>, Zugriff am 01.11.2028.

Foodwaste.ch. 2018. *Food Waste in der Schweiz*, o. A. <http://foodwaste.ch/was-ist-food-waste/>, Zugriff am 07. Oktober 2018.

Janz Simone. 2017. *Auf den Teller statt in die Tonne: So retten Basler ihre Lebensmittel*. <https://tageswoche.ch/stadtleben/auf-den-teller-statt-die-tonne-retten-basler-ihre-lebensmittel/>, Zugriff am 31.10.2018.

Lebensmittel Retten Wiki. 2018. *Schweiz*. <https://wiki.foodsharing.de/Schweiz>, Zugriff am 31.10.2018.

Schmidhauser Juri. 2018. *Gemüse aus dem öffentlichen Kühlschrank*, <https://www.srf.ch/news/regional/basel-baselland/gegen-foodwaste-gemuese-aus-dem-oeffentlichen-kuehlschrank> , Zugriff am 31.10.2018.

Thalmann Esther. 2018. *Interview: Die Retter von Obst und Gemüse*. <https://www.bauernzeitung.ch/news-archiv/2018/interview-die-retter-von-obst-und-gemuese>, Zugriff am 20.11.2018.

United Against Waste. 2016. *Überproduktion & Tellerrücklauf verursachen Lebensmittelabfall*. 24.02.2016. <https://www.united-against-waste.de/home-de/aktuelles/63-stadtwerke-memmingen-unterstuetzen-memminger-schulen-mit-durstspiegel-wasserspender-yara-iii>, Zugriff am 21.11.2018.

United Against Waste. 2016. *Leitfaden für Hotellerie. Lebensmittelabfall vermeiden. Kosten sparen und Umwelt schonen*. k. A. [http://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2016/05/Hotelleitfaden\\_A4\\_DE.pdf](http://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2016/05/Hotelleitfaden_A4_DE.pdf), Zugriff am 30.10.2018.

Urban Agriculture Basel. 2016 *Foodsharing*. <http://urbanagriculturebasel.ch/project/foodsharing/>, Zugriff am 31.10.2018.

WWF. 2017. *Foodwaste*, o. A. <https://www.wwf.ch/de/unsere-ziele/foodwaste>, Zugriff am 07. Oktober 2018.

## Abbildung

Abb.1.: Parsons Liz. 2007. «Thompson`s Rubbish Theory: Exploring the Practices of Value Creation y», *European Advances in Consumer Research* 8, 390-393.