



Dominic Aeschbacher: Unser Interviewpartner
eHealth: Das EPD wird konkret
Ernährung: Holen Sie mehr heraus!

Holen Sie mehr heraus!

Erfolgsgeschichten aus der Schweiz und eine internationale Studie zeigen: Investitionen in die Vermeidung von Food Waste zahlen sich aus. Im Schnitt bringt ein investierter Franken vierzehn Franken an finanziellem Nutzen.



Bruno Baur, Leitung Gastronomie Stiftung Alters- und Pflegeheime Binningen.

Kerngedanke der Care Gastronomie ist die frische, saisonale sowie gesunde Verpflegung von Bewohnern und Patienten. Wo gehobelt wird, fallen bekanntlich Späne und so ist Food Waste eine alltägliche Herausforderung für die Schweizer Gastronomie. Übrig gebliebene Reste und Tellerrückläufe gelangen dabei mit Produktionsmüll ins Biogas. Jährlich fallen so in Schweizer Heimen und Spitätern rund 24 000 Tonnen Food Waste an, in der gesamten Gastronomie sogar 290 000 Tonnen.

Eine Studie aus 2017¹ enthüllt grosses finanzielles Potential im Kampf gegen Lebensmittelverluste: Investitionen in Food Save resultieren in durchschnittlich 14-mal höheren Einsparungen. Ein investierter Franken bringt also im Schnitt vierzehn Franken finanziellen Nutzen. Es geht dabei nicht primär um Investitionen in Infrastruktur oder Geräte, sondern vielmehr um Schulungen von Mitarbeitenden sowie das Hinterfragen von Prozessen. Der Nutzen nimmt dabei entlang der Wertschöpfungskette zu. Restaurants, Hotel- sowie Spitätküchen profitieren am meisten. Positive Nebeneffekte beinhalten das Schonen der Umwelt und die Anerkennung der Bedürfnisse der eigenen Stakeholder.

«Seit der Messung 2017 haben wir weitere Massnahmen umgesetzt und leben den Umweltgedanken als Ganzes. So können Gäste und Personal das Essen im Mehrweggeschirr mitnehmen. Zudem gestalten wir die Menüschreibweise bewusst so offen wie möglich und versuchen durch aktive Kommunikation die Gäste auf die Problematik des Food Waste hinzuweisen.»

Bruno Baur

United Against Waste (UAW) engagiert sich deshalb umso mehr, weitere Betriebe für Food Save zu inspirieren. Grosse Erfolge konnten bereits das Luzerner Kantonsspital, die

Top Tipps APH Binningen

- Portionsgrössen regelmässig hinterfragen und anpassen
- Schreibweise des Menüplans offener gestalten
- Gästekommunikation aktiv leben, z.B. Buffetteller
- Mitnahmemöglichkeiten für Resten bieten (Personal & Gäste)

United Against Waste

United Against Waste ist ein Branchenzwassenschluss im Food Sektor. Er engagiert sich aktiv für eine Reduktion von Food Waste im Ausser-Haus-Konsum, um einen Beitrag zur Agenda 2030 zu leisten und die nachhaltige Entwicklung zu fördern.

Schulthess Klinik sowie die Solothurner Spitäler realisieren. Die Alters- und Pflegeheime Binningen haben 2017 gemeinsam mit UAW eine Messung der Lebensmittelabfälle durchgeführt (siehe Box). Bruno Baur, Leitung Gastronomie, blickt auf diese Zeit zurück.

Auch Sie, liebe Lesende, können einen Beitrag für Food Save leisten. Schöpfen Sie bewusst am Buffet und bestellen Sie dem Hunger entsprechend. Grosses Potential birgt außerdem die Schnittstelle zwischen Pflegestationen und Küche. Sind Bewohner beispielsweise abwesend oder haben nur wenig Hunger? Melden Sie dies der Küche und vermeiden Sie Überproduktionen. Gemeinsam erreichen wir einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln und eine nachhaltige Care Gastronomie in der Schweiz! ■

www.united-against-waste.ch

¹ Hanson, C., and P. Mitchell. 2017. The Business Case for Reducing Food Loss and Waste. Washington, DC: Champions 12.3.