

Kreative Ideen, grosser Erfahrungsaustausch und praxistaugliche Tools für Food Save

Food Save: Was hilft wirklich gegen Lebensmittelverschwendung?

Food Waste ist ein bekanntes Problem für private Haushalte und die Gastronomie. Die Stadt Zürich entschied sich deshalb für ein grosses Projekt mit Wissensaustausch. Sieben Betriebe des Gesundheitsdepartements erhoben während vier Wochen ihre Lebensmittelabfälle und setzen seitdem Massnahmen zur Reduktion um. Ihre Ideen und Erkenntnisse thematisierten sie an einer Workshopserie, die es so bisher noch nie gab. Die Ergebnisse zeigen: Die Motivation ist zwar da, häufig fehlt es jedoch an Lösungsansätzen und praxistauglichen Tools. Das Branchennetzwerk United Against Waste will diese Lücken nun schliessen.

Die Zahlen des Bundesamts für Umwelt möchte man eigentlich gar nicht in Worte fassen. 290 000 Tonnen Lebensmittelabfälle fallen jährlich in der Schweizer Gastronomie an. Dabei kostet jedes Kilogramm Food Waste die Gastronomie durchschnittlich 24 Franken. Dies ergab eine Studie der Berner Fachhochschule. Der Ressourcenverlust ist überwältigend. Pioniere und Innovatoren lassen sich davon aber nicht entmutigen und betrachten die Münze von der anderen Seite: Mit Food Save lassen sich enorme finanzielle und ökologische Einsparungen realisieren.

Einige dieser Pioniere schlossen sich zusammen und wurden zu Protagonisten einer Ge-

schichte, deren Ende noch nicht geschrieben wurde. Als Küchenchefs, Projekt- und Teamleitende verschiedener Care-Institutionen haben sie nämlich die Möglichkeit, Lebensmittelabfällen auf breiter Basis den Kampf anzusagen. Im Rahmen eines gemeinsamen Projekts engagieren sich das Universitätsspital Zürich, das Stadtspital Waid und Triemli sowie die Alterszentren Dorflinde, Bachwiesen, Laubegg, Wildbach und Bullinger-Hardau für Food-Save. Mit Unterstützung des Branchennetzwerks United Against Waste (UAW) erhoben die Betriebe während vier Wochen ihren Lebensmittelverlust und arbeiten nun an deren Reduktion. Ihre Erfahrungen und Lösungsansätze möchten sie nun

mit anderen Betrieben teilen. In einer Workshopserie vom 6. Mai bis zum 27. Juni gewährte jede Institution einen einzigartigen Einblick in ihre Food-Save-Agenda – ein Novum für die Branche.

Vom Machen zum Reden

Die Themen der einzelnen Workshops bieten ein umfassendes Bild von den Herausforderungen des Food-Save-Managements in der Care-Gastronomie. Beispiele hierfür sind unter anderem die Angebotsplanung und die Weiterverwertung von Überschüssen. Ergriff ein Betrieb Massnahmen, erfahren die Gäste davon aber meist wenig. Umso wichtiger ist es, den Kreis zu schliessen und Gäste, Bewohner sowie Patienten in den Dialog miteinzubeziehen. Ganz im Sinne von «Ohne Kommunikation kein Food Save», wie bereits die erste Veranstaltung im Alterszentrum Dorflinde betitelt wurde.

Im Fokus standen aber nicht nur die Erlebnisse der Betriebe, sondern auch der Erfahrungsaustausch mit den motivierten Teilnehmenden. So erfuhren Organisatoren wie auch Besucher spannende neue Impulse und konnten sich im Kontext der Food-Save-Bewegung vernetzen und wertvolle Kontakte knüpfen. Damit die Veranstaltungsserie nachhaltig in Erinnerung bleibt, durften die Teilnehmenden auch physisch etwas mit nach Hause nehmen. Ein Kartendeck mit 32 konkreten Ideen und Anstössen, wie Food Waste im eigenen Betrieb adressiert werden kann. Nun stellt sich aber die Frage, ob tatsächlich eine nachhaltige Wirkung der Veranstaltungsserie erzielt werden konnte. Dazu wurden Stimmen von Teilnehmenden, Kursleitern und Organisatoren eingefangen.



