

Food Save Graubünden

Abschluss- und Wirkungsbericht
Projekt zur Reduktion von
Lebensmittelverlusten in der Bündner
Gastronomie

Vergleich zwischen der
Messung des Ist-Zustandes
und der Erfolgsmessung



Liabsch
d'Lebensmittel –
mach mit bi
Food Save
Graubünda!



Projektübersicht

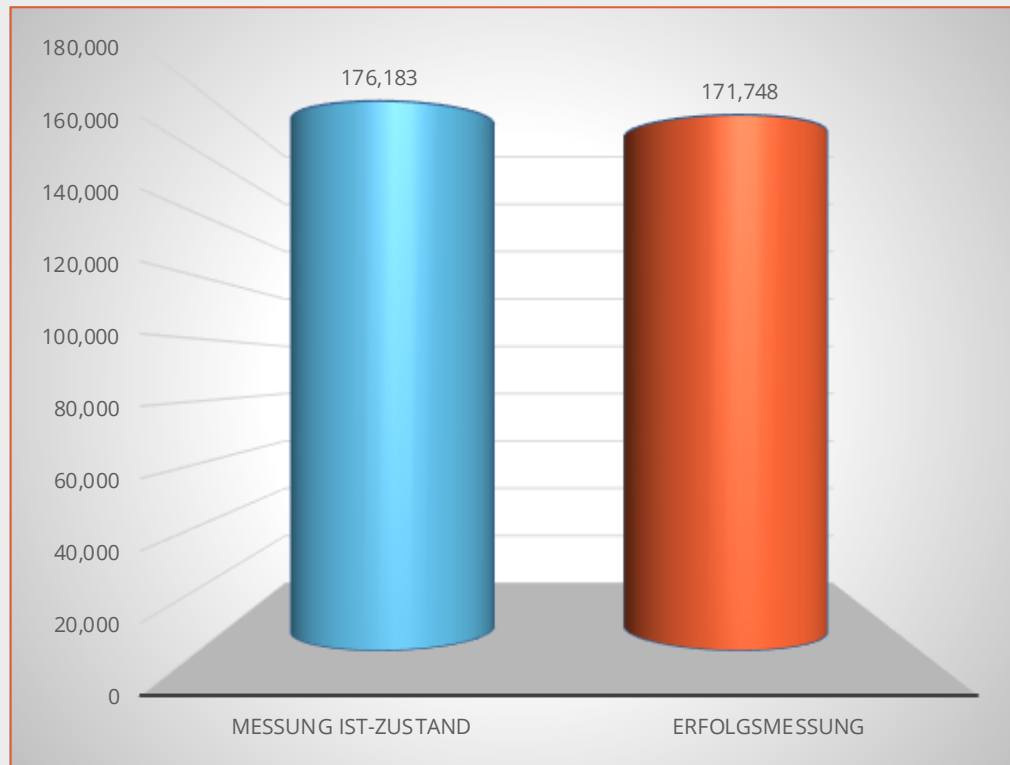
Durchgeführter Zeitraum	Anfang Juli 2023 bis Ende April 2026
Welche Unternehmen sind in der Übersicht enthalten	Alle Unternehmen die in das Food Save Projekt Graubünden gestartet sind und 2 Messperioden absolviert haben
Anzahl Betriebe die mit dem Projekt Food Save gestartet sind	25
Anzahl der Betriebe die 2 begleitete Messperioden durchgeführt haben	25
Betriebstypen	2 x Psychiatrische Kliniken 1 x Regionalspital 2 Altersheime 1x Gästehaus/ Altersheim 2 Bergbahnen 1 Berghütte 2 Restaurants 5 x 3 Sterne Hotel 7 x 4 Sterne Hotels 1 x 5 Sterne Hotel 1 x Swiss Historic Hotel

Vergleich der beiden Messperioden

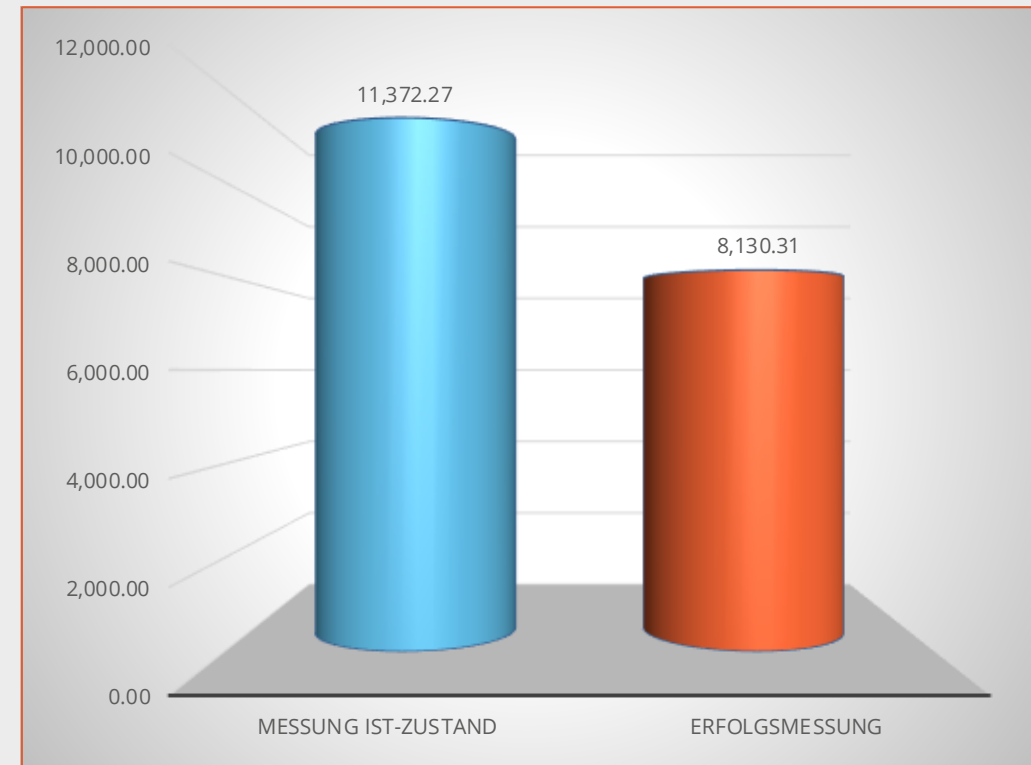
	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Vergleich absolut	Vergleich in %
Anzahl geschickter Essen	176'183	171'748	-4'435	-2.52%
Food Waste in Kg	11'372.27	8'130.31	-3'241.96	-28.51%
Food Waste pro Gast in Gramm	64.55	47.34	-17.21	-26.66%
Warenkosten in CHF	81'363.90	57'443.86	-23'920.04	-29.40%
Warenkosten pro Gast in CHF	0.46	0.33	-0.13	-27.58%
Food Waste bei Vollkostenrechnung in CHF	272'934.48	195'127.44	-77'807.04	-28.51%

