GEMASY Gastro-Klar

Food Waste 2026

Wie Gastronomiebetriebe ihren Gewinn steigern, ohne mehr Stress, mehr Personal oder höhere Preise.

Praktische Entscheidungslogik für Betreiber, Eigentümer und Hoteliers, basierend auf Prozessen, Struktur, Verantwortung und Wirtschaftlichkeit.

GEMASY

Ausgabe 2026

Wo Food Waste wirklich entsteht

Food Waste ist kein Zufall

Er ist das Ergebnis von Prozessen, Entscheidungen und Strukturen im Betrieb.

In der Gastronomie entstehen Verluste nicht nur durch falsche Einkäufe. Sie entstehen vor allem dort, wo Abläufe unklar sind, Verantwortung fehlt oder Planung nicht sauber umgesetzt wird.

Je später im Ablauf Lebensmittel verloren gehen, desto teurer wird es für die Gastronomie.

Nicht nur wegen der Ware. Sondern wegen allem, was bereits investiert wurde.

- Personalzeit
- Energie
- Logistik
- Organisation
- Entsorgung

Am Anfang ist Abfall ein ärgerlicher Fehler.

Am Ende ist er ein echter Kostenfaktor.

Darum geht es bei Food Waste nicht um Moral.
Sondern um Führung, Struktur und Klarheit im Alltag.
Wer Prozesse versteht, versteht seine Kosten.
Wer Prozesse steuert, steigert seinen Gewinn.

Food Waste folgt dem Prozess. Und genau dort setzen wir bei GEMASY an.

GEMASY

Die GEMASY Food Waste Logik

Food Waste entsteht nicht zufällig.

Er folgt dem Ablauf im Betrieb. Darum arbeiten wir bei GEMASY mit klaren Food Waste Zonen, kurz FWZ.

Jede Zone steht für einen Abschnitt im Prozess. Je später die Zone, desto höher der wirtschaftliche Verlust. Diese Logik hilft, Abfall nicht nur zu sehen, sondern zu verstehen. Genau das ist entscheidend.

FWZ 1 – Lager

Hier entstehen Verluste durch falsche Warenannahme, fehlende Kontrolle und schlechte Lagerdisziplin.

FWZ 2 – Rüstabfälle

Hier geht Ware durch Verschnitt, Parüren und nicht genutzte Produktteile verloren.

FWZ 3 – Überproduktion

Hier entstehen Verluste durch falsche Planung, zu grosse Mengen und fehlerhafte Grammaturen.

FWZ 4 – Tellerrücklauf

Hier zeigt sich der teuerste Abfall im Betrieb, wenn fertig produzierte Speisen nicht gegessen werden.

Je weiter hinten im Prozess, desto teurer wird jeder Fehler. Food Waste ist kein Einzelfehler. Er ist ein Systemthema.

GEMASY

Und genau hier setzt die GEMASY Logik an.

FWZ 1 – Lager

Im Lager entsteht Food Waste früher, als viele denken. Nicht durch Kochen, sondern durch Organisation.

Typische Ursachen sind falsche Warenannahme, fehlende Kontrolle und unklare Zuständigkeiten.

Ware wird nicht konsequent geprüft.

FIFO (First In, First Out) wird nicht sauber eingehalten.

Umetikettierte Produkte verlieren ihre Rückverfolgbarkeit.

Ablaufdaten geraten aus dem Blick.

So entsteht Abfall, noch bevor ein Gericht gekocht wurde. Die Kosten pro Kilo sind hier zwar tiefer als in späteren Prozessschritten.

Doch die Vermeidbarkeit ist hoch.

- Klare Verantwortung in der Warenannahme.
- Saubere Beschriftung aller Produkte.
- Disziplin bei Lagerordnung und Rotation.
- Regelmässige Inventur mit Konsequenz.
- Struktur im Lager schafft sofort Wirkung.

Wenn Verantwortung klar geregelt ist, Warenannahme konsequent erfolgt und Bestände transparent geführt werden, lassen sich viele Verluste vermeiden, noch bevor sie entstehen.

GEMASY

Nicht durch mehr Kontrolle, sondern durch klare Abläufe. Food Waste ist nie Zufall.

FWZ 2 – Rüstabfälle

In der Küche entsteht Food Waste nicht nur durch falsche Planung, sondern auch durch den Umgang mit den Produkten selbst.

Beim Rüsten, Schneiden und Vorbereiten gehen täglich Teile von Lebensmitteln verloren. Schalen, Parüren und Verschnitt sind oft unvermeidbar.

Viele Verluste entstehen dort, wo Produkte nicht effizient genutzt werden.

- Zu grosszügiger Zuschnitt,
- unzureichende Verwertung von Nebenprodukten
- fehlende Standards in der Vorbereitung

Das füht dazu, dass wertvolle Rohstoffe im Abfall landen. Die Ware ist zu diesem Zeitpunkt bereits bezahlt.

Arbeitszeit wurde investiert, Energie wurde verbraucht.

Jeder unnötige Schnitt kostet mehr, als man denkt. Viele Abschnitte lassen sich vermeiden oder sinnvoll nutzen. Klare Rüststandards, Schulung und passende Produkte senken den Verschnitt spürbar.Was genutzt wird, wird nicht weggeworfen. So steigt die Nettoausbeute und der Food Waste sinkt.

