Fallstudie Spital / Pflege

Solothurner Spitäler

Bild: soH

Die Solothurner Spitäler (soH) stellen die stationäre und spitalambulante Gesundheitsversorgung im Kanton Solothurn sicher. Der Betrieb setzt sich seit längerer Zeit mit dem Thema Lebensmittelabfall auseinander. Mit der Beratung von United Against Waste erstellten das Bürgerspital Solothurn (BSS) und die Psychiatrische Klinik Solothurn eine detaillierte Analyse der Abfälle über den Zeitraum von einem Monat und erhielt dadurch eine Grundlage für gezielte Massnahmen.

Fazit: Fast 75% der Lebensmittelabfälle entstehen auf der Stufe des Patienten. Ein weiterer Verursacher ist die Überproduktion im Gästebereich.

Rund 75% der Lebensmittelabfälle entstehen beim Patienten

Das Resultat der einmonatigen Analyse zeigt, dass der grösste Anteil der Lebensmittelabfälle mit rund 75% auf Stufe der Patienten entsteht. Die Analyse bestätigt auch, dass Lebensmittelabfälle für die beiden Spitäler kein neues Thema ist.

Patienten haben spezifische Bedürfnisse
Patienten haben oft strenge Ernährungsrichtlinien. Dies fordert von der Küche besonders viel Flexibilität. Zusätzlich sind die Richtlinien hier strikter: Alle Rückläufe von Patienten, also auch ungeöffnete Portionen, müssen entsorgt werden. Dies führt zu erhöhten Lebensmittelabfällen. Die Befragung der Patienten konnte hier verbessert und deren Rückläufe genauer in Betracht bezogen werden. Mit Hilfe eines Ernährungsspezialisten kann so die Portionengrösse neu definiert werden.

Überproduktion im Gästebereich
Überproduktion im Gästebereich ist eine weitere Ursache der angefallenen Lebensmittelabfälle. Hier bietet sich deshalb eine Anpassung der Produktionsmenge an.

Leicht besser als der Durchschnitt
Trotz der Komplexität von Spitalbetrieben lag der Durchschnitt beider Spitäler etwas unter dem Mittelwert der sonst üblichen Menge an Lebensmittelabfällen in diesem Sektor. Das bestätigt auch, dass die Reduktion von Lebensmittelabfällen bei den beiden Spitälern schon vor der Analyse ein wichtiges Thema war.

Tipps

- ✓ Mit **Patientenbefragung & Ernährungsspezialisten** Portionengrössen exakt definieren.
- ✓ Bessere Beobachtung der Tellerrückläufe durch **Room-Service**.
- ✓ Bei Tellerrückläufen die **Portionengrössen** bei den Gästen hinterfragen.
- ✓ **Abfall trennen** - dies visualisiert und sensibilisiert das Personal für die Thematik.

„Lebensmittelabfall ist auch für Spitäler ein brennendes Thema. Spezielle Kostformen und Unterschiede zwischen dem Gäste- und Patientenbereich stellen uns aber vor zusätzliche Herausforderungen. Angepasste Massnahmen, die in der komplexen Spitalwelt umsetzbar sind, sind für uns daher zentral.“

Ivan Croci, Leiter Gastronomie BSS

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.

Verein United Against Waste, c/o Foodways Consulting GmbH, Bollwerk 35, 3011 Bern
031 331 16 16 I info@united-against-waste.ch I www.united-against-waste.ch