

Informationen für die Medien

ABCConcepts setzt vor Ort auf die Unterstützung erfahrener Verpflegungsmanager

Engagierter Kampf gegen Lebensmittelverschwendung

In Deutschland werden nach Berechnungen der Umweltorganisation WWF über 18 Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr in die Tonne geworfen. Dass es auch anders geht, zeigen die Verpflegungsmanager von ABCConcepts, die der Verschwendung von wertvollen Ressourcen den Kampf angesagt haben. Einer von ihnen ist Kai-Uwe Moriz, der die Küchen des St. Elisabeth Hospitals in Gütersloh und des Marienhospitals in Oelde leitet.

Dabei verfolgt der Küchenmeister ein ehrgeiziges Ziel: Er möchte den Anteil des Nassmülls pro Patient und Tag auf unter 350 Gramm (Bundesdurchschnitt im Gesundheitswesen) reduzieren. Das ist ihm in der Vergangenheit auch sehr eindrucksvoll gelungen. „Nachdem wir Patienten und Mitarbeiter an den Klinikstandorten zum Thema Lebensmittelverschwendung aufgeklärt hatten, konnten wir den Anteil an Nassmüll im vergangenen Jahr auf durchschnittlich 230 Gramm minimieren“, rechnet Moriz vor. „Das ist die bisherige Bestmarke und gleichzeitig Ansporn, den Rekord im laufenden Jahr zu knacken.“ Doch was führt eigentlich in der allgemeinen Gemeinschaftsverpflegung zu einer derartigen Lebensmittelverschwendung? „Da wird in erster Linie übermäßig Essen produziert“, weiß der Verpflegungsmanager, der seit sieben Jahren für ABCConcepts tätig ist. Wir haben uns intensiv mit dieser Problematik beschäftigt und gehen da einen anderen Weg. Den Patienten und Mitarbeitern sowie unseren Außer-Haus-Gästen in Firmen und

Kontakt für die Presse: der reporter · redaktionsbüro holger bernert · Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon 02841 8874451 · Fax 02841 8874452 · Mobil 0171 3188715 · www.der-reporter.net · redaktion@der-reporter.net

© **ABCConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH** · An der Pönt 47 · 40885 Ratingen
Telefon 02102 2078680 · Fax 02102 20786829 · info@abconcepts.de · www.abconcepts.de

Informationen für die Medien

Schulen als unsere Zielgruppe, bieten wir bedarfsgerechte Portionen an.“ Dabei greift Kai-Uwe Moriz auf das vom Ratinger Beratungsunternehmen entwickelte Tool „ABCommit“ zurück, das jetzt in einer erweiterten Plus-Version zur Verfügung steht. „Die Software hilft uns, Rezepturen und die anschließende bedarfsgerechte Produktion der Speisen ganz genau auf unsere individuellen Bedürfnisse abzustimmen. Auf diese Weise wird bereits im Vorfeld eine Überproduktion ausgeschlossen. Durch ABCommit-Plus verlieren wir zudem die Kosten nicht aus dem Blick, da mit dem webbasierten Tool eine Schnittstelle zu den Lieferanten besteht.“

Die Reduzierung von Nassmüll ist für den engagierten Verpflegungsmanager eine reizvolle Aufgabe. Doch der 52-Jährige muss als Küchenchef von insgesamt 64 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern noch mehr leisten. „Als Verpflegungsmanager bin ich für die administrative Leitung der Küche verantwortlich. Neben der Führung des Küchenteams und der Arbeitseinsatzplanung der Mitarbeiter, fungiere ich als kommunikatives Bindeglied zwischen Geschäftsführung und Beschäftigten.“ Zum Kochen kommt Moriz fast gar nicht mehr. „Muss ich auch nicht, denn ich kann mich auf mein hervorragendes Küchenteam verlassen. Wir haben sogar ein eigenes Qualitätsmanagementsystem. Unser Essen muss sich ständigen internen und externen Überprüfungen unterziehen.“ Patienten und Mitarbeiter sind sich einig: Das Essen für die drei Kliniken sowie Firmen, Kindergärten und Cafeterien schmeckt. Der Zufriedenheitsgrad ist sehr hoch. Das liegt zum einen an dem hohen Frischeanteil, den Kai-Uwe Moriz auf über 50 Prozent geschraubt hat. Auf die Verwendung von Tüten- oder

Kontakt für die Presse: der reporter · redaktionsbüro holger bernert · Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon 02841 8874451 · Fax 02841 8874452 · Mobil 0171 3188715 · www.der-reporter.net · redaktion@der-reporter.net

© **ABCConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH** · An der Pönt 47 · 40885 Ratingen
Telefon 02102 2078680 · Fax 02102 20786829 · info@abconcepts.de · www.abconcepts.de

Informationen für die Medien

Dosenprodukten wird dagegen gänzlich verzichtet. „Wir wollen die Gemeinschaftsverpflegung in unserem Bereich zum Erlebnis machen. Dazu gehören viele kulinarische Aktionen, die wir übers Jahr verteilt anbieten. Allein im Jahr 2017 wurden in unserer Zentralküche in Gütersloh 28 Tonnen Bio-Kartoffeln aus der Region und über 8.000 Bratwürste vom hiesigen Handwerksmetzger verarbeitet. Insgesamt werden täglich rund 1.200 Mittagessen zubereitet.“

www.abconcepts.de



Seit 2012 ist Kai-Uwe Moriz Verpflegungsmanager bei ABCConcepts.

© Holger Bernert

Verantwortlich für den Inhalt: Thomas Beers, Telefon 02102 2078680, Ratingen, 12. Mai 2019

Kontakt für die Presse: der reporter · redaktionsbüro holger bernert · Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon 02841 8874451 · Fax 02841 8874452 · Mobil 0171 3188715 · www.der-reporter.net · redaktion@der-reporter.net

© **ABCConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH** · An der Pönt 47 · 40885 Ratingen
Telefon 02102 2078680 · Fax 02102 20786829 · info@abconcepts.de · www.abconcepts.de