Vergleich der beiden Messperioden

Anzahl geschickter Essen

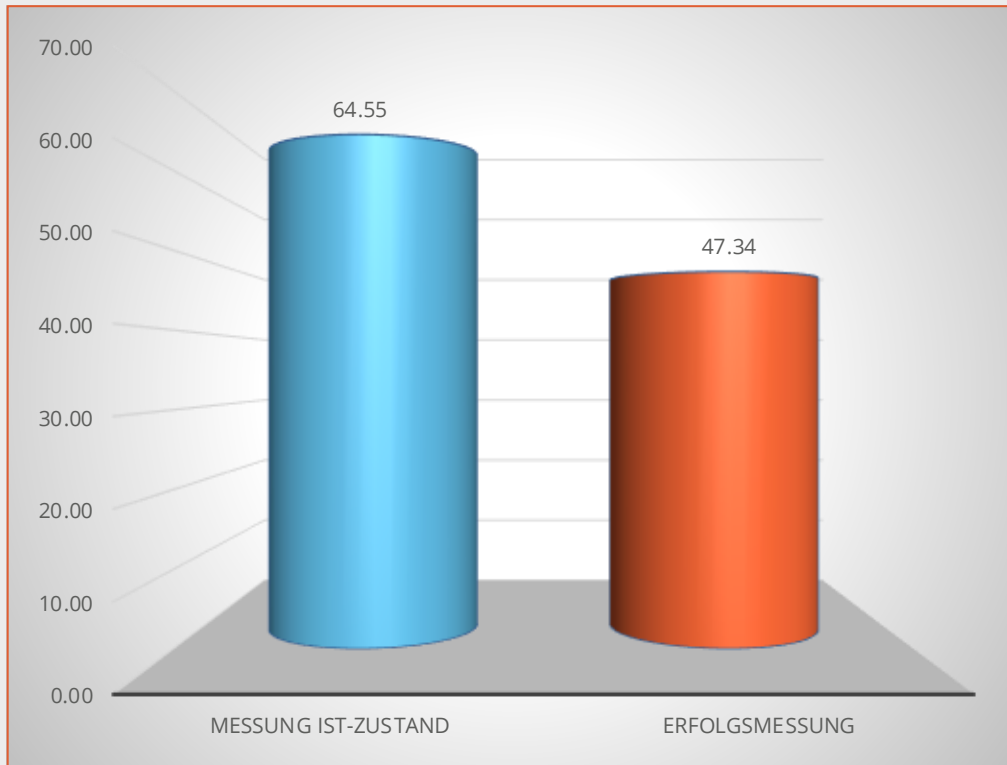


Food Waste in Kg

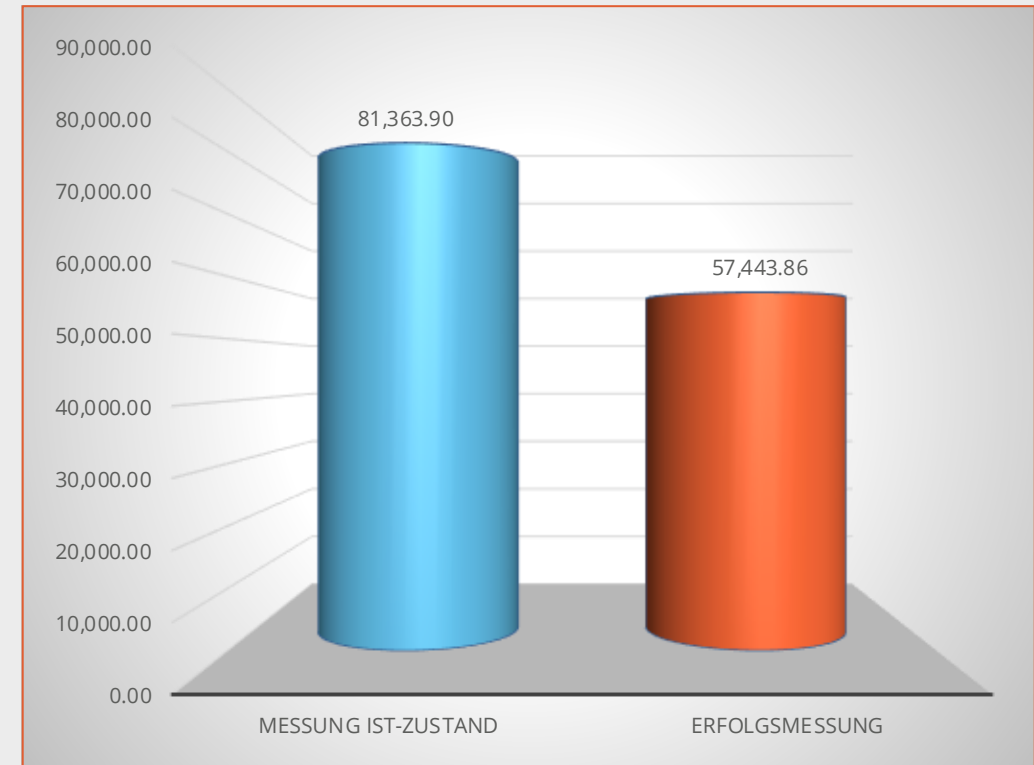


Vergleich der beiden Messperioden

Food Waste pro Gast in Gramm

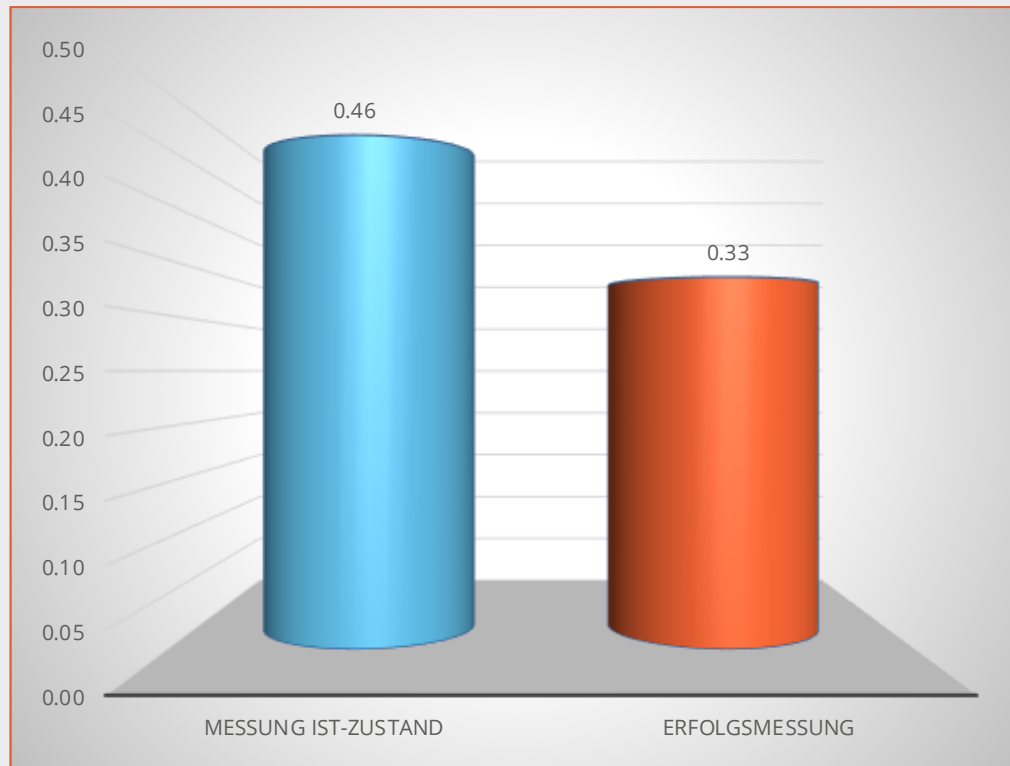


Warenkosten in CHF

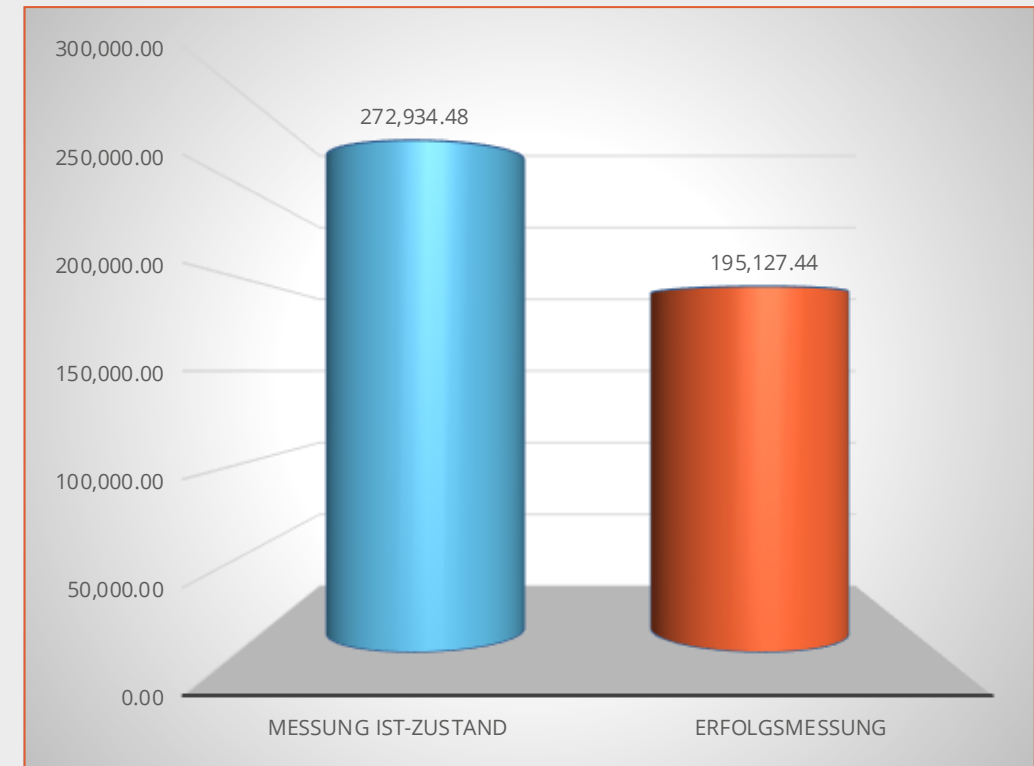


Vergleich zwischen den Messperioden

