

## LÖSUNGSANSÄTZE – SCHRITTE UM LEBENSMITTELRESTE ZU VERMEIDEN

<p><b>1. Lebensmittelabfälle quantifizieren: Eine Diagnose stellen</b></p>	<p>1.1. Wiegen der Lebensmittelabfälle (pro Station: Produktion - Ausgabe - Tellerreste)</p> <p>1.2. Wiegen der Lebensmittelabfälle (pro Station) mit Trennung nach den verschiedenen Komponenten der Mahlzeit (z. B. Gemüse/Salat, Fisch/Fleisch, Stärkebeilage, Nachtisch, Sonstiges, Nicht vermeidbare Speisenabfälle)</p> <p>1.3. Eine Gästebefragung durchführen (Portionsgröße, Geschmack, Vorlieben, Gründe für das Übriglassen von Speisen etc.)</p> <p>1.4. Bei Projektstart: alle Akteure der Einrichtung einbeziehen (Küchenleitung und Personal, Ausgabepersonal, Servicekräfte/Menüassistenten, Pflege, Lehrkräfte/Schüler, Verwaltung, Träger etc.)</p>
<p><b>2. Optimierung der Planung</b></p>	<p><i>Speisenplanung</i></p> <p>2.1. Anpassung der Speisepläne an die Jahreszeiten</p> <p>2.2. Saisonale und regionale Gerichte anbieten</p> <p>2.3. Reste vom Vortag flexibel im Speiseplan/Buffet einbauen</p> <p>2.4. Weniger verschiedene Komponenten verwenden: eine Komponente kann für diverse Gerichte verwendet werden (Bsp. Tomate: kann gebraten werden, in Suppen, als Garnitur oder im Salat verwendet werden)</p> <p><i>Produktionsplanung</i></p> <p>2.5. Professionelle Softwarelösungen zur Berechnung der Produktionsmenge einsetzen – Produktionsplanung optimieren und Faktoren wie Wetter, Ausflüge, Feste, Feiertage etc. berücksichtigen</p> <p>2.6. Übertragung von Informationen zwischen der Außenstellen (z. B. Schule/Pflegstation etc.) und dem Küchenteam stärken – Feedbacksystem einführen, z. B. regelmäßige Rückmeldung über Ausgabe- und Tellerreste</p>
<p><b>3. Anpassung der Mengen</b></p>	<p>3.1. Beachtung der Empfehlungen für Mengen während der Zubereitung (Waage nutzen, Portionsgrößen anpassen!)</p> <p>3.2. Beachtung der empfohlen Mengen während der Ausgabe/Verteilung – Kellenplan, standardisiertes Portionierungsbesteck, Fotos etc.</p>

	<p>3.3. Rezepte und Erfahrungswerte für Portionsgrößen überprüfen und an Bedarf und Gegebenheiten anpassen</p> <p>3.4. Produktionsmengen intern einheitlich absprechen und festlegen (Weitergabe der Informationen, wenn jemand z. B. krank ist)</p> <p>3.5. Anpassung der Portionsgrößen an verschiedene Zielgruppen (Kinder, Erwachsene, Senioren)</p> <p>3.6. Gewichte der gekauften Produkte mit den Lieferanten justieren (Abstimmung der Gebindegrößen), Planung von Aktions- und Saisonprodukten</p>
<p><b>4. Hohe Qualität und hoher Genusswert der Lebensmittel</b></p>	<p>4.1. Mehr unverarbeitete Produkte (Rohprodukte) verwenden</p> <p>4.2. Schonend Garen (kontrollierte/niedrige Temperaturen anwenden)</p>
<p><b>5. Optimierung der Praxis/ Abläufe in der Küche</b></p>	<p>5.1. Nutzung von Datenblättern („Was ist wann, wie zu tun“) bei der Zubereitung („an erprobte Rezepturen halten“)</p> <p>5.2. Auf-/Verwerten von Überschüssen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Angebot von Tages- oder Überraschungsgerichten</li> <li>→ Reste flexibel in Buffet/Speiseplan einbauen</li> <li>→ Reste kreativ weiterverarbeiten (Brühen, Bouillons, Pasteten, Suppen etc.)</li> <li>→ Rezeptentwicklung zur Verwendung von Brotrinden (in Senioreneinrichtungen)</li> <li>→ Überschüsse für Mitarbeitermahlzeiten nutzen</li> <li>→ einwandfreie Überschüsse an gemeinnützige Einrichtungen weitergeben</li> </ul> <p>5.3. Produktionsabläufe ggf. verändern, um kurzfristig nachproduzieren zu können („just-in time“), nur Mengen produzieren, die tatsächlich bestellt wurden</p> <p>5.4. Entkopplung von Produktion und Ausgabe: nur die Speisen erhitzen, die für die Ausgabe benötigt werden (chargenweise erwärmen)</p> <p>5.5. Buffetauslage: mehrfach und geringer Bestücken, zum Ende der Ausgabezeit ggf. Anrichten schließen</p> <p>5.6. Bei einer Verpflegungswoche von 5 Tagen ist die Auslage des Buffets an weniger besuchten Tagen (z. B. freitags) geringer zu füllen</p>

	<p>5.7. Regelmäßige Dokumentation von Rückläufen und ein Austausch zwischen Ausgabe-/Spülpersonal und Küchenleitung (z. B. aufschreiben von Lebensmitteln, die regelmäßig zurückgehen)</p> <p>5.8. Gäste selber das Dressing auf den Salat mischen lassen, um ein „unansehnlich- und matschig-werden“ zu vermeiden</p>
<p><b>6. Berücksichtigung der Verhaltensweisen und Essgewohnheiten der Gäste</b></p>	<p>6.1. Gäste/Schüler langsam an neue Produkte heranführen - Probierportionen</p> <p>6.2. Arbeiten sie an dem (Erscheinungs-)Bild und der Konsistenz der Speisen</p> <p>6.3. Implementieren von alternativen Ausgabe-/Verteilungsmethoden, z. B. Speisenausgabe an mehreren Stationen, Ausgabe ohne Tablett oder Bezahlung der Portionsgröße nach Gewicht</p> <p>6.4. Anbieten von „Mehrwahl“-Angeboten (Multi-Choice) z. B. Gerichte ohne bestimmte Komponenten (Bsp. Salat ohne Zwiebeln)</p> <p>6.5. Anpassung der Portionsgrößen an verschiedene Zielgruppen (Kinder, Erwachsene, Senioren)</p> <p>6.6. Möglichkeit des Nachschlags bzw. Einpackmöglichkeiten anbieten</p> <p>6.7. Pausenlänge in Schulen berücksichtigen: Abfälle gehen zurück, wenn vor dem Mittagessen eine Pause eingeplant ist und die Mittagspause insgesamt zum Essen lang genug ist</p> <p>6.8. Reihenfolge der Komponentenausgabe anpassen, um Auswahl zu beeinflussen bzw. Tellerreste zu verringern</p>
<p><b>7. Gestaltung der Rahmenbedingungen</b></p>	<p>7.1. Optimieren der Öffnungszeiten des Restaurants entsprechend der Stoßzeiten</p> <p>7.2. Das Restaurant so gestalten, dass es besonders benutzerfreundlich ist (Lautstärke, Möbel etc.)</p>
<p><b>8. Kommunizieren/Sensibilisieren</b></p>	<p><i>Mitarbeiterkommunikation</i></p> <p>8.1. Aufbauen und leiten einer „Abfallkommission“, „Verwertungs-AG“ oder „Mensa-AG“ → kann sich allumfassend auch für ein ausgewogenes, akzeptiertes Essen einsetzen</p> <p>8.2. Einbindung der Mitarbeiter: Managen und anleiten des Mitarbeiterteams, Mitarbeiterschulung → Anreize schaffen, z. B. „Waste Champion“ auszeichnen</p> <p>8.3. Sicherstellen, dass Mitarbeiter mit dem gesamten Menü und allen Komponenten vertraut sind</p>

