



Bild: Stadtspital Triemli

Das Gesundheits- und Umweltsdepartement (GUD) der Stadt Zürich vereint eine Vielzahl von Institutionen aus den Bereichen Alter, Gesundheit und Umwelt unter einem Dach. Über 7'000 Mitarbeitende setzen sich gemeinsam für das Wohl der Menschen im Stadtraum Zürich ein. Fünf Betriebe des GUD haben sich entschieden, an einem Coaching von United Against Waste teilzunehmen und Food Waste zu bekämpfen: das Alterszentrum (AZ) Bullinger-Hardau, das AZ Dorflinde, das AZ Laubegg, das AZ Wildbach sowie das Stadtspital Triemli.

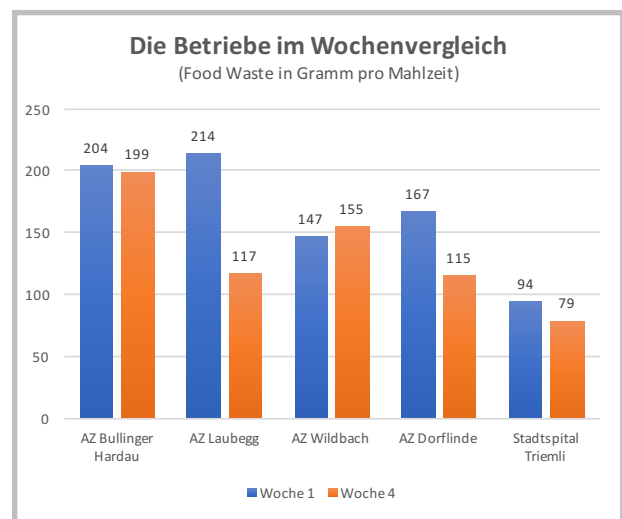
In Begleitung von Coach Roger Lanz erreichten die fünf Betriebe während der Erhebung im Herbst 2018 im Schnitt einen Food Save von 18 %.

Die Stadt Zürich als Vorbild für Food Save in Schweizer Städten

Die Stadt Zürich ist führend im Engagement gegen Lebensmittelabfälle im Vergleich mit anderen Schweizer Grossstädten. Nach dem Coaching mit der Genossenschaft Migros Zürich führte auch die Stadt Zürich selbst ein Coaching mit United Against Waste durch. Daran nahmen fünf Betriebe aus dem Gesundheits- und Umweltsdepartement teil. Die zunehmende Dichte an Food Save Betrieben stimmt optimistisch für die nachhaltige Entwicklung der gesamten Branche. Coach Roger Lanz begleitete die fünf Betriebe während der Messung. Während vier Wochen erhoben die Betriebe ihre Lebensmittelabfälle und erhielten vom Coach Tipps, wie sie den Food Waste systematisch angehen können. Bereits nach der Messphase lagen erste Fortschritte vor.

Das Wichtigste in Kürze

- ✓ **Gruppencoaching mit fünf Teilnehmerbetrieben**
- ✓ **Roger Lanz betreute alle Teams**
- ✓ **Durchschnittlicher Food Save von 18%**
- ✓ **Top Food Save von 45% im AZ Laubegg**
- ✓ **Wichtigste Lebensmittelkategorie: Frühstückstränke**



Im Wochenvergleich werden die Niveaus der Lebensmittelabfälle sowie die Reduktionsleistungen der Einzelbetriebe sichtbar. So hatten das AZ Bullinger-Hardau und das AZ Laubegg hohe Ausgangswerte. Das AZ Laubegg konnte jedoch seinen Food Waste um fast die Hälfte reduzieren. Auch das AZ Dorflinde konnte bereits nach wenigen Wochen viel einsparen. Die AZ Bullinger-Hardau und Wildbach bewegten sich auf konstantem Niveau. Im Kontrast dazu sticht das Stadtspital hervor. Obwohl hier pro Mahlzeit nur etwa die Hälfte der Abfälle der anderen Betriebe anfallen, gibt es dennoch genug Potenzial, hohe Einsparungen zu erzielen.

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.

AZ Dorflinde

Im Herzen von Zürich-Oerlikon in unmittelbarer Nähe zum Hallenstadion liegt das AZ Dorflinde. Während den vier Wochen der Messphase fielen hier insgesamt 781 Kilogramm Food Waste an. Seit der ersten Woche der Erhebung sank die Menge aber konstant. Verantwortlich dafür waren u.a. die Sensibilisierung und die Tipps von Coach Roger Lanz. Diese verhalfen, den Anteil Food Waste pro Mahlzeit stark zu reduzieren. Der Wert sank von 167 g pro Mahlzeit auf 115 g, was einem Food Save von 32 % entspricht. Trotz dieser hohen Reduktion besteht noch immer Potenzial für weitere Verbesserungen, insbesondere in den Bereichen Überproduktion und Tellerrückläufe. Betroffen sind vor allem die Lebensmittelkategorien der Frühstücksgetränke (vgl. Box rechts) und Milchprodukte. Entsprechende Massnahmen können hier schnell grosse Wirkung entfalten.