Warenkosten pro Gast in CHF



Vollkosten total (CHF24 / Kg)



Vergleich zwischen den Quellen



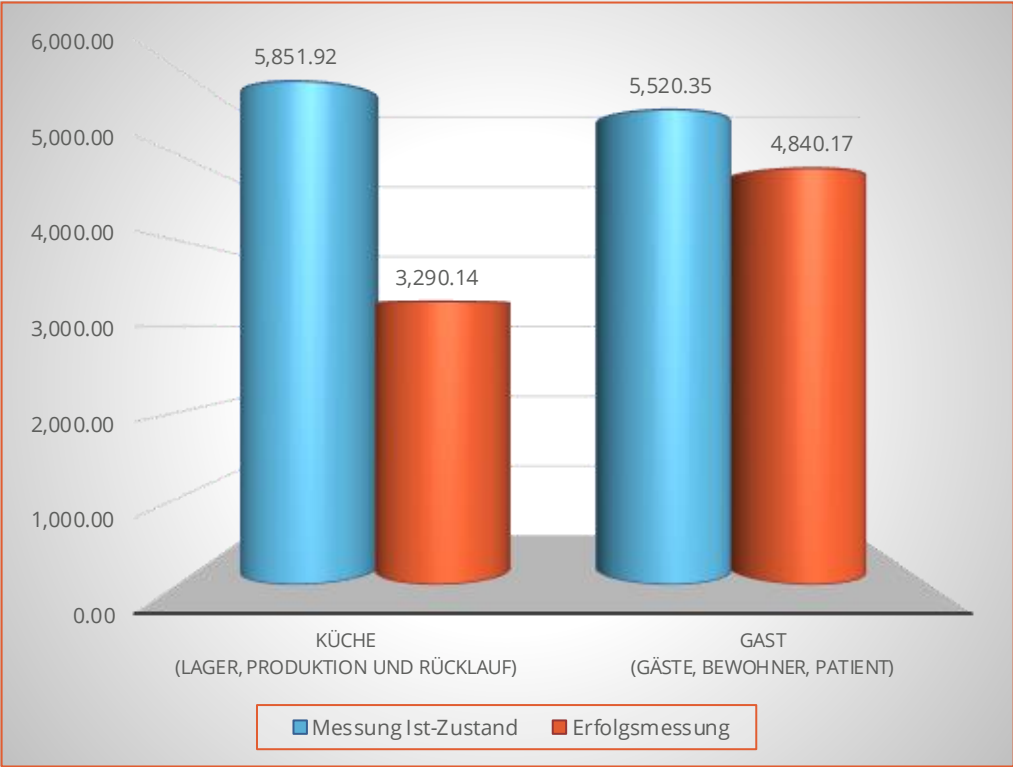
Vergleich nach Quelle

Quelle in Kg	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Vergleich in Kg	Vergleich in %
Küche (Lager, Produktion und Rücklauf)	5'851.92	3'290.14	-2'561.78	-43.78%
Gast (Gäste, Bewohner, Patient)	5'520.35	4'840.17	-680.18	-12.32%

