

Food Save Corner – Warum immer zu viel Suppe produziert wird

Vor allem in der kalten Jahreszeit stehen Suppen zurecht auf dem Menüplan vieler Restaurant- und Küchenbetriebe. Sie wärmen, geben Energie und sind ideal für die Verwertung von Gemüse- und Brotresten. Das dauerhafte Angebot führt jedoch häufig dazu, dass sie eintönig werden und viel Food Waste entsteht. Erfahrungswerte von United Against Waste zeigen, dass häufig zwischen 10 Prozent und 20 Prozent des Food Waste in Spitälern und Pflegeheimen auf Überproduktion von Suppen zurückzuführen ist.

Ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel geht in der Wertschöpfungskette verloren – das sind 1,3 Milliarden Tonnen. Die Zahlen des Bundesamts für Umwelt zeigen, dass auch in der Schweiz jedes Jahr ein Drittel der Lebensmittel verschwendet wird. Dadurch entstehen hohe wirtschaftliche Kosten – ein Kilo Food Waste kostet einen Betrieb durchschnittlich 24 Franken. Mit ein paar ausgewählten Tipps können Care-Gastronomen aber bereits schnell Reduktionen erzielen.

Ausgewogene Suppen sind gesunde Mahlzeiten, die wärmen und einen mit vielen Nährstoffen versorgen. Zudem sind sie die typische Vorspeise für zu Hause, in Spitälern, Pflegeheimen und Restaurants und stehen in der Regel täglich auf dem Menüplan. Der Knackpunkt: Der Appetit der Patienten und

Bewohnern wird vom gastronomischen Team häufig überschätzt. Als Konsequenz davon gehören Suppen zu den am meisten überproduzierten Mahlzeiten.

**«Unser Tipp:
Suppenproduktion
überprüfen und Mengen
reduzieren.»**

Erfahrungen aus Detailmessungen von United Against Waste (UAW) zeigen, dass der Anteil Suppen am Gesamtgewicht der Lebensmittelabfälle in Spitälern und Pflegeheimen häufig zwischen 10 Prozent und 20 Prozent liegt. Dieser hohe Wert wirkt erschreckend, ist aber aus einer optimistischen Perspektive

gar nicht schlecht, da die Suppenproduktion mit ein paar einfachen Handgriffen schnell reduziert werden kann, sodass in kurzer Zeit viele Lebensmittelabfälle eingespart werden können.

United Against Waste stellt hier diese Handgriffe zur Verfügung. Für eine gezielte Reduktion der Suppen-Überproduktion müssen Daten mit Detailmessungen erhoben werden. Suppen werden getrennt von anderen Kategorien erfasst, sodass automatisch eine fundierte Entscheidungsgrundlage entsteht. Danach kann der Betrieb die Produktionsmenge stetig reduzieren und optimieren und dabei Effizienzpotenziale ausschöpfen, ohne dass die Patienten und Bewohner zu wenig bekommen. Dadurch wird die Überproduktion verringert und wertvolle Ressourcen geschont. ■



In Spitälern und Pflegeheimen ist der Anteil Suppen am Food Waste überdurchschnittlich hoch.



Food Save Corner

Die Food Save Corner empfehlen wirkungsvolle Massnahmen gegen Lebensmittelverschwendung – zugeschnitten auf die Care-Gastronomie. Der Verein United Against Waste (UAW) stellt diese Massnahmen auf der Basis langjähriger Erfahrung zusammen. UAW ist der Ansprechpartner für Food Waste im Ausser-Haus-Konsum. Diese Informationen und Ideen sollen jeder Gastronomin und jedem Gastronomen helfen, im Betrieb Gedankenanstösse auszulösen.