



Bild: Universitätsspital Zürich

Das Universitätsspital Zürich (USZ) ist eines der grössten und bekanntesten Spitäler der Schweiz. Rund 8'000 Mitarbeitende kümmern sich hier um die Patienten, welche ambulant oder stationär auf rund 1'000 Betten verteilt behandelt werden. Ende 2018 führte das USZ in zwei Bistros und Cafés ein Coaching mit United Against Waste (UAW) durch. Mit diesem Coaching folgt das USZ dem Engagement zur Reduktion von Food Waste, das in der Branche stetig am wachsen ist.

Die beiden Bistros senkten während den vier Wochen des Coachings ihre Lebensmittelabfälle um durchschnittlich 20 %. Die Kosten, die durch Food Waste anfallen, konnten sogar um gute 27 % reduziert werden.

Das Universitätsspital Zürich schliesst sich dem Kampf für Food Save an

Nach vielen namhaften Betrieben aus dem Care-Bereich griff auch das USZ die Food Save Thematik auf. Ende 2018 führte das USZ gemeinsam mit United Against Waste ein Coaching durch, bei dem die Teams von vier Outlets unter Anleitung des Coachs Christian Ecoeur während vier Wochen ihre Lebensmittelabfälle erhoben. Am Coaching nahmen die beiden Bistros Nord und Süd sowie die Cafés teil. Die Patientenküche wird kontinuierlich durch eine USZ interne Messung erfolgreich optimiert und wurde dadurch von UAW nicht erhoben. Mit durchschnittlich 17 g Food Waste pro Transaktion befinden sich die Abfälle in den Betrieben auf fortschrittlichem Niveau.

Über die vier Wochen hinaus fielen 1'279 kg Lebensmittelabfälle an, welche insgesamt einen finanziellen Wert von rund 6'000 CHF hatten. Daraus ergibt sich ein Wert von ca. 4.7 CHF pro Kilogramm Food Waste. Diese Zahl sank bereits während den vier Wochen der Erhebung durch die

realisierten Verbesserungen. Das Gewicht der Abfälle sank um einen Fünftel und deren Wert konnte gar um 27 % reduziert werden. Anhand dieser Zahlen lässt sich gut erkennen, dass mit Food Save Kosten deutlich gesenkt werden können.

36 % Food Save im Bistro Süd

Das Bistro Süd vermochte während den vier Wochen seine Abfälle stark zu reduzieren. Im Vergleich zur ersten Woche konnte das Team in der vierten Woche 36 % der Abfälle vermeiden. Damit sanken die mit Food Waste zusammenhängenden Kosten um 31 %. Das beste Resultat realisierte das Team in der dritten Woche, in der ein Food Save von ca. 50 % im Vergleich zur ersten Woche erreicht wurde.

Tipps

- ✓ **Suppenmenge** prüfen und Produktion an Bedarf anpassen
- ✓ **Mengenberechnungen präzisieren** oder **Angebot verschmälern**, um Überproduktion zu reduzieren.



„Vermeidung von Lebensmittelabfall sollte kein Wettbewerb sein, sondern eine Verantwortung, die in den täglichen Prozessen fest verankert ist. Der Erfolg zeigt uns, dass sich das Engagement auszahlt und wir weiterhin unsere Mitarbeiter aber auch unsere Kunden und Patienten in diesen Prozess miteinbeziehen. Ob kleinere oder grössere Massnahmen, jeder Beitrag zählt!“

David Weiermair, Food and Beverage Manager
Gastronomie USZ

United Against Waste

Der Verein United Against Waste hat zum Ziel, Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette der Food Service Branche zu verringern. Dieser Branchenzusammenschluss, der im Sommer 2013 gegründet wurde, reicht von Lebensmittelherstellern und Grosshändlern bis hin zum Gast- und Bäckereigewerbe.