Im Alterszentrum Dorflinde fand der Workshop «Ohne Kommunikation kein Food Save» statt.

Unmittelbar Handlungen ergriffen

Herr Pierhöfer, Sie sind Leiter Küche der Hirslanden Klinik Im Park in Zürich und haben am Erfahrungsaustausch teilgenommen. Wie hat sich dadurch Ihre Betrachtung auf Lebensmittelabfälle verändert?

Der Austausch hat mir deutlich gezeigt, dass grundsätzlich alle Betriebe mit denselben Herausforderungen kämpfen. Eine grosse Herausforderung ist beispielsweise, die Gäste so gut zu informieren, damit bei ihnen ein Verständnis für Food Waste und eine Bereitschaft aufkommen, sich mit dem Thema auseinanderzusetzen. Eine stetige Sensibilisierung des Themas ist wichtig.

Welche konkreten Massnahmen haben Sie direkt nach der Workshopserie im eigenen Betrieb umgesetzt?

Wir haben die Lebensmittelabfälle während zweier Wochen gewogen und testen nun einen angepassten Prozess. Sollte sich der Abfall verringern, die Qualität gleichbleiben und der personelle Aufwand nicht steigen, sehen wir dies als weiteren Erfolg.

Und welche Food-Save-Massnahmen haben Sie für die kommenden Monate geplant?

Es gibt bei uns keinen Monatskalender zu dem Thema. Ich finde es aber sehr wichtig, Food Save als eines von vielen Puzzleteilen zu sehen. Angebotsplanung, Einkauf, Ein- oder Mehrweggeschirr und Budget sind nur einige Themen oder eben Puzzleteile, die zum Gesamtbild unseres Berufs gehören. Wir versuchen, all dies unter einen Hut zu bringen. Eine nicht einfache Herausforderung, die wir aber gerne annehmen.

Sensibilisieren und Überzeugen

Herr Suter, Sie sind Projektleiter im Stadtspital Waid und Triemli und waren beim Food-Save-Erfahrungsaustausch der Stadt Zürich Gastgeber. Viele Interessierte kamen zu Ihnen in den Betrieb, um Ihre Geschichten und Erlebnisse zu hören. Wie haben Sie den Workshop erlebt?

Unser Workshop über «Angebotsplanung und Bestellprozesse» war klein, aber fein! Das Interesse der Teilnehmenden war spürbar gross und die Diskussionen entsprechend engagiert.

Die Besuchenden nahmen neue Einblicke sowie ein Kartendeck mit ersten Massnahmenvorschlägen nach Hause. Was nehmen Sie von der Veranstaltungsserie mit?

Dass wir unbedingt mehr Überzeugungsarbeit leisten und entsprechend handeln müssen. Das Problem in grösseren Betrieben ist,

dass man oft die Probleme sieht, auch engagiert nach Lösungen sucht, aber schlussendlich vor lauter «Aber» nicht vorwärtskommt.

Was würden Sie jemandem empfehlen, der sich mehr für Food-Save engagieren möchte? Am besten im eigenen Umfeld damit begin-

«Das Problem in grösseren Betrieben ist, dass man oft die Probleme sieht, aber schlussendlich vor lauter «Aber» nicht vorwärts-kommt.»

Karl Suter, Projektleiter im Stadtspital Waid und Triemli

nen. Den Kühlschrank einmal «leer» essen, und danach weniger Produkte einkaufen. Das gilt auch für Betriebe! Lieber hochwertigere, dafür aber weniger Produkte einkaufen. Dazu kommt, dass mit qualitativ besseren Produkten automatisch die Achtung vor dem Lebensmittel steigt und daher auch weniger weggeworfen wird.

