



Image: © Schulthess Klinik

La clinique Schulthess est une des meilleures cliniques d'Europe et emploie plus de 1100 employés.

Accompagné par le coaching d'United Against Waste, la clinique a effectué une analyse détaillée de ses déchets durant un mois. Grâce à cette analyse, des mesures concrètes ont pu être mises en place.

L'analyse a montré, qu'en seulement 4 semaines, les déchets alimentaires ont pu être réduits de 50%.

Les déchets alimentaires ont pu être réduits de plus de la moitié en 4 semaines

La clinique Schulthess a mesuré ses déchets alimentaires à l'aide de deux tablettes durant un mois. Le résultat de l'analyse a montré que l'origine la plus importante des déchets est le retour des assiettes à hauteur de 70%. Grâce à l'analyse, des mesures ciblées ont pu être prises et la clinique économise environ CHF 1'000.- par mois.

Les hôpitaux ont des lignes directrices strictes

La raison du grand pourcentage des déchets dus aux retours des assiettes s'expliquent principalement par les règles d'hygiène sévères des hôpitaux. Celles-ci demandent de jeter tous les restes - même les portions non ouvertes (comme p. ex. les yogourts).

Pour éviter ces restes, il faut un planning exact et une adaptation du menu pour chaque patient. Le potentiel de réduction des déchets et d'économie

des coûts marchandises a pu être exploité avec une enquête auprès des patients.

Automatiser le système de commande

Le bon résultat s'explique aussi par le système de commande qui n'était pas adapté. Avec un système automatisé, qui enregistre les informations utiles, les excédents ont pu être réduits de manière encore plus efficace.

La surproduction sous la moyenne de la branche

Les patients ont souvent une alimentation très spécifique, ce qui rend encore plus complexes les services des hôpitaux. Cependant, la surproduction de la clinique Schulthess se trouve au dessous de la moyenne de la branche. Le résultat montre donc que la planification des quantités est bien établie.

Astuces

- ✓ Adapter la grandeur des portions aux patients
- ✓ Réchauffer les repas „à la minute“. L'infrastructure des cuisines d'aujourd'hui le permet sans problème.
- ✓ Sensibiliser les employés et montrer régulièrement l'importance de la réduction des déchets alimentaires.



„Moins de déchets alimentaires veut dire moins de travail, qui, à son tour, veut dire l'économie de temps et d'argent. C'est pour cela que la réduction des déchets alimentaires est très

United Against Waste

L'association United Against Waste regroupe des membres de la branche de la gastronomie qui possèdent le même objectif: réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de création de valeur de la branche Food Service. Les membres sont de nombreux acteurs de la branche tel des producteurs, des grossistes, des acteurs de la restauration et des boulangeries qui travaillent ensemble depuis 2013.