Datum: 13.10.2025

zentralplus
Das Onlinemagazin für Luzern und Zug

Online-Ausgabe

zentralplus.ch
6004 Luzern
041 240 52 86
https://www.zentralplus.ch/

Medienart: Online
Medientyp: Informationsplattformen
Page Visits: 563'791

Webansicht

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800022

Referenz: 30458688-6dbf-4916-b517-2f28e164e8ba
Ausschnitt Seite: 1/3

26 Betriebe haben es getestet

Wie Luzerner Beizen ein Viertel der Warenkosten sparen

13.10.2025, Christian Bucher

Luzerner Betriebe haben ihre Lebensmittelabfälle massiv reduziert. Das zeigen die Ergebnisse eines dreijährigen Projekts. Für die Umwelt ist das gut – aber auch fürs Konto.

Es wird nicht mehr einfach alles in die Tonne gekippt. Im Kanton Luzern kam ein gross angelegtes Projekt gegen Lebensmittelverschwendung zu einem Ende. Und siehe da: Dank des Projekts «Food Save Luzern» haben 26 Gastronomiebetriebe ihre Lebensmittelabfälle pro Gast seit 2022 um rund ein Drittel reduziert.

Aufs ganze Jahr hochgerechnet bedeutet das: 52 Tonnen weniger Essen im Güselkübel. Also etwa so viel, wie 260 Luzerner Familien in einem Jahr wegwerfen. Der Kanton Luzern hat die Ergebnisse des Projekts am Montag in einer Mitteilung kommuniziert.

Essen zu sparen, rentiert. Gemäss dem Kanton konnten die Betriebe ihre Warenkosten um durchschnittlich 26 Prozent senken. Gleichzeitig haben sie ihren ökologischen Fussabdruck um rund ein Viertel minimiert. Hochgerechnet auf ein Jahr spart das rund 129 Tonnen CO_2 ein.

Vom Schock zur Routine

Zwischen März 2022 und Juni 2025 wurden Betriebe aus allen Ecken der Luzerner Gastronomie begleitet, darunter Spitäler, Restaurants, Hotels, Altersheime und Schulen. Fachleute des Vereins «United Against Waste» standen den teilnehmenden Betrieben zur Seite.

Für eine Teilnahmegebühr von 1500 Franken hat der Verein die Unternehmen beraten, begleitet und mit Workshops unterstützt. Über die Zeitspanne von drei Jahren wurden die Lebensmittelabfälle der teilnehmenden Betriebe dreimal detailliert ausgewertet.

Nach der Analyse erarbeitete der Verein mit dem Restaurant, Hotel oder Spital individuelle Massnahmen. Bereits zu Beginn waren einzelne Betriebe, wie etwas das Hotel Schweizerhof «schockiert», wie viel Lebensmittelabfall hier zusammenkommt. Vor allem beim Buffet und dem Brot sei die Verschwendung «enorm» gewesen (zentralplus berichtete).

Spital spart tonnenweise Essen

Nach der zweiten Messperiode haben die Luzerner Betriebe ihre Abfälle im Schnitt um 24 Prozent gesenkt. Nach der dritten um weitere elf Prozent. Ganz vergleichbar seien die Zahlen allerdings nicht, schreibt der Kanton nun.

Zu Beginn des Projekts war die Gastronomie noch von der Pandemie geprägt. So seien gegen Ende des Projekts rund zehn Prozent mehr Mahlzeiten ausgeliefert worden als zu Beginn. Trotzdem sei es den Betrieben gelungen, ihren Foodwaste auch am Ende der Laufzeit zu reduzieren.

Einer der grössten teilnehmenden Betriebe ist das Luzerner Kantonsspital (Luks), das auch Standorte in Wolhusen und Sursee betreibt. Seit 2017 versucht die Spitalgruppe, ihren Verschleiss zu minimieren. Seither seien an die 30 Massnahmen umgesetzt worden. Dadurch hat das Luks das Ausmass des Foodwaste in einem Jahr von 24 auf 12 Tonnen gesenkt, wie das Unternehmen 2024 bekanntgab (zentralplus berichtete).

In der Schweiz landet tonnenweise Essen im Güsel

Die Erfahrung von United Against Waste zeigt, dass im Schnitt 35 Prozent der Lebensmittelabfälle auf einfache Weise nachhaltig reduziert werden können: kleinere Portionen, Buffets anders kalkulieren, bessere Lagerkontrollen oder eine genauere Planung der Menümenge. In Basel-Stadt, wo das Projekt schon durchgeführt wurde, konnten gemäss dem Verein einzelne Betriebe ihren Überschuss um 70 Prozent reduzieren.

Was kannst du gegen Foodwaste tun?

In der Schweiz landet viel Essen im Abfall. Über die ganze Wertschöpfungskette, also vom Hof über die Verarbeitung bis zum Detailhandel und Restaurantbesuch sind es rund 2,6 Millionen Tonnen pro Jahr. Mit verschiedenen Mitteln versuchen die einzelnen Branchen, der Verschwendung Einhalt zu gebieten. Sei es mit Plattformen wie «Too Good To Go» oder den Kühlschränken von «Madame Frigo» (zentralplus berichtete).

Auch der Kanton hat das Thema auf der Agenda: Das dreijährige Projekt, das nun abgeschlossen wurde, ist eine der Massnahmen der kantonalen Klima- und Energiepolitik.

Jährlich landen in der Schweiz um die 2,8 Millionen Tonnen Lebensmittel im Abfall. In Luzern kämpft man dagegen an. (Bild: Symbolbild Adobe Stock)

Datum: 13.10.2025

zentralplus
Das Onlinemagazin für Luzern und Zug

Online-Ausgabe

zentralplus.ch
6004 Luzern
041 240 52 86
https://www.zentralplus.ch/

Medienart: Online
Medientyp: Informationsplattformen
Page Visits: 563'791

Webansicht

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800022

Referenz: 30458688-6dbf-4916-b517-2f28e164e8ba
Ausschnitt Seite: 3/3

GASTRO-NEWSLETTER

Für Feinschmecker: zentralplus hat den Gastro-Newsletter kreiert! Dieser wird dir jeden Mittwoch alle News aus der Welt der Kulinarik kostenlos in dein Postfach liefern.