



Bild: Zentrumsspital Luzern

Das Luzerner Kantonsspital (LUKS) umfasst das Zentrumsspital Luzern, die beiden Grundversorgungsspitäler Sursee und Wolhusen sowie die Luzerner Höhenklinik Montana. Im Jahr 2017 erfolgte gemeinsam mit United Against Waste eine detaillierte Ersterhebung der Lebensmittelabfälle. Schon zum damaligen Zeitpunkt plante man eine zweite Erhebung im Jahr 2018, um die Fortschritte nach der individuellen einjährigen Umsetzungsphase beurteilen zu können.

Die Zweiterhebung macht sichtbar, welche Fortschritte das LUKS vorweisen kann: 35% weniger Food Waste! Das entspricht einer monatlichen Einsparung von mehr als acht Tonnen!

Ziele klar übertroffen: 35% weniger Food Waste!

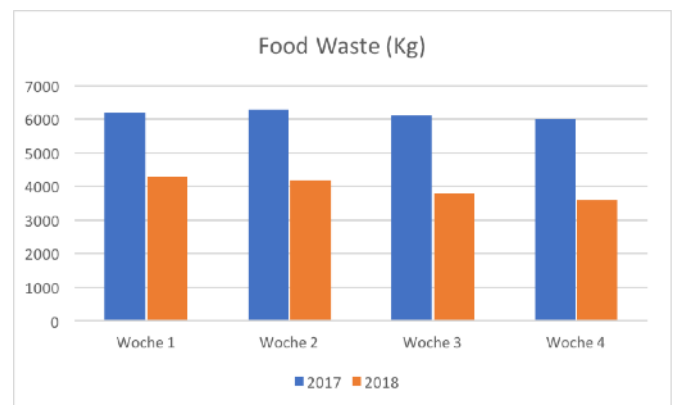
Die Entscheidung zugunsten der Food Waste Analyse fiel 2017 im internen Lean Management des LUKS. Die detaillierte Analyse im Jahr 2017 diente der Standortbestimmung vor der Umsetzungsphase. Damals setzte man sich eine Reduktion von 30% zum Ziel - ein ambitioniertes Vorhaben. Die vierwöchige Zweiterhebung 2018 zeigt eindrücklich, dass dieses Ziel deutlich übertroffen werden konnte. Das LUKS konnte die Abfälle um 35% reduzieren!

Ergebnisse Ersterhebung

Während den vier Wochen der Ersterhebung gewann das LUKS einen Überblick über die Food Waste-Situation: Im gesamten Kantonsspital fielen rund 24.5 Tonnen Lebensmittelabfälle an. Damals verteilten sich diese gleichmässig auf Überproduktionen in den Küchen und auf Tellerrückläufe von Patienten. Die Abfälle seitens Mitarbeitenden und Gästen waren demgegenüber relativ tief. Der im Anschluss an das Coaching erstellte Massnahmenkatalog setzte an verschiedensten Stellen an. Schliesslich war man topmotiviert, das Ziel einer 30%-Reduktion innerhalb eines Jahres zu erreichen. Hauptfokus lag dabei auf den Tellerrückläufen und den Überproduktionen.

Die Zweiterhebung

Wie bei der ersten Analyse 2017 setzte man auch bei der Zweiterhebung auf eine getrennte Erhebung der einzelnen Betriebe. Dabei kann sich das LUKS auf eine optimale Datenqualität verlassen. Demzufolge wurden die Zahlen für die Spitäler Luzern, Sursee und Wolhusen separat erhoben und die Einzelergebnisse für die Gesamtübersicht zusammengefasst. Diese zeigt: Das ambitionierte Ziel konnte sogar übertroffen werden! Das LUKS realisierte eine Food Waste-Reduktion von 35%! Dies entspricht einer Einsparung von mehr als 8 Tonnen Lebensmittel pro Monat!



Der Vergleich der Wochenresultate beider Erhebungen macht die 35%-Reduktion deutlich.

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.

Das Zentrumsspital Luzern vermochte die Abfälle um 34.5% von 18.6 Tonnen auf 12.2 Tonnen zu verringern. Während der Zweiterhebung wurde zwischen der ersten und vierten Woche eine Reduktion von 20% erzielt. Die grösste Einsparung verzeichnete man bei den Suppen. Hier war das Team in der Lage, die Abfälle um 2,2 Tonnen (55.3%) zu schmälern. Auch auf der Seite der Patienten konnten Erfolge verzeichnet werden: Die Tellerrückläufe sanken um ca. 13%. In der Küche sprechen die Fortschritte Klartext: In Woche vier halbierte man die Marke des Vorjahrs!

Die Fortschritte beschränken sich allerdings nicht nur auf das Zentrumsspital. Auch das Spital Sursee konnte grosse Fortschritte verzeichnen: -33.8% lautet die Bilanz nach der Zweiterhebung. Mit einer Einsparung von fast 500 Kilogramm (-54%) konnte man bei der Suppenproduktion die grösste relative Verbesserung bewirken. Aber auch Tellerrückläufe konnten um ca. 26% verringert werden. Generell war das Kantonsspital Sursee in der Lage, die in der Küche durchschnittlich anfallenden Abfälle zu halbieren. So konnte man im Vergleich zu 2017 insgesamt 1.7 Tonnen Food Waste einsparen.

Tipps

- ✓ Trotz sehr guter Resultate gibt es noch immer Potential, die **Produktion von Suppe und Milchprodukten zu reduzieren**.
- ✓ **Standardgrösse der Plateaus prüfen** und bei Möglichkeit anpassen, um Tellerrückläufe weiter zu reduzieren.
- ✓ Die Schnittstelle im Bestellprozess zwischen Pflegestationen und Gastronomie sorgt für Rückläufe unberührter Plateaus. Hier prüft das LUKS zur Zeit Lösungsideen.

Am Standort Wolhusen entfalteten die Massnahmen ihre volle Wirkung: Hier konnte zwischen 2017 und 2018 eine Reduktion von 51.5% erzielt werden! Mit einem Durchschnitt von 13.6 Kilogramm Lebensmittelabfälle pro Tag sind die Werte sehr tief. Tellerrückläufe, Rüstverluste und Beilagenabfälle konnten allesamt um ca. 50% verringert werden.

Fazit

Das Ziel wurde nicht nur erreicht, sondern klar übertroffen. Die Leistung des Teams darf hervorgehoben werden, da für eine Spitalküche dieser Grösse die Herausforderungen immens sind. Die Resultate sind sensationell!

Damit nimmt das LUKS eine Vorbildfunktion unter den Schweizer Spitalern ein. Mit ambitionierten Zielen und viel Engagement sind überall grosse Fortschritte im Kampf gegen Food Waste realisierbar. Folgen Sie diesem guten Beispiel und Buchen sie ein Coaching bei United Against Waste!

<http://www.united-against-waste.ch/coaching/>



„Es freut mich und ich bin stolz, unser Ziel erreicht, ja sogar übertroffen zu haben. Dies war nur möglich dank der tollen Unterstützung und dem Enthusiasmus aller Beteiligten. Auch nach Abschluss des Projekts wird Food-Waste am LUKS ein Querschnittsthema bleiben. Wir wollen weiter sorgfältig und bewusst mit Lebensmitteln umgehen und gegen unnötige Lebensmittelverschwendung vorgehen.“

*Fabian Gut, Stv. Leitung & Qualitätsmanager
Gastronomie / Hotellerie LUKS*

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.