



Erläuterung zur Beteiligungserklärung der Zielvereinbarung

REDUZIERUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN IN DER AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

In Zusammenarbeit mit:



GEMEINSAM GUTEN VERSCHWENDUNG



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences



Ziel des Projekts „**Zu gut für die Tonne! – Dialog zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung**“ ist es, gemeinsam mit den wesentlichen Akteuren eine freiwillige Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen für diesen Bereich auf den Weg zu bringen. Parallel zu den Dialogveranstaltungen werden Demonstrationsvorhaben mit ausgewählten Pilotunternehmen aus den Bereichen Business & Industry, Tourismus und Care durchgeführt.

Mehr Informationen zu dem Projekt finden Sie hier:

WWF

www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/dialog-zur-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen

BMEL

www.zugutfuertonne.de/strategie/dialogforen/ausser-haus-verpflegung

Impressum

Projektförderung: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
 Projektträger: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
 Förderkennzeichen: 2817WWFo16
 Projektpartner: WWF Deutschland, talk & act Nachhaltigkeitsmanagement c/o United Against Waste e. V., Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN) der Fachhochschule Münster, Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft e. V. (INL)
 Herausgeber: WWF Deutschland
 Stand: Mai 2021
 Autoren: Silke Friedrich (Fachhochschule Münster, iSuN), Torsten von Borstel (United Against Waste),
 Mitarbeit: Tanja Dräger de Teran (WWF), Kerstin Weber (WWF), Toni Meier (INL), Birgit Welte (United Against Waste)
 Koordination: Tanja Dräger de Teran (WWF)
 Kontakt: tanja.draeger@wwf.de
 Redaktion: Tanja Dräger de Teran (WWF)
 Gestaltung: Silke Roßbach (silke-rossbach.de)
 Bildnachweise: Mark Bowden/GettyImages (Titel), monkeybusinessimages/GettyImages S.5, Lukas Faust S.11, Andrey Popov/GettyImages S.12, Kzenon/GettyImages S.14, P.Jjaruwan/GettyImages S.19, Anja Weber/Wigwam S.22, Sebalos/GettyImages S.25, LElik83/GettyImages S.34

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort

1. Anforderung an regelmäßige Datenerhebung – Messen, Dokumentieren und Kontrollieren

- 1.1 Mindestanforderung: Systematisches Vorgehen festlegen und dokumentieren 8
- 1.2 Mindestanforderung: Verantwortliche festlegen im Gesamtunternehmen und an allen Betriebsstandorten, die sich an den Messungen beteiligen 8
- 1.3 Mindestanforderung: Kontinuierliches gleiches Vorgehen über die Zeit, um Datenvergleich zu ermöglichen 8
- 1.4 Mindestanforderung: Erhebung entlang der Küchenprozesse 9
- 1.5 Mindestanforderung: Dauer der Messperiode 9
- 1.6 Mindestanforderung: Erfassung des gesamten Lebensmittelabfalls 9
- 1.7 Mindestanforderung: Anzahl der Messperioden 10
- 1.8 Optionale Maßnahmen: Differenzierung nach Mahlzeittypen 10
- 1.9 Optionale Maßnahmen: Bei Dienstleistung in unterschiedlichen Bereichen: Erfassung getrennt nach Settings (siehe Anhang I) 10
- 1.10 Optionale Maßnahmen: Längerer Messzeitraum bis zu kontinuierlicher Messung 11
- 1.11 Optionale Maßnahmen: Überprüfung von Einzelmahnahmen oder Maßnahmenbündeln 11

2. Anforderungen an die zu erhebenden Daten

- 2.1 Mindestanforderungen: Masse als Messgröße: Tonnen oder Kilogramm Masse/Jahr und Masse Gramm/Mahlzeit 14
- 2.2 Mindestanforderungen: Lebensmittelabfälle im Verhältnis zur eingesetzten Menge 14
- 2.3 Mindestanforderungen: Anzahl der Gäste/Bons 15
- 2.4 Mindestanforderungen: Angaben Abfalltonnen/Jahr vom Entsorger 15
- 2.5 Optionale Maßnahmen: Erhebung der Lebensmittelabfälle nach Ausgabesystem oder Komponenten 16
- 2.6 Optionale Maßnahmen: Monetäre Kennzahlen (Angaben in EUR) 16
- 2.7 Optionale Maßnahmen: Erhebung von Umweltkennzahlen 17

3. Anforderungen zur Prozessoptimierung

- 3.1 Mindestanforderungen: Identifizierung der Messbereiche, an denen Lebensmittelabfälle anfallen 18

- 4 3.2 Mindestanforderungen: Analyse der Ursachen und Prozesse, die durch die Messung als relevant für den Lebensmittelabfall erkannt werden 18
- 7 3.3 Mindestanforderungen: Entwicklung und Umsetzung von passgenauen Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelabfälle 18
- 8 3.4 Optionale Maßnahmen: Zusammenarbeit mit Dienstleistern/Lieferanten zur Reduktion von Lebensmittelabfällen 19
- 8 3.5 Optionale Maßnahmen: Weitergabe von Lebensmitteln an Dritte 19
- 4. Anforderungen im Bereich Personal 20
 - 4.1 Mindestanforderungen: Mitarbeitende werden für das Thema Lebensmittelabfallvermeidung sensibilisiert, über Planung und Umsetzung der Messung, Maßnahmenentwicklung und Evaluation regelmäßig informiert und geschult 20
 - 4.2 Mindestanforderungen: Einbeziehung der Mitarbeitenden in Planung und Umsetzung der Messung, Maßnahmenentwicklung und Evaluation 20
 - 4.3 Optionale Maßnahmen: Weiterbildungsmaßnahmen für Mitarbeitende 21
- 5 Anforderungen zur Kommunikation an die Kundschaft 22
 - 5.1 Mindestanforderungen: Anwendung von Kommunikationsmaßnahmen zum Thema Lebensmittelverschwendung bei der Offline- und/oder Online-Kommunikation 22
 - 5.2 Mindestanforderungen: Information zum Thema Lebensmittelverschwendung an die Auftraggeber und Aufruf zur Unterstützung der Zielvereinbarung 23
 - 5.3 Optionale Maßnahmen: Aktionen zum Thema Lebensmittelverschwendung 23
 - 5.4 Optionale Maßnahmen: Bereitstellung von Behältnissen zur Mitnahme der übriggebliebenen Speisen 23
- 6. Anforderungen an die Öffentlichkeitsarbeit 24
 - 6.1 Mindestanforderungen: Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit in Bezug auf die Teilnahme an der Zielvereinbarung 24
 - 6.2 Optionale Maßnahmen: Information der Öffentlichkeit über erzielte Ergebnisse während der Teilnahme an der Zielvereinbarung 24
 - 6.3 Optionale Maßnahmen: Integration der erzielten Ergebnisse in die Berichterstattung 24
- 7. Hinweise zur Berichterstattung 25
 - Anhang 1: Zielvereinbarung für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung 27
 - Annex I: Außer-Haus-Verpflegung 33
 - Annex II: Beteiligungserklärung für Unternehmen 35

