

BEREICH: SOZIALVERPFLEGUNG



Food Save Luzern

Inklusionsbetriebe im Einsatz
gegen Food Waste





Einleitung // Sozialverpflegung

Food Save Luzern

Ein Projekt von United Against Waste

Inspiziert vom Pilotprojekt Food Save Basel-Stadt und Food Save Berner Oberland startete der Kanton Luzern zusammen mit United Against Waste das Projekt Food Save Luzern: 28 Betriebe, drei Food Waste-Messungen, unzählige verbesserte Prozesse und Handgriffe. In den nachfolgenden Erfolgsgeschichten legen wir den Fokus auf Betriebe, die sich einem

integrativen Ansatz für Menschen mit Beeinträchtigungen verschreiben und damit noch einmal vor ganz anderen Herausforderungen stehen.

AUSGANGSLAGE

In Auftrag gegeben hat das Projekt der Kanton Luzern, im Rahmen der Abfallplanung 2021 und dem

Mit Unterstützung von



« Food Waste hat einen grossen Umweltimpact, darum gehörte Abfallvermeidung in diesem Bereich zu den zentralen Massnahmepunkten. »

JOHANNA OTTO,
Fachspezialistin Abfallbewirtschaftung



Planungsbericht Klima und Energie. «Food Waste hat einen grossen Umweltimpact, darum gehörte Abfallvermeidung in diesem Bereich zu den zentralen Massnahmepunkten», sagt die Fachspezialistin Abfallbewirtschaftung Johanna Otto. «Unser Fokus lag dabei auf zwei Bereichen: Gastronomie einerseits und Information und Sensibilisierung der Privathaushalte andererseits.» Aufgrund eines Austausches mit dem Kanton Basel-Stadt und dem dort realisierten Pilotprojekt Food Save Basel-Stadt war United Against Waste als erste Anlaufstelle quasi gesetzt. «Ab da ging alles ganz schnell», erinnert sich Otto. UAW gleiste das Projekt entsprechend den Wünschen des Kantons Luzern auf und brachte die Betriebe mit einem gemeinsamen Onboarding auf Kurs. «Um den Betrieben das Thema Food Waste-Vermeidung näher zu bringen, war Alexander Pabsts Erfahrung als ehemaliger Koch Gold wert.» Positiv in Erinnerung geblieben ist Johanna Otto auch der Einbezug der einzelnen Betriebe. «Statt ‚one fits it all‘ wurden die Betriebsbedürfnisse berücksichtigt und wo nötig Anpassungen vorgenommen.»

FAZIT

Dem Kanton Luzern war es wichtig, das Projekt über mehrere Jahre laufen und den Food Waste dreimal messen zu lassen. «In der Gastronomie ist der Personalwechsel mitunter rege. Mit der längeren Laufzeit haben wir die Chancen auf eine nachhaltige Wirkung erhöht», so Johanna Otto. Dass die Rechnung aufgegangen ist, zeigt das Beispiel einer schweizweiten Kette, deren Luzerner Filiale beim Projekt dabei war. «Die Kette hat im Anschluss an Food Save Luzern viele der Massnahmen in der ganzen Schweiz ausgerollt. Das ist ein grosser Erfolg.» Auch Alexander Pabst fand Gefallen an der dritten Messung. «Damit liess sich die von uns angestrebte Langfristigkeit des Projektes schön aufzeigen. Mehrheitlich haben sich die Betriebe zwischen der zweiten und der dritten Messung noch einmal verbessert, unser Food Save Management stösst also eine kontinuierliche Verbesserung an.»



Food Save Luzern // Sozialverpflegung

Brändi

Codewort « UAW »

Brändi verschreibt sich der umfassenden Inklusion und beschäftigt darum in der Küche wie im Restaurant Klient*innen. «Wir konnten also das Projekt nicht einfach mit einer Personalsitzung in Gang bringen», sagt Leiter Gastronomie Marc Wolfensberger. Stattdessen erhielt jedes Projektjahr seinen eigenen Fokus: Im ersten ging es darum, die eigenen Leute zu sensibilisieren, Klient*innen wie Fachpersonen. Was ist Food Waste überhaupt, was läuft unter ver-

meidbarem Food Waste, diese und weitere Fragen wurden im Vorfeld der ersten Messung besprochen. «Durch das Abwägen wurde der Begriff visuell, plötzlich konnten sich unsere Klient*innen etwas darunter vorstellen. Das war sehr eindrücklich», so Wolfensberger. Zusammen mit Küchenchef Nicolas Knoblauch baute er die Visualisierung sukzessive auf, zuerst im Rüstprozess, dann im Selbstbedienungsrestaurant, später in der Produktion. «Diese gestalte-

« Immer, wenn jemand irgendwo zu viel abgeschnitten hatte, wurde sofort UAW gerufen. »