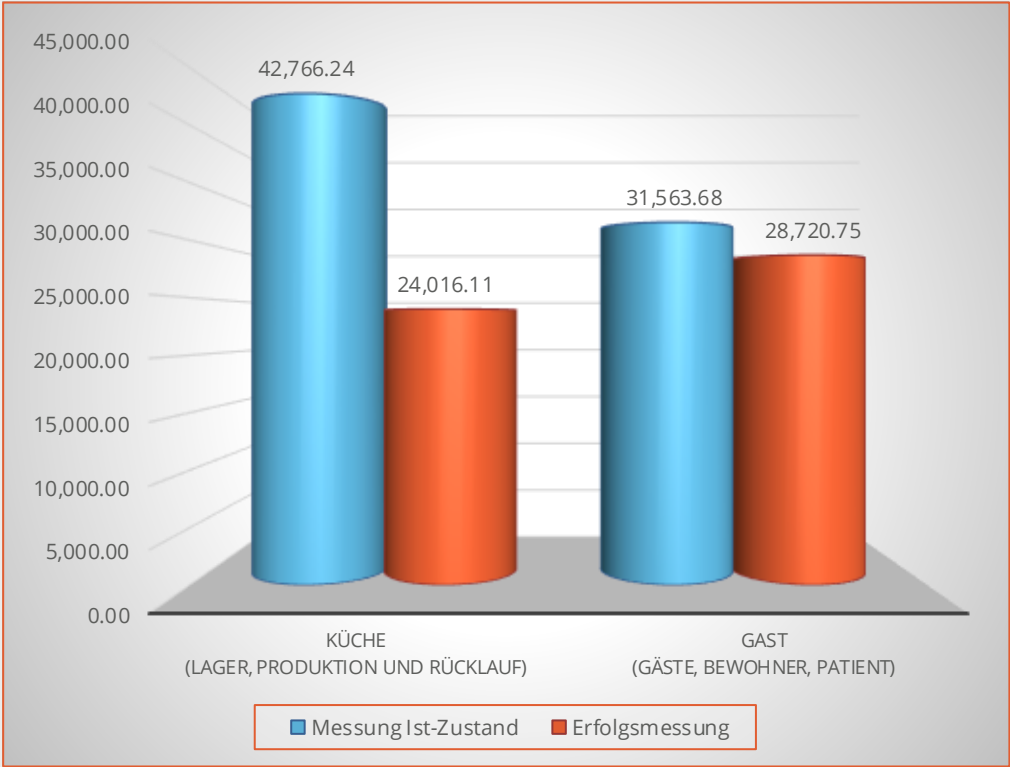
Quelle in CHF	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Vergleich in CHF	Vergleich in %
Küche (Lager, Produktion und Rücklauf)	42'766.24	24'016.11	-18'750.13	-43.84%
Gast (Gäste, Bewohner, Patient)	31'563.68	28'720.75	-2'842.93	-9.01%

Vergleich nach Quelle

In Kilogramm



In Schweizer Franken



Vergleich nach Lebensmittelkategorie



Vergleich nach Lebensmittelkategorie in Kg

Lebensmittelkategorie	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Vergleich in Kg	Vergleich in %
Fleisch, Fisch, Geflügel & Tofu	259.10	188.72	-70.38	-27.16%
Brot & Backwaren	392.56	211.69	-180.87	-46.07%
Früchte & Gemüse	391.64	333.27	-58.37	-14.90%
Milchprodukte	395.59	219.68	-175.91	-44.47%
Stärkebeilagen	556.07	293.58	-262.49	-47.20%
Dessert	154.36	153.55	-0.81	-0.52%
Saucen & Suppen	479.35	224.85	-254.50	-53.09%
Sandwiches	15.45	2.09	-13.36	-86.47%
Salatzubereitungen	524.07	390.55	-133.52	-25.48%

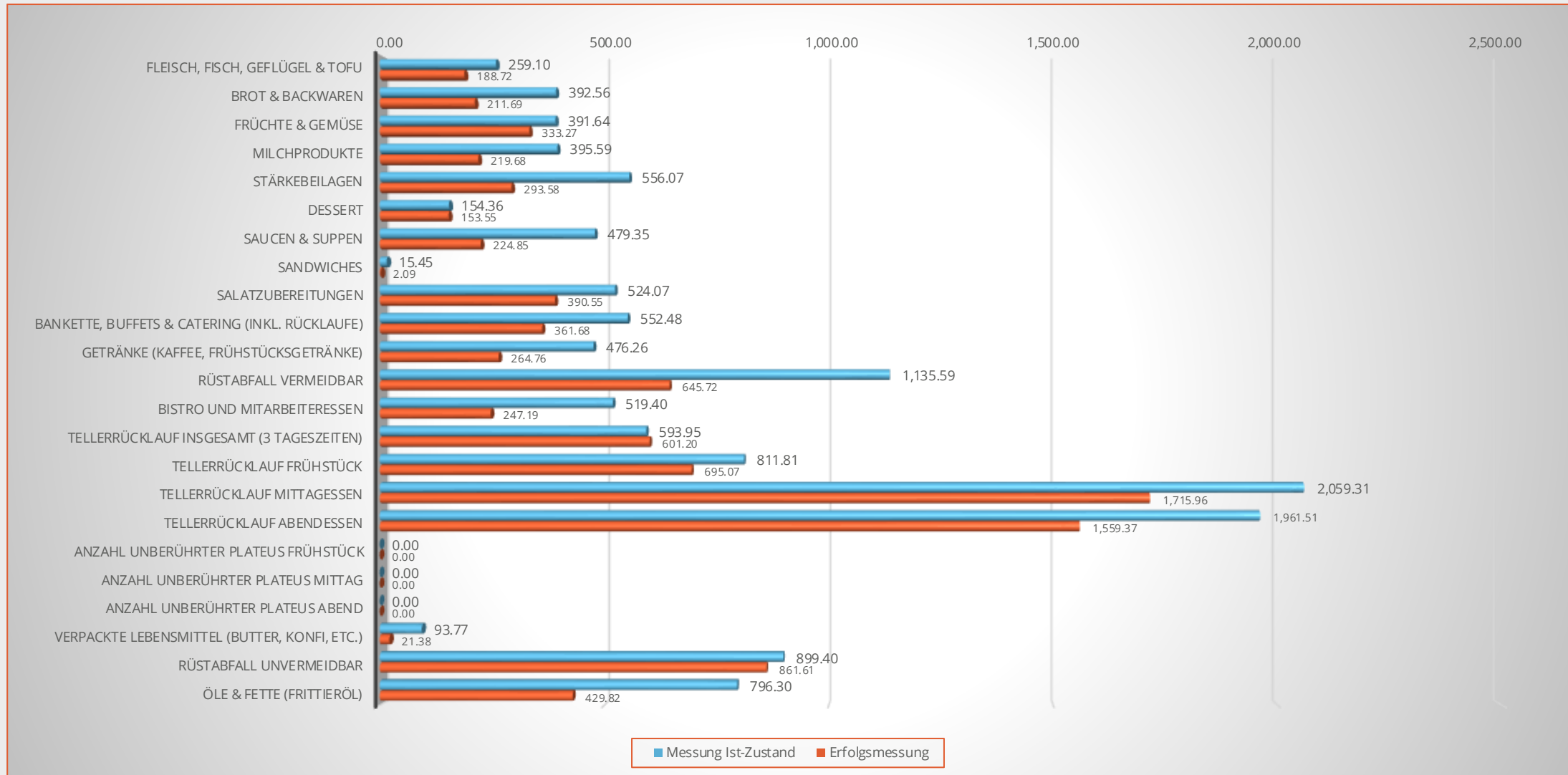
Vergleich nach Lebensmittelkategorie in Kg

