



Bild: Spitalzentrum Biel

Das Spitalzentrum Biel ist das öffentliche Spital der Region Biel-Seeland-Berner Jura. Mehr als 1000 Mitarbeitende kümmern sich hier liebevoll um ca. 70 000 Patienten pro Jahr. Wichtig für das Wohlbefinden von Patienten, Mitarbeitenden und Gästen ist das feine Essen, das in der Spitalküche zubereitet wird.

Während eines vierwöchigen UAW-Coachings erhob das Küchenteam um Jean-Pierre Pin die Lebensmittelabfälle und holte sich erste Tipps zur Reduktion ein. Auf dieser Basis können nun wirksame Massnahmen umgesetzt werden, um Food Save voranzutreiben.

Grosses Potenzial für Food Save steckt in Tellerrückläufen und Suppenproduktion

Unter der Anleitung von Valeria Linder, Leiterin Gastronomie und Vorstandsmitglied bei United Against Waste, führte das Spitalzentrum Biel vom 13. April bis 13. Mai 2019 eine Detailmessung mit Beratung durch. UAW Coach Christian Ecoeur unterstützte dabei Jean-Pierre Pin, Leiter Verpflegung im Spitalzentrum Biel. Während der vier Wochen erhob das Küchenteam die Lebensmittelabfälle, analysierte deren Zusammensetzung und diskutierte die Ergebnisse mit dem UAW-Coach.

Mit 179g pro Mahlzeit befanden sich die Lebensmittelabfälle im Vergleich mit anderen Spitälern auf einem hohen Niveau. Auffällig war vor allem der hohe Tellerrücklauf beim Patienten. Dieser entsprach rund 64 % des gesamten Food Waste innerhalb der Messperiode. Pro Mahlzeit beliefen sich die Tellerrückläufe auf etwa 115g. Das Einsparpotenzial war dort besonders hoch. Dies ist ein Indiz dafür, dass die Portionen zu gross sind und der Appetit der Patienten überschätzt wird. Von der Überproduktion betroffen waren vor allem

Suppen: 16 % der Lebensmittelabfälle entstanden durch die Überproduktion von Suppen. Mit 27,25g Food Waste pro Mahlzeit befanden sich die Verpflegung der Mitarbeitenden und Gäste hingegen auf einem sehr guten Niveau. Dies zeigt, dass der Food Waste abgesehen von Tellerrückläufen und Überproduktion bei den Suppen unter dem Durchschnitt der Gemeinschaftsgastronomie liegt.

Diese sind aber gerade in Spitälern ein bekanntes Problem. Vielerorts sind die Portionen schlichtweg zu gross für den Appetit der Patienten. Hier ist die Schnittstelle zwischen Room Service und Küche entscheidend. Wichtig, ist die Bedürfnisse der Patienten gut abzuholen und sie auf die Möglichkeit der halben Portionen aufmerksam zu machen.

Tipps

- ✓ **Suppenproduktion** reduzieren
- ✓ **Portionengrösse** prüfen und bei Bedarf verkleinern
- ✓ Standard Plateau neu definieren
- ✓ Einfluss des **Room Service** schärfen und besser nutzen



„Foodwaste ist ein Thema, welches Fachpersonen aus der Gastronomie, Gemeinschaftsgastronomie, Privatpersonen, Patienten und Gäste angehen sollte. Wir können mit unserer Angebotsplanung, unseren Herstellungsprozessen sowie Portionengrössen Einfluss auf den anfallenden Food Waste nehmen. Zusätzlich kann der Endverbraucher durch sein Konsumverhalten seinen Beitrag leisten. Die Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln und deren Ressourcen ist ein wichtiges Thema mit dem man sich aus ökologischer und ökonomischer Sicht auseinandersetzen muss.“

Jean-Pierre Pin, Leiter Verpflegung, Spitalzentrum Biel

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.