VORWORT

Im Februar 2019 wurde das Dialogforum *Zu gut für die Tonne! – Dialog zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung* gestartet. Es ist Teil der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung und wird vom WWF Deutschland koordiniert. Projektpartner sind United Against Waste e. V., die FH Münster und das Institut für Nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft e. V. (INL).

Durch den Dialog soll gemeinsam mit den wesentlichen Akteuren der Branche eine Zielvereinbarung für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung auf den Weg gebracht werden. In der Zielvereinbarung erklären sich die maßgeblichen Verbände und Unternehmen des Sektors bereit, im Rahmen ihrer Umsetzungsmöglichkeiten die Erreichung des in der Agenda 2030 der Vereinten Nationen festgelegten Ziels (SDG 12.3) – die Halbierung der Lebensmittelverschwendung in der Außer-Haus-Verpflegung – zu unterstützen. Die Zielvereinbarung wurde auf der Grundlage der ersten Konsultationsphase und der Ergebnisse der Veranstaltungen, die im Rahmen des Projekts durchgeführt worden sind, entwickelt. Sie baut auf der sektorübergreifenden Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen auf, die im Februar 2020 veröffentlicht worden ist.¹

Wir möchten uns an dieser Stelle nochmals herzlich bei den Teilnehmenden für die zahlreichen Einschätzungen und Perspektiven bedanken, die für die Überarbeitung, Weiterentwicklung und Fokussierung der Vorschläge außerordentlich hilfreich waren.

Ausschlaggebend für die Erreichung des Ziels sind insbesondere die Unternehmen. Sie tragen durch ihr Engagement in ihren eigenen Betrieben hinsichtlich der Erfassung von Lebensmittelabfällen, der Umsetzung von Reduktionsmaßnahmen und der Bereitstellung von Daten maßgeblich zur Erreichung des Ziels bei.

Vor diesem Hintergrund wurde in der Zielvereinbarung eine gesonderte Beteiligungserklärung integriert, die sich explizit an die Unternehmen richtet (Annex II). Durch deren Unterzeichnung erklären sich die Unternehmen bereit, sich an der Zielvereinbarung und an der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu beteiligen, die Mindestanforderungen zu erfüllen und weitere freiwillige Maßnahmen in ihren Betrieben durchzuführen.

¹ https://www.zugut fuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/inhalt/Strategie/Grundsatzvereinbarung-final_web.pdf



Die Entwicklung der Mindestanforderungen an die Unternehmen erfolgte nach der Maßgabe, dass diese für die Unternehmen umsetzbar und sowohl für kleine als auch große Unternehmen anwendbar sein sollen. Auch wurden diese mit dem Blick darauf entwickelt, dass die Anforderungen einen Mehrwert und Vorteil für die Unternehmen generieren. Übergeordnet werden über die Umsetzung der Zielvereinbarung Daten – unter Gewährleistung der Vertraulichkeit – erhoben, die einerseits zukünftig einen Nachweis zu den erzielten Reduktionserfolgen der Außer-Haus-Verpflegung ermöglichen und andererseits die Option bieten, Benchmarks und vergleichende Darstellungen zu erarbeiten (z. B. Einordnung eines Unternehmens in seiner Sparte).

Die vorliegende Erläuterung zur Beteiligungserklärung für Unternehmen (Annex II der Zielvereinbarung) zielt darauf ab,

- die gemeinsame Arbeit der Branche zur Reduktion der Lebensmittelabfälle auf der Unternehmensebene zu konkretisieren,
- die Mindestanforderungen an die Unternehmen sowie die optionalen Maßnahmen der Unternehmen zu beschreiben,
- einen Leitfaden für konkrete Arbeitsstrukturen und Prozesse zur Reduktion der Lebensmittelabfälle zu geben,
- Hilfestellungen und Unterstützungsangebote aufzuzeigen,
- Hinweise zur Nutzung der Kommunikationsangebote für die Branche zu geben.

In dieser Erläuterung werden sowohl alle Mindestanforderungen als auch die optionalen Maßnahmen aus der Beteiligungserklärung beschrieben. Sie werden folgendermaßen untergliedert:

- Messung der Lebensmittelabfälle im Betrieb (Kapitel 1 und 2)
- Reduktion der Lebensmittelabfälle durch Entwicklung, Umsetzung und Dokumentation von Maßnahmen (Kapitel 3)
- Maßnahmen zur Schulung der Mitarbeitenden, zur Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit (Kapitel 4, 5 und 6)
- Hinweise zur Berichterstattung (Kapitel 7)

Aufgrund der vielfältigen Strukturen der Außer-Haus-Verpflegung werden zukünftig für einzelne Settings, wie z. B. Schulen, Krankenhäuser oder Hotels, spezifische Handlungsleitfäden erarbeitet, die detailliert und anhand von unterschiedlichen praxisnahen Beispielen veranschaulichen, wie die Mindestanforderungen zur Erreichung der Zielvereinbarung umsetzbar sind.

DOKUMENTE ZUR ZIELVEREINBARUNG „REDUZIERUNG DER LEBENSMITTEL-ABFÄLLE IN DER AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG“

Zielvereinbarung: Vereinbarung zwischen dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und den Verbänden inklusive der Beteiligungserklärung für Unternehmen (Annex II)

Erläuterung zur Beteiligungserklärung für Unternehmen (Beschreibungen zu den Mindestanforderungen)

1. ANFORDERUNG AN REGELMÄSSIGE DATENERHEBUNG - MESSEN, DOKUMENTIEREN UND KONTROLLIEREN

Ziel

Mit der Reduktion von Lebensmittelabfällen zahlen Sie einerseits auf ökonomische Ziele ein, wie den ökonomischen Erfolg Ihres Unternehmens und die Reduktion externalisierter, gesellschaftlich getragener Kosten. Gleichzeitig tragen Sie aktiv zur Erreichung ökologischer Ziele wie Klima-, Arten- und Ressourcenschutz bei.