Lebensmittelkategorie	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Vergleich in Kg	Vergleich in %
Bankette, Buffets & Catering	552.48	361.68	-190.80	-34.54%
Getränke	476.26	264.76	-211.50	-44.41%
Rüstabfall vermeidbar	1'135.59	645.72	-489.87	-43.14%
Bistro und Mitarbeiteressen	519.40	247.19	-272.21	-52.41%
Tellerrücklauf insgesamt (3 Tageszeiten)	593.95	601.20	7.25	1.22%
Tellerrücklauf Frühstück	811.81	695.07	-116.74	-14.38%
Tellerrücklauf Mittagessen	2'059.31	1'715.96	-343.35	-16.67%
Tellerrücklauf Abendessen	1'961.51	1'559.37	-402.14	-20.50%

Vergleich nach Lebensmittelkategorie in Kg

Lebensmittelkategorie	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Vergleich in Kg	Vergleich in %
Anzahl unberührter Plateus Frühstück	0.00	0.00	0.00	0.00%
Anzahl unberührter Plateus Mittag	0.00	0.00	0.00	0.00%
Anzahl unberührter Plateus Abend	0.00	0.00	0.00	0.00%
Verpackte Lebensmittel (Butter, Konfi, etc.)	93.77	21.38	-72.39	-77.20%
Rüstabfall unvermeidbar	899.40	861.61	-37.79	-4.20%
Öle & Fette (Frittieröl)	796.30	429.82	-366.48	-46.02%

Vergleich nach Lebensmittelkategorie in Kg



Vergleich nach Lebensmittelkategorie in CHF

Lebensmittelkategorie	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Vergleich in Kg	Vergleich in %
Fleisch, Fisch, Geflügel & Tofu	7'643.45	5'567.24	-2'076.21	-27.16%
Brot & Backwaren	2'904.94	1'566.51	-1'338.44	-46.07%
Früchte & Gemüse	1'644.89	1'399.73	-245.15	-14.90%
Milchprodukte	3'639.43	2'021.06	-1'618.37	-44.47%
Stärkebeilagen	2'391.10	1'262.39	-1'128.71	-47.20%
Dessert	1'011.06	1'005.75	-5.31	-0.52%
Saucen & Suppen	686.90	683.30	-3.60	-0.52%
Sandwiches	115.88	15.68	-100.20	-86.47%
Salatzubereitungen	4'527.96	3'374.35	-1'153.61	-25.48%

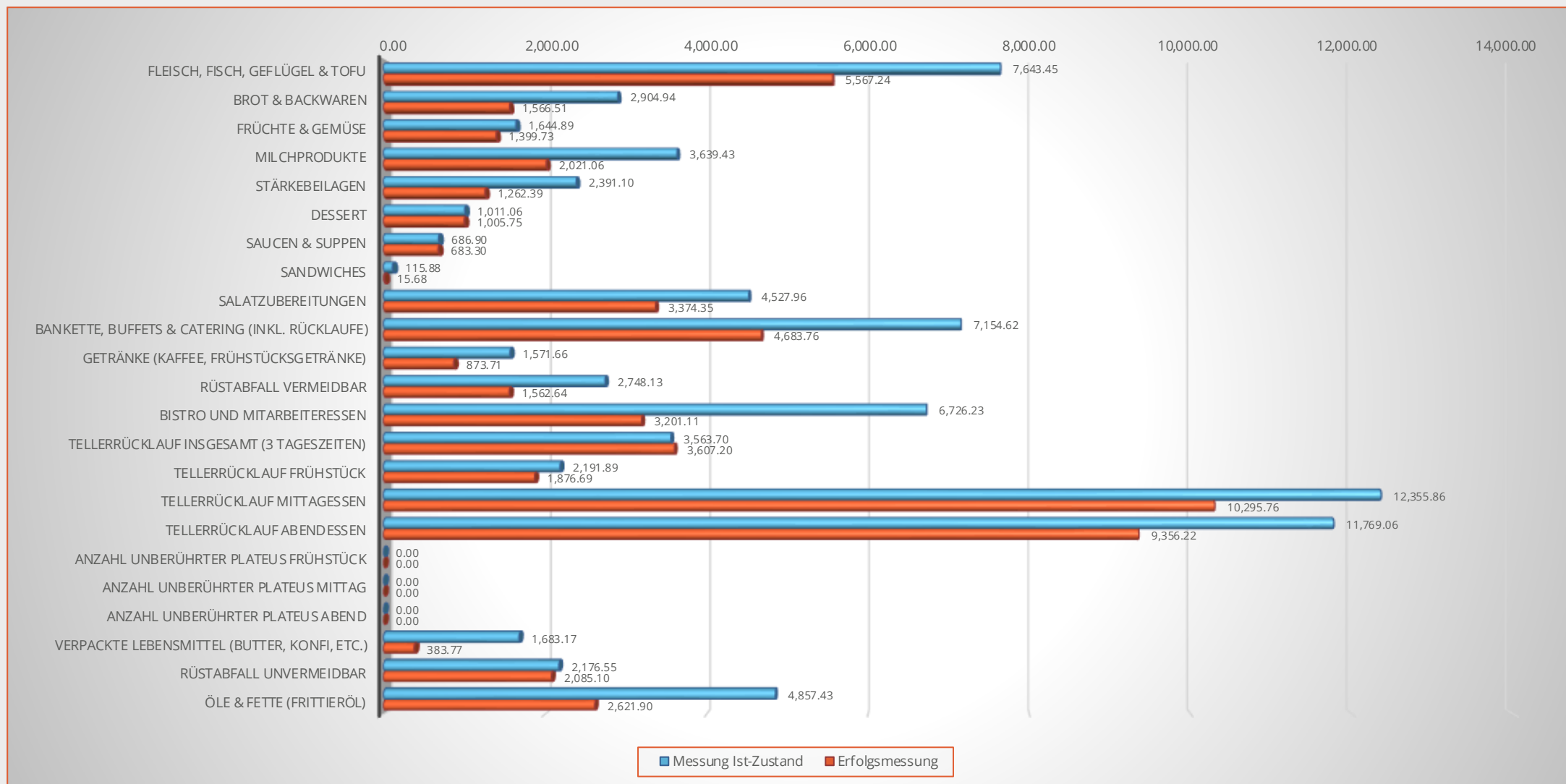
Vergleich nach Lebensmittelkategorie in CHF