Potenzial Frühstücksgetränke

Ausser beim Stadtspital Triemli war bei allen Betrieben des GUD die Thematik der Frühstücksgetränke ausgeprägt. Zu dieser Gruppe gehören unter anderem Milch und Kaffee. In der ersten Woche der Messung fielen in den vier Alterszentren durchschnittlich 72 g Abfälle pro Kopf alleine in der Kategorie Frühstücksgetränke an. Dies ist ein hoher Wert. Im Vergleich dazu fielen im Stadtspital Triemli nur 5 g Abfälle in dieser Kategorie an. Die Betriebe erzielten hier während dem Coaching eine Reduktion von durchschnittlich 27 % und erreichten gemeinsam einen Durchschnitt von 52 g pro Person. Auch hinter diesem Wert verbirgt sich noch Potenzial, das ausgeschöpft werden kann. Mögliche Ansatzpunkte liegen beispielsweise in der Reduktion der angebotenen Mengen oder in der Verkleinerung von Tassen und Gläser in Kombination mit einem Nachservice. So wird sichergestellt, dass immer genug vorhanden ist, aber weniger Food Waste anfällt.

AZ Bullinger-Hardau

Wenige Gehminuten vom Zürich Hardplatz findet man das Alterszentrum Bullinger-Hardau. Auch hier engagierte sich das Küchenteam im Kampf gegen Lebensmittelabfälle und gewann in den vier Wochen der Erhebung eine fundierte Übersicht zu Einsparmöglichkeiten. Beim Tellerrücklauf liegt das grösste Potenzial, gefolgt von der Überproduktion. Betroffen sind vor allem Beilagen und Getränke, wo Food Waste durch genauere Produktion gezielt vermieden werden kann. Erfahrungsgemäss sind Mengenerrechnungen in Alterszentren aber schwierig, da der Appetit der Bewohner von Tag zu Tag stark variieren kann. Hier ist die Schnittstelle zwischen Pflegepersonal und Küchenteam entscheidend: Das Pflegepersonal kann durch die Nähe zu den Bewohnern besser einschätzen, ob mehr oder weniger produziert werden soll. Dieses Wissen ist für das Küchenteam wertvoll, damit es effektiv Tellerrückläufe und Überproduktionen vermeiden kann.



«Es war spannend, zu sehen, wie die Mitarbeiter mit anfänglich grosser Skepsis das Ganze zu einem Wettbewerb machten: „Ich habe weniger Food Waste als du.“ Es hat den Mitarbeitern die Augen geöffnet und angespornt, mitzudenken und Verbesserungsvorschläge zu machen.»

*Daniel Meyer, Leitung Küche
Alterszentrum Bullinger-Hardau*

Stadtspital Triemli

Das Stadtspital Triemli ist eines der grössten und modernsten Spitäler der Schweiz. Hier kümmern sich knapp 3'000 Mitarbeitende um das Wohl der Patienten. Dazu gehört auch das Team in der Küche, welches in der vierwöchigen Messphase eine Reduktion von 16 % realisieren konnte. Ein genauerer Blick auf den Food Waste offenbart: Hier befinden sich die Abfälle auf einem guten Niveau. In der letzten Woche des Coachings betrug der Abfall pro Mahlzeit nur noch 79 g. Ungefähr drei Viertel entstehen durch Überproduktion in der Küche, weshalb weitere Optimierungen hier ansetzen sollten. Im Vergleich zu den anderen Betrieben des Gesundheits- und Umweltdepartements Zürich sind die Frühstücksgetränke kein Thema. Der Anteil an den Gesamtabfällen ist verschwindend klein. Die Resultate zeigen: Das Stadtspital hat die Situation Food Waste bereits im Griff, kann sich aber noch steigern.

AZ Laubegg

Das Alterszentrum Laubegg liegt am Fusse des Uetlibergs und bietet Blick über Stadt und See. Die Ausgangslage war ähnlich wie bei den anderen Betrieben. Mit 214 g pro Mahlzeit startete das Team mit einem hohen Anteil an Abfällen. Die Reduktionsleistung ist dafür aber beeindruckend: In nur vier Wochen erreichte die Küchenmannschaft einen Food Save von 45 %! Bei den Frühstücksgetränken konnten sogar 75 % eingespart werden. Von den anfänglichen 214 g sind in der Schlusswoche nur noch 117 g übrig. Knapp 100 g Food Waste wurden so pro Mahlzeit vermieden. Dieses Ergebnis zeigt, was alles möglich ist, wenn man an den richtigen Hebeln ansetzt. Trotzdem kann der Food Waste noch weiter reduziert werden. Vor allem bei der Überproduktion besteht noch Potenzial zur Abfallvermeidung. Aber auch Kategorien wie Getränke und Gemüse können systematisch adressiert werden.