Vorteil und Mehrwert für Betriebe

Die Erfassung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen sind für Ihr Unternehmen in vielerlei Hinsicht von Vorteil. Es gilt, die mit den Lebensmittelabfällen verbundenen Kosten in den Blick zu nehmen, denn neben dem Wareneinsatz sind die Ausgaben für Energie bei Lagerung, Produktion und Ausgabe sowie für das Personal bei Zubereitung, Ausgabe und Entsorgung der Lebensmittelabfälle circa zehnmal höher als die reinen Entsorgungskosten. Bereits einfache Maßnahmen führen zu einem signifikanten Rückgang der Lebensmittelabfälle. Viele Praxisbeispiele zeigen, dass allein die Erfassung der Lebensmittelabfälle zu ihrer deutlichen Verminderung beiträgt.

Zudem ist die Messung Ihre Grundlage zur Planung aller weiteren Maßnahmen. Nur mit der Messung von Lebensmittelabfällen können Sie Erfolge kontrollieren und dokumentieren. Dadurch werden Optimierungs- und Einsparpotenziale aufgezeigt und die zielgerichtete Etablierung von Maßnahmen zur Reduktion ermöglicht. Dies führt direkt zu Einsparungen. Mit Ihrem aktiven Engagement gegen Lebensmittelabfälle können Sie zugleich auf die steigenden Anforderungen der Konsumentinnen und Konsumenten an mehr Nachhaltigkeit und Transparenz eingehen. Die erhobenen Kennzahlen zur Lebensmittelabfallreduktion lassen sich direkt in die Kommunikation mit der Kundschaft, mit Gästen und in die Nachhaltigkeitsberichterstattung integrieren.

Anforderungen aus der Zielvereinbarung

Führen Sie in Ihrem Unternehmen eine systematische und regelmäßige Erfassung bzw. Analyse von Lebensmittelabfällen durch. Die Lebensmittelabfälle werden auf den unterschiedlichen Prozessstufen erfasst. Diese Daten dienen der Berichterstattung und müssen dafür später auf ein Berichtsjahr hochgerechnet werden. Im Folgenden werden die einzelnen Anforderungen ausgeführt.

1.1 Mindestanforderung: Systematisches Vorgehen festlegen und dokumentieren

Im Prinzip können Sie die Messmethode selbst auswählen und für Ihr Unternehmen die Vorgehensweise individuell festlegen. Dabei können Sie auf zur Verfügung stehende Hilfsmittel, wie Online-Tools, Informationen auf Internetseiten und andere Instrumente,² zurückgreifen.

Voraussetzung ist, dass Sie sich an die im Folgenden beschriebenen Mindeststandards halten und Ihr Vorgehen sowie die Messergebnisse dokumentieren. Die Kontinuität Ihrer Messmethode sorgt für Vergleichbarkeit. Die Messung und Reduzierung der Lebensmittelabfälle sollten als kontinuierlicher Verbesserungsprozess angelegt werden. Sinnvoll ist die Einbindung in bereits vorhandenes Qualitätsmanagement.

Die hier beschriebenen Mindestanforderungen sind konform mit den EU-Anforderungen³ und dem Food Loss and Waste Standard⁴.

1.2 Mindestanforderung: Verantwortliche festlegen im Gesamtunternehmen und an allen Betriebsstandorten, die sich an den Messungen beteiligen

Benennen Sie eine verantwortliche Person, die im Unternehmen/im Betrieb/am Standort die Durchführung der Abfallmessungen koordiniert und organisiert.

1.3 Mindestanforderung: Kontinuierliches gleiches Vorgehen über die Zeit, um Datenvergleich zu ermöglichen

Die Messergebnisse der verschiedenen Messperioden müssen vergleichbar sein. Um die Kennzahlen vergleichen zu können, müssen Sie die Datenerhebung, d. h. Messmethode und Messperioden, in gleicher Art und Weise über die Laufzeit der freiwilligen Vereinbarung kontinuierlich beibehalten. Nur auf diese Weise lassen sich Entwicklungen der Lebensmittelabfallmengen nachvollziehbar abbilden.

² https://www.wwf.de/fileadmin/user_upload/WWF-Lebensmittelabfall-ausser-Haus.pdf

³ <https://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/3/2019/DE/C-2019-3211-F1-DE-MAIN-PART-1.PDF>

⁴ <https://flwprotocol.org/>

Nehmen Sie sich daher zu Beginn der Messungen ausreichend Zeit, um das für Sie richtige Vorgehen und die passende Messmethode sowie Messzeiträume zu wählen. Ziel ist es, die Jahresmengen zu berichten; die Teilmengen (Standorte/Betriebe, Messtypen nach Mahlzeiten) können Sie auch schrittweise erheben. Entscheiden Sie, ob ein Unterstützungsinstrument/Hilfsmittel für Ihre Erhebung benötigt wird.

1.4 Mindestanforderung: Erhebung entlang der Küchenprozesse

Die Erhebung erfolgt entlang der Küchenprozesse, d. h. Lagerung, Zubereitung, Ausgabe und Verzehr. Das dient dazu, den Status quo der Abfälle im Betrieb/am Standort zu ermitteln. Sie ermöglicht auf Basis der Ergebnisse, passgenaue, individuelle Maßnahmen für eine mögliche Reduzierung festzulegen und zu evaluieren.

Identifizieren Sie im Betrieb/am Standort die Messbereiche auf Basis der Küchenprozesse, an denen die Lebensmittelabfälle anfallen. Dazu gehören Lagerverluste, Produktionsabfälle, Überproduktion und Tellerreste.

1.5 Mindestanforderung: Dauer der Messperiode

Führen Sie die Abfallmessung in Ihrem Betrieb mindestens über einen Zeitraum von vier Wochen durch. Dies entspricht je nach Öffnungszeiten in den unterschiedlichen Bereichen der Gastronomie zwischen 20 und 28 Verpflegungstagen.

1.6 Mindestanforderung: Erfassung des gesamten Lebensmittelabfalls

Während der festgelegten Laufzeit der Zielvereinbarung soll jeweils die Menge des gesamten anfallenden Lebensmittelabfalls über ein Jahr berichtet werden. Überlegen Sie, wie Sie die unterschiedlichen Teilmengen (Standort/Betrieb, Messtyp nach Mahlzeiten) nachvollziehbar abgrenzen. Messen Sie diese gleichzeitig oder nacheinander, sodass spätestens im vierten Jahr eine Hochrechnung auf die gesamte Jahresmenge Lebensmittelabfall möglich wird. Dokumentieren Sie bis dahin Ihre Datenlücken, und nutzen Sie dafür auch die Unterlagen Ihres Entsorgers.

1.7 Mindestanforderung: Anzahl der Messperioden

Individualgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung unterliegen immer einer gewissen Dynamik. Gästezahlen und Umsätze sind abhängig von vielen Faktoren, die in den verschiedenen Settings variieren (Belegungszahlen, Wetter, Saison, Ferienzeiten etc.) und auch die Lebensmittelabfälle beeinflussen.

Messen Sie mindestens zweimal pro Jahr, um den dynamischen und saisonalen Jahresverlauf abbilden zu können. Entscheiden Sie in Ihrem Unternehmen/Betrieb/ am Standort und je nach Setting, welche Zeiträume im Jahresverlauf möglichst repräsentativ sind. Entwickeln Sie zu Beginn ein für Ihren Betrieb/Standort passendes Konzept, das die gewählten Messphasen einbezieht.

Um eine Hochrechnung für das Berichtsjahr zu erstellen und Maßnahmen ableiten zu können, ist es wichtig, dass Sie diese unterschiedlichen Einflüsse realistisch abbilden und damit plausible Daten erheben.

Diese Messperioden sollten in der Regel über die Laufzeit der freiwilligen Vereinbarung beibehalten werden.

1.8 Optionale Maßnahmen: Differenzierung nach Mahlzeittypen

Je nach Setting und nach gastronomischer Ausrichtung werden unterschiedliche Mahlzeittypen – Frühstück, Mittagessen, Zwischenverpflegung, Abendessen, Bankett – angeboten. Erfassen Sie alle Mahlzeiten, und unterteilen Sie die Abfallmessung dementsprechend.

1.9 Optionale Maßnahmen: Bei Dienstleistung in unterschiedlichen Bereichen: Erfassung getrennt nach Settings (siehe Anhang I)

Bedient Ihr Unternehmen unterschiedliche Bereiche der Individual- und/oder Gemeinschaftsgastronomie (z. B. Kindergärten, Schulen, Krankenhaus), werden die einzelnen Settings getrennt voneinander erfasst, da sie aufgrund ihrer Zielgruppen, der Verpflegungskonzepte etc. nicht vergleichbar sind. Es bedarf unterschiedlicher Maßnahmen in den einzelnen Settings, um in der Praxis Lebensmittelabfälle reduzieren zu können.

1.10 Optionale Maßnahmen: Längerer Messzeitraum bis zu kontinuierlicher Messung

Sie können die Messzeiträume jederzeit verlängern, bis hin zu einer kontinuierlichen Messung, wie es bereits durch einige Tools unterstützt wird. Durch eine solche Verankerung im Qualitätsmanagement und die Durchführung eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses integrieren Sie die Kontrolle der Lebensmittelabfälle in die Alltagsroutinen Ihrer Mitarbeitenden.

Vollständige(re) Daten erleichtern oder ersetzen sogar die sonst notwendige Hochrechnung. Die verschiedenen Einflüsse über das Jahr können besser abgebildet werden. Zusätzlich bekommen Ihre Mitarbeitenden ein kurzfristiges Feedback zu erzielten Erfolgen, die Sie auch direkt an Ihre Kundschaft und Gäste kommunizieren können.

1.11 Optionale Maßnahmen: Überprüfung von Einzelmaßnahmen oder Maßnahmenbündeln

Unabhängig von der gesamten Abfallmessung können die Auswirkungen von einzelnen oder mehreren gebündelten Maßnahmen individuell betrachtet und überprüft werden. Diese Überprüfung erfolgt unabhängig von der kontinuierlichen Messung zur Erhebung der Abfalldaten.



2. ANFORDERUNGEN AN DIE ZU ERHEBENDEN DATEN

Ziel

Sie sollten die zu erfassenden Abfalldaten möglichst präzise und umfassend erheben, da nur so zielgerichtete Maßnahmen abgeleitet werden können, die eine Abfallreduktion ermöglichen.

Vorteil und Mehrwert

Die Daten ermöglichen einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess und helfen bei der Erhebung von internen Durchschnittswerten und externen Benchmarks. Zudem sind einheitliche Maßeinheiten für die Branche notwendig, um unterschiedliche Mess- und Erfassungsmethoden für die nationale Statistik hochrechnen zu können.

Grundlegende Definitionen

Lebensmittelabfälle sind alle Lebensmittel im Sinne von Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates, die zu Abfall werden.



DIE DEFINITION VON „LEBENSMITTEL“ IM SINNE DER VERORDNUNG (EG) NR. 178/2002⁵

Die Verordnung versteht Lebensmittel als Ganzes, entlang der gesamten Lebensmittelkette von der Erzeugung bis zum Verbrauch. Lebensmittel beinhalten auch nicht essbare Bestandteile, wenn diese bei der Erzeugung des Lebensmittels nicht von den essbaren Bestandteilen getrennt wurden, z. B. Knochen, die dem zum menschlichen Verzehr bestimmten Fleisch anhaften. Daher können Lebensmittelabfälle auch Stücke umfassen, die teils aus aufzunehmenden Lebensmitteln und teils aus nicht aufzunehmenden Lebensmitteln bestehen.

Es werden alle Lebensmittel bzw. Mahlzeiten und Komponenten der Mahlzeiten inklusive Suppen und Soßen erfasst. Getränke werden in der Berichterstattung, trotz möglicher betriebswirtschaftlicher Verluste, nicht mitbetrachtet, da diese in der Regel über die Abwasserkanalisation entsorgt werden.

Der Begriff „vermeidbare Lebensmittelabfälle“ umfasst nach Hafner et al. (2012) jene Lebensmittel, die zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch uneingeschränkt genießbar sind oder die bei rechtzeitigem Verzehr genießbar gewesen wären.⁶ Der Begriff „nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle“ umfasst nach Hafner et al. (2012) jene Lebensmittelabfälle, die üblicherweise im Zuge der Speisenzubereitung entfernt werden. Dies beinhaltet im Wesentlichen nicht essbare Bestandteile (z. B. Knochen oder Schalen), aber auch Essbares (z. B. Kartoffelschalen).

Zu den vermeidbaren Abfällen zählen z. B. Kochüberschüsse (Überproduktion), Brot und Gemüse sowie Lebensmittel, bei denen das Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum überschritten ist. So ist etwa ein Teil der Zubereitungsabfälle vermeidbar.

Unvermeidbare Lebensmittelabfälle entstehen bei der Zubereitung von Speisen (Küchen-/Rüstabfälle) oder als Rest auf dem Teller, z. B. Hähnchenknochen, Orangenschalen vom Nachtsch.

⁵ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>

⁶ Hafner et al. (2012): *Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland*. Universität Stuttgart.



2.1 Mindestanforderungen: Masse als Messgröße: Tonnen oder Kilogramm Masse/Jahr und Masse Gramm/Mahlzeit

Eine einheitliche Messgröße und Maßeinheit sind die Grundlage für Vergleichbarkeit. Abweichende Messgrößen/Einheiten (z. B. Abfall in Liter – Nassmüll) sind Fehlerquellen und erschweren die Hochrechnungen Ihrer Abfallmengen auf das Berichtsjahr.

Da alle Küchenprozesse (Einkauf, Rezepturen, Grammaturen) üblicherweise in der Maßeinheit (Kilogramm/Gramm) geplant und gerechnet werden, hat es sich in der Praxis bewährt, die Lebensmittelabfälle auf den zumeist vorhandenen Küchenwaagen zu wiegen und den Abfall in der gleichen Maßeinheit zu erfassen.

2.2 Mindestanforderungen: Lebensmittelabfälle im Verhältnis zur eingesetzten Menge

Setzen Sie die Gesamtmenge Ihrer Lebensmittelabfälle ins Verhältnis zur Produktionsmenge. Das ermöglicht Ihnen eine Einschätzung, wie effizient Ihre Prozesse bereits sind.

Die Produktionsmenge ist die tatsächliche Menge an Lebensmitteln, die insgesamt im Betrieb je nach täglicher/wöchentlicher Planung (z. B. Gästeaufkommen/Bettenbelegung) verarbeitet wird.

Sie können die Produktionsmenge während der Messphase täglich im Zuge der Produktionsplanung kalkulieren. Hierfür werden geplante Essenszahlen mit der durchschnittlichen Grammatursatz oder den konkreten Grammatursätzen der Rezepte multipliziert.

2.3 Mindestanforderungen: Anzahl der Gäste/Bons

Setzen Sie, um die Entwicklungen innerhalb der Messperioden vergleichen zu können, die Menge des Lebensmittelabfalls ins Verhältnis zur Gästezahl. Je nach Setting stehen dafür unterschiedliche Quellen zur Verfügung, z. B. Kassendaten, Anmelde-/Abozahlen oder Belegdaten. Häufig werden diese Informationen ohnehin schon für Nachkalkulationen eingesetzt. Beispiele für mögliche Kennzahlen sind:

- Anzahl verkaufter/gelieferter Essen
- Lebensmittelabfall pro verkaufte Essen/Menü

2.4 Mindestanforderungen: Angaben Abfalltonnen/Jahr vom Entsorger

Nutzen Sie die Unterlagen vom Entsorger zur Überprüfung und Kontrolle Ihrer Abfalldaten. Vergleichen Sie die erhobenen Daten mit den Abfalldaten vom Entsorger, um die noch nicht gemessenen Teilmengen des gesamten Lebensmittelabfalls (Datenlücken) für die Hochrechnung der Jahresmenge abschätzen zu können.

Hinweis zu optionalen Maßnahmen

Die Erhebung weiterer Kennzahlen zu Lebensmittelabfällen kann Ihre Kommunikation auf vielfältige Weise unterstützen. Unternehmensintern können Sie auf allen Ebenen Ihre Erfolge und Ergebnisse kommunizieren. Vorgesetzte, Kolleginnen und Kollegen sowie Mitarbeitende können besser informiert und überzeugt werden, wenn die positiven Effekte der Erfassung von Lebensmittelabfällen in unterschiedlichen Dimensionen abgebildet werden. Zudem können Sie extern Ihren Auftraggebern und Gästen Ihre Erfolge berichten. Binden Sie Abfallvermeidungsaktivitäten in andere Unternehmensstrategien ein und nutzen Sie sie für Nachhaltigkeitsanforderungen in Ausschreibungen. Über die Umwelt- oder Nachhaltigkeitsberichterstattung können Sie die Öffentlichkeit über Ihre Aktivitäten zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen auf dem Laufenden halten.

2.5 Optionale Maßnahmen: Erhebung der Lebensmittelabfälle nach Ausgabesystem oder Komponenten

Je konkreter die Daten sind, desto besser gelingt Ihnen die Entwicklung spezifischer Maßnahmen, die effizient und an Ihren Betrieb angepasst sind. Neben der Betrachtung einzelner Mahlzeiten können zudem die unterschiedlichen Ausgabesysteme einzeln analysiert werden (z. B. Tablettausgabe für Hauptgericht und Salatbar). Ebenso ist die Messung separiert nach einzelnen Lebensmitteln (z. B. beim Frühstücksbüfett) oder Komponenten möglich. Dabei ist die Datenerfassung unterschiedlich aufwendig. Während z. B. die Reste in der Ausgabe leicht nach Komponenten gewogen werden können, müssen gemischte Reste von Tellern oder Rückläufen aufwendig auseinander-sortiert werden. Hier besteht immer die Möglichkeit einer Schätzung und ungefähren Angabe des Anteils (in Prozent der gewogenen Menge). Diese Informationen über die Zusammensetzung des Abfalls können für Sie sowohl für die Maßnahmenentwicklung als auch für die Bestimmung von Umweltkennzahlen wichtig sein.

2.6 Optionale Maßnahmen: Monetäre Kennzahlen (Angaben in EUR)

Um die betriebswirtschaftlichen Erfolge der Abfallreduzierung zu dokumentieren, können auch monetäre Kennzahlen zum Einsatz kommen. Beispiele für mögliche Kennzahlen sind:

- Wareneinsatz (netto) im Vergleich zum Wert der Warenverluste in EUR (Wert der Ware)
- Umsatz im Vergleich zu Kosten des Lebensmittelabfalls (durchschnittlicher Wert aller Kosten pro kg Lebensmittelabfall) in EUR
- Investitionen in Abfallvermeidungsmaßnahmen im Vergleich zu Einsparungen durch die Reduktion von Lebensmitteln (Business Case)

2.7 Optionale Maßnahmen: Erhebung von Umweltkennzahlen

Zusätzlich zu den Kennzahlen, die Ihr Unternehmen ohnehin schon erhebt, besteht die Möglichkeit, ökologische Kennzahlen der Lebensmittelabfälle zu erfassen.

Um Umweltlasten, die aus der Entstehung von Lebensmittelabfällen resultieren, möglichst präzise berechnen zu können, ist es empfehlenswert, dass die Erfassung der Abfälle möglichst mahlzeiten- und komponentenspezifisch erfolgt. Die Anteile und Mengen von Frühstück, Büfett, Mittag- und Abendessen sowie die anfallenden Abfallmengen an Salat, Backwaren, Nudeln, Kartoffeln, Soßen, Fleisch-/Wurstwaren etc. sollten Sie möglichst einzeln erfassen. Mit einigen verfügbaren Erfassungstools ist eine automatisierte, komponentenspezifische Erfassung bereits möglich.

Folgende Umweltindikatoren könnten Sie hierbei berücksichtigen: Treibhausgasemissionen (Klima-Fußabdruck) nach ISO 14067, Bedarf an blauem Wasser (Wasser-Fußabdruck) nach ISO 14046, Flächenbedarf (Flächen-Fußabdruck). Generell sollten Sie sich bei der Umweltbilanzierung an den Anforderungen der ISO-Norm 14040/44 (2006) orientieren. Auf dieser Grundlage können die erhobenen Daten in die Nachhaltigkeitsberichterstattung Ihres Unternehmens integriert werden.

Als niedrigschwelligen Einstieg können Sie alternativ einen aus der Literatur abgeleiteten Durchschnittswert pro Kilogramm Lebensmittelabfall für die unterschiedlichen Indikatoren (z. B. CO₂) nutzen.

Die gängigen Erfassungstools⁷ sind teilweise in der Lage, den Klima-Fußabdruck und teilweise sogar den Wasser- und Flächen-Fußabdruck auf Basis des anfallenden Abfalls direkt zu bestimmen. Auch hier bestehen Unterschiede hinsichtlich der Berechnung auf Basis eines Durchschnittswertes pro Kilogramm Lebensmittelabfall oder einer nach Komponenten separierten Erfassung und Berechnung.

7 https://www.wwf.de/fileadmin/user_upload/WWF-Lebensmittelabfall-ausser-Haus.pdf

3. ANFORDERUNGEN ZUR PROZESSOPTIMIERUNG

Auf der Grundlage der Messung können Sie für Ihr Unternehmen/Ihren Betrieb/Ihren Standort individuelle Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen entwickeln, umsetzen und kontrollieren. Beispiele aus der Praxis zeigen, dass es sinnvoll ist, wenn Sie bei der Erarbeitung von Reduktionsmaßnahmen Mitarbeitende aus den unterschiedlichen Arbeitsbereichen sowie Schnittstellen einbinden.

3.1 Mindestanforderungen: Identifizierung der Messbereiche, an denen Lebensmittelabfälle anfallen

Auf Basis der Anforderungen aus Kapitel 1 und 2 zur Datenerhebung können Sie die Reduktionspotenziale in Ihrem Unternehmen/Betrieb/an Ihrem Standort bewerten und weitere Analyseschritte festlegen. Durch eine systematische Arbeitsweise bestehen in den Bereichen hohe Potenziale zur Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelabfall, wenn entsprechende Lösungsansätze entwickelt und in die Praxis umgesetzt werden.

3.2 Mindestanforderungen: Analyse der Ursachen und Prozesse, die durch die Messung als relevant für den Lebensmittelabfall erkannt werden

Nach der Ursachenanalyse können Sie die betroffenen Prozesse überprüfen und Maßnahmen zur Verbesserung entwickeln. Das geschieht in jedem Betrieb individuell. Zur Ursachenanalyse gehört z. B. die Betrachtung von Prozessen dahingehend, ob bestimmte Prozessschritte noch fehlen oder noch unzureichend gestaltet sind und deswegen Lebensmittelabfälle anfallen. Trennen Sie in Ihrer Betrachtung Materialflüsse (Lebensmittel) von Informationsflüssen (Wer hat zu welchem Zeitpunkt welche Information?). Diese genaue Ursachen-Analyse ist die Voraussetzung für die Entwicklung von passgenauen Maßnahmen.

3.3 Mindestanforderungen: Entwicklung und Umsetzung von passgenauen Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelabfälle

Auf Basis der Analyse der Ursachen und Prozesse können Sie nun konkrete Maßnahmen zur Optimierung Ihrer Küchenprozesse erarbeiten (Arbeitsschritte, Schnittstellen und Kommunikation). An welcher Stelle Veränderungen notwendig sind und wie viel Aufwand diese erfordern, ist von ganz unterschiedlichen Faktoren abhängig.



Es ist ratsam, dabei Ihre Auftraggeber, Mitarbeitenden und Tischgäste mit einzubeziehen. Viele Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle erfordern nur eine geringe oder gar keine finanzielle Investition und lassen sich unmittelbar in den Arbeitsablauf integrieren. Für die unterschiedlichen Verpflegungskonzepte existieren jedoch keine allgemeingültigen Lösungen, da Strukturen und Anforderungen sich teilweise sehr unterscheiden.

3.4 Optionale Maßnahmen: Zusammenarbeit mit Dienstleistern / Lieferanten zur Reduktion von Lebensmittelabfällen

An den Schnittstellen zwischen Lieferanten und Küchen kommt es zu Verschiebungseffekten von Lebensmittelabfällen in der Lieferkette. Küchen sind auf kurzfristig und frisch gelieferte Ware angewiesen, was zu einer hohen Lagerkapazität bei ständiger Lieferfähigkeit bei den Lieferanten führt. Änderungen in Bestellung und Absatz können Lebensmittelabfälle beim Lieferanten erzeugen.

Erarbeiten Sie gemeinsam mit Ihren Lieferanten die Anpassung von Grammaturen, von Produktspezifikationen, Lieferrhythmen, Mengenanforderungen und Gebindegrößen. Auch die Abnahme von Ware mit kurzem Mindesthaltbarkeitsdatum und Produktüberschüssen kann helfen, Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

3.5 Optionale Maßnahmen: Weitergabe von Lebensmitteln an Dritte

Geben Sie Lebensmittel weiter, beispielsweise an soziale Einrichtungen oder durch die Einbindung einer App zur Weitergabe an Dritte. Ziel ist, dass Überschüsse möglichst weiter für die menschliche Ernährung genutzt werden können. Dafür sollten Sie im Vorhinein gemeinsam mit den Abnehmern Hygienekonzepte erarbeiten und die Haftungsfrage eindeutig klären.

4. ANFORDERUNGEN IM BEREICH PERSONAL

Der Erfolg der Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen hängt wesentlich davon ab, ob und wie Mitarbeitende in die Veränderungsprozesse einbezogen werden. Holen Sie Ihr Personal an Ihrem Vorhaben der Lebensmittelabfallreduzierung von Beginn an mit ins Boot. Eine Sensibilisierung für die Thematik kann bereits über Information und/oder Schulung erfolgen. Empowerment, also Engagement und die Übernahme von Verantwortung für das Thema durch Ihre Mitarbeitenden, erreichen Sie, indem Sie alle in die Messung sowie Entwicklung und Umsetzung von Maßnahmen einbinden und gegebenenfalls ihr Feedback einarbeiten.

4.1 Mindestanforderungen: Mitarbeitende werden für das Thema Lebensmittelabfallvermeidung sensibilisiert, über Planung und Umsetzung der Messung, Maßnahmenentwicklung und Evaluation regelmäßig informiert und geschult

Geben Sie Ihren Mitarbeitenden eine Einführung in die Problematik der Lebensmittelabfälle im Ganzen und erklären Sie, welche Rolle dies in Ihrem Betrieb spielt. Informieren Sie sie über Ihre Ziele, die Herausforderungen für den Betrieb und das geplante Vorgehen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Klären Sie Ihre Mitarbeitenden über ihre Aufgaben sowie positive Effekte im Zusammenhang mit der Reduktionsstrategie auf, und stellen Sie ihnen Unterstützungsinstrumente zur Verfügung (z. B. Argumentationsleitfäden, Checklisten, Aushänge, Waagen, Erfassungsinstrumente).

4.2 Mindestanforderungen: Einbeziehung der Mitarbeitenden in Planung und Umsetzung der Messung, Maßnahmenentwicklung und Evaluation

An unterschiedlichen Punkten des Innovationsprozesses zur Reduktion von Lebensmittelabfällen lohnt es sich, Mitarbeitende systematisch einzubinden. Ermöglichen Sie Ihren Mitarbeitenden die Erfahrung von Selbstwirksamkeit (positive Effekte des eigenen Handelns).

Der gesamte Prozess kann – je nach unterschiedlichen Zielgruppen, je nach Organisationsform des Unternehmens, je nach Tätigkeit – viele Beteiligte mit einbeziehen. Auch die Umsetzung kann in sehr unterschiedlicher Weise erfolgen, z. B. in Form eines internen oder durch Externe begleiteten Projekts oder in einzelnen Workshops.

4.3 Optionale Maßnahmen: Weiterbildungsmaßnahmen für Mitarbeitende

Nehmen Sie das Thema in formalen Schulungen oder Weiterbildungsformaten auf, die Sie im Betrieb intern selbst organisieren oder durch externe Fachberaterinnen und Fachberater durchführen lassen, oder ermöglichen Sie Ihren Mitarbeitenden die Wahrnehmung externer Angebote.

Auch die Einbindung von Kundinnen und Kunden bzw. Gästen kann hier sinnvoll sein.

Mögliche Themen für Schulungen und Weiterbildungsformate sind:

- Sensibilisierung für die Notwendigkeit der Reduzierung der Lebensmittelabfälle
- Messmethoden (grundsätzliche Herangehensweise)
- Mess-Tools und Dokumentationsmöglichkeiten
- Konzepte zur Maßnahmenentwicklung und Prozessoptimierung
- Kommunikation und Anwendung der Kommunikationsmaterialien

Themen einzelner Workshops könnten sein:

- Planung und Umsetzung der Messung
- Maßnahmenentwicklung
- Überprüfung auf Praxistauglichkeit und Analyse der Ergebnisse sowie Implementierung (des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses/Qualitätsprozessmanagements), Verstetigung

5. ANFORDERUNGEN ZUR KOMMUNIKATION AN DIE KUNDSCHAFT

Die Kommunikation zum Thema Lebensmittelverschwendung ist eine wesentliche Aktivität, um Ihre Tischgäste, Kundinnen und Kunden und auch Ihre Auftraggeber für die Problematik zu sensibilisieren und zu motivieren. Dabei gibt es zahlreiche Wege der Kommunikation.

5.1 Mindestanforderungen: Anwendung von Kommunikationsmaßnahmen zum Thema Lebensmittelverschwendung bei der Offline- und/oder Online-Kommunikation

Wenden Sie regelmäßig verschiedene Kommunikationsmaßnahmen zur direkten Ansprache Ihrer Gäste im Betrieb an, um einen Beitrag zur Sensibilisierung zum Thema Lebensmittelverschwendung zu leisten. Damit können Sie die Akzeptanz für die eingesetzten Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle bei Ihren Gästen erhöhen und sie motivieren, sich selbst an der Reduzierung der Lebensmittelabfälle zu beteiligen.

Hier gibt es vielfältige Möglichkeiten zur direkten Ansprache des Tischgastes im jeweiligen Betrieb, z. B. die Nutzung von Infopostern, Aufstellern und Flyern.



Zur Sensibilisierung der Gäste können Sie auch online kommunizieren. Die Online-Kommunikation hat den Vorteil, dass sie eine große Reichweite hat und Sie auf diesem Wege sehr viele Menschen über Ihr Engagement gegen Lebensmittelverschwendung informieren und zum Mitmachen motivieren. Zur Online-Kommunikation gehört z. B. die Kommunikation über die eigene Unternehmenswebseite oder über soziale Medien wie Facebook oder Twitter.

Unter dem Dach der Kampagne *Zu gut für die Tonne* des BMEL steht den Unternehmen, die die Vereinbarung unterzeichnet haben, eine Reihe von Kommunikationsmaßnahmen und -materialien zur freien Verfügung. Suchen Sie sich die Materialien aus, die zu Ihrem Unternehmen und Ihrer Zielgruppe passen.