Wichtig für die nächste Generation

Frau Brandenberger, als Berufsschullehrperson haben Sie keinen direkten Bezug zu Lebensmittelverschwendungen in der Gastronomie. Aus welchen Gründen haben Sie sich dennoch für die Teilnahme an der Workshops entschieden?

Einerseits ist in der Bildungsverordnung klar definiert, dass das Thema Food Waste im Unterricht behandelt werden muss. In den Workshops bekam ich weitere Ideen und Infos, wie ich die Inhalte interessant und praxisorientiert erarbeiten und vermitteln kann. Andererseits ist es mir auch ein persönliches Anliegen, dass die Lernenden trotz des Reichtums in unserem Land den Wert der Lebensmittel erkennen und ihr eigenes Verhalten reflektieren können.

Warum sollen künftige Absolventen bereits vor ihrem Abschluss auf Food Save sensibilisiert werden?

Es ist wichtig, dass sie den Umgang mit Lebensmitteln bei sich und in ihrem Ausbildungsbetrieb kritisch betrachten und hinterfragen. Mit diesem Wissen sollen sie konstruktive Vorschläge formulieren und an den entsprechenden Stellen platzieren und diskutieren können.

Praxistaugliches Wissen ist gefragt

Herr Krapf, Sie sind Stabsmitarbeiter des Departementssekretariats GUD der Stadt Zürich und haben gemeinsam mit UAW den Erfahrungsaustausch ins Leben gerufen. Welches Ziel verfolgten Sie mit der Workshopserie?

Das GUD führt seit 2015 Food-Waste-Erhebungen durch. Unsere Betriebe waren daher mit der Thematik bereits vertraut, zumindest einige davon. Um Erfahrungen mit einer tabletbasierten Softwarelösung zu sammeln, entschieden wir uns für das Coaching-Angebot von UAW. Nach Abschluss des Coachings wurde durch UAW die Idee an uns getragen, die gewonnenen Erkenntnisse über die beteiligten Betriebe, im Rahmen eines vom ARE subventionierten Förderprogramms, weiterzuverbreiten. Das Ziel der Workshops war die Aufarbeitung und das Verfügbar machen von Know-how sowie der direkte Austausch unter Fachleuten zum Thema Food Waste. Die Zielgruppe waren das Verpflegungs- und Betreuungspersonal von Alters- und Pflegezentren sowie Spitälern.



United Against Waste

Der Verein United Against Waste ist ein Branchenzusammenschluss im Schweizer Food-Service-Sektor. Er engagiert sich aktiv für eine Reduktion von Food Waste im Ausser-Haus-Konsum. Mit innovativen Ansätzen leisten die Mitglieder Pionierarbeit in diesem zukunftsorientierten Bereich und setzen Meilensteine für die gemeinsame Vision.

www.united-against-waste.ch

War der Erfahrungsaustausch Ihrer Meinung nach ein Erfolg?

Der Erfahrungsaustausch war aus unserer Sicht ein Erfolg. Es gab an jedem Workshop regen Austausch, und der Wille zum Food Save war spürbar. Insgesamt nahmen 73 Teilnehmende an den Workshops teil.

Frau Lötscher, auch für Sie als Leiterin des Teams Planung und Projekte Ernährung der Stadt Zürich sind Lebensmittelabfälle ein Thema. Was braucht es, damit Food Save in der gesamten Schweiz zum Erfolg wird?

Auch in der Stadt Zürich sind wir noch nicht am Ziel, wir wollen Food Save in all unseren Betrieben verankern und uns regelmässig diesem Thema widmen. Man merkt, dass das Thema in den vergangenen Jahren immer stärker ins Bewusstsein der breiten Öffentlichkeit rückt. Dieses Bewusstsein ist der erste Schritt. Als Nächstes folgt das Handeln. Dafür braucht es effektives, praxistaugliches Wissen zu Food Save. Unseres Erachtens beginnen Schritte zum Food Save lange vor der Biotonne – aber man muss wissen wie! Damit Food Save in der gesamten Schweiz erfolgreich wird, braucht es in den kommenden Jahren zwei Dinge: die Leute für das Thema sensibilisieren und ihnen Handlungsmöglichkeiten aufzeigen.

