

Food Save Massnahmen in der städtischen Care-Gastronomie der Stadt Zürich

Tagung vom 5. November 2019
Nachhaltige Ernährung
in Städten und Gemeinden

Lisa Halter,
Projektleiterin Planung und Projekte
nachhaltige Ernährung
lisa.halter@zuerich.ch



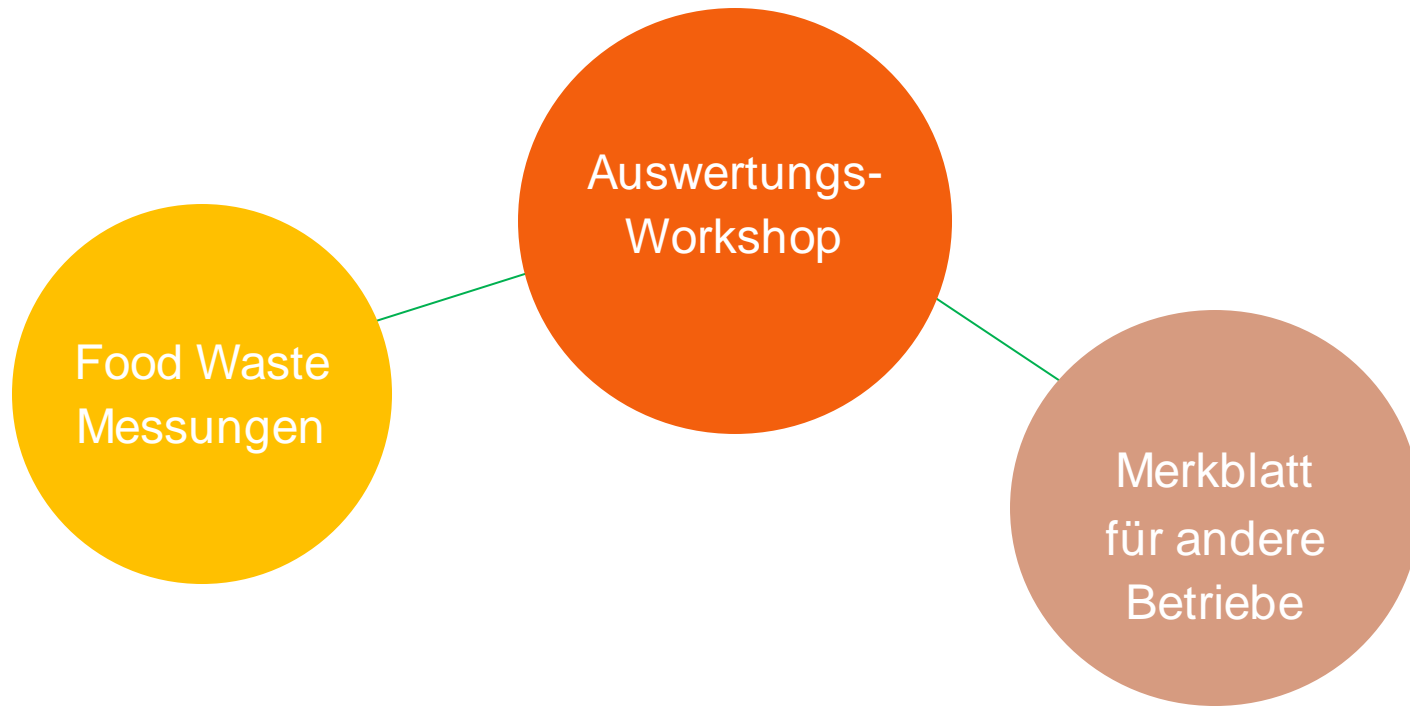


STADTSPITAL TIBEL





1. Messungen 2015-2017



Erfassung Lebensmittelverluste

Woche 1

Alterszentrum: Dorflinde

Woche vom (Datum): 07.09.2015

Aufenthaltstage (AT): 888

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
--	--------	----------	----------	------------	---------	---------	---------