Lebensmittelkategorie	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Vergleich in Kg	Vergleich in %
Bankette, Buffets & Catering	7'154.62	4'683.76	-2'470.86	-34.54%
Getränke	1'571.66	873.71	-697.95	-44.41%
Rüstabfall vermeidbar	2'748.13	1'562.64	-1'185.49	-43.14%
Bistro und Mitarbeiteressen	6'726.23	3'201.11	-3'525.12	-52.41%
Tellerrücklauf insgesamt (3 Tageszeiten)	3'563.70	3'607.20	43.50	1.22%
Tellerrücklauf Frühstück	2'191.89	1'876.69	-315.20	-14.38%
Tellerrücklauf Mittagessen	12'355.86	10'295.76	-2'060.10	-16.67%
Tellerrücklauf Abendessen	11'769.06	9'356.22	-2'412.84	-20.50%

Vergleich nach Lebensmittelkategorie in CHF

Lebensmittelkategorie	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Vergleich in Kg	Vergleich in %
Anzahl unberührter Plateus Frühstück	0.00	0.00	0.00	0.00%
Anzahl unberührter Plateus Mittag	0.00	0.00	0.00	0.00%
Anzahl unberührter Plateus Abend	0.00	0.00	0.00	0.00%
Verpackte Lebensmittel (Butter, Konfi, etc.)	1'683.17	383.77	-1'299.40	-77.20%
Rüstabfall unvermeidbar	2'176.55	2'085.10	-91.45	-4.20%
Öle & Fette (Frittieröl)	4'857.43	2'621.90	-2'235.53	-46.02%

Vergleich nach Lebensmittelkategorie in CHF



Vergleich nach Umweltbelastungsfaktoren

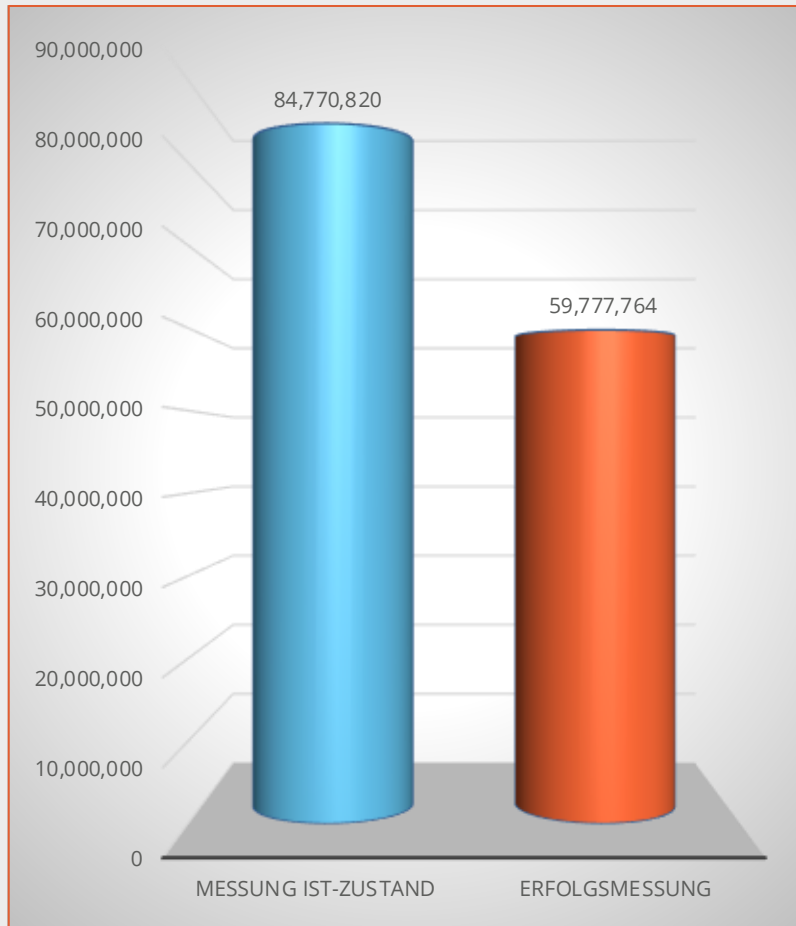


Vergleich nach Umweltbelastungsfaktoren

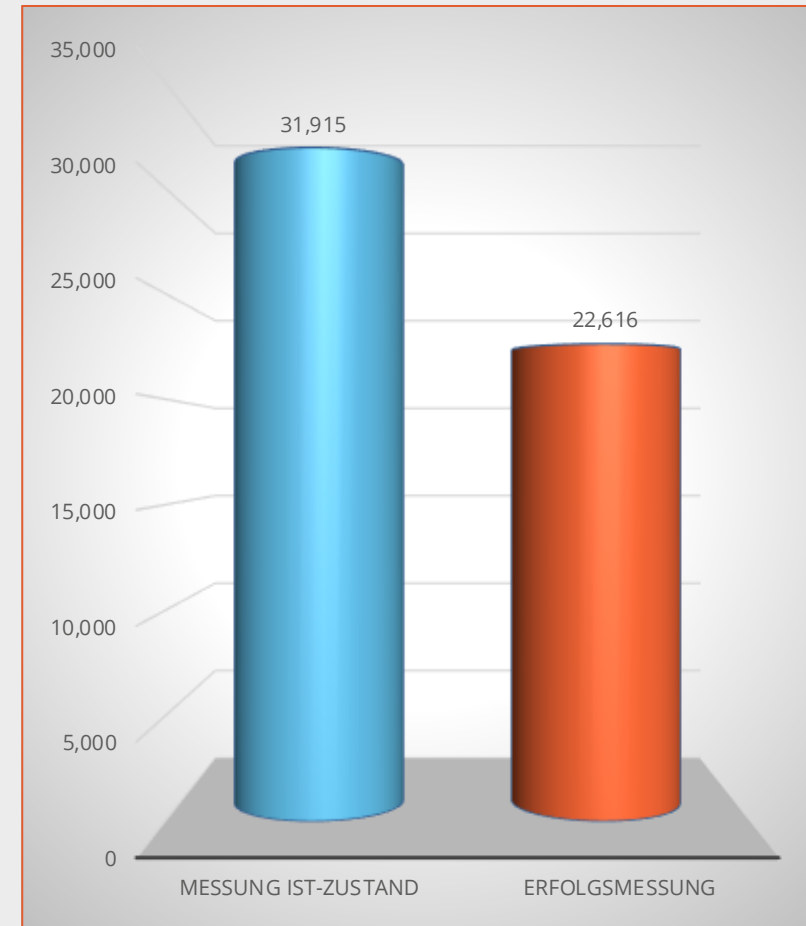
Umweltbelastungsfaktoren	Messung Ist-Zustand	Erfolgsmessung	Vergleich absolut	Vergleich in %
Ökologischer Fussabdruck in UBP	84'770'820	59'777'764	-24'993'056	-29.48%
CO ₂ Fussabdruck in Kg CO ₂ eq	31'915	22'616	-9'299	-29.14%
virtueller Wasser-Fussabdruck in Liter	2'174'017	1'548'885	-625'132	-28.75%
Biodiversitätsverlust in 10-16PDF-eq	1'199'486	853'323	-346'163	-28.86%

