

FOOD WASTE





Referent

Mirko Buri
Gastronomiekoch
mit Eidg. Fachausweis

Geschäftsführer	Mein Küchenchef
Geschäftsführer	Foodoo-Foods
Referent United	Against Waste
Kochbuchautor	Restenlos Glücklich



GRUNDLAGEN

40% der weltweiten eisfreien Landfläche sind landwirtschaftlich genutzt

70% der gesamten Landwirtschaftlichen Nutzfläche dienen der Fütterung von Tieren

70% des gesamten Süßwasserverbrauchs sind für die Landwirtschaft bestimmt

110 Millionen Tonnen chemischer Dünger wird für die Produktion eingesetzt

2,3 Millionen Tonnen Pestizide (1/3 Glyphosate!)

14 - 17% der gesamten THG-Emissionen (Treibhausgase) sind auf die Lebensmittelproduktion zurückzuführen.

(FAO, 2012)



VERWENDUNGSZWECK

7.8	Milliarden Menschen
1	Milliarde Haustiere
20	Milliarden Hühner
1.5	Milliarden Rinder, Schwein
1.2	Milliarden Enten
1.1	Milliarden Schafe
1	Milliarde Ziegen
0.8	Milliarden Kaninchen
70	Millionen Tonnen Fisch in Aquakulturen

Von 1970-2020 haben wir die Landwirtschaftliche Nutzfläche verdreifacht und der Wasserverbrauch ist dabei doppelt so schnell gewachsen wie die Bevölkerung.

Das lässt Rückschlüsse auf das Konsumverhalten und den verschwenderischen Umgang zu.

Ebenfalls verdeutlichen diese Zahlen welche Auswirkungen die Verschwendung Ressourcen intensiver Produkte haben.

