

Der Kampf gegen Food Waste zeigt Erfolg

Vor gut einem Jahr leitete unser Spital Massnahmen gegen die Nahrungsmittelverschwendung ein. Der Erfolg lässt sich sehen.

Markus Hächler

Die Idee entstand 2018 in einer Kadersitzung. Marcel Holzer, Leiter Hotellerie Gastronomie, Küchenchef Markus von Känel und Tibor Rakoczy, Leiter Restaurant, machten sich Gedanken, wie das Volumen an weggeworfenen Lebensmitteln reduziert werden könnte. Die Chance, der Sache systematisch auf den Grund zu gehen, ergab sich 2019, als die Hotelfachschule Thun nach einem Praktikumsplatz im Spital fragte. Als sinnstiftende und nutzbringende Praktikumsstätigkeit bot sich eine Analyse an: Wie viele Lebensmittel gelangen nicht in den Konsum, wo und warum? Vom Ergebnis erhofften sich die Initianten einen ökologischen, aber auch einen wirtschaftlichen Nutzen für unser Spital.



Bild: zvg

Musste wegen Hygienevorschriften weggeworfen werden: Rücklauf vom Patienten-Znacht am 27. August 2019.

Praktikantin Elena Ryser führte Ende August/Anfang September 2019 eine erste Erhebung durch. Dabei achtete sie auf potentielle Kostenersparnisse und auf die mögliche Verwertung von Überproduktion. Zum Vorschein kamen dabei

fast 1900 kg Food Waste im Zeitraum von zwei Wochen. Spitzenreiter: Rüstabfälle, Kaffee und Buffet-Reste. Pro Patienten-Mahlzeit wurden rund 200 g Lebensmittel weggeworfen oder weggeschüttet.

Verlust und Verschwendung

Bei der Verwertung von Nahrungsmitteln unterscheiden die Fachleute zwischen Verlust (loss) und Verschwendung (waste). Verluste sind Nahrungsmittel, die im Produktionsverfahren verloren gehen und deshalb nie zu den Konsumenten gelangen. Beispiel: Kartoffeln in der Chips-Produktion, die die qualitativen Anforderungen nicht erfüllen. Verschwendete

Lebensmittel sind Produkte, die wir in unserem täglichen Konsum nicht verwenden. Etwa weil zu viel eingekauft wird, die Portionen im Restaurant zu gross sind oder zu viele Portionen bestellt wurden. Im alltäglichen Sprachgebrauch ist jedoch neudeutsch meist von «Food Waste» als Oberbegriff für sämtliche Formen von Verlust und Verschwendung die Rede. (hac)

20 Massnahmen gegen Food Waste

Aus über 50 theoretisch möglichen Massnahmen wurden für die konkrete Umsetzung 20 definiert. «17 davon konnten voll umgesetzt werden», bilanziert Marcel Holzer und nennt ein Beispiel: «Die Brotscheibe für den Patienten wird zum Frühstück neu auf 1,5 statt 2 cm Dicke geschnitten. Dadurch müssen sechs Prozent weniger Brot weggeworfen werden.» Was einmal ans Patientenbett serviert wurde, darf aus hygienischen Gründen nicht mehr weiterverwendet werden, auch wenn es, wie zum Beispiel ein Joghurt, ungeöffnet retour kommt.



Bild: iae

Gruppenbild mit Food Waste: Das Abwasch-Team Burgdorf, Praktikantin Elena Ryser von der Hotelfachschule Thun und der Rücklauf vom Patienten-Zmorge.

Beim Kaffee sind die Zahlen noch eindrücklicher: Mit 1,8 statt 2 dl im Patienten-Kännchen kann die Hälfte des vorherigen Food Waste vermieden werden. Bei der Milch sind es über 20 Prozent, indem die Menge pro Patient von 200 auf 180 g pro Tag gesenkt wurde.

Lob und Kritik

Wichtig: Bei den Patientinnen und Patienten gab es keine spürbaren Einbussen. Einige Mitarbeitende waren jedoch unzufrieden, wenn gegen Ende der Mittagspause nicht mehr alle Speisen in vollem Umfang zur Verfügung standen. Marcel

Holzer: «Um überzähliges Gemüse vom Vortag verwenden zu können, wird die Tagessuppe neu nicht mehr auf dem wöchentlichen Menüplan deklariert. Auch das passte nicht allen.»

Ein positives Echo gab's vor allem von jungen Mitarbeiterinnen. FaGe Lea Mühlethaler verfasste sogar eine Schularbeit zum Thema. Motivierend war auch die Nomination des Projekts für den CSS Cristal Quality Award. Die Krankenversicherung CSS zeichnet damit Innovationen im Gesundheitswesen aus. Das Anti-Food-Waste-Programm konnte im März 2020 auch beim Sanacert-Überwachungsaudit präsentiert werden.

30 000 Franken gespart

Im Februar 2020 wurden die Massnahmen überprüft. Diese zweite «Food

Waste»-Erhebung zeigte in allen Bereichen eine sichtbare Verbesserung (siehe Tabelle). «Hochgerechnet auf ein Jahr haben wir fast 15 Tonnen Lebensmittel eingespart», freut sich Marcel Holzer. «Das entspricht einem Gegenwert von mindestens 30 000 Franken».



Bild: zvg

Damit könnte man eine ganze Schulklasse verköstigen: Rücklauf vom Selbstwahl- Buffet am 30. August 2019.

Corona hilft mit

Die Covid-19-Pandemie schränkt die Nahrungsmittelverschwendung ein: Weil Selbstbedienung am offenen Buffet aus hygienischen Gründen nicht mehr infrage kommt, konnte der sogenannte «Nassabfall» um 30 Prozent reduziert werden. Der Grund: Wegfall des Salatbuffets an beiden Standorten und des Selbstwahl-Buffets in Burgdorf. Die entscheidende Rolle spielt das bessere Ausschöpfen der Restmengen in den Speisebehältern, wenn das Restaurantpersonal schöpft. (hac)

Die Reduktion in kg

Messbereich	1. Messung	2. Messung	+/-
	W35 – 36	W 7 – 8	2019/2020
Patienten	877,6	743,6	-134
Küche	627	389,1	-237,9
Mitarbeiter / Gäste	330,9	168,9	-162
Buchmatt	21,4	7,7	-13,7
Kita Ämmehüpfer	20,8	7,4	-13,4
Total Food Waste	1 877,7	1 316,7	-561