MARC WOLFENSBERGER,
Leiter Gastronomie



ten wir alsbald risikofreudiger, sprich, es durfte auch einmal etwas ausgehen.» Das habe Mut gekostet, sich am Ende aber bewährt. Die Abkürzung «UAW» für United Against Food Waste etablierte sich im Küchenteam während dieser Zeit als Codewort. «Immer, wenn jemand irgendwo zu viel abgeschnitten hatte, wurde sofort ‚UAW‘ gerufen. Weniger Food Waste wurde sehr schnell zu einem ernstgenommenen Ziel.» Im zweiten Jahr lag der Fokus auf den Gästen. Bewusster schöpfen lautete die neue Devise, womit die Frage nach der richtigen Portionengrösse



aufkam. «Wir haben sehr unterschiedliche Kostgänger*innen. Eine für alle passende Portion ist schlicht unrealistisch.» Darum gilt nun: Nachschöpfen ist immer erlaubt, ebenso, etwas wegen Nichtmögen nicht schöpfen zu lassen. «Dieser letzte Punkt brachte eine grosse Erfolgswelle und etablierte sich auch bei jenen Klient*innen, die sich verbal nicht äussern können.» Im dritten Jahr dann stand das Halten der guten Zahlen im Vordergrund, denn: «Nachhaltige Verpflegung war schon vor dem Projekt eines unserer Stiftungs-Ziele.» Im Rückblick zieht Marc Wolfensberger mehrere Bilanzen: «Die Gastronomie ist unbestritten ein dankbares Food Waste-Sprachrohr. Angesichts der immensen Verschwendung im Detailhandel, die wir bei jeder Anfahrt der Schweizer Tafel sehen, wäre dieser aber mindestens so gefordert. Diese Tatsache hat mitunter auf die Motivation gedrückt.» Für den Ablauf an sich regt er für weitere Ausführungen eine Austauschplattform für die mitmachenden Betriebe an. «Zu sehen, wo die anderen stehen und uns gegenseitig inspirieren zu können, hätten wir sehr spannend gefunden.»



Food Save Luzern // Sozialverpflegung

Begegnungszentrum St. Ulrich

Mit Menü-Namen zu mehr Flexibilität

In der Küche des Begegnungszentrums St. Ulrich kam der grosse Aha-Moment bei der zweiten Food Waste-Messung. «Zu sehen, dass unsere Massnahmen wirklich funktionieren, die Anpassungen etwas bringen, das war ein entscheidender Schritt während des Projektes», sagt Küchenchef Iwan Kur-


mann. Bei der ersten Messung ging es dem Team darum, Potentiale und Schwachstellen zu erkennen, herauszufinden, wo es sich lohnen könnte, über die Bücher zu gehen. «Die zweite Messung hat uns in unserem Weg und unseren Massnahmen bestätigt.» Zu den Anpassungen gehörten unter anderem nach

« Durch das Buchführen fallen uns Schwankungen viel schneller auf und wir können direkt darauf reagieren. »

IWAN KURMANN, Küchenchef

der ersten Messung überarbeitete Rezeptmengen und nach der zweiten Messung eine täglich aktualisierte Verbrauchsliste. «Durch das Buchführen fallen uns Schwankungen viel schneller auf und wir können direkt darauf reagieren», nennt Kurmann den Gedanken dahinter. «Allein, dass nicht mehr einfach drauflos gekocht, sondern mit Bewusstsein für den tatsächlichen Bedarf produziert wird, macht einen grossen Unterschied.» Auch bei der pürierten Kost wollten Kurmann und sein Team den Verbrauch besser in den Griff kriegen. Diese wird darum seit einem Jahr portioniert eingefroren. «So können wir



Mit Unterstützung von 



die Portionen nach Bedarf aus dem Tiefkühler nehmen.» Das Tagesmenü erhielt zudem vor einem Jahr Gesellschaft des St. Ulrich-Hits. «Hier haben wir uns bewusst gegen den Namen ‚Wochenhit‘ entschieden. Um möglichst Food Waste-vermeidend zu kochen, müssen wir uns alle Optionen offen halten und mit Menükomponenten spielen können.» Zum Beispiel, wenn im hauseigenen Gartenbau viele Produkte auf einmal anfallen. Diese werden dann im St. Ulrich-Hit verwertet. Parallel zu Food Save Luzern hat Iwan Kurmann eine Zusammenarbeit mit BonChi gestartet, einer regionalen Anbieterin von nicht der Norm entsprechendem Obst und Gemüse. «Eigentlich bietet BonChi Mix-Pakete an. Weil uns das aber als Grossküche nichts bringen würde, haben wir gefragt, ob wir auch ganz spezifisch bestellen könnten, also so und so viele Kilos Karotten etc.» Sie konnten und so beliefert neben dem bestehenden Gemüselieferanten nun auch BonChi das Begegnungszentrum. Dass er überhaupt angefragt hat, schreibt Kurmann der durch das Projekt gesteigerten Wachsamkeit und Sensibilität zu. «Diese gilt es weiter zu pflegen. Nur, wenn wir dranbleiben, können wir unsere guten Werte halten und weiter verbessern..»