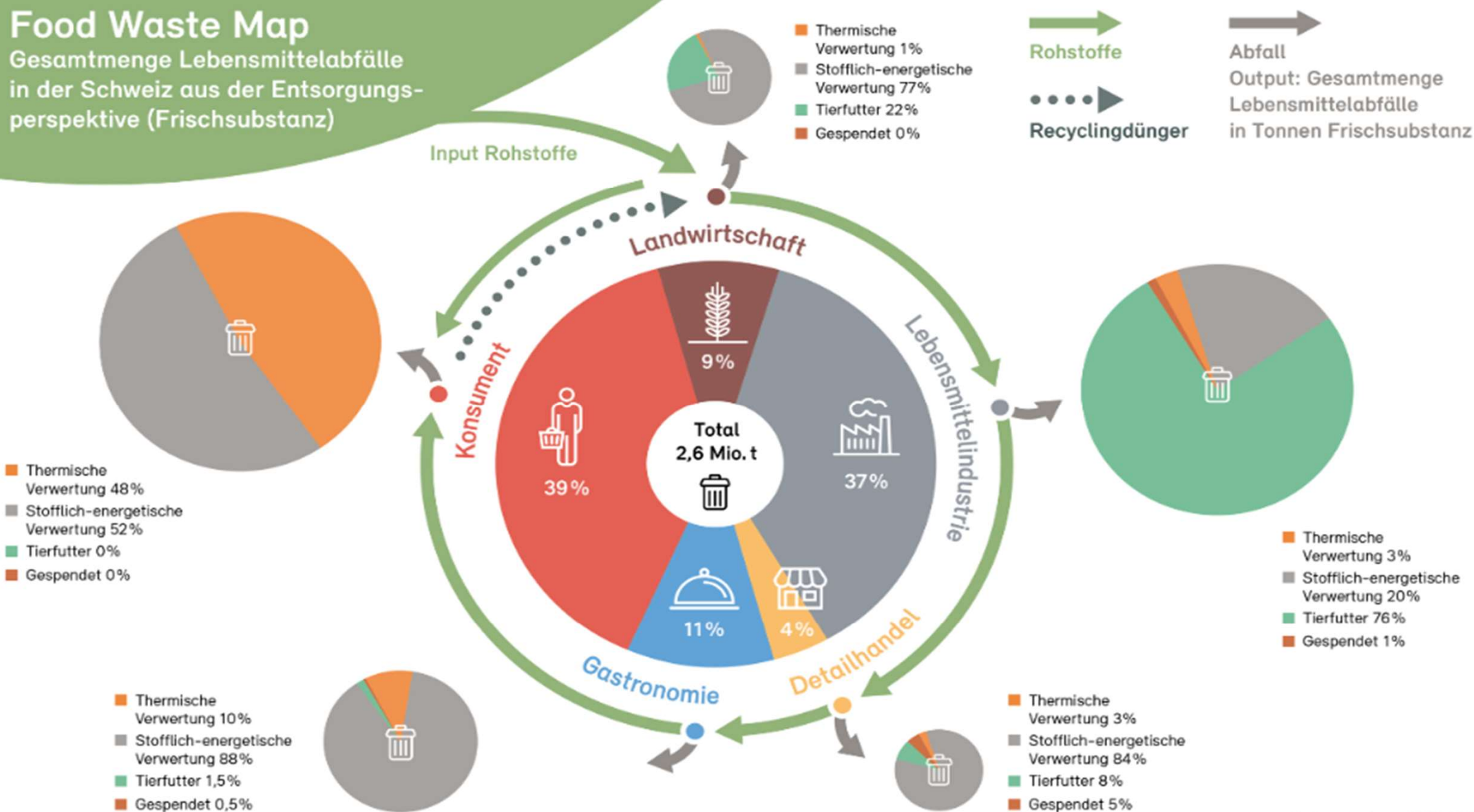
VERLUSTE WELTWEIT

- Weltweit werden jährlich 8.5 Milliarden Tonnen Lebensmittel produziert.
- 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel gehen davon auf der Wertschöpfungskette verloren. Dies entspricht einem Drittel der global erzeugten Lebensmittel.
- Dies verursacht wirtschaftliche, ökologische sowie soziale und ethische Kosten.










Food Waste Map

Gesamtmenge Lebensmittelabfälle in der Schweiz aus der Entsorgungsperspektive (Frischsubstanz)



Datenerhebung 2012-2018

VOLLKOSTENRECHNUNG

Lebensmittelkategorie	Unverarbeitet	Verarbeitet	Zubereitet
Kostenarten	 Preis & Lagerung	 Infrastruktur & Verarbeitung	 Verarbeitung
Anteil an den Vollkosten	1% 	65% 	34% 
Vollkosten Food Waste			



Quelle: <http://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2019/10/food-waste-gastronomie.pdf>

CASE STUDY: SPITÄLER UNIVERSITÄTSSPITAL ZÜRICH



Factsheet Spital / Pflege
Universitätsspital Zürich



Das Universitätsspital Zürich (USZ) ist eines der grössten und bekanntesten Spitäler der Schweiz. Rund 6'000 Mitarbeitende kümmern sich hier um die Patienten, welche ambulant oder stationär auf rund 1'000 Betten verlegt behandelt werden. Ende 2018 führte das USZ in zwei Bistros und Cafés ein Coaching mit United Against Waste (UAW) durch. Mit diesem Coaching folgt das USZ dem Engagement zur Reduktion von Food Waste, das in der Branche stetig am wachsen ist.

Die beiden Bistros senkten während den vier Wochen des Coachings ihre Lebensmittelabfälle um durchschnittlich 20 %. Die Kosten, die durch Food Waste anfallen, konnten sogar um gute 27 % reduziert werden.

Das Universitätsspital Zürich schliesst sich dem Kampf für Food Save an

Nach vielen namhaften Betrieben aus dem Care-Bereich griff auch das USZ die Food Save Thematik auf. Ende 2018 führte das USZ gemeinsam mit United Against Waste ein Coaching durch, bei dem die Teams von vier Outlets unter Anleitung des Coachs Christian Ecoeur während vier Wochen ihre Lebensmittelabfälle erhoben. Am Coaching nahmen die beiden Bistros Nord und Süd sowie die Cafés teil. Die Patientenküche wird kontinuierlich durch eine USZ interne Messung erfolgreich optimiert und wurde dadurch von UAW nicht erhoben. Mit durchschnittlich 17 g Food Waste pro Transaktion befinden sich die Abfälle in den Betrieben auf fortschrittlichem Niveau.

