



Bild: LUKS

Das Luzerner Kantonsspital umfasst das Zentrumsspital Luzern, die beiden Grundversorgungsspitäler Sursee und Wolhusen sowie die Luzerner Höhenklinik Montana. Zusammen mit United Against Waste führte das LUKS eine detaillierte Analyse der Lebensmittelabfälle über den Zeitraum von einem Monat durch. Zwischenfazit: rund 50% der Lebensmittelabfälle entstehen auf der Stufe des Patienten. Ein weiterer Verursacher ist mit ca. 45% die Überproduktion in der Küche.

Ein umfassender Massnahmenkatalog und eine geplante zweite Erhebung 2018 werden die Lebensmittelabfälle deutlich reduzieren.

Detaillierte Analyse der Lebensmittelabfälle offenbart grosse Potentiale

Im Rahmen des internen Lean Managements hat sich das LUKS ein ambitioniertes Ziel gesteckt: die Lebensmittelabfälle im Zentrumsspital Luzern wie auch in den Grundversorgungsspitalern an den Standorten Wolhusen und Sursee sollen um 30% reduziert werden.

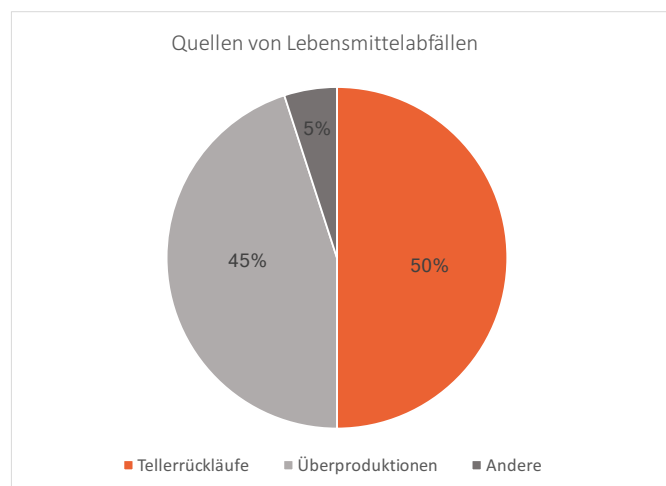
Eine detaillierte Analyse der Lebensmittelabfälle während vier Wochen lieferte hierfür die notwendigen Erkenntnisse. Der verantwortliche Qualitätsmanager leistete einen grossen Effort, um die Abfälle im erforderlichen Detailgrad zu erheben: Aufgrund der gegebenen Grösse und Komplexität der Organisation erwies es sich als sinnvoll, die Abfälle getrennt nach verschiedenen Kategorien zu sammeln, wie beispielsweise Brot, Milchprodukte oder Suppe. Das gesamte Personal half mit, die anspruchsvolle Erhebung erfolgreich zu absolvieren. Während den vier Wochen wurden so insgesamt rund 1'900 einzelne Transaktionen erfasst.

Nach der Erhebung geht's an die Umsetzung

Dank den Bemühungen des gesamten Personals war die Datenqualität der Analyse ausgezeichnet.

Darauf aufbauend wurde ein umfassender und spezifisch auf das LUKS zugeschnittener Massnahmenkatalog definiert, mit welchem sich eine Foodwaste-Reduktion von 30% erreichen lässt.

So werden etwa die Standard Portionsgrössen angepasst wie beispielsweise Jogurt oder auch Käse, und Menüs werden weniger auf Reserve, dafür möglichst zeitnah produziert. Des Weiteren werden die Mitarbeitenden der Bettenstationen im Austausch mit dem Küchenpersonal für die Thematik der unberührten Plateaux sensibilisiert, so dass sich die bestellten Mengen näher am tatsächlichen Bedarf orientieren. Das Personal der Bet-



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.

tenstationen ist gegenwärtig teilweise bereits mit Tablets ausgestattet, was die Implementierung dieser Massnahme um einiges vereinfachen sollte. Neben der Sensibilisierung des eigenen Personals ist auch die Kommunikation mit den Patienten wichtig: Den Patienten soll näher gebracht werden, welche Massnahmen das LUKS bereits zur Reduktion von Lebensmitteln unternimmt und wie auch die Patienten im Rahmen ihrer Möglichkeiten einen Beitrag dazu leisten können.

Zweite Erhebung im 2018

Die Reduktion der Lebensmittelabfälle ist ein Dauerthema und kontinuierlicher Verbesserungsprozess. Um einen Vergleich zu den aktuellen Zahlen sowie ein Controlling der definierten Massnahmen zu erhalten, hat das LUKS bereits eine Folge-Erhebung im 2018 geplant. United Against Waste wird das LUKS dabei erneut unterstützen, um gemeinsam das Ziel von 30% Abfallreduktion erreichen zu können.

Tipps

- ✓ **Portionsgrößen** bei den Patienten hinterfragen und anpassen
- ✓ **Austausch** zwischen Küchen- und Pflegepersonal fördern, um die Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten besser zu kennen
- ✓ **Sensibilisierung** der **Patienten** auf das Thema Foodwaste

Mit gutem Beispiel voran

Das LUKS macht es deutlich: mit Engagement und Durchsetzungskraft konnte eine anspruchsvolle Analyse durchgeführt werden. Die Erhebung wurde gezielt auf die Bedürfnisse des LUKS zugeschnitten. Damit werden genau die Erkenntnisse generiert, die der Betrieb benötigt, um gezielte Massnahmen definieren zu können. Folgen Sie diesem guten Beispiel und buchen Sie ein Coaching bei United Against Waste!

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



Klicken Sie hier für
Video-Impressionen der Erhebung

*„Die Zahlen sprechen für sich!
Das Sammeln sowie Abwägen der Abfälle sensibilisierte die Mitarbeitenden sehr. Innerst kürzester Zeit begeisterten wir das ganze Team und alle Schnittstellenpartner für das Projekt Foodwaste. Es war schnell allen klar, gegen diese Verschwendung muss man unbedingt was tun und jeder wollte seinen Beitrag leisten. Also eine gute Sache von A bis Z.“*

*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.