

Food Save Corner – Food Waste für alle sichtbar machen

Der erste Schritt im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung ist die Sensibilisierung auf das Thema. In der Küche gelingt dies mit durchsichtigen Behältern und einer sorgfältigen Messung relativ einfach. Auf der Seite der Patienten und Bewohnenden ist das aber nicht ganz so trivial. Dort braucht es mehr Kreativität in der Umsetzung und direktes Feedback für das gastronomische Team. Aber die Bemühungen lohnen sich!

Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel gehen weltweit verloren. Das entspricht rund 1,3 Milliarden Tonnen. Die Schweiz ist hier keine Ausnahme: Auch bei uns wird jedes Jahr ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet, wie es Zahlen des Bundesamts für Umwelt zeigen. Dadurch entstehen hohe wirtschaftliche Kosten – ein Kilo Food Waste kostet einen Betrieb durchschnittlich 24 CHF. Mit den Tipps aus der Food Save Corner können Care-Gastronominen und Gastronomen aber bereits einiges einsparen.

Unser Tipp: Food Waste und Food Save für Patienten und Bewohner sichtbar machen

Bewohnende und Patienten sind für jeden Care-Betrieb die wichtigste Anspruchs-

gruppe. Sie sind diejenigen, welche die kulinarischen Kreationen aus der Küche geniessen und über das Pflegepersonal und die gastronomische Assistenz den Kontakt in die Küche herstellen können. Sie geben nicht nur Feedback, was die Gerichte und Getränke angeht, sondern nehmen auch im Engagement für mehr Food Save wichtige Rollen ein. Einerseits nehmen Sie das Engagement wahr und verinnerlichen es. Andererseits können Sie das gastronomische Team motivieren, seine Bemühungen aufrechtzuerhalten oder gar zu erhöhen.

Am besten geht man transparent und offen mit seinen Food Save Zahlen um. Jeder Betrieb, der sich der Reduktion der Lebensmittelverschwendung annimmt, kennt die damit verbundenen Herausforderungen. Deswegen können und sollen diese Zahlen offen kommuniziert werden. Mit Tafeln oder Plakaten im Gastro-Bereich können Besu-

chende auf das Thema sensibilisiert werden. Flyer und das Pflegepersonal helfen dem Gastro-Team gegenüber den Patienten und Bewohnenden. Dazu passt auch ein Statement in der Speisekarte, das Patienten und Besucher einlädt, das Personal darauf anzusprechen. Der Dialog ist schliesslich das wichtigste Sensibilisierungstool.

In den Gesprächen mit Patienten und Bewohnenden verbergen sich nämlich wertvolle, aber oft vergessene Potenziale. Erfahrungen aus dem UAW Netzwerk zeigen, dass die Gästekommunikation eine der Schlüssel-massnahmen im Kampf gegen Food Waste ist. Schliesslich fallen Lebensmittelabfälle nicht nur in der Küche, sondern auch bei den Patienten und Besuchenden an. Indem Gespräche aufgenommen werden, ermöglicht man Sensibilisierung sowie motivierende und inspirierende Rückmeldungen. Eine Win-Win Situation für beide Seiten. ■



Bewohnende und Patienten tragen eine wichtige Rolle im Kampf gegen Food Waste.



Die Food Save Corner

Die Food Save Corner enthält wirkungsvolle Massnahmen gegen Lebensmittelverschwendung – zugeschnitten auf die Care-Gastronomie. Der Verein United Against Waste (UAW) stellt diese Massnahmen auf der Basis langjähriger Erfahrung zusammen. UAW ist der Ansprechpartner für Food Waste im Ausser-Haus-Konsum. Diese Informationen und Ideen sollen jeder Gastronomin und jedem Gastronomen helfen, im Betrieb Gedankenanstösse auszulösen.