Betreffend Lebensmittelkategorien kann festgehalten werden, dass im Bistro Süd das grösste Potenzial bei Saucen & Suppen sowie Früchten & Gemüse vorliegt. Grosse Einsparungen sind vor allem in der Überproduktion möglich – die Tellerrückläufe sind bereits auf gutem Niveau.

10 % Food Save im Bistro Nord

Das Bistro Nord erwirtschaftet im Vergleich mit dem Bistro Süd mehr Umsatz, generiert gleichzeitig aber auch mehr Abfälle (693 kg vs. 585 kg). Der direkte Vergleich zwischen den beiden Bistros zeigt, dass das Süd mehr Lebensmittelabfälle reduzieren konnte. Das Gewicht der Abfälle konnte während der Messung um 10 % reduziert werden. Dadurch senkten sich die Kosten von Food Waste um 18 %. Auch hier ist der finanzielle Vorteil von Food Save direkt spürbar. Potenzial liegt hier wie auch im Süd in der Überproduktion. Betroffen sind dabei die Kategorien Saucen & Suppen sowie Früchte & Gemüse.

Gleich wie im Bistro Süd war auch im Nord die dritte Woche bezüglich Food Save am erfolgreichsten. Im Vergleich zur ersten Woche konnten zu diesem Zeitpunkt rund 30 % der Lebensmittelabfälle eingespart werden.

Deutlich weniger Warenverschiebungen

Ein klares Bild des Fortschritts vermitteln auch die Erkenntnisse aus den Cafébars coffee & more sowie Dick & Davy. Dort wurden statt Food Waste Warenverschiebungen aus Fehlberechnungen und Überproduktionen gemessen, die an die Bistros weitergegeben wurden. Auch hier macht sich ein eindeutiger Trend sichtbar: Woche für Woche mussten weniger Waren verschoben werden. Dies deutet darauf hin, dass die Mengenberechnung verbessert und die Überproduktion reduziert wurden.

Fortschritt mit weiteren Massnahmen

Nach der Erhebung weiss das Gastronomie-Team des USZ bestens über konkrete Verbesserungspotenziale Bescheid. Coach Christian Ecoeur schlägt vor, zuerst die Produktion der Suppe zu prüfen – täglich werden ca. 14 Liter zu viel produziert. Aber auch bei anderen Lebensmittelkategorien ist die Überproduktion zu hoch. Hier gilt es, Mengenberechnungen zu präzisieren, Angebote zu verschmälern oder weniger zu produzieren. Reduktionen zahlen sich aus: Jedes Kilogramm weniger Food Waste spart den Bistros Warenkosten in Höhe von ca. fünf Franken. Die Teams sollten sich auch weiterhin anstrengen, das tiefe Niveau der Tellerrückläufe zu halten.



„Die Vermeidung von Food Waste fängt beim Konsumenten an, also bei jedem von uns. Nur durch diese Sensibilisierung können wir einen Schritt in die richtige Richtung gehen. Der Part der Gastronomie ist es, einerseits den Konsumenten dabei zu unterstützen, andererseits so zu planen, dass das Angebot bis zum Schluss attraktiv bleibt und trotzdem wenig Abfall anfällt.

Zusammen sind wir stark.»

*Roland Wallimann, Abteilungsleiter Restauration
Gastronomie USZ*

Wollen auch Sie Ihre Lebensmittelabfälle spürbar reduzieren und dabei Geld sparen? Dann führen Sie ein Coaching mit United Against Waste durch, messen Sie Ihre Abfälle und lernen Sie Ihre Reduktionspotenziale kennen.

www.united-against-waste.ch/coaching

United Against Waste

Der Verein United Against Waste hat zum Ziel, Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette der Food Service Branche zu verringern. Dieser Branchenzusammenschluss, der im Sommer 2013 gegründet wurde, reicht von Lebensmittelherstellern und Grosshändlern bis hin zum Gast- und Bäckereigewerbe.