	<p>8.4. Austausch mit neuen Außenstellen (z. B. Schule, Kindergarten oder Pflegestation): Tägliches Feedback, explizite Nachfrage, warum z. B. volle Gastronorm-(GN) Behälter zurückkommen</p> <p>8.5. Absprachen mit Außenstellen über beliebte und unbeliebte Gerichte etc. (trotzdem soll das Angebot insgesamt ausgewogen und z. B. an die Empfehlungen der deutschen Gesellschaft für Ernährung DGE- angelehnt sein</p> <p><i>Kundenkommunikation</i></p> <p>8.6. Hinweisschilder an der Ausgabe mit der Info, dass verschiedene Portionsgrößen oder Nachschlag zu erhalten sind und der Bitte „aufzuessen“</p> <p>8.7. Plakat-/Posteraktionen, um Kunden auf Initiative aufmerksam zu machen (z. B. „Wir wollen Lebensmittelabfälle vermeiden - Helfen Sie mit!“) und die Akzeptanz der Kunden, z. B. für ein eingeschränktes Angebot kurz vor Ende der Speisenausgaben, zu gewinnen</p> <p>8.8. Küchenbesuche für die Gäste organisieren – Transparenz schafft Verständnis</p> <p>8.9. Partizipative Abfallsortierung organisieren – z. B. Schüler trennen ihre Tellerreste selbst</p> <p>8.10. Regelmäßige Kundenbefragungen zur Kundenzufriedenheit und zu Gründen von Resten</p>
--	--

Bei diesen Lösungsansätzen handelt es sich um eine Zusammenfassung der Maßnahmenentwicklung des **Projektes "Reduktion von Warenverlusten und Warenvernichtung in der Außer-Haus-Verpflegung - ein Beitrag zur Steigerung der Ressourceneffizienz"** und der folgenden **Literatur**:

**Graggaber et al. (1999):** Potentiale und Maßnahmen zur Abfallverringerung in ausgewählten Branchen. [Online] <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/pool/pdf/verringderung.pdf>, zuletzt aufgerufen am 11.09.14

**Projekt Green Cook en Région Nord-Pas de Calais (2011-2013)** [Online] [www.green-cook.org/-Partenariat-.html](http://www.green-cook.org/-Partenariat-.html), zuletzt aufgerufen am 16.09.14

**GV-Manager (Hrsg.) (2013):** Zeigt her eure Tonne, S. 34-37. [Online] [http://www.blmedien.de/data/emags/gastroinfoportal/GVmanager\\_12\\_2013/?dom=gastro/?dom=gastro#/34/](http://www.blmedien.de/data/emags/gastroinfoportal/GVmanager_12_2013/?dom=gastro/?dom=gastro#/34/), zuletzt aufgerufen am 11.09.14

**Kallbekken, Saelen (2013):** Nudging hotel guests to reduce food waste as a win-win environmental measure. In: Economic letters. 119 (3), S. 325-327

**Wrap (2014):** Commercial kitchen – production. [Online] <http://hafsva.wrap.org.uk/kitchen>, zuletzt aufgerufen am 11.09.14

**WRAP (2013):** Where food waste arises in the UK hospitality and food service sector: spoilage, preparation and plate waste. Final report. [Online] [www.wrap.org.uk/hospitality](http://www.wrap.org.uk/hospitality), zuletzt aufgerufen am 10.09.2

gefördert durch:

Ministerium für Innovation,  
Wissenschaft und Forschung  
des Landes Nordrhein-Westfalen



EUROPÄISCHE UNION  
Investition in unsere Zukunft  
Europäischer Fonds  
für regionale Entwicklung

**Ziel2.NRW**  
Regionale Wettbewerbsfähigkeit und Beschäftigung

Das Projekt wird im Rahmen des EFRE ko-finanzierten Operationellen Programms für NRW im Ziel 2 „Regionale Wettbewerbsfähigkeit und Beschäftigung“ 2007-2013 gefördert.