



Bild: © Schulthess Klinik

Die Schulthess Klinik in Zürich ist eine der führenden Kliniken Europas mit über 1100 Mitarbeiter.

Mit dem Coaching von United Against Waste erstellte die Klinik eine detaillierte Analyse der Abfälle über den Zeitraum von einem Monat. Darauf basierend erarbeitete das Team konkrete Massnahmen.

Die Analyse zeigt: In nur 4 Wochen konnten die Lebensmittelabfälle um mehr als 50% reduziert werden.

Halbierung der Lebensmittelabfälle in 4 Wochen

Die Schulthess Klinik nahm über einen Zeitraum von einem Monat eine detaillierte Messung der Lebensmittelabfälle vor. Das Resultat der Analyse zeigt: mit rund 70% sind Tellerrückläufe die grösste Ursache für Lebensmittelabfall. Dank dem Coaching konnten gezielte Massnahmen aufgestellt werden. Heute spart die Klinik rund CHF 1'000.- im Monat.

Spitäler haben strikte Richtlinien

Dass Tellerrückläufe den grössten Anteil ausmachen, lässt sich primär auf die strengen Hygienevorschriften für Spitäler zurückführen. Diese schreiben vor, dass sämtliche Tellerrückläufe der Patienten entsorgt werden müssen - selbst ungeöffnete Portionen (wie bspw. Joghurts).

Um Tellerrückläufe zu vermindern, bedarf es daher eine exaktere Planung und Anpassung der Menüs

gemeinsam mit den Patienten. Über eine Patientenbefragung kann dieses Potenzial ausgeschöpft und Warenkosten gespart werden.

Bestellsystem automatisieren

Ein sehr gutes Resultat erzielte die Schulthess Klinik bei den Lebensmittelabfällen aufgrund Bestellfehlern. Mit einem automatisierten Bestellsystem, welches mit allen notwendigen Informationen gespeist wird, könnten die Überschüsse dennoch weiter reduziert werden.

Überproduktion unter Branchendurchschnitt

Patienten haben oft spezielle Ernährungsrichtlinien. Dies erhöht die Komplexität in Spitalbetrieben zusätzlich. Trotzdem liegt die Überproduktion der Schulthess Klinik unter dem Durchschnitt der Branche. Das tiefe Niveau zeigt, dass die Planung der Produktionsmengen bereits gut funktioniert.

Tipps

- ✓ Portionengrössen für Patienten anpassen.
- ✓ Speisen „à la minute“ erwärmen. Die heutige Kücheninfrastruktur erlaubt das problemlos.
- ✓ Die Mitarbeitenden sensibilisieren und die Wichtigkeit der Reduktion von Lebensmittelabfällen regelmässig aufzeigen.



„Weniger Lebensmittelabfall bedeutet weniger Arbeit, was wiederum Geld und Zeit spart. Die Reduktion von Lebensmittelabfall ist für Betriebe deshalb sehr interessant.“

David Kreienbühl, Küchenchef Schulthess Klinik

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.