



130 statt 180 Gramm Suppe – eine der Massnahmen gegen Food Waste. ZVG

Spital reduziert Food Waste um 110 Tonnen im Jahr

Innerhalb eines Jahres hat das Luzerner Kantonsspital seine Lebensmittelabfälle um 35 Prozent reduziert. Das Projekt zeigt, dass schon kleine Massnahmen viel erreichen.

25 Tonnen Lebensmittelabfälle produzierte das Luzerner Kantonsspital LUKS im März 2017 an den drei Standorten Luzern, Sursee und Wolhusen. «Wir wussten, dass es viel ist. Aber diese Zahl erstaunte uns doch», sagt



Fabian Gut vom Luzerner Kantonsspital ist zufrieden: Das Projekt zur Reduktion von Food Waste war ein voller Erfolg.

Fabian Gut, stellvertretender Leiter Gastronomie Hotellerie am LUKS. Gemeinsam mit dem Verein «United Against Waste» hatte

das LUKS während vier Wochen alle Lebensmittelabfälle gemessen und analysiert, um geeignete Massnahmen zu lancieren. Das Ziel war hochgesteckt: Um 30 Prozent sollten die Lebensmittelabfälle bis März 2018 reduziert werden.

Die Analyse zeigte, dass insbesondere im Bereich der Suppen und Milchprodukte grosse Mengen entsorgt wurden. Daraufhin reduzierte man die Portionen: Heute gibt es 130 statt 180 Gramm Suppe, 90 statt 150 Gramm Joghurt, 150 statt 180 Gramm Milch und 27 statt 40 Gramm Käse. Am Abend wurde die Suppe zudem als fixer Menüteil gestrichen. «Nachbestellen können die Patienten selbstverständlich jederzeit», sagt Fabian Gut. Zudem können sie auch eine viertel oder eine halbe Portion sowie anderthalb Portionen bestellen und die Menükomponenten frei zusammenstellen.

Nur noch zwei statt fünf Normalkostmenüs

Auch die Vorproduktion wurde reduziert, und es werden keine Menüs mehr auf Reserve ange-

richtet. Statt bisher fünf Normalkostmenüs gibt es nur noch zwei – ein vegetarisches und ein fleischhaltiges. «Von den fünf Angeboten Vollkost, leichte Kost, mediterran, püriert und vegetarisch sowie dem zusätzlichen A-la-carte-Menü waren die Patienten sowieso eher überfordert», so Fabian Gut.

Die getroffenen Massnahmen zeigen die gewünschte Wirkung: Das hochgesteckte Ziel von 30 Prozent Reduktion der Lebensmittelabfälle wurde sogar übertraffen: Rund 35 Prozent weniger waren es nach der zweiten Messung im März 2018 – pro Jahr spart das Spital rund 110 Tonnen Abfall ein. «Mit diesem Resultat sind wir extrem zufrieden», sagt Fabian Gut.

Einziger Wermutstropfen: Die Zahl der Tablettts, die unberührt retourniert werden, ist im Vergleich zum vergangenen Jahr gestiegen. Dies, weil oft zu viele Tablettts auf Reserve bestellt werden. «Gerade auf der Intensivstation ist es schwierig abzuschätzen, wie viel Essen es wirklich braucht.» Mittlerweile gibt es auf den Stationen Fertigenmenüs, die in solchen Fällen abgegeben werden können. Eine entsprechende Info-Kampagne hat aber noch nicht den gewünschten Nutzen gebracht. Nun werden weitere Massnahmen geprüft. Für Fabian Gut ist klar: «Food Waste bleibt ein ewiges Thema – Lebensmittel sollten endlich wieder den verdienten Respekt erhalten.» ANGELA HÜPPI

Food-Waste-Coaching

«United Against Waste» bietet fürs Gastgewerbe und die Gemeinschaftsverpflegung ein Coaching an, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Durchschnittlich reduzieren Betriebe ihre Lebensmittelabfälle damit um 25 Prozent. Es beinhaltet unter anderem eine tablet-basierte Software für die Erhebung der Abfälle, eine Analyse der Abfallaufkommen und einen individuellen Massnahmenkatalog. www.united-against-waste.ch

Swiss Skills: Beide Servicemeister nehmen teil

Die zwölf Swiss-Skills-Teilnehmenden sind erkoren. Unter ihnen befinden sich die aktuelle Servicemeisterin Tamara Haab und Junior-Servicemeister Fabian Müller.