Vergleich nach Umweltbelastungsfaktoren

Ökologischer Fussabdruck in UBP

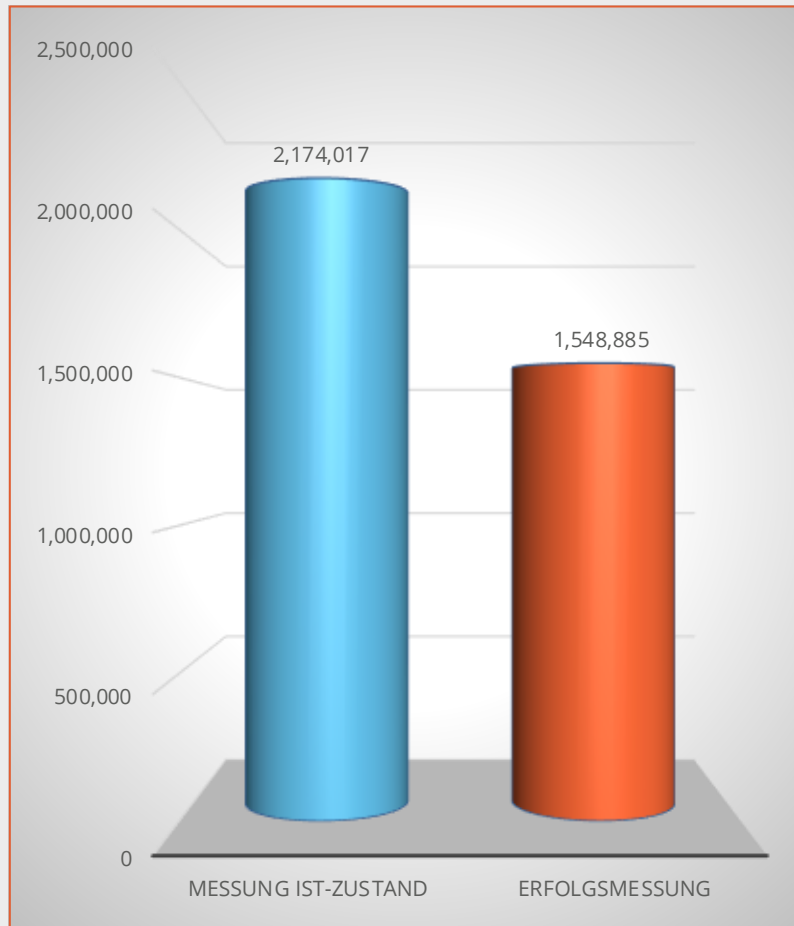


CO₂ Fussabdruck in Kg CO₂eq

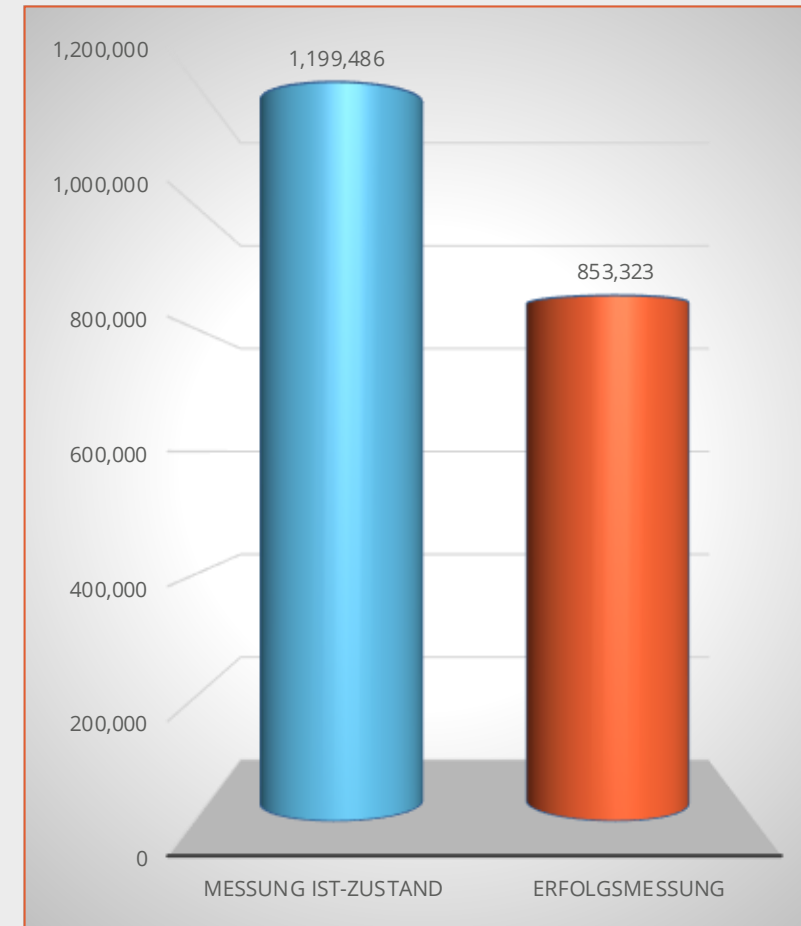


Vergleich nach Umweltbelastungsfaktoren

virtueller Wasser-Fussabdruck in Liter



Biodiversitätsverlust in 10-16PDF-eq



Fazit und Wirkungsanalyse



Projektergebnisse auf einen Blick

Mit dem **Projekt Food Save Graubünden** wurden **25 Gastronomiebetriebe** während rund eines Jahres bei der systematischen Reduktion von Lebensmittelverlusten begleitet. Das Food Save Management kombiniert Datenerhebung, betriebsindividuelle Analysen, Workshops und die anschliessende Umsetzung konkreter Massnahmen. Die erzielte Wirkung wurde im Rahmen einer zweiten standardisierten Messperiode überprüft.

Alle 25 Betriebe haben beide Messperioden erfolgreich abgeschlossen. Diese hohe Beteiligung unterstreicht das Engagement der Betriebe sowie die Praxistauglichkeit des entwickelten Food Save Managements.

Bereits bei der Erhebung des Ist-Zustandes lag der durchschnittliche Food Waste mit **64,6 g pro Gast** auf einem vergleichsweise tiefen Niveau. Dies zeigt, dass viele der teilnehmenden Betriebe bereits vor Projektbeginn für das Thema Food Save sensibilisiert waren und einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln pflegten. Umso bemerkenswerter ist, dass die Lebensmittelverluste im Projektverlauf dennoch deutlich reduziert werden konnten.

Der gesamte Food Waste sank von **11'361 kg auf 8'119 kg**. Dies entspricht einer Reduktion von **3'242 kg beziehungsweise 28,5 %**. Gleichzeitig reduzierte sich der durchschnittliche Food Waste pro Gast auf **47,3 g**. Trotz nahezu gleichbleibender Gästezahlen (-2,5 %) sind die erzielten Verbesserungen folglich auf die umgesetzten Massnahmen und optimierte Betriebsprozesse zurückzuführen und nicht auf eine veränderte Auslastung der Betriebe.

Neben der ökologischen Wirkung konnten auch wirtschaftliche Einsparungen erzielt werden. Der Warenverlust reduzierte sich um rund **CHF 23'900**, was auf Basis einer Vollkostenrechnung einem Einsparpotenzial von rund **CHF 77'800** entspricht.