Morgen	Was	Von wem	kg	kg	kg	kg	kg	kg	
	Tellerrücklauf	KundInnen (Speisesaal)	2.700	2.200	2.400	3.300	5.000	2.600	3.500
	Milch und Café	KundInnen (Speisesaal)	7.600	8.300	3.600	10.000	6.800	6.300	6.100
	Tellerrücklauf	Personal	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	Milch und Café	Personal	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	Cafétéria	Gäste (KundInnen, Personal)	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	Anzahl Mitarbeitende, die ein Frühstück konsumiert haben		0	0	0	0	0	0	0

Mittag	Was	Von wem	kg	kg	kg	kg	kg	kg	
	Tellerrücklauf	KundInnen (Speisesaal)	7.700	10.900	8.300	8.030	6.400	3.300	4.600
	Milch und Café	KundInnen (Speisesaal)	5.200	7.000	2.200	4.130	4.000	7.200	5.600
	Tellerrücklauf	Personal	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	Milch und Café	Personal	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	Cafétéria / Restaurant	Gäste (KundInnen, Personal)	0.300	1.200	2.100	1.070	0.300	2.200	1.900
Anzahl Mitarbeitende, die ein Mittagessen konsumiert haben									

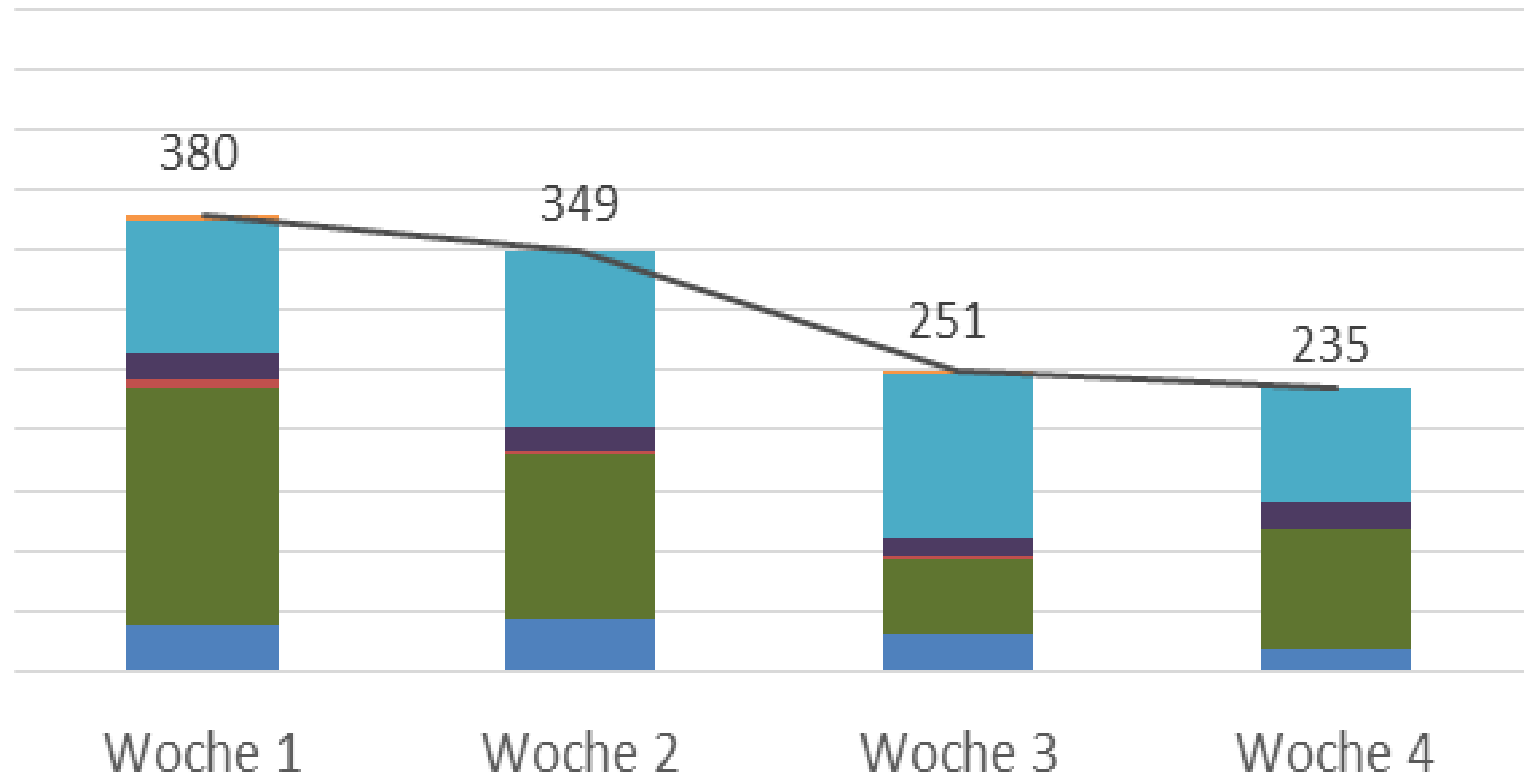
Abend	Was	Von wem	kg	kg	kg	kg	kg	kg	
	Tellerrücklauf	KundInnen (Speisesaal)	4.700	3.600	3.000	4.330	3.680	2.900	3.600
	Milch und Café	KundInnen (Speisesaal)	9.900	4.500	9.000	9.510	6.000	4.300	5.000
	Tellerrücklauf	Personal	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	Milch und Café	Personal	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	Cafétéria / Restaurant	Gäste (KundInnen, Personal)	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Anzahl Mitarbeitende, die ein Nachtessen konsumiert haben									

vom Tag	Was	Von wem	kg	kg	kg	kg	kg	kg	
	Rüstabfälle	Küche	3.600	9.665	2.422	3.000	9.200	4.650	3.300
	Nicht mehr verwertbare LM	Küche, Cafétéria / Restaurant	3.775	17.660	1.800	3.120	4.200	4.200	0.100
	Bankett	Personal, Gäste	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
	anderes	Kaffeersatz	1.520	1.420	2.000	2.642	2.300	2.600	1.800



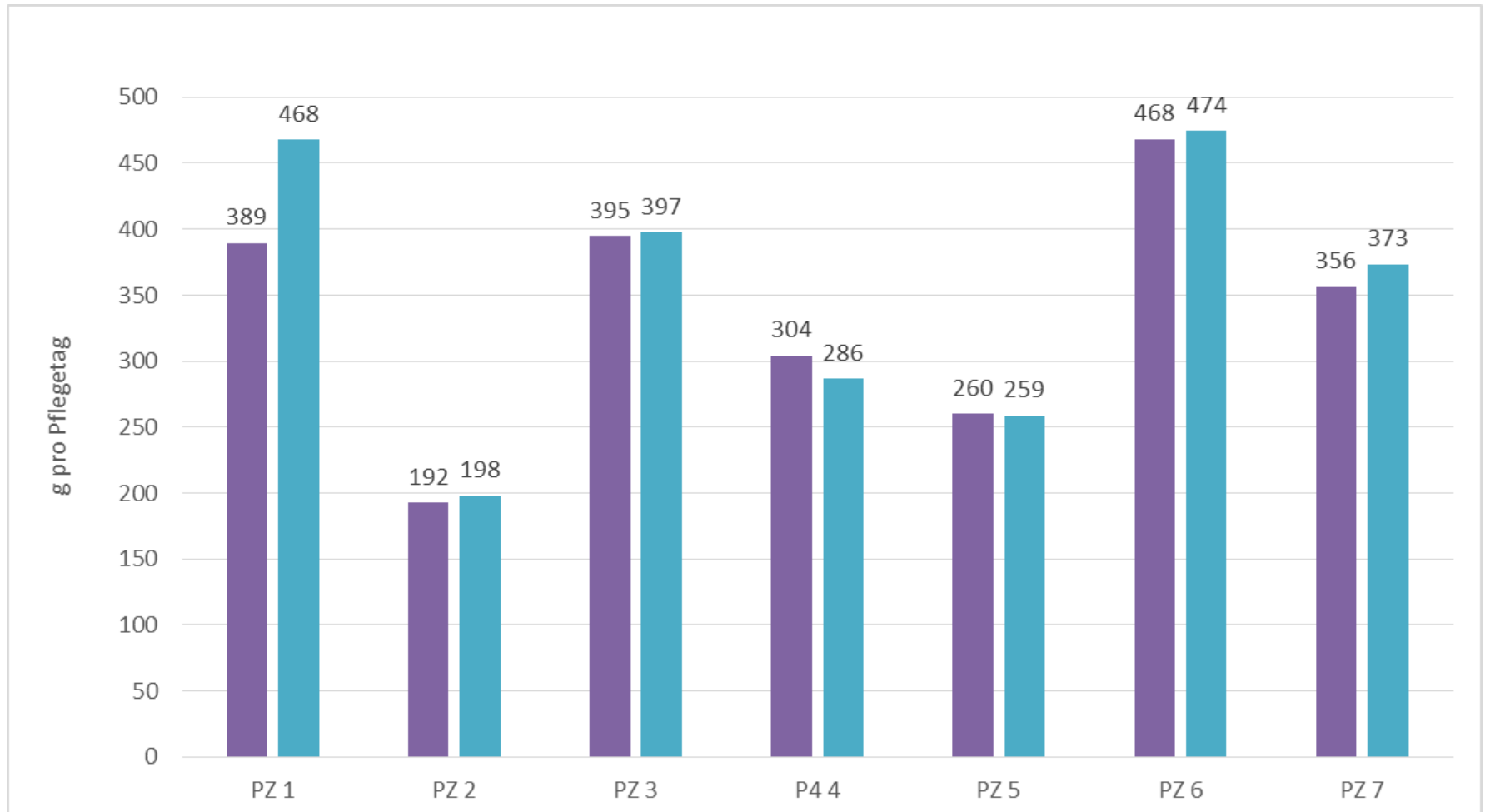
FOOD WASTE

Alterszentren



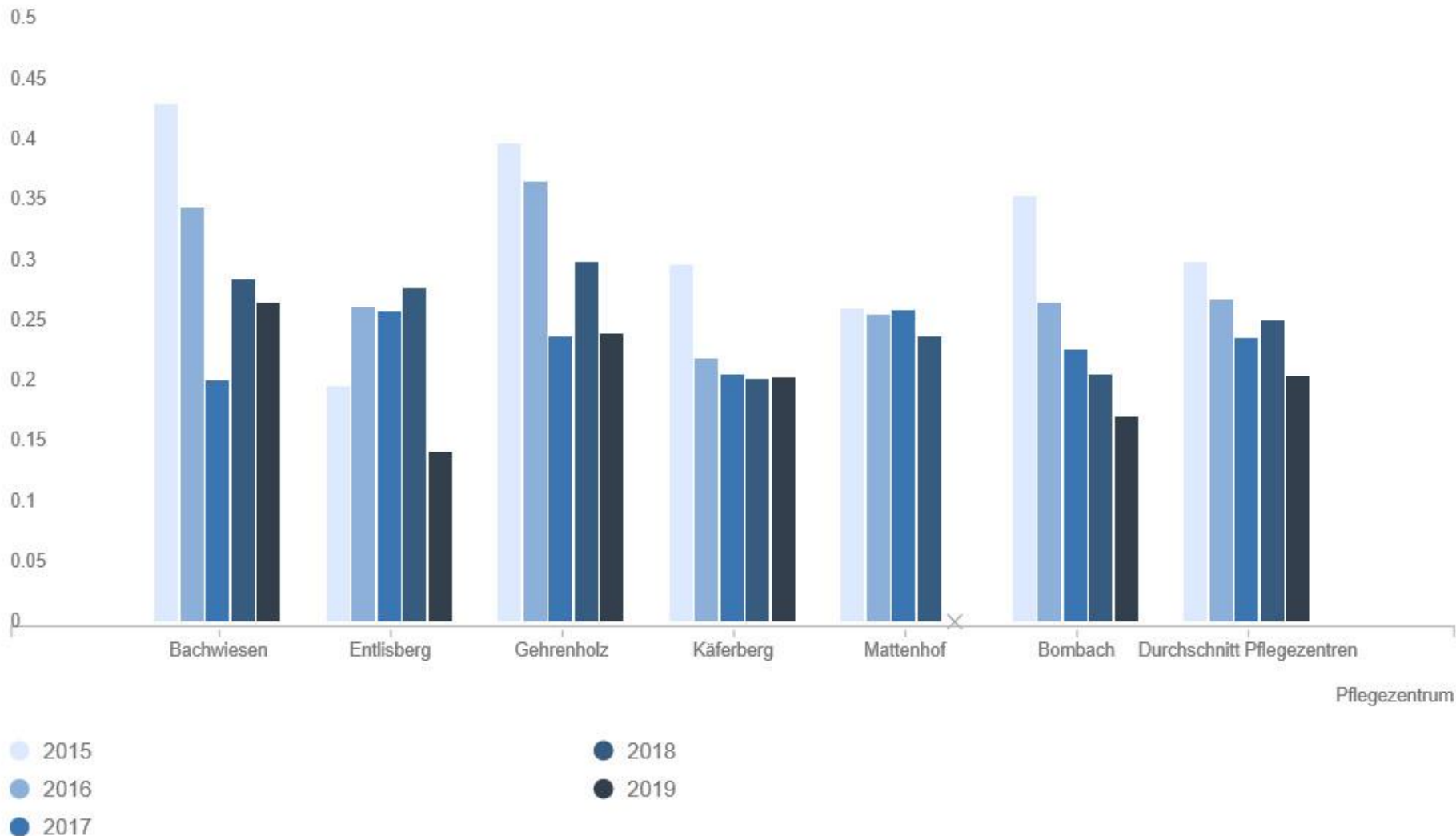
in Gramm / Aufenthaltstag

Pflegezentren

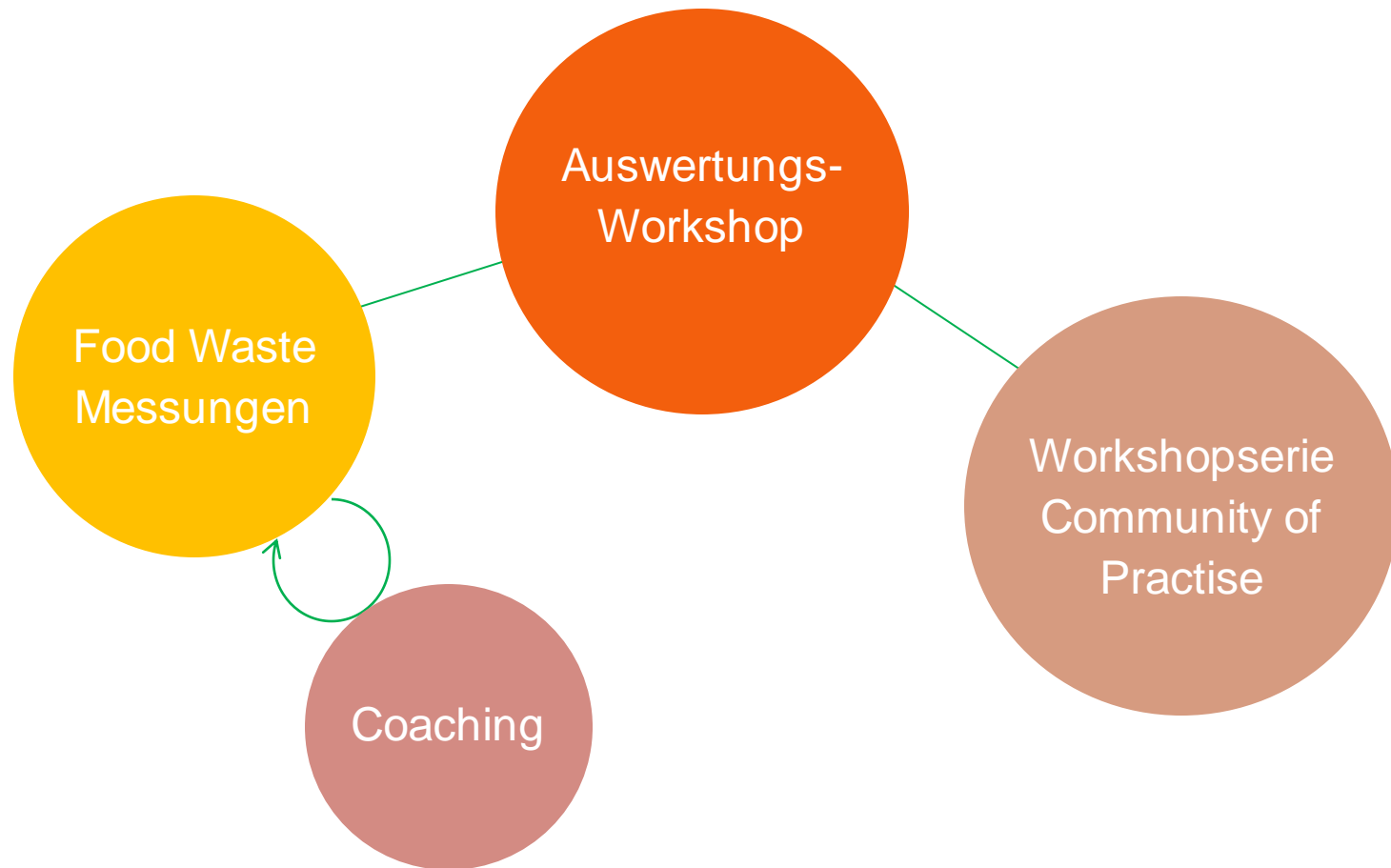


Lebensmittelabfälle in Pflegezentren der Stadt Zürich

Lebensmittelabfälle gesamt pro Pfl egetag (kg). Durchschnitt von 2 Wochen



2. Messungen 2018





LEANPATH TRACKER

YOUR REPORT WAS RECEIVED!

THANKS FOR TRACKING!

FINANCIAL IMPACT

Item Value:

\$12.50

If Wasted Daily for a Year:

\$4,963.50

LP STATS

LAST 14 DAYS

Reports:

0

Team Rank:

1

Create Another Report

Finished Tracking

Environmental Impact

Resources consumed if wasted daily for a year:

13,217 bottles of water



16.7 gallons of gas



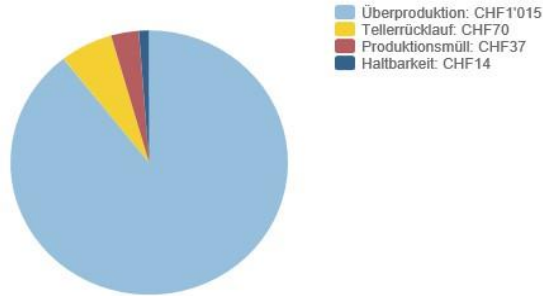
12,217 smartphone charges



Gründe

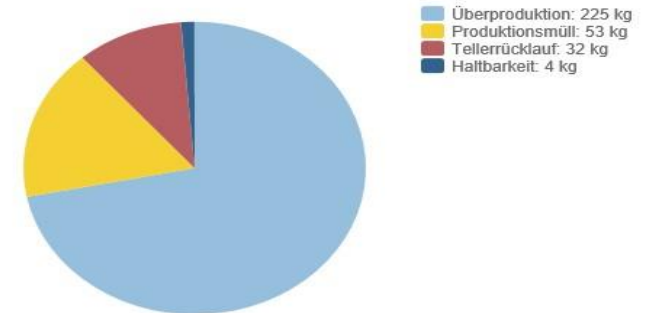
Franken

Top Loss Reasons (Value)



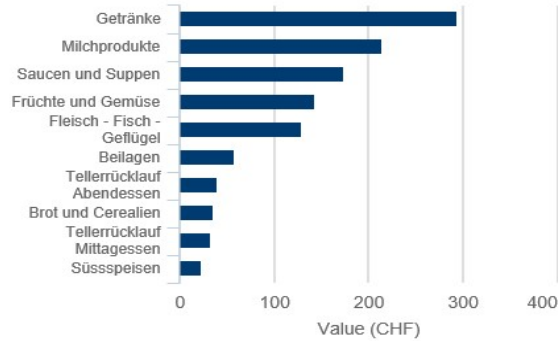
Kilogramm

Top Loss Reasons (Weight)

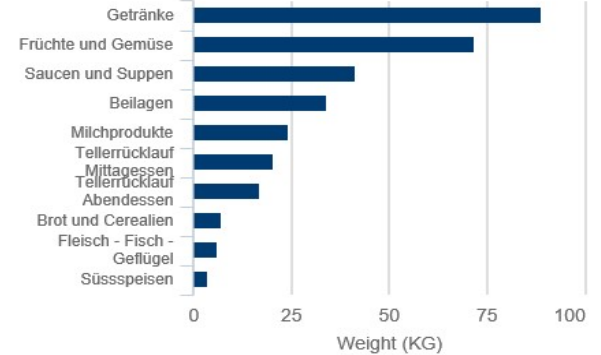


die wichtigsten Kategorien

Top Waste Foods (Value)



Top Waste Foods (Weight)



AZ Dorflinde

Erhebung der Lebensmittel Abfälle für den Zeitraum vom 05.11. - 11.11.2018

Hallo Dorflinde Team

Die Woche 2 ist durch und Ihr seid sicher gespannt, wie es im ersten Vergleich aussieht. Was man vorherwagsagen kann ist, dass Ihr gut gearbeitet habt die letzte Woche. Bitte gebt das dem ganzen Team so weiter, um sie noch mehr zu motivieren.

In der Grafik könnt Ihr sehen, dass der Wert der gesamten Abfälle 635.19 Fr. beträgt. Das entspricht 214.40 Kilogramm Abfall. Dem gegenüber ist ein Total von 1435 Gästen. Schauen wir auf den pro Kopf Wert. Das wären dann 0.45 Fr. oder 0.150 Kg pro Gast. Somit habt Ihr den Abfall pro Gast gesenkt und zwar um 0.017kg/Gast. Das entspricht gut 10%. Das ist eine gute Leistung.

Es zeigt aber auch an Hand der Zahlen, dass Ihr euch in der zweiten Woche schon sensibler mit dem Thema Abfall auseinandergesetzt habt. Nebenbei hoffe ich auch, Ihr konntet schon etwas mit meinen Tipps ~~der letzten Woche anfangen und anwenden.~~

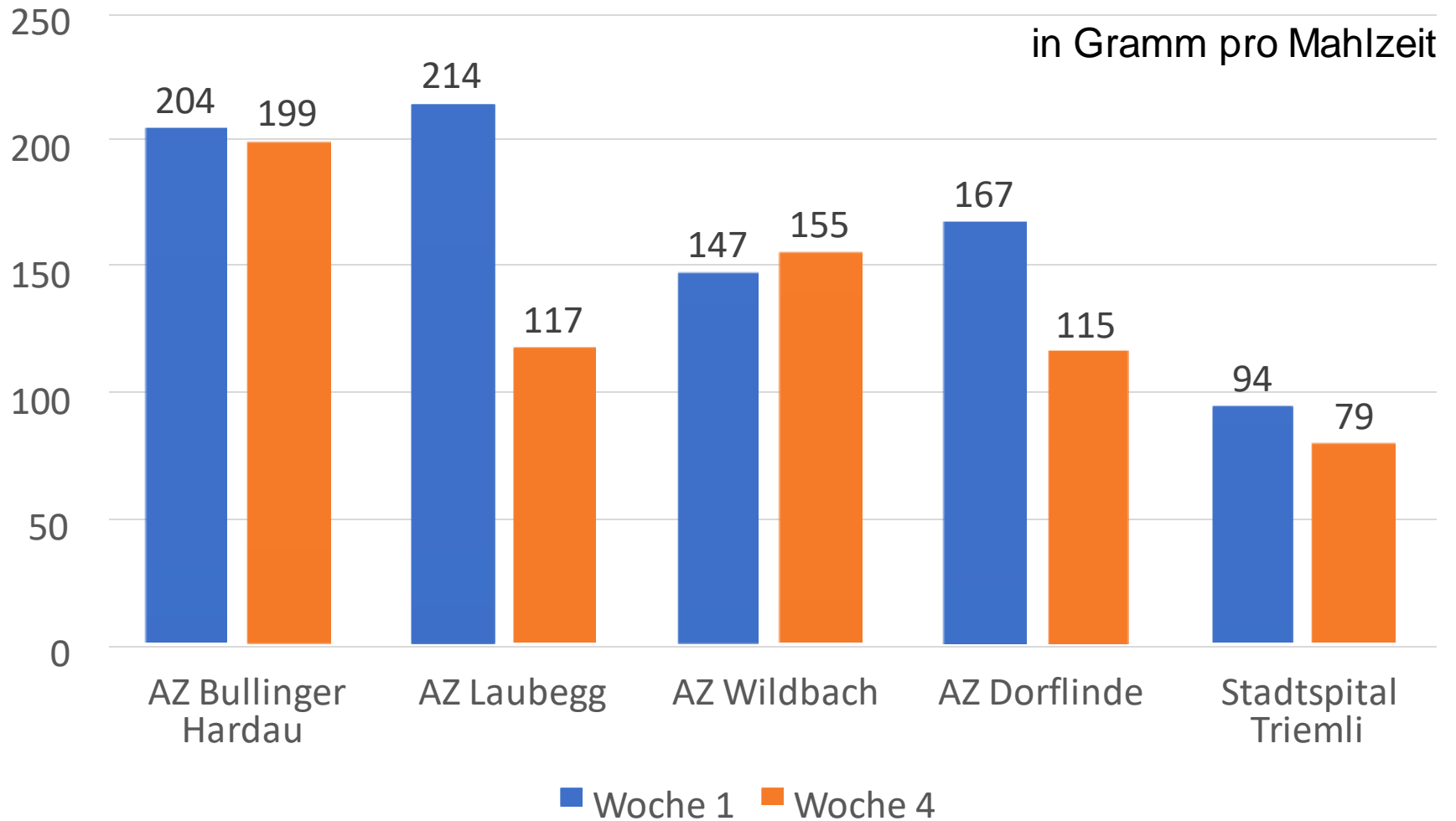
Also ~~wo~~ setzen wir diese Woche den Hebel an?

„Getränke“ macht immer noch rund ein Drittel der gesamten Abfälle aus. Versucht da etwas zurückzufahren. Vergesst aber nicht die Kommunikation mit den Bewohnern, dass sie bei Bedarf noch mehr bestellen dürfen, da Ihr das nicht mit dem Ziel macht Geld zu sparen, sondern dass Ihr Euch gegen Lebensmittelverschwendung einsetzt. Und darum etwas verändern wollt.

~~Punkt 2 „Tellerrücklauf Mittagessen“, versucht die Portionsgrößen anzupassen, vergesst dann aber nicht den Produktionsplan dementsprechend anzugleichen, sonst verschiebt sich der Abfall einfach und das wollen wir ja nicht.~~

Bei Punkt 3 „Früchte und Gemüse“ ist klar der Rüstabfall dominant. Ihr habt aber auch einen Anteil Überproduktion. Also versucht etwas weniger zu produzieren, dabei wird sich gleichzeitig auch der Produktion-Mühl verringern.

Alterszentren & Stadthospital



Food Save Erfahrungsaustausch









Food Waste Messungen