«Immer noch überraschend und zu gross ist die Menge an Nahrungsmitteln, welche bei uns tagtäglich weggeworfen wird. Nachhaltige Ernährung beginnt deshalb für mich im Kopf: Denken ist das erste Glied in der Kette, das Volumen an Lebensmittelabfällen zu verringern. Schon kleine Interventionen führen zu starken Verhaltensänderungen, dies zeigen die bereits konzipierten und eingeführten Massnahmen deutlich auf. Ich und mein Team sind sehr motiviert, weitere Lücken zu füllen und die Zahlen weiterhin zu reduzieren.»

*Karl Suter, Leitung Küche
Stadtspital Triemli*

Massnahmenplan Stadt Zürich

Das Thema Food Waste soll auch nach dem Coaching in allen Betrieben an mehreren Ansatzpunkten aufgegriffen werden. Damit weitere Effizienzpotenziale ausgeschöpft werden können, sollen verschiedenste Massnahmen umgesetzt werden.

Ein Umdenken soll beispielsweise in der Kategorie Frühstücksgetränke stattfinden, um die grossen Anteile an den Gesamtabfällen zu senken. Genaue **Mengenplanungen** und Umprogrammierungen der Kaffeemaschinen sollen zur Reduktion führen.

Um Überproduktionen systematisch zu senken, soll ein **Resteverwertungsplan** eine Lösung zur Weiterverwendung der zubereiteten Lebensmittel bieten. Die Produktionspläne der Folgetage müssen dann aber entsprechend angepasst werden.

Damit langfristig das Engagement für Food Save im Küchenteam aufrecht erhalten werden kann, sollen **neue Mitarbeitende sensibilisiert** und bewusst abfallsensible Teams geschaffen werden. Auf diese Weise ist die Food Save Mentalität auch in Zukunft in den Teams gesichert.

AZ Wildbach

Das Alterszentrum Wildbach liegt an ruhiger Lage im Quartier Seefeld. Damit nahmen am Coaching mit dem Gesundheits- und Umweltdepartement Betriebe aus verschiedensten Stadtteilen Zürichs teil. Im AZ Wildbach startete man auf einem tieferen Niveau im Vergleich zu den anderen Alterszentren. Die Abfälle blieben relativ konstant über die vier Wochen. Dadurch hat das Küchenteam einen detaillierten Überblick zum Ist-Zustand erhalten. Die Verteilung der Abfälle auf die verschiedenen Entstehungsgründe ergibt ein ausgeglichenes Bild. Potenzial besteht bei Überproduktion, Produktionsabfällen und Tellerrückläufen zu etwa gleichen Teilen. Der Blick auf die Lebensmittelkategorien enthüllt einen hohen Anteil an Milchprodukten an den Gesamtabfällen. An zweiter, respektive dritter Position liegen Früchte und Gemüse sowie Tellerrückläufe. Auf dieser Basis kann das Küchenteam nun passende Massnahmen umsetzen, um den Food Waste gezielt zu reduzieren.



Bild: Symbolbild

Um die Mengen am Salatbuffet besser kontrollieren zu können, hat das Team der Küche im AZ Wildbach rund um Leiter Stéphane Mansuy neue GN-Behälter angeschafft. Dadurch können sie die angebotene Menge reduzieren und den Fokus auf das Nachfüllen bei Bedarf legen. So kann das Team bei hoher Nachfrage schnell reagieren und die Behälter wieder auffüllen oder absichtlich Salate ausgehen lassen. Auf diese Weise können Überproduktion und gleichzeitig Buffetrückläufe verringert werden.

Mit Leidenschaft für Food Save: Coach Roger Lanz

Roger Lanz ist Küchenchef bei der ETH Höggerberg und UAW Coach aus Leidenschaft. Er betreut Betriebe individuell und führt sie kreativ und ehrlich mit einem idealen Massnahmenkatalog ans Ziel, Food Waste zu senken und Kosten zu sparen. Dabei kann er auf einen grossen Erfahrungsschatz zurückgreifen:

Er hat bereits die Migros Restaurants Steinhausen, Gossau und Topolino, diverse Personalrestaurants der Genossenschaft Migros Zürich und weitere Betriebe in der Gemeinschaftsgastronomie betreut.

2019 begleitet Roger Lanz zudem ein einzigartiges Projekt für Food Save in der Zürcher Gastronomie, das von United Against Waste und der Stadt Zürich lanciert wird und die Food Save Mentalität in der Stadt auf breiter Basis festigen soll.



«Bei mir im Betrieb wie auch den Coachings gilt: jedes Gramm zählt! Gemeinsam gegen Verschwendung.»

Roger Lanz, Küchenchef ETH Höggerberg und Coach bei United Against Waste

Wollen auch Sie Ihre Lebensmittelabfälle systematisch reduzieren und dabei effektiv Kosten sparen und Potenziale ausschöpfen? Dann buchen Sie ein Coaching bei United Against Waste und machen Sie spürbare Fortschritte in nur vier Wochen!

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