Gerüstet für den abfallfreien Alltag

Die Stimmen der Teilnehmenden und Organisatoren machen deutlich: Die Motivation



Alexander Pabst ist ehemaliger Koch und Experte für Food Save bei United Against Waste.

ist nicht nur da, sondern auch gross. Aber es fehlt an Wissen und Tools, Food Save im eigenen Betrieb in die Tat umzusetzen. Deshalb bleibt es oftmals bei der guten Absicht. Genau hier möchte der Verein UAW ansetzen und die Lücken schliessen, damit jeder Betrieb die Herausforderungen von Lebensmit-

telabfällen bewältigen kann. Dazu teilt das Netzwerk sein Know-how und konkrete Handlungsempfehlungen.

Heute verfügt UAW über eine Vielzahl an Massnahmenvorschlägen, die in der Praxis getestet wurden und bereits in vielen Gastronomiebetrieben zur Reduktion von Food Waste beigetragen haben. Auf diese Weise helfen sich die Mitglieder des Branchennetzwerks gegenseitig und können von den Ideen anderer profitieren. Die Kreativität der Mitglieder zeigt sich an der Vielseitigkeit der Vorschläge, die entlang der Wertschöpfungskette zum Food Save beitragen.

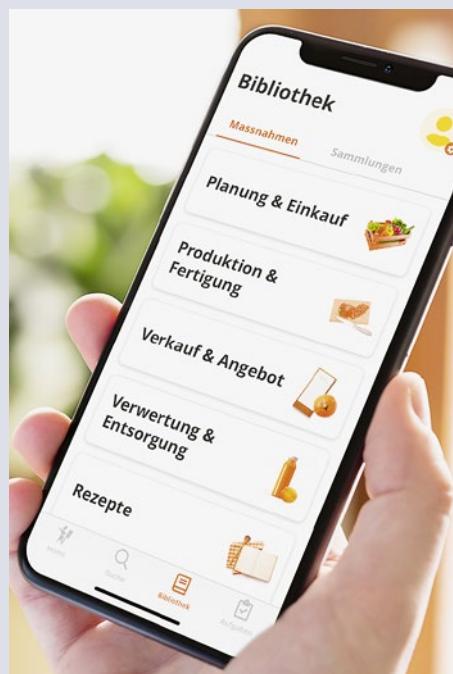
Diese Massnahmen sind allen zugänglich. Nach dem Erfahrungsaustausch der Stadt Zürich nahmen die Teilnehmenden 32 Kurzmassnahmen für die Care-Gastronomie in Form von Kartendecks mit nach Hause. Diese eignen sich für Führungspersonen und Küchenchefs, die ihre Mitarbeitenden zu mehr Food Save animieren möchten.

Der digitale Werkzeugkasten

Neben dem Kartendeck und Food-Save-Veranstaltungen gibt es auch einige Apps für Smartphone oder Tablet, die Food Save erleichtern sollen. Wer nicht weiss, wo wie viele Lebensmittelabfälle im Betrieb anfallen, startet mit Messungen mit der Waste-Tracker-App. Das Analysetool unterstützt das



Die Waste-Tracker-App unterstützt das Küchenteam bei der Erhebung der Lebensmittelabfälle.



Die Food-Save-App von UAW enthält über 200 Massnahmenvorschläge und bietet damit den optimalen Begleiter für die Gastronomie.

Küchenteam bei der Erfassung der Lebensmittelabfälle und stellt die Ergebnisse übersichtlich dar.