5.2 Mindestanforderungen: Information zum Thema Lebensmittelverschwendung an die Auftraggeber und Aufruf zur Unterstützung der Zielvereinbarung

Informieren Sie Ihre Auftraggeber regelmäßig zum Themenfeld Lebensmittelverschwendung, und vermitteln Sie Ergebnisse aus Ihrem Betrieb sowie mögliche Optimierungen, um die Auftraggeber zu sensibilisieren, ihre Akzeptanz für Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle zu erhöhen sowie dazu aufzurufen, die Zielvereinbarung zu unterstützen (siehe Kapitel 3.3).

5.3 Optionale Maßnahmen: Aktionen zum Thema Lebensmittelverschwendung

Eine weitere Möglichkeit, Ihre Tischgäste auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen, ist die regelmäßige Durchführung spezieller Aktionen zur Thematik. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Beispiele für Aktionen wäre z. B. Aktivitäten im Rahmen der bundesweiten Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“, spezielle Menüs aus Resten, ein Ideenwettbewerb und vieles mehr.

5.4 Optionale Maßnahmen: Bereitstellung von Behältnissen zur Mitnahme der übriggebliebenen Speisen

Stellen Sie Ihrer Kundschaft Behältnisse zur Mitnahme der übriggebliebenen Speisen zur Verfügung. Im Rahmen der Kampagne *Zu gut für die Tonne* des BMEL wurde eine Beste-Reste-Box entwickelt. Grundsätzlich sollte jedoch die Priorität auf der Vermeidung von Lebensmittelabfällen statt auf der Verteilung der Reste liegen.

6. ANFORDERUNGEN AN DIE ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Öffentlichkeitsarbeit ist ein wesentliches Instrument, um Ihre Interessengruppen wie Ihre Gäste und Auftraggeber, Ihre Mitbewerberinnen und Mitbewerber, Politik und Zivilgesellschaft über Ihr Engagement zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung zu informieren.

6.1 Mindestanforderungen: Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit in Bezug auf die Teilnahme an der Zielvereinbarung

Informieren Sie Ihre Interessengruppen und die Öffentlichkeit regelmäßig über Ihr Engagement zur Vermeidung von Lebensmittel-abfällen sowie über den aktuellen Stand zur Umsetzung der Zielvereinbarung. Dies kann über verschiedene Wege erfolgen, z. B. durch Pressemitteilungen, Newsletter oder in Kundenmagazinen.

6.2 Optionale Maßnahmen: Information der Öffentlichkeit über erzielte Ergebnisse während der Teilnahme an der Zielvereinbarung

Informieren Sie die Öffentlichkeit über Ergebnisse und Erfolge anhand von konkreten Kennzahlen und damit zusammenhängend darüber, welche Reduktionsziele Sie konkret erreicht haben (siehe Kapitel 2).

6.3 Optionale Maßnahmen: Integration der erzielten Ergebnisse in die Nachhaltigkeitsberichterstattung

Integrieren Sie das Thema Lebensmittelverschwendung in Ihre Nachhaltigkeitsberichterstattung, und berichten Sie über Ihr Engagement. Weisen Sie im Nachhaltigkeitsbericht darauf hin, dass Sie an der Zielvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in der Außer-Haus-Verpflegung aktiv beteiligt sind. Integrieren Sie ausgewählte Kennzahlen in den Bericht (siehe Kapitel 2).

Die Berichterstattung ist ein unternehmerisches Kommunikationsinstrument, das dazu dient, über die Herausforderungen, Chancen und Risiken in Bezug auf Nachhaltigkeit, mit denen die zentralen Aktivitäten eines Unternehmens in Verbindung stehen, zu informieren. Adressiert werden dabei die verschiedenen Anspruchsgruppen wie Mitarbeitende, Kundinnen und Kunden, Mitbewerberinnen und Mitbewerber, Politik und Zivilgesellschaft.

7. HINWEISE ZUR BERICHTERSTATTUNG

Ziel der Berichterstattung zu den Anforderungen von Kapitel 1 bis 6 ist es, einheitliche und vergleichbare Daten zu erheben. Hierdurch lassen sich sowohl Aktivitäten und Reduktionserfolge für die gesamte Branche als auch für einzelne Sektoren, wie z. B. Hotels oder Schulen, darstellen. Darüber hinaus stellen die erhobenen Daten eine sinnvolle Ergänzung zur nationalen Berichterstattung an die Europäische Kommission dar.⁸ Aufgrund der Kompatibilität mit dem international etablierten Food Loss and Waste Protocol⁹ ließen sich die Daten auch in den Food Waste Atlas¹⁰ einfügen.



⁸ https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung/Lebensmittelverschwendung/Nationale_Strategie_Lebensmittelverschwendung_2019.html

⁹ <https://flwprotocol.org/>

¹⁰ <https://thefoodwasteatlas.org/>

VORTEILE DER ERHOBENEN DATEN FÜR UNTERNEHMEN, POLITIK UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

- Aufbereitung der Daten für die nationale Berichterstattung an die Europäische Kommission
- Aufbereitung und Darstellung der Reduktionserfolge in aggregierter Form im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung
- Spezifische Aufbereitung und Darstellung der Reduktionserfolge in aggregierter Form für die gesamte Branche oder spezifische Bereiche zur Ansprache von Unternehmen, Politik und Öffentlichkeit
- Erstellung individueller Unternehmensberichte inklusive einer vergleichenden Darstellung Ihres Unternehmens in seinem Segment. Ihr Unternehmen kann die Berichte bzw. die Ergebnisse nutzen für
 - seine interne Mitarbeiterkommunikation (Motivation),
 - seine Positionierung bei Kunden und Öffentlichkeit,
 - die Kommunikation entlang verschiedener Kennzahlen, z. B. Umweltkennzahlen.
- Darüber hinaus bildet die regelmäßige Erhebung die Grundlage für sich stetig verbessernde Erkenntnisse zu den Potenzialen und Restriktionen für die Branche wie auch für einzelne Bereiche.

ANHANG 1: ZIELVEREINBARUNG FÜR DIE REDUZIERUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN IN DER AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

Präambel

Die in der Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen¹¹ festgelegten Reduktionsziele, Beiträge der Unterzeichnenden und Angaben zur Organisation und Umsetzung der Absprachen bilden die Grundlage der hier vorliegenden Zielvereinbarung für den Sektor Außer-