



Bild:

Das Alters- und Pflegezentrum (APZ) Waldruh liegt im Luzerner Hinterland am Rande von Willisau. An dieser idyllischen Lage bietet das UAW Mitglied eine Wohlfühloase für betagte Menschen, die vom Personal optimal betreut werden. Das Wohlergehen und die Selbstbestimmung der Bewohnerinnen und Bewohnern haben hier absoluten Vorrang.

Das Küchenteam entschied sich, neben der alltäglichen kulinarischen Verwöhnung der Bewohnenden und ihren Gästen, die anfallenden Lebensmittelabfälle zu erheben. Bereits während der Messung konnten grosse Fortschritte erzielt werden. Folgen Sie diesem Beispiel und buchen Sie ein Coaching bei United Against Waste!

Alters- und Pflegezentrum Waldruh senkt den Anteil Food Waste am Umsatz um 29%

Coach Thomas Messerli betreute während vier Wochen das Alters- und Pflegezentrum Waldruh in Willisau. Am stillen Rande der Kleinstadt unterstützte er das Küchenteam im Engagement gegen Food Waste. Lebensmittelabfälle sind eine schwierige Herausforderung für Pflegeheime. Während sich die Anzahl Bewohnende kaum verändert, kann deren Appetit und Hungergefühl stark variieren. Die Kalkulation der benötigten Menüs ist deshalb ein schwieriges Unterfangen. Das Küchenteam des APZ Waldruh konnte während den vier Wochen Coaching seine Abfälle dennoch reduzieren. Gleichzeitig war es in der Lage, den Anteil Food Waste am Umsatz um 29% zu senken.

Überproduktion birgt Potential

Unsicherheiten hinsichtlich benötigter Menüs begünstigen eine Tendenz, auf Reserve zu kochen.

Tipps

- ✓ **Kommunikation** zwischen Küche und Pflegepersonal verbessern
- ✓ **Portionsgrößen** regelmässig hinterfragen und anpassen
- ✓ Abfälle auf derer **Zusammensetzung** überprüfen und Folgemaassnahmen festlegen

Aus diesem Grund gibt es im APZ Waldruh einen zu hohen Anteil Überproduktion. Dieser machte ca. 55% der Gesamtabfälle aus. Eine enge Zusammenarbeit zwischen Pflegepersonal und Küche kann hier Abhilfe schaffen. Das Pflegepersonal kann den Appetit der Bewohnenden gut einschätzen oder erfragen und auf diese Weise die Küche unterstützen.

Der Blick auf die Zusammensetzung der Abfälle kann zudem Reduktionspotentiale aufdecken. Dadurch lassen sich die Portionen gezielt verringern, ohne dass den Gästen etwas auf dem Teller fehlt. Weiter dienen sie als Inspirationsquelle für die Weiterverwertung von wertvollen Rüstabfällen, Fruchtschalen oder ähnlichem.



„Es war spannend und es hat Spass bereitet, zu sehen, wie das ganze Küchenteam das Thema Food Waste zu ihrer Mission machte. Die Erkenntnisse wurden fortlaufend in die Produktion eingebaut. Nun gilt es, das ganze Haus ins Boot zu holen und zu sensibilisieren, um das Thema Food Waste auch in den Wohnbereichen zu einer Selbstverständlichkeit zu entwickeln.“

Andrea Löttscher, Leiterin Küche
Alters- und Pflegezentrum Waldruh

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.