Food Save Luzern // Sozialverpflegung

Rodtegg

Schöpfen nach tatsächlichem Appetit

Die Rodtegg verpflegt mittags von Montag bis Freitag 350 Personen – über 21 Standorte verteilt. Food Save Luzern über die ganze Institution laufen zu lassen, war darum keine Option. Neben Rüststation und Restaurant wurden für die Messungen drei Wohngruppen ausgewählt. Die Schlüsselpersonen aus Küche und Restaurant hat Teamleiter Gastronomie Daniel Mumenthaler von Anfang an miteinbezogen, sie etwa auch mit zur Infoveranstaltung zum Pro-

jektstart genommen. «Das hat sich sehr bewährt. So waren alle sofort im Thema drin.» Das Onboarding markierte denn auch gleich den ersten Aha-Moment. «Der Film, den Alexander Pabst uns da gezeigt hat, ist uns allen ziemlich eingefahren.» Ähnlich war es, als später der Lastwagen der Schweizer Tafel erstmals bei der Rodtegg vorfuhr. «Diese Masse an aussortierten Lebensmitteln, das hat mit uns allen etwas gemacht.» Heute stammt das Brot für die Pausenver-

« Diese Masse an aussortierten Lebensmitteln, das hat mit uns allen etwas gemacht. »

DANIEL MUMENTHALER,
Teamleiter Gastronomie



pflege der Rodtegg-Mitarbeitenden oft von genau diesem Lastwagen. Zudem wurden fürs Schöpfen kleinere Mengen definiert – immer mit der Option auf Nachschlag – sowie das Schöpfen nach Appetit des jeweiligen Gastes eingeführt. «Für jene Gerichte, die wir im Selbstbedienungsrestaurant schöpfen, beobachten wir den Rücklauf der ersten Teller ganz genau und melden ein allfälliges Zuviel direkt in die Küche. So können wir sogar während dem laufenden Service noch eingreifen.» Denn, so Daniel Mumenthaler schmunzelnd, mit Erwachsenen verhalte



es sich diesbezüglich nicht gross anders mit Kindern: «Bei Pommes gibt es nie Rücklauf. Wenn, dann bei gesunden Sachen.» Was an der Schöpfstation übrig bleibt, ist nicht zwingend verloren. Wo möglich, werden übrig gebliebene Menükomponenten nach dem Service schockgefrostet und am nächsten Tag noch einmal angeboten. Den Rest können Mitarbeitende am Nachmittag gegen einen zweifränkigen Food Waste-Bon für zuhause kaufen, in einem wieder verwendbaren Geschirr von Recircle. «Beide Angebote werden sehr geschätzt und rege genutzt.» Mit ins Boot geholt wurden auch die Bewohnenden der Wohngruppen. «In zwei Workshops ging es neben der Frage, wie Food Waste entsteht und was sie selbst dagegen tun können, unter anderem auch darum, warum es nur noch einmal pro Monat Fisch, dafür regelmässig Fleischprodukte aus Suppenhuhn gibt.» Gleichzeitig wurden über den Sharepoint auch alle anderen Rodtegg-Bereiche regelmässig über das Projekt und damit zusammenhängende Neuerungen informiert. «So ist über die drei Jahre eine schöne und wertschätzende Haltung gegenüber Lebensmitteln gewachsen.»



Food Save Luzern // Sozialverpflegung

SSBL

Fertigung à la Minute für maximale Flexibilität

Das Beispiel der SSBL, Stiftung für selbstbestimmtes und begleitetes Leben für Menschen mit Behinderung zeigt, wie Umstände das Food Save Management beeinflussen. Silvia Fuhrer, Leiterin der Küche und Chefin mehrerer Köche, erklärt, dass das Restaurant auf dem Areal bis 13:30 Uhr geöffnet sei

und das Buffet bis 13 Uhr der erwarteten Nachfrage entsprechen müsse, was die Planung erschwere. Zusätzlich musste sie sich zur Halbzeit des Projektes mit einer neuen Küchencrew zurechtfinden. «Wir haben aber unser Bestes gegeben und das mit Erfolg.

« Seit wir die Rohmengen genau abwägen und vorzu anpassen, sind wir auch mit dem Endgewicht auf gutem Weg. »

SILVIA FUHRER, Küchenleiterin

Es ist uns allen bewusst geworden, wie sinnvoll es ist, Mengen adäquat auf die jeweilige Situation anzupassen.»

