

Food Save Corner – Kleine Portionen mit grosser Wirkung

Patienten in Spitälern müssen zu Kräften kommen. Doch wie viel Appetit hat ein Spitalpatient wirklich? Grosse Portionen führen häufig zu hohen Tellerrückläufen, die sich in der Küche gemeinsam mit Rüstabfällen und Überproduktionen zu enormem Food Waste ansammeln. Mit Mut und einem präzisen Auge lässt sich hier aber bereits viel Lebensmittelverschwendung reduzieren, ohne dass die Gäste zu wenig bekommen.



Weltweit gehen 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel in der Wertschöpfungskette verloren. Dies entspricht einem Drittel aller erzeugten Lebensmittel. Auch in der Schweiz wird jedes Jahr ein Drittel aller Lebensmittel verschwendet, wie es Zahlen des Bundesamts für Umwelt zeigen. Dadurch entstehen hohe wirtschaftliche Kosten – ein Kilo Food Waste kostet einen Betrieb durchschnittlich 24 Franken. Mit ein paar simplen Kniffs können Care-Gastronomen aber bereits einiges einsparen.

Spitalpatienten haben häufig nicht so viel Hunger, wie Essen auf dem Teller ist. Auf diese Weise entstehen sehr viele Reste, die in der Küche entsorgt werden müssen. Produziert ein Patient alleine über 100 Gramm Food Waste, erkennt man schnell das Potenzial kleinerer Portionen. Dadurch reduziert man nicht nur die Entsorgungskosten, sondern auch Kosten, die im Einkauf und in der Zubereitung entstehen.

**«Unser Tipp:
Analysieren Sie die Teller-
rückläufe, prüfen Sie
die Portionengrössen
und verkleinern Sie diese
bei Bedarf.»**

Wir empfehlen Ihnen deshalb, ihre Tellerrückläufe zu analysieren, die Portionengrössen zu prüfen und diese bei Bedarf zu verkleinern. Am besten kombinieren Sie diese Massnahme mit einer Gästekommunikation, in



welcher Sie die Patienten informieren. Erfahrungen zeigen, dass Ihr Engagement gegen Food Waste sehr geschätzt wird. Geben Sie

Food Save Corner

Im Food Save Corner lernen Sie wirkungsvolle Massnahmen gegen Lebensmittelverschwendung kennen – zugeschnitten auf die Care-Gastronomie. Nutzen Sie diese Informationen und Ideen aus dem Food Save Corner, um in Ihrem Betrieb Gedankenanstösse auszulösen. Der Verein United Against Waste ist der Ansprechpartner für Food Waste im Ausser-Haus-Konsum und stellt diese Informationen auf der Basis langjähriger Erfahrung zusammen.

den Patienten zusätzlich die Möglichkeit, auf Wunsch eine grössere Portion zu bestellen. So verhindern Sie, dass diese auch nach der Mahlzeit noch hungrig sind.

Im Luzerner Kantonsspital (LUKS) hat diese Massnahme sehr gut funktioniert. Was sagt Fabian Gut, stellvertretender Leiter Gastronomie beim LUKS, zur Verkleinerung von Portionengrössen?

«Wir haben die Portionengrössen reduziert, weil wir festgestellt haben, wie viel von den Patienten zurückkommt. Dass wir dadurch langfristig Food Waste reduzieren können, freut die Patienten sowie die Geschäftsleitung – weil wir etwas für die Umwelt tun und dabei Geld sparen.»