

«Es ist unbedingt nötig, der Küchenmannschaft das Problem Food Waste vor Augen zu führen.»

Markus Weishaupt ist nicht nur Leiter der Gastronomie im Spital Muri, sondern auch Food Save Pionier. Mit seinem Engagement entlastet er das Restaurantpersonal und begeistert gleichzeitig Patienten und Besucher.



Markus Weishaupt, Leiter Gastronomie im Spital Muri AG und Vorstandsmitglied UAW

Im Spital Muri ist Nachhaltigkeit eindeutig mehr als blass ein Modewort. Markus Weishaupt, Leiter Gastronomie, hat schon früh Freude und Motivation an Food Save, also der Reduktion von Food Waste, gefunden. Seit 2016 engagiert er sich im Vorstand der Branchenvereinigung United Against Waste (UAW) und prägt in seiner Rolle die nachhaltige Entwicklung der gesamten Branche. Als Food Save Pionier weiß er genau, wo der Erfolg liegt.

Markus Weishaupt, welches sind Ihrer Erfahrung nach die drei wichtigsten Massnahmen gegen Food Waste in der Care Gastronomie?

Grossen Erfolg erzielen wir, seitdem ein Koch für den Nachschub im Restaurant anwesend ist. So können wir sicherstellen, dass weniger vorproduziert wird und bei Bedarf schnell reagiert werden kann. Auch für das Restaurantpersonal ist diese Massnahme eine grosse Entlastung. Es ist jedoch unbedingt nötig, der Küchenmannschaft das Problem Food Waste vor Augen zu führen. Deshalb werten wir jeden Produktionstag aus. Entstehen viele Reste, muss der Koch schriftlich Stellung nehmen und erklären, weshalb diese entstanden sind. Wir empfanden es zudem als notwendig, die Sensibilisierung auf das Pflegepersonal auszuweiten.

Wir stellen immer wieder fest, wie kritisch die Schnittstelle Küche-Pflegestationen ist. Wenn der Bestellprozess nicht optimal funktioniert, sind schnell zu viele Plateaus oder zu grosse

Mengen bestellt. Wie begegnen Sie dieser Herausforderung?

Dieselbe Sensibilisierung, die wir mit dem Küchenpersonal durchführen, wird auch mit dem Pflegepersonal durchlaufen. Die Bestellung der Patientengerichte ist dabei ein wichtiger Bestandteil. Das Personal wird angehalten, Menüs nicht mehr im Set zu bestellen, sondern die Patienten zu fragen, ob sie wirklich eine ganze Portion mit Suppe und Dessert möchten. Damit nicht zu viele Reserve-Gerichte hergestellt werden müssen, bestellen wir zudem einige haltbare Mikrowellenmenüs, welche die Stationen für Notfälle beziehen können. Auf diese Weise können wir sogar einen 24-Stunden-Service ohne Aufwand gewährleisten.

Werden Sie die «Food Save App» von United Against Waste nächstes Jahr im Betrieb einsetzen? Wo sehen Sie das grösste Potenzial hierfür?

Wir werden die Food Save-App auf jeden Fall mit viel Interesse testen. Die Stärke der App liegt darin, auch in Zukunft bei den Mitarbeitenden die Aufmerksamkeit und das Interesse für das Thema zu sichern. Ausserdem weckt sie neue Ideen, gibt Ratschläge und animiert zum Mitmachen.

Während das Spital Muri bereits verschiedene Massnahmen umsetzt, sehen sich viele Betriebe erst mit Food Waste konfrontiert. Eine Erhebung der Lebensmittelabfälle und eine Sensibilisierung des Küchenpersonals

United Against Waste (UAW)

United Against Waste (UAW) ist ein Branchenzusammenschluss der Schweizer Gastronomiebranche. Die über 150 Mitglieder arbeiten seit 2013 zusammen an einer branchenweiten Reduktion der Lebensmittelabfälle. Mit innovativen Ansätzen leisten die Mitglieder Pionierarbeit in diesem zukunftsorientierten Thema und setzen Meilensteine für die gemeinsame Vision.

stellte sich hierbei seit Jahren als fundierte Basis heraus. Damit kann ein respektvoller Umgang mit Lebensmitteln etabliert und gleichzeitig die Motivation für Food Save gesteigert werden – eine optimale Ausgangslage für Folgemassnahmen. Inspiration bietet schon bald die Food Save-App.

Die Food Save-App von United Against Waste fasst die Erfahrung und das Wissen des gesamten Branchennetzwerks in einer Plattform zusammen. Sie speichert Massnahmen und Ideen, die andere Betriebe in ihrem Engagement gegen Food Waste bereits unterstützen konnten, in einer für alle zugänglichen Bibliothek ab. Dabei handelt es sich um Massnahmen entlang der gesamten Produktionskette. Neben dem Durchstöbern der Bibliothek lassen sich auch Aufgabenlisten erstellen, die eine gezielte Reduktion der Lebensmittelabfälle im eigenen Betrieb ermöglichen. Die kostenlose App wird ab Sommer 2019 im App Store und Google Play erhältlich sein. ■

www.united-against-waste.ch/app

Massnahmen gegen Food Waste

Treffen Sie jetzt Massnahmen gegen Food Waste und senken Sie Ihre Betriebskosten nachhaltig:

- Erheben Sie in einem UAW Coaching Ihre Lebensmittelabfälle.
- Gestalten Sie einen Food Save-Workshop.
- Sichern Sie sich Zugriff auf die Food Save-App.

Massnahmen Spital Muri

- Anpassung der Arbeitszeit für Köche
- Bestellmengen knapp halten
- Sensibilisierung der Köche
- Resteverwertung in Produktionsliste integrieren
- Anpassung des Menüplans
- Sensibilisierung der Kunden