Nach der Identifikation der Einsparpotenziale können die Mitarbeitenden aus der Food-Save-App die passenden Massnahmen herausuchen und umsetzen. Seien dies Ideen zur Weiterverwendung von Überproduktionen oder Impulse zur Gestaltung des Angebots, die Food-Save-App erleichtert die Implementierung verschiedener Lösungsansätze. Mit wenig Aufwand kann so Food Save auf breiter Basis angegangen werden.

Food-Save-Management – Was ist das?

Für das Branchennetzwerk United Against Waste stehen Lebensmittelabfälle an der Tagesordnung. Aber nicht, weil hier besonders viel Food Waste anfällt, sondern weil das Netzwerk Ansprech- und Koordinationspartner im Thema Food Waste im Ausser-Haus-Konsum ist. Als ehemaliger Koch, Produktentwickler und Geschäftsführer eines Bioladens mit Bistro, weiss UAW-Experte Alexander Pabst, was es braucht, damit Food Save zum Erfolg wird.

Herr Pabst, die Teilnehmenden am Erfahrungsaustausch betonen, dass häufig die Tools in der Praxis fehlen. Woran liegt das? Einerseits herrscht in der Küche ein enormer Druck, die bestellten Gerichte zeitgemäß

zu liefern. Da ist verständlich, dass komplizierte und nicht intuitive Tools einfach keinen Platz haben. Gleichzeitig sind technologische Gadgets wie Tablets oder Smartphones in der Küche häufig untersagt, was man schon in der Lehre erfährt. Da kann es schon mal vorkommen, dass das Gerät im Suppentopf landet. Andererseits ist beim Management die Küche leider häufig nicht im Fokus. Das führt dazu, dass die Küche an moderner Infrastruktur hinterherhinkt. Deshalb fehlte es auch lange an professionellen Tools, die dem Küchenteam einen echten Mehrwert bieten könnten. Und heute sind die existierenden Lösungen einfach noch nicht verbreitet.

Was bietet Food-Save-Management den Betrieben?

Eine strukturierte Herangehensweise an dieses sensible Thema. Der Food Waste ist häufig sehr komplex, da er in jedem Schritt der Wertschöpfung anfallen kann und auch tut. Es braucht eine genaue Analyse, ein motiviertes Team und ein gemeinsames Ziel. Und mit Food-Save-Management führen wir einen Betrieb genau dorthin. Schliesslich ist das ökologische und ökonomische Potenzial von Food Save riesig! Die 290 000 Tonnen Lebensmittelabfälle verursachen in der Schweizer Gastronomie rund eine Milliarde Franken Kosten pro Jahr! Dabei sind spürbare Einsparungen

schnell zu erreichen. In unseren Coachings beispielsweise streben wir eine Reduktion von 35 Prozent in vier Wochen an und erreichen dieses Ziel häufig. Gleichzeitig braucht es auch ständig neue Ideen für die Weiterverwertungen. Food-Save-Management hat also nicht nur Gewinnpotenzial, sondern fördert auch Kreislaufwirtschaft und Kreativität in der Gastronomie.

Was sind die Ansätze von United Against Waste?

UAW ist eine einzigartige Plattform für die Branche. Ganz unterschiedliche Branchenvertreter bekennen sich zur Reduktion von Lebensmittelabfällen und arbeiten aktiv daran, dass diese gemeinsame Vision erreicht wird. Wir sind ein Netzwerk, das den Nutzen für die Branche in den Vordergrund stellt. Hier helfen Gastronomen anderen Gastronomen, damit diese in ihrem Engagement erfolgreich sind. Von der Sensibilisierung über die Wissensvermittlung bis zur Schulung mit den Tools ist uns eine strukturierte und ganzheitliche Herangehensweise wichtig. Die Durchführung von Coachings und das Anbieten von digitalen Lösungen sind dabei unverzichtbar. Gleichzeitig vernetzen wir die Mitglieder und sind Ansprech- und Koordinationspartner im Thema Lebensmittelabfälle im Ausser-Haus-Konsum. ■

www.united-against-waste.ch