Alle Auswertungen basieren auf zwei standardisierten Messperioden von jeweils 28 Tagen. Die dargestellten Kennzahlen sind als Richtwerte zu verstehen und dienen der Vergleichbarkeit sowie der Bewertung der erzielten Projektwirkung.

Wirkung nach Prozesskette und Lebensmittelkategorien

Die Auswertungen zeigen deutlich, dass die grössten Verbesserungen innerhalb der betrieblichen Prozesse erzielt wurden.

Der Food Waste in der Küche, bestehend aus Lager, Produktion und Rücklauf, konnte um **2'562 kg beziehungsweise 43,8 %** reduziert werden. Der Tellerrücklauf der Gäste verringerte sich zusätzlich um **680 kg beziehungsweise 12,3 %**.

Damit bestätigen die Ergebnisse, dass die grössten Hebel zur Reduktion von Lebensmittelverlusten in einer optimierten Produktionsplanung, einer präziseren Mengenkalkulation sowie einer gezielten Steuerung von Buffets und Produktionsprozessen liegen.

Auch die Auswertung nach Lebensmittelkategorien zeigt, dass die Reduktion über mehrere Produktgruppen hinweg erzielt werden konnte. Besonders relevant sind dabei Kategorien wie vermeidbarer Rüstabfall, Stärkebeilagen, Suppen- und Saucen, Getränke, Milchprodukte, Brot- und Backwaren sowie Bistro- und Mitarbeiteressen.

Eine besondere Bedeutung kommt den Kategorien **Fleisch, Fisch, Geflügel & Tofu** sowie **Frittieröl** zu. Aufgrund ihrer hohen Warenkosten und ihrer überdurchschnittlichen Umweltbelastung führen bereits vergleichsweise kleine Reduktionen zu einer überproportionalen ökologischen und wirtschaftlichen Wirkung.

Die dargestellten Werte sind als Richtwerte zu verstehen. Je nach Betriebstyp, Angebot und Gästestruktur unterscheiden sich die einzelnen Kategorien teilweise deutlich. Die Gesamtauswertung ermöglicht jedoch eine fundierte Einschätzung darüber, wo die grössten Optimierungspotenziale liegen.

Ökologische Wirkung und zentrale Erkenntnisse

Die Reduktion der Lebensmittelverluste wirkt sich direkt auf die Umweltbelastung der teilnehmenden Betriebe aus. Obwohl die Umweltkennzahlen auf Modellrechnungen basieren und als Richtwerte zu verstehen sind, zeigen sie die Grössenordnung der erzielten Wirkung deutlich auf.

Im Vergleich zum Ist-Zustand konnten sämtliche Umweltindikatoren um rund **29 %** reduziert werden. Dies entspricht einer Einsparung von rund **9,3 Tonnen CO₂**, über **625'000 Litern virtuellem Wasser** sowie einer Reduktion des ökologischen Fussabdrucks um knapp **25 Millionen Umweltbelastungspunkten (UBP)**. Die eingesparten Umweltbelastungspunkte entsprechen in ihrer Grössenordnung etwa **31 Flügen von Zürich nach New York für eine Person** und verdeutlichen den ökologischen Nutzen der umgesetzten Food Save Massnahmen.

Die Ergebnisse zeigen, dass Food Save weit über die reine Reduktion von Lebensmittelabfällen hinausgeht. Es verbessert die Ressourceneffizienz der Betriebe, reduziert Kosten und leistet einen messbaren Beitrag zum Klima-, Ressourcen- und Biodiversitätsschutz.

Besonders wirkungsvoll erwies sich die Kombination aus Datenerhebung, gemeinsamer Analyse, praxisnahen Workshops und der Umsetzung betriebsindividueller Massnahmen. Die grössten Einsparpotenziale liegen dabei nicht in einzelnen isolierten Massnahmen, sondern in der kontinuierlichen Weiterentwicklung betrieblicher Prozesse sowie in der aktiven Einbindung der Mitarbeitenden.

Das Projekt bestätigt, dass ein strukturiertes Food Save Management ökologische Wirkung, wirtschaftlichen Nutzen und betriebliche Prozessverbesserungen gleichzeitig ermöglichen kann.

Potenzielle langfristige Wirkung

Die dargestellten Resultate basieren auf zwei standardisierten Messperioden von jeweils 28 Tagen und bilden die **tatsächlich gemessene Projektwirkung** ab.

Werden die entwickelten Massnahmen langfristig im Betriebsalltag verankert, ist davon auszugehen, dass sich die positiven Effekte über das gesamte Jahr hinweg fortsetzen.

Die nachfolgende Darstellung dient ausschliesslich der Veranschaulichung einer **möglichen Grössenordnung**. Auf eine exakte Hochrechnung wurde bewusst verzichtet, da saisonale Schwankungen, unterschiedliche Öffnungstage, Betriebsferien sowie Unterschiede in der Auslastung nicht berücksichtigt werden.

Gemessene Wirkung (56 Messtage)	Mögliche Grössenordnung bei ganzjähriger Umsetzung*
3'242 kg weniger Food Waste	ca. 21 Tonnen
CHF 23'900 weniger Warenverlust	ca. CHF 155'000
CHF 77'800 Vollkosteneinsparung	ca. CHF 507'000
9,3 t CO ₂	ca. 61 t CO₂
625'000 Liter virtuelles Wasser	ca. 4,1 Mio. Liter
25 Mio. Umweltbelastungspunkte	ca. 163 Mio. UBP

*Die Werte dienen ausschliesslich der Veranschaulichung einer möglichen Grössenordnung und stellen keine Prognose dar.

Öffentliche Wirkung

Das Projekt **Food Save Graubünden** konnte nicht nur innerhalb der teilnehmenden Betriebe messbare Wirkung erzielen, sondern auch eine breite öffentliche Aufmerksamkeit für das Thema Lebensmittelverschwendung schaffen.

Die Berichterstattung in regionalen und überregionalen Medien trug dazu bei, einzelne Projektergebnisse sichtbar zu machen, erfolgreiche Praxisbeispiele zu teilen und weitere Betriebe für Food Save zu sensibilisieren. Dadurch wurde der Wissenstransfer über die Projektbetriebe hinaus gefördert und das Bewusstsein für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln nachhaltig gestärkt.

Auswahl veröffentlichter Medienberichte:

- [Kanton Graubünden](#)
- [Tschuggen Garnd Hotel Arosa](#)
- [Einblicke in das Food Save Management beim Berghaus Sulzfluh](#)
- [LANDWIRTSCHAFT. KLIMA. WANDEL. \(Podcast\)](#)
- [La Quotidiana](#)
- [Südostschweiz](#)
- [Psychiatrische Dienste Graubünden](#)
- [GastroJournal](#)

Finanzierungspartner



Kanton Graubünden
Chantun Grischun
Cantone dei Grigioni



Umsetzungspartner



Akquisepartner



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!