Food Waste bei den Abschnitten ist kein Zufall. Er entsteht durch fehlende Klarheit im Umgang mit Produkten.

Und genau dort lässt sich ansetzen.

GEMASY

FWZ 3 – Überproduktion

Food Waste entsteht nicht nur durch schlechte Ware oder falsche Lagerung. Sehr häufig entsteht er durch zu viel Produktion.

Wenn Mengen falsch geplant, Grammaturen ungenau berechnet oder Reserven zu gross angesetzt werden, bleiben fertige Speisen übrig.

Diese sind bereits vollständig verarbeitet, gekocht und bereit für den Service. Zu diesem Zeitpunkt ist der wirtschaftliche Schaden am höchsten.

- Die Ware wurde bezahlt.
- Arbeitszeit wurde investiert.
- Energie wurde verbraucht.

Überproduktion entsteht durch fehlende Planung, unklare Portionierungsstandards und unzureichende Auswertung von Rückläufen.

Oft wird aus Sicherheit zu viel gekocht, statt bedarfsgerecht zu produzieren. Doch Sicherheit entsteht nicht durch Menge, sondern durch Klarheit.

Wer Mengen sauber plant, Rückläufe auswertet und Portionen standardisiert, reduziert Überstände deutlich. Nicht durch Sparen, sondern durch präzises Arbeiten.

Weniger Überproduktion bedeutet geringere Kosten und höhere Effizienz. Food Waste ist kein Zufall, sondern das Ergebnis unklarer Prozesse.

Und genau dort lässt sich ansetzen.

GEMASY

FWZ 4 – Tellerrücklauf

Der teuerste Food Waste entsteht dort, wo Speisen bereits fertig produziert sind und trotzdem nicht gegessen werden.

Rückläufe vom Teller oder vom Buffet sind kein Produktfehler, sondern ein Prozessproblem.

Zu diesem Zeitpunkt ist der wirtschaftliche Schaden am höchsten.

- Die Ware wurde bezahlt.
- Arbeitszeit wurde investiert.
- Energie wurde verbraucht.
- Service war im Einsatz.

Und trotzdem landet das Essen im Abfall.

Zu grosse Portionen, unklare Menüs und fehlende Rücklaufanalysen führen zu Tellerabfällen.

Oft wird nach Gefühl serviert, statt nach realer Nachfrage. Doch Nachfrage lässt sich messen.

Wer Rückläufe auswertet und Portionen anpasst, reduziert Abfälle deutlich. Nicht durch Einschränkung, sondern durch bessere Abstimmung.

Weniger Tellerrücklauf bedeutet geringere Kosten und zufriedenere Gäste.

Food Waste ist kein Zufall, sondern das Ergebnis unklarer Prozesse.

Und genau dort lässt sich ansetzen.

GEMASY

FWZ Kontrollpunkte

FWZ 1
Lager

Food Waste beginnt oft schon im Lager.
Fehler bei Warenannahme, Ordnung und Beschriftung führen zu Verlusten.
Wenn FIFO nicht eingehalten wird, entsteht Abfall vor dem Kochen.
Struktur verhindert spätere Kosten.

FWZ 2
Rüstabfälle

Beim Schneiden gehen Lebensmittel verloren.
Nicht alles ist vermeidbar, aber vieles nutzbar.
Klare Standards erhöhen die Ausbeute und senken den Food Waste.

FWZ 3
Überproduktion

Zu viel Produktion kostet Geld.
Ware, Zeit und Energie sind bereits investiert.
Saubere Planung reduziert Überstände.
Klar definierte Mengen schaffen wirtschaftliche Sicherheit.

FWZ 4
Tellerrücklauf

Der teuerste Abfall entsteht auf dem Teller.
Zu grosse Portionen führen zu Verlusten.
Wer Rückläufe misst, spart Kosten.
Nachfrageorientierter Service erhöht Effizienz und Zufriedenheit.

GEMASY

FWZ Kontrollpunkte

Food Waste ist kein Zufall

Er ist das Ergebnis von Prozessen, Strukturen und Entscheidungen im Betrieb.

Wer weiss, wo Verluste entstehen, versteht auch, wie man sie reduziert.

Die vier FWZ-Kontrollpunkte zeigen, an welchen Stellen im Ablauf Kosten entstehen und wo der grösste wirtschaftliche Hebel liegt.

Ein Gastronomiebetrieb mit rund 1 Mio. Franken Jahresumsatz kann durch gezielte Food-Waste-Kontrolle realistisch 30’000 bis 60’000 Franken pro Jahr einsparen.

- Nicht durch Verzicht.
- Nicht durch mehr Stress.
- Sondern durch Klarheit, Struktur und Führung.

Wer seine Abläufe systematisch analysiert, schafft Transparenz in Kosten, Qualität und Verantwortung.

So wird aus Alltag Routine, aus Kontrolle Führung und aus Verlust wirtschaftlicher Spielraum.

GEMASY begleitet Betriebe dabei, Strukturen zu klären, Prozesse zu schärfen und Entscheidungen fundiert zu treffen.

GEMASY

Nicht theoretisch, sondern praxisnah.
Nicht kurzfristig, sondern nachhaltig.

gemasy.ch