

90% Food Save über sechs Jahre – Das Alterszentrum Weinfelden kämpft erfolgreich gegen Food Waste

Food Save ist im Alterszentrum Weinfelden zu einem wichtigen Teil der Küchenphilosophie herangewachsen. Jahrelanges Engagement reduzierte den Food Waste auf einen Bruchteil ursprünglicher Grösse.

Im Alterszentrum (AZ) Weinfelden im Kanton Thurgau herrscht Food Save Stimmung. Eingeläutet hat sie Sebastian Ukatz, der 2012 die Leitung der Küche übernahm. Seither wurden die Bemühungen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren, im Betrieb mehrdimensional verankert und eine Food Save Philosophie geschaffen. 2018 trat man zudem dem Branchennetzwerk United Against Waste (UAW) bei. Durch das vorbildliche Engagement konnten seit 2012 mehr als 90% des Food Waste eingespart werden und das Niveau der Abfälle auf einen Mindestwert gesenkt werden.

Wo es vor sechs Jahren noch 840 kg Lebensmittelabfälle pro Monat waren, fallen heute nur noch 72 kg an. Damit sind nach verschiedenen Umstrukturierungen nur noch 9% der ursprünglichen Abfallmenge übrig. Diese mengenmässigen Reduktionen zeigen sich auch in finanziellen Einsparungen. Alleine beim Broteinkauf konnte eine Entlastung von 6000 Franken pro Jahr erzielt werden.



Goldzopf-Chips der Bäckerei Mohn.

Dabei musste Ukatz und sein Küchenteam gegen einen verschwenderischen Lebensstil kämpfen, der sich oft in Privathaushalten und Grossküchen manifestiert. Hier sieht er grosses Potenzial bei der Vermeidung von Convenience-Produkten und der Resteverwertung, welche die Abfallmenge spürbar aufblähen.

Entsprechende Massnahmen können sowohl Zuhause, als auch in Grossküchen implementiert werden.

«Wir denken langfristig – das ist unser Leitstern. Schliesslich wollen wir, dass auch unsere Kinder mit ausreichend gesundem Essen aufwachsen können. Deswegen achten wir auf einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln.»

Sebastian Ukatz



Sebastian Ukatz, Leiter Küche im Alterszentrum Weinfelden.

Um Food Save voranzutreiben, wurden im Alterszentrum Weinfelden gleich mehrere Anpassungen vorgenommen. Einerseits wurde das Angebot überprüft und auf saisonale Produkte ausgerichtet. Zudem haben die Gäste die Möglichkeit, aus vier verschiedenen Portionsgrössen zu wählen. Je nach Appetit wählen sie die passende Grösse und können vom Nachservice Gebrauch machen. Das Ziel ist, dass nichts übrig bleibt. Weitere Effizienzsteigerungen konnten durch einen kompletten Küchenumbau realisiert werden. Das Team kann nun viel schneller und flexibler nachproduzieren und effizienter arbeiten. Dennoch anfallende Reste werden in der täglichen Messung genau analysiert, damit weitere Potenziale aufgedeckt werden können. Massnahmen innerhalb der Küche sind aber nur ein Aspekt des Themas. Die sensible Seite

ist diejenige der Gäste und Bewohner, wo der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln sorgsam angesprochen werden muss. Ukatz ist bemüht, auf vielseitige Art und Weise den Dialog zu den Gästen zu suchen – häufig auch persönlich. Weitere Ideen sind zudem in der Entwicklung.

Läuten auch Sie in Ihrem Betrieb den Food Save Gedanken ein! Folgen Sie dem Beispiel AZ Weinfelden und treten Sie dem Netzwerk UAW bei. Oder buchen Sie einen Workshop gegen Lebensmittelabfälle. Es lohnt sich! ■

www.united-against-waste.ch

Food Save entlang der Lieferkette

Brot, Desserts und Süssgebäcke werden von der Bäckerei Mohn und der Bäckerei-Confiserie Böhli geliefert. Beide Betriebe sind Mitglieder bei UAW und setzen kreative Ideen für Food Save um.

Mohn wurde für die Goldzopf-Chips bei den Swiss Bakery Trophies mit Gold gekürt und Böhli garantiert haltbare Frische der Desserts mit dem Tiefkühl System. Solche Partnerschaften entlang der Lieferkette sind ideal, um gemeinsam Food Waste zu reduzieren. Damit nehmen die Betriebe eine Vorbildrolle ein.