Die Unterlagen der 17 Servicefachangestellten waren so gut, dass alle, die sich für eine Teilnahme an den Swiss Skills beworben hatten, ans Assessment eingeladen wurden. Dort versuchten fünf Experten in einem lockeren Gespräch in der Muttersprache der Kandidaten herauszufinden, wer das Zeug zum Schweizer Meister und Weltmeister hat. «Um möglichst viel von der Sozialkompetenz der Kandidaten herauszufinden, haben wir ihnen entsprechende Fragen gestellt», erzählt Projektleiter Jean-Claude Schmocker. Eine lautete, wie man sich als Sieger der Swiss Skills die Vorbereitung für die World Skills vorstellt. «Zudem achteten wir auf die Ausstrahlung der Kandidaten, ihre Freude am Beruf und versuchten herauszufinden, was für sie Gastfreundschaft bedeutet.» Er freut sich darüber, dass auch zwei Kandidatinnen aus der Romandie teilnehmen werden.

Auserkoren wurden unter anderem die beiden aktuellen Servicemeister:

- × Tamara Haab, Pfäffikon/ZH
- × Martina Wick, Arnegg/SG
- × Katja Meienberger, Rüti/ZH
- × Alina Meyer, Lyss/BE
- × Mélanie Stalder, La Heutte/BE
- × Kevin Donbosco, Roveredo/GR
- × Jana Murer, Ruswil/LU
- × Rossana Carrano, Gossau/ZH
- × Fabian Müller, Beringen/SH
- × Noemi Hauri, Wimmis/BE

- × Jun Lu Koh, Mont-sur-Rolle/VD
- × Janine Wicky, Andwil/SG

Während der zweimonatigen Vorbereitungszeit ist geplant, mit dem gesamten Team nach Russland zu reisen. «Da wir mit dem Swiss-Skills-Gewinner die World Skills in Kasan gewinnen wollen, werden einige Wettbewerbsaufgaben an die russischen Begebenheiten



bvr-Mitglied Tatjana Caviezel wurde 2017 an den World Skills in Abu Dhabi Service-Weltmeisterin. 2019 reist sie als Expertin mit.

ten angelehnt», so Jean-Claude Schmocker. Da Russland nichts aus dem europäischen Raum importiert, wird dort mit anderen Lebensmitteln gearbeitet. «Als eine der wenigen Nationen haben wir die Trainingsbewilligung für Russland bereits.»

Neben Chefexperte Martin Erlacher werden unter anderem drei ehemalige Service-Weltmeisterinnen und bvr-Mitglieder als Expertinnen an den Swiss Skills jurieren: Noemi Kessler, Sabrina Keller und Tatjana Caviezel. SARAH SIDLER

Swiss Skills

Vom 12. bis 16. September treffen sich in Bern die besten jungen Nachwuchskräfte zu den zweiten Schweizer Berufsmeisterschaften. Die Teilnehmenden messen sich in 75 Berufen, unter anderem aus den Bereichen Küche, Hotellerie-Hauswirtschaft und Restauration.

Bonne idée
Rezepte und Inspirationen finden Sie unter:

Eine fruchtige Erfrischung

Hero Sirup mit hervorragendem Geschmack

Dank der Verwendung bester Früchte und Blüten erfüllen unsere Hero Sirupe höchste Qualitätsansprüche. In der von Ihnen bevorzugten Verdünnung (unsere Empfehlung 1 Teil Sirup mit 4 oder mehr Teilen Wasser) entfalten sie ihren vollen Geschmack. Da finden bestimmt auch Sie Ihre Liebingsorte.

Hero Gastronomie | Tel. 062 885 54 50 | gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch