



Massnahmen mit Klarsicht

Im Gespräch mit Lukas Frohofer, Küchenchef des Pflegezentrums «im Spitz» in Kloten wird einmal mehr klar, was die Ingredienzien für eine erfolgreiche und nachhaltige Umsetzung von Food Save Massnahmen sind: die Visualisierung des Food Waste, die Planung basierend auf Erfahrungswerten, Massnahmen mit grosser Hebelwirkung – und die Zufriedenheit, gemeinsam etwas erreicht zu haben. Lukas Frohofer und seinem Team ist das wie folgt gelungen.



Visualisierung: «Man muss es sehen!»

Lukas Frohofer, seit viereinhalb Jahren Küchenchef des Pflegezentrums, nennt als eine simple, aber sehr wirkungsvolle Massnahme: die Einführung von durchsichtigen Food Waste Containern. «Man muss es sehen!» Wenn die Mitarbeitenden ständig vor Augen haben, was an Food Waste produziert wird, führt dies automatisch zu einem Umdenken und sorgsameren Umgang mit den Lebensmitteln, ist Frohofer überzeugt. Das hat die Überzeugungsarbeit durch den 33-jährigen Küchenchef in seinem 17-köpfigen Team entsprechend leichter gemacht. Die Befürchtungen der Mitarbeitenden, dass mit den Massnahmen Mehrarbeit auf sie zukommen wird, wurden nach der ersten Ist-Messung rasch zerstreut, weil die Notwendigkeit zum Handeln offensichtlich wurde. Nach bereits zwei Wochen waren erste Food-Save-Massnahmen in den Küchenprozessen etabliert und weitere Verbesserungsvorschläge wurden von den Mitarbeitenden selbst eingebracht. Am Umstand, dass die Messungen manuell und nicht

digital durchgeführt werden, will Frohofer nichts ändern. Denn auch das ist seiner Meinung nach ein Teil der Sensibilisierung.

Planung basierend auf Erfahrungswerten: Mehr Blumenkohl, weniger Rosenkohl

Das Team um Lukas Frohofer bewältigt nicht nur die tägliche Verpflegung der 128 Bewohnenden im Pflegeheim am Standort «im Spitz» und zwei angegliederte Aussenstationen, sondern auch für vier Schulen, zwei Kitas und einen «Mahlzeitendienst» mit Hauslieferung. Die Anforderungen sind sehr unterschiedlich. Food Save fängt schon bei der Menüplanung bzw. Zubereitung an: für die erwachsene Kundenschaft Rüeblisalat, für die Kinder besser Rüeblistics. Zwei- bis dreimal pro Woche ein vegetarisches Menü kommt bei den Kindern sehr gut an. Bei den Bewohnenden im Pflegezentrum führt teilweise schon eine vegetarische Mahlzeit pro Woche zu Diskussionen. Blumenkohl ist sehr beliebt, Rosenkohl führt zu mehr Tellerrücklauf. Das sind Erfahrungswerte, die Frohofer



bei der Menü- bzw. Mengenplanung gezielt einfließen lässt. «Aber selbstverständlich können wir nicht nur Burger und Pizza servieren, auch wenn das den Tellerrücklauf auf ein Minimum reduzieren würde».

Massnahmen mit grosser Hebelwirkung

Die unterschiedlichen Anspruchsgruppen bieten unterschiedliche Ansätze für Food Save Massnahmen:

Schulen/Kitas: Im Auftrag der Stadt Kloten werden täglich 105-260 Mittagessen für die Kinder zubereitet. Während vor der Einführung der Massnahmen die Anzahl Kinder nur jeden Monat eruiert und in jede Schule/Kita die gleiche Anzahl Mahlzeiten geliefert wurden, werden die Zahlen heute wöchentlich und pro Einrichtung angepasst. So werden beispielsweise auch Schulausflüge registriert. Die Einsparungen lassen sich sehen: Der Food Waste konnte um rund 60% reduziert werden. Das wirkt sich nicht nur ökologisch, sondern auch ökonomisch aus – **mit dem positiven Effekt, dass trotz der steigenden Waren- und Energiekosten die Preise für die Kinder nicht erhöht werden mussten.**

«Aber selbstverständlich können wir nicht nur Burger und Pizza servieren, auch wenn das den Tellerrücklauf auf ein Minimum reduzieren würde»

Pflegezentrum (inkl. Aussenstationen): Auch hier konnte eine beachtliche Reduktion erzielt werden. Die Bewohnenden im Pflegezentrum gehen heute nicht magenknurrend ins Bett – diese Befürchtung konnten im Rahmen der regelmässig stattfindenden «Stammtisch-Gesprächen» der Bewohnenden mit der Heimleitung ausgeräumt werden – sondern werden individueller bewirtet. Der wichtigste Hebel war die Schulung des Pflegepersonals, das nun die Verpflegungswünsche der Bewohnenden gezielter

abfragt, sodass der Tellerrücklauf am Mittag und am Abend durchschnittlich um mehr als 30% reduziert werden konnte. Das Einsparpotential in der Küche wurde ebenfalls ausgeschöpft. Was während des 52-jährigen Bestehens des Pflegezentrums «immer so gemacht wurde», wurde evaluiert und angepasst. Erfahrungswerte werden heute schriftlich festgehalten. Das führt dazu, dass z.B. die Bedarfsmengen an Suppen und Saucen (Kellen pro Person) ebenso wie beim Salat (gr/pro Person) relativ präzise eingeschätzt werden können. Bei beiden Positionen konnte der Food Waste um 42% reduziert werden. Aus Gemüseresten wird frischer Fonds und aus Früchteresten Sirup produziert – ein wichtiger Beitrag zur Reduktion bei diesem Posten: -74%.

Mahlzeitendienst: Für die Hauslieferung an externe Kunden bereitet die Küche täglich auf Bestellung (mind. 24h vorher) 30 bis 40 Mahlzeiten zu. Bis 2021 wurden die Mahlzeiten auf Mehrweg-Geschirr geliefert, die Reste am nächsten Tag abgeholt und entsorgt. Heute werden die Mahlzeiten nach dem «Cook and chill»-System zubereitet, das heisst: produzieren, runterkühlen, portionieren und abfüllen in Einwegschalen. Die Einwegschalen können mit dem Modified Atmosphere Packaging, kurz: MAP-Verfahren, behandelt werden (durch Schutzgase wird der Sauerstoff, der die wesentliche Ursache für den Verderb der Nahrungsmittel ist, aus der Verpackung verdrängt). Bedingt durch dieses Verfahren können die Klientinnen und Klienten ungeöffnete Portionen während 3-4 Tagen aufbewahren. Die Einwegschalen, welche aus 100% recyceltem Material bestehen, produzieren zwar mehr (rezyklierbaren) Abfall, kurzfristig abbestellte Mahlzeiten können aber noch verwendet und der Betrieb der Spülmaschine und damit der Energie-, Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch vermindert werden. Auch die Lieferfahrten konnten reduziert und das Angebot für Samstag und Sonntag erweitert werden.

Das Resultat ist erfreulich – ökologisch, ökonomisch und gemeinschaftlich

«Es muss aber auch ökonomisch sinnvoll sein.»

Lukas Frohofer, der die Initiative mit Unterstützung von UAW initiiert hat, wirkt dynamisch und motiviert. Er ist zu Recht stolz auf das, was er und sein Team erreicht haben. Das schweisst das Team zusammen und prägt gleichzeitig auch die Kommunikation zum erweiterten Team des Pflegezentrums positiv. Er will nun jährlich eine Messung durchführen und weitere Massnahmen wo möglich umsetzen. «Es muss aber auch ökonomisch sinnvoll sein», fügt er an. Und das ist es. Mit den bisherigen Massnahmen können jährlich rund zehn Tonnen Food Waste vermieden werden, was in etwa der Einsparung von Fr. 56'000 Warenkosten entspricht. Fazit: Auch die Klarsicht auf die Zahlen bestätigt, die Food Save Massnahmen zahlen sich aus.

Facts & Figures Pflegezentrum im Spitz, Kloten

Mitarbeitende Gastro: 17 (inkl. Lernende: 25)

Mitarbeitende Pflege: 200, mit Spitex 250

Pflegezentrum: Mahlzeiten pro Tag: 384

Mahlzeitendienst: Mahlzeiten (durchschnittliche pro Tag): 35

Schulen/Kitas: Mahlzeiten pro Tag (durchschnittlich pro Tag, ohne Sa/So): 210

Erzielte Reduktion

Pflegezentrum

Food Waste insgesamt

-43,4 %
(-656,82 Kg)

Pro Lebensmittelkategorie

Umweltauswirkungen

Fleisch, Fisch, Geflügel & Tofu:

-30,3 %
(-23,03 Kg)



-4'069'890UBP
-39.91%

Saucen und Suppen:

-74,0 %
(-174,53 Kg)



10'463 Kg CO₂eq
-39.20%

Tellerrücklauf (Durchschnitt
Mittag & Abend):

-31,4 %
(-71,70 Kg)



-89'946 Liter
-45.73%



Dies entspricht mtl.
1,5 Flüge von Frankfurt
nach New York

Erzielte Reduktion

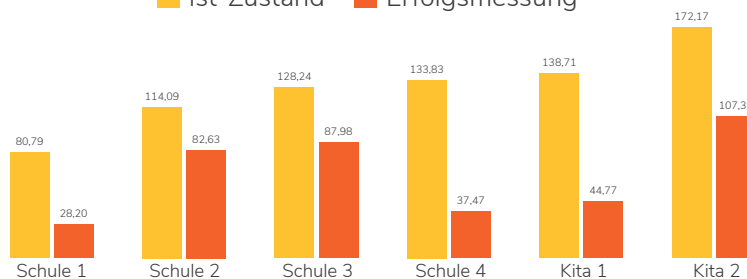
Schulen/Kitas

Food Waste pro Kind in Gramm insgesamt

-49,7 %
(-56,14 g)

Vergleich: Food Waste pro Kind in Gramm

■ Ist-Zustand ■ Erfolgsmessung



Pro Lebensmittelkategorie

Fleisch, Fisch, Geflügel & Tofu: Stärkebeilagen:

-62,1 %
(-37,65 Kg)

-66,2 %
(-97,23 Kg)

Mitarbeitende Gastro: 17 (inkl. Lernende: 25) **Mitarbeitende Pflege:** 200, mit Spitex 250 **Mahlzeiten pro Tag:** Mahlzeiten-
dienst: 35 • Pflegezentrum: 384 • Schulen/Kitas (durchschnittlich
pro Tag, ohne Sa/So): 210