



Reduzierung von Food Waste in der Spital Thurgau AG

Mit der Reduktion von Lebensmittelabfällen können zwei zentrale Ziele gleichzeitig verfolgt werden: die Verringerung der negativen Umweltauswirkungen der Lebensmittelproduktion sowie die Senkung der Warenkosten. Vor diesem Hintergrund wurde in Zusammenarbeit mit der Firma Foodways Consulting GmbH und mit finanzieller Unterstützung des Kantons Thurgau sowie Reffnet (Netzwerk Ressourceneffizienz Schweiz) das Projekt Food Save Management in den drei Grossküchen der Spital Thurgau AG lanciert – ein bedeutender Schritt in Richtung einer nachhaltigen Spitalverpflegung.

Um gezielte Massnahmen zur weiteren Reduktion der Lebensmittelabfälle festlegen zu können, bedarf es zuerst einer verlässlichen Datengrundlage. Im ersten Projektschritt erfassten die Küchenteams über einen Zeitraum von vier Wochen detailliert, wie viele Lebensmittel tatsächlich im Abfall landen.

Mit grossem Engagement beteiligten sich die Mitarbeitenden der Hotellerie des Kantonsspitals Frauenfeld, des Spitalcampus Münsterlingen (Kantonsspital und Psychiatrische Klinik) sowie der Klinik St. Katharinental an der systematischen Erhebung. Sämtliche Lebensmittelabfälle wurden in Kategorien gewogen und nach Herkunft dokumentiert (Patientenverpflegung, Küche, Restaurant). Diese aufwändige Datenerfassung erforderte eine sorgfältige Organisation der Messabläufe, lieferte jedoch wertvolle Erkenntnisse darüber, in welchen Bereichen besonders viel Food Waste anfällt. Während des Messzeitraums mit insgesamt 95 304 produzierten Mahlzeiten wurde ein durchschnittlicher Food Waste von 140 g pro Mahlzeit ermittelt.

Neben den durch den Food Waste entstehenden Kosten sind auch die ökologischen Auswirkungen erheblich. Um diese quantifizierbar und vergleichbar zu machen, werden verschiedene Faktoren wie zum Beispiel Treibhausgas, Luftverschmutzung, Wasserverbrauch und

Abfall berücksichtigt und in eine einheitliche Punktezahl, die Umweltbelastungspunkte (UBP), umgerechnet. Der durch die gemessenen Nahrungsmittelabfälle verursachte Umwelteinfluss entspricht dabei der durchschnittlichen Belastung von 48 in der Schweiz lebenden Personen im gleichen Zeitraum.

In den kommenden Jahren soll an allen drei Standorten zusammen der Food Waste pro Mahlzeit auf durchschnittlich 90 g gesenkt werden, was einer Reduktion von rund 35 % entspricht.

Im Bereich der Patientenverpflegung werden dafür verschiedene Massnahmen umgesetzt. Dazu zählen unter anderem die Sensibilisierung der Mitarbeitenden im Bestellprozess oder die Überprüfung der an die Stationen gelieferten Reserve-Essen. Auch durch die Anpassung der abgefüllten Mengen von Suppe, Milch und Kaffee in der Küche sowie durch die Überprüfung der Notwendigkeit von Brot zu den Mahlzeiten kann die Menge der Rückläufe auf den Patiententabletts verringert werden. Ein weiterer Schritt in Richtung Ressourcenschonung erfolgt im Bereich der Mitarbeitendenverpflegung. Die Einführung des neuen Angebots «frisch für morn» ermöglicht es den Mitarbeitenden, nach der Mittagszeit übrig gebliebene Gerichte zu einem vergünstigten Preis zu kaufen.

Nach einem Jahr Umsetzung dieser Massnahmen wird in einer umfassenden Erfolgsmessung überprüft, ob das angestrebte Ziel erreicht wurde. Auf Basis dieser Ergebnisse kann beurteilt werden, in welchen Bereichen weitere Optimierungen nötig sind.

Durch etablierte Massnahmen wie eine präzise Einkaufs- und Produktionsplanung, die Verwertung von Legehennenfleisch und die Nutzung von Kaffeesatz zur Herstellung von Anzündwürfeln konnten Lebensmittelabfälle bereits deutlich reduziert werden. Besonders erfolgreich zeigte sich das Server-on-Demand-System am Kantonsspital Frauenfeld. Patientinnen und Patienten bestellen ihre Mahlzeiten individuell und zeitlich flexibel. So wird gezielt auf die Bedürfnisse Rücksicht genommen. Dieses System trägt seit Jahren nachweislich zur signifikanten Verringerung von Lebensmittelabfällen bei.

Diese bewährten Massnahmen werden auch künftig konsequent weiterverfolgt.



Ladina Romanin
Nachhaltigkeitsmanagerin



Spital Thurgau