Über die vier Wochen hinaus fielen 12'79 kg Lebensmittelabfälle an, welche insgesamt einen finanziellen Wert von rund 6'000 CHF hatten. Daraus ergibt sich ein Wert von ca. 4,7 CHF pro Kilogramm Food Waste. Diese Zahl sank bereits während den vier Wochen der Erhebung durch die

36 % Food Save im Bistro Süd

Das Bistro Süd vermochte während den vier Wochen seine Abfälle stark zu reduzieren. Im Vergleich zur ersten Woche konnte das Team in der vierten Woche 36 % der Abfälle vermeiden. Damit sanken die mit Food Waste zusammenhängenden Kosten um 31 %. Das beste Resultat realisierte das Team in der dritten Woche, in der ein Food Save von ca. 50 % im Vergleich zur ersten Woche erreicht wurde.



„Vermeidung von Lebensmittelabfall sollte kein Wettbewerb sein, sondern eine Verantwortung, die in den täglichen Prozessen fest verankert ist. Der Erfolg zeigt uns, dass sich das Engagement auszahlt und wir weiterhin unsere Mitarbeiter über diese durch unsere Kunden und Patienten in diesen Prozess miteinbeziehen. Ob kleine oder grössere Massnahmen, jeder Beitrag zählt.“

David Heusser, Food and Beverage Manager Gastronomie USZ

Tipps

- ✓ **Suppenmenge** prüfen und Produktion an Bedarf anpassen
- ✓ **Mengenberechnungen präzisieren** oder **Angebot verschmälern**, um Überproduktion zu reduzieren.

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, richtet von Lebensmittelherstellern und Grosshändlern bis hin zum Gast- und Bäckereigewerbe.

Verein United Against Waste, c/o Foodways Consulting AG, Bollwerk 35, 3011 Bern
031 331 16 16 | info@united-against-waste.ch | www.united-against-waste.ch

- Messung erfolgte Ende 2018 in 2 Bistros und Cafés des USZ
- Patientenküche erhebt intern Messungen und Optimierungen
- Durchschnittlich 17g Food Waste pro Transaktion
- Tellerrückläufe auf guten Niveau
- Problem bei der Überproduktion und Mengenkalkulation
- **Reduktion von 10% im Bistro Nord**
- **Reduktion von 36% im Bistro Süd**
- Verbesserung der Warenverschiebung in den Cafés
- FoodSave erreicht durch einfache Massnahmen
- > **Mengenberechnung präzisieren**
- > **Suppenmenge prüfen und nach Bedarf anpassen**
- > **Angebot verschmälern um Überproduktion zu verschmälern**

Mehr dazu: www.united-against-waste.ch/fallstudien

CASE STUDY: ALTERS- UND PFLEGEZENTRUM APH BINNINGEN



Fallstudie Spital / Pflege
Stiftung Alters- und Pflegeheime Binningen



Die Stiftung Alters- und Pflegeheime Binningen führt mit den beiden Zentren „Langmatten“ und „Schlossacker“ zwei moderne und fortschrittliche Einrichtungen im Altersbereich mit gesamt 162 Betten. Das Leistungsspektrum umfasst die qualifizierte Pflege und Betreuung von alternden Menschen mit einseitig demenziellen oder gerontopsychiatrischen Erkrankungen ebenso wie von Geriatric- und Langzeitschwerstpflegebedürftigen.

Im Rahmen eines Coachings von United Against Waste erstellte das Unternehmen eine detaillierte Analyse seiner Lebensmittelabfälle. Das Ergebnis: Während den vier Wochen konnte der Food Waste um 14% bzw. 32% reduziert werden!

Alters- und Pflegeheime sparen bis zu einem Drittel ihrer Lebensmittel

Die Stiftung Alters- und Pflegeheime Binningen führte bei ihren beiden Zentren „Langmatten“ und „Schlossacker“ während des einmonatigen Coachings von United Against Waste eine detaillierte Messung der Lebensmittelabfälle durch. Das Resultat der Analyse zeigte: Bereits während der Analyse konnten die Alters- und Pflegeheime in beiden Zentren 14% bzw. 32% des anfallenden Food Waste einsparen.

Abfallreduzierung dank gezielten Massnahmen

Auch wenn sich die Lebensmittel-Einsparungen der beiden Betriebseinheiten unterschieden, zeigten sich dennoch auffallende Ähnlichkeiten in den Ursachen für Food Waste: Bei beiden Zentren stellten sich Überproduktionen (60% bzw. 50%) sowie Tellerrückläufe mit 30% bzw. 40% als die Hauptverursacher heraus. Drei Viertel des Abfalls entstand ausserdem beim Mittagessen, gefolgt von Abendessen und Frühstück.

Um die Überproduktionen und Tellerrückläufe systematisch einzudämmen, wurde im Rahmen des Coachings ein individuell zugeschnittener Massnahmenplan entwickelt und implementiert. So wird neu ein besonderer Fokus auf die Gäste- und auch die interne Kommunikation gelegt, um die Bewohner, Gäste und Mitarbeitenden aller Abteilungen für die Food Waste-Thematik zu sensibilisieren. Mit Hilfe einer Anpassung der Portionsgrössen sowie der Einführung eines Produktionsplans lassen sich die Überproduktionen und Tellerrückläufe weiter reduzieren, und das selbstgesteckte Ziel einer Halbierung des Food Wastes auf Dauer erreichen.

Tipps

- ✓ **Produktionsplan** erstellen - definierte Produktionstage anstatt täglicher Produktion einführen
- ✓ **Portionsgrössen** regelmässig hinterfragen und anpassen
- ✓ **Schreibweise des Menüplans** offener gestalten



„Die Messung hat den beiden Küchen beim Ansporn geholfen, was auf produziert wird und welches Sperrmaterial noch vorhanden ist. Diese Sensibilisierung ist der beste erste Schritt, um den Food Waste zu reduzieren.“

Roman Bieri, Chefkoch
Stiftung Alters- und Pflegeheime Binningen

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 Backereigewerbe.

Verein United Against Waste, c/o Foodways Consulting GmbH, Bollwerk 35, 3011 Bern
031 331 16 16 | info@united-against-waste.ch | www.united-against-waste.ch

- Messungen über 4 Wochen in 2 Standorten
- Hauptquellen des LMA: Tellerrückläufe, Überproduktion
- **Reduktion von 14% und 32% des LMA**
- FoodSave erreicht durch einfache Massnahmen
-> **Portionsgrösse regelmässig hinterfragen und anpassen**
-> **Produktionsplan erstellen = definierte Produktionstage anstatt täglicher Produktion**
-> **Schreibweise des Menüplans offener gestalten**
- **Besonderer Fokus lag auf der Kommunikation mit Bewohnern, Gästen und Mitarbeitern aller Abteilungen** um auf die Food Waste Thematik zu sensibilisieren

http://www.united-against-waste.ch/wp-content/uploads/2018/01/Fallstudie_APH_Binningen.pdf

Mehr dazu: www.united-against-waste.ch/fallstudien

Case Study: Luzerner Kantonsspital

1.Schritt



Anstoss im internen Lean-Management:

- Wie viel Food Waste generieren wir?
- Wo entsteht er?
- Wann entsteht er?

Case Study: Luzerner Kantonsspital

2. Schritt



Erkenntnisse aus der Ersterhebung 2017

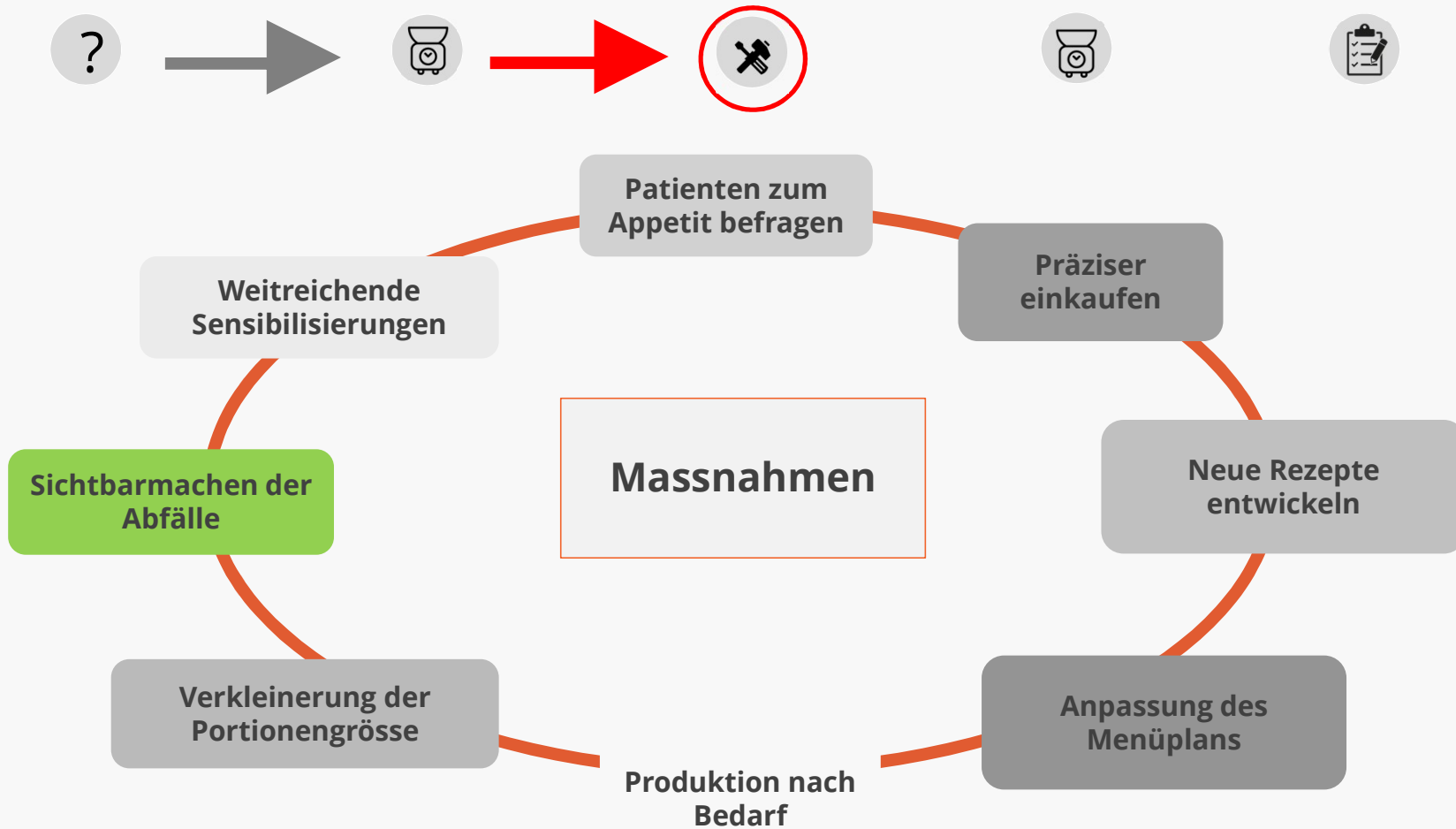
- 50% der Abfälle entstehen beim Patienten
- 45% der Abfälle entstehen in der Küche
- Deutliche Überproduktion bei der Suppe
- Deutliche Überproduktion beim Brot
- Portionen sind für Patienten zu gross
- Zu viele überproduzierte Plateaux



zum SRF-Beitrag

Case Study: Luzerner Kantonsspital

3. Schritt



Case Study: Luzerner Kantonsspital

5. Schritt



Fazit

- Food Save schafft deutliche Einsparungen – auch finanziell
- Prozessanpassungen führen systematisch zu Reduktionen und langfristigen Ergebnissen
- Köche, Patienten und Gäste befürworten die Reduktion von Lebensmittelabfällen
- In einer relativ geringen Zeitspanne können grosse Erfolge erzielt werden