Die Strategie: «Bei unserem Free Choice-Buffet mit jeweils sechs Komponenten sowie beim Salat-Buffet darf nun auch einmal etwas ausgehen, zudem produzieren wir Salate am Freitag vermehrt à la minute und können Menü-Komponenten flexibel ersetzen, statt Teigwaren nachkochen.» Im Zusammenspiel lasse sich mit diesen Massnahmen einiges an Food Waste vermeiden, so Silvia Fuhrer.



Mit Unterstützung von 



Ebenfalls als hilfreich erwiesen hat sich die Planung mittels Verbrauchsanalyse. «Seit wir die Rohmengen genau abwägen, bleibt bei uns selten etwas übrig.» Derzeit ist die SSBL-Küchen-Crew daran, auch die Verpflegungssituation auf den Wohngruppen anzupassen. Die Sensibilität sei deutlich gestiegen. «Wir produzieren weniger Abfall mit Lebensmitteln, die andernorts gerne noch verwendet würden. Das ist letztlich eine Win-Win-Situation.» Komme hinzu, dass die Kosten aufgrund der Überarbeitung der Arbeitsprozesse nachhaltig gesenkt werden konnten. «Ein Rest Unberechenbarkeit bleibt aber immer, egal, wie gut vorbereitet man ist.» Aber dranbleiben wollen Silvia Fuhrer und ihr Team in jedem Fall. Zu gross ist die Freude darüber, dass die Massnahmen wirken, ganz gleich, ob grosse oder kleine.

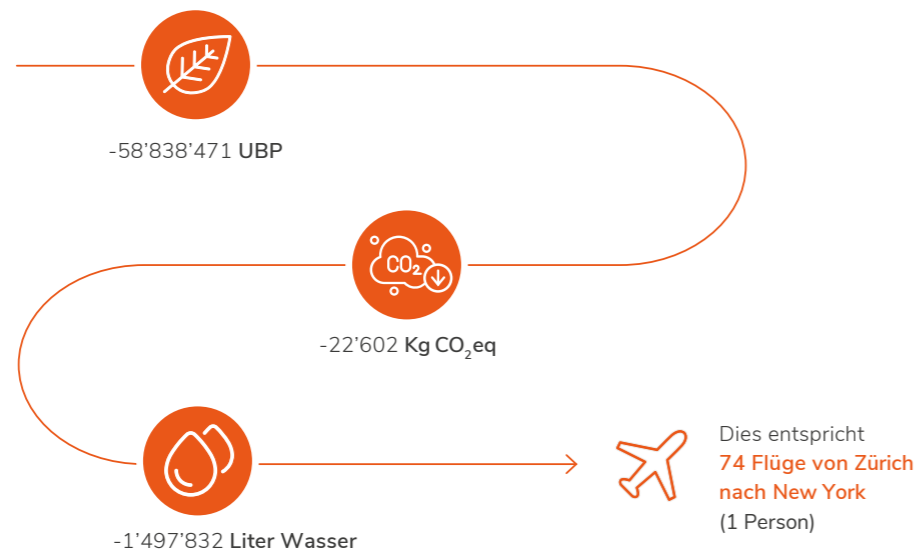
Erzielte Reduktion

Die folgenden Seiten präsentieren Zahlen, die auf den zusammengeführten Daten der vier teilnehmenden Inklusionsbetriebe basieren. Sie zeigen die Differenz zwischen der ersten Messung und der späteren Erfolgskontrolle durch eine dritte Messung, hochgerechnet auf ein Jahr.

Food Waste insgesamt

-11,5 Tonnen

Umweltauswirkungen auf ein Jahr hochskaliert



Quelle in Kg

Küche:

-509 Kg
(-49 %)

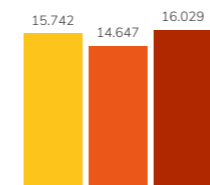
Patienten, Bewohner,
Mitarbeitende und Gäste:

-253 Kg
(-59 %)

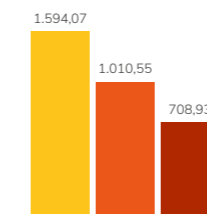
Food Waste pro Gast in Gramm insgesamt

-56%

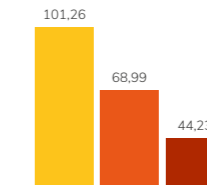
Anzahl geschickter Essen



Food Waste in Kg



Food Waste pro Gast in Gramm



■ Messung IST-Zustand ■ Erfolgsmessung ■ Drittmessung

Lebensmittelkategorien mit den grössten Differenzen

Saucen & Suppen:

-64 %
(-122 Kg)

Früchte & Gemüse
inkl. Rüstabfall:

-64,21 %
(-268 Kg)

Tellerrücklauf
Mittagessen:

-61 %
(-239 Kg)