

# Kampf gegen den Food Waste

Tag für Tag müssen im Spital Emmental zahlreiche Lebensmittel wegge-  
worfen werden. Im Rahmen einer Pro-  
jektarbeit hat Elena Ryser, ehemalige  
Praktikantin Hotellerie, zusammen  
mit dem Gastronomie-Team Massnah-  
men erarbeitet, um den Food Waste  
zukünftig zu reduzieren.

Irene Aebersold

Die Gründe für das Zustandekommen der Lebensmittelabfälle sind unter-  
schiedlich: «Einerseits ist die genaue  
Bestellung der Lebensmittel nicht ganz  
einfach, andererseits wird aber auch  
(noch) zu oft falsch rezeptiert bezie-  
hungsweise produziert. Zu grosse Porti-  
onen für die Patientinnen und Patien-  
ten tragen beträchtlich zum Food Waste bei.  
Und nicht zuletzt gibt es auch immer  
wieder eine hohe Anzahl nicht verwen-  
deter oder falsch bestellter Mahlzeiten,  
die nicht mehr wiederverwertet werden  
dürfen», so Marcel Holzer, Leiter Hotel-  
lerie Gastronomie. Bei so vielen Fakto-  
ren hilft nur eine genaue Analyse, um  
die Lebensmittelabfälle langfristig zu  
reduzieren: «Wir mussten zuerst her-  
ausfinden, welcher Bereich welche Ab-  
fälle generiert, um einen Aktionsplan  
zu erarbeiten, der «verhät», ergänzt  
Marcel Holzer.

Elena Ryser hat sich dieser Aufgabe an-  
genommen. Sie war von Anfang April  
bis Ende September als Praktikantin der  
Hotelfachschule Thun in der Hotellerie  
des Spitals Emmental tätig und hat im  
Rahmen ihrer Ausbildung zur diplo-  
mierten Hôtelière-Restauratrice HF eine  
Projektarbeit durchgeführt. Marcel Hol-  
zer erhofft sich viel von dem Projekt:  
«Die gezielt erarbeiteten Massnahmen  
sollen die Essensabfälle im Spital Em-  
mental reduzieren, den ökologischen



Gemäss Bundesamt für Umwelt produzieren Schweizer Haushalte pro Jahr rund eine  
Million Tonnen Lebensmittelabfälle.

Fussabdruck verbessern und gleichzei-  
tig die Kosten senken.»

## Flüssige Abfälle überwiegen

Im Mai 2019 hat Elena Ryser das Pro-  
jekt gestartet. Nach intensiver Aus-  
einandersetzung mit der Thematik hat  
sie während einer Woche die Lebens-  
mittelabfälle an den Standorten in

an Flüssigkeiten wie Kaffee, Milch und  
Suppe besonders ins Gewicht. Dicht ge-  
folgt vom Rüstabfall in der Küche und  
den übrig gebliebenen Speisen des Res-  
taurantbuffets. Wenig überraschend  
waren die Süssspeisen, diese hinterlies-  
sen weder im Patientenbereich noch im  
Restaurant eine grosse Menge an Food  
Waste.

«Die Reduktion von  
Essensabfällen ist gut  
für die Umwelt und für  
das Portemonnaie.»

Burgdorf registriert. Die Menge betrug  
rund 1800 Kilogramm. Sie hat jeweils  
gemessen, aus welchem Bereich (Sta-  
tionen, Küche, Restaurants, Buchmatt,  
Kita) der Abfall stammt und um wel-  
che Komponente es sich handelt (Brot,  
Kaffee, Milch, verpackte Lebensmittel,  
Suppe, Dessert, Tellergericht, Sand-  
wich, Buffetreste, Rüstabfall, andere).  
Im Patientenbereich fielen die Mengen

## Auswertung 2020

Aufgrund der Daten haben Elena Ryser,  
Marcel Holzer, Markus von Känel und  
Tibor Rakoczy einen Massnahmenkata-  
log erarbeitet, der seit September 2019  
rollend umgesetzt wird. Im Februar/  
März 2020 findet eine zweite Daten-  
erhebung statt. Auswertung und Ver-  
gleich der Daten erfolgen im März/April  
2020. «Aktuell können wir noch nicht  
sagen, wie erfolgreich die Massnahmen  
sind. Erst nach der zweiten Erhebung  
ist nachweisbar, ob und um wie viel die  
Lebensmittelabfälle reduziert werden  
konnten», so Marcel Holzer. Das Resul-  
tat teilen wir Ihnen im «mittendrin»  
mit. «mittendrin» bleibt dran!