

Erfolgreiche Reduzierung von Lebensmittelabfällen im Klinikum Peine: 12 Tonnen Einsparung und 60.000 € Kostenreduktion

Im Juli 2024 startete das Klinikum Peine gemeinsam mit der GREEN GUIDES GmbH ein Projekt zur gezielten Optimierung der Küchenprozesse. Seit Beginn der Zusammenarbeit liegt der Fokus darauf, die Effizienz zu steigern, Lebensmittelabfälle nachhaltig zu reduzieren und gleichzeitig Kosten zu senken.

Im ersten Schritt erfasste das Klinikum Peine über einen Zeitraum von vier Wochen (Kalenderwochen 46–49 im Jahr 2024) systematisch die anfallenden Speiseabfälle. Auf Grundlage dieser Daten wurden aussagekräftige Nassmüll-Kennzahlen (KPIs) entwickelt. Diese schaffen Transparenz darüber, an welchen Stellen und in welchem Umfang Abfälle entstehen, und ermöglichen eine objektive Vergleichbarkeit.

Im zweiten Schritt wurden die erhobenen Kennzahlen durch die Expertinnen und Experten der GREEN GUIDES GmbH analysiert und gemeinsam mit dem Küchenteam ausgewertet. Darauf aufbauend konnten individuelle und praxisnahe Maßnahmen zur Abfallreduktion entwickelt werden.

Innerhalb von weniger als zwölf Monaten wurden diese Maßnahmen erfolgreich umgesetzt. Die Ergebnisse sind deutlich: Nach einer zweiten Abfallmessung konnte eine Reduktion der Lebensmittelabfälle um 28 Prozent festgestellt werden.

Auf das Jahr hochgerechnet bedeutet dies eine Einsparung von rund 12 Tonnen Lebensmittelabfällen und eine Kostenreduktion von knapp 60.000 Euro – ein herausragender Erfolg für das Klinikum Peine und ein wichtiger Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit im Küchenbetrieb.

„Wir freuen uns sehr über die erzielten Ergebnisse. Die deutliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle zeigt, dass sich nachhaltiges Handeln und wirtschaftlicher Erfolg nicht ausschließen, sondern Hand in Hand gehen. Sowohl im Hinblick auf die ökologische Verantwortung als auch auf die Kostensenkung ist dieses Projekt ein voller Erfolg“, sagt Vorstand Christopher Hempel.

Um diese positiven Entwicklungen langfristig zu sichern, wird das Projekt im Jahr 2026 gemeinsam mit der GREEN GUIDES GmbH fortgeführt. Ziel ist es, weitere Optimierungspotenziale zu identifizieren und zusätzliche Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen umzusetzen.

Über das Projekt

Das Projekt unterstützt Unternehmen dabei, ihre Speiseabfälle systematisch zu erfassen und auf dieser Basis individuelle Konzepte zur Abfallvermeidung zu entwickeln. Durch datenbasierte Analysen und praxisorientierte Maßnahmen trägt es nachhaltig zur Effizienzsteigerung und Ressourcenschonung bei.

Über die GREEN GUIDES GmbH

Die GREEN GUIDES GmbH ist auf die Analyse und Optimierung von Küchenprozessen spezialisiert. Das Unternehmen unterstützt seine Kunden dabei, Lebensmittelabfälle zu reduzieren, Kosten zu senken und nachhaltige Strukturen im Küchenbetrieb zu etablieren.

Medienkontakt:

Sarah Weil-Pütsch

05171-931007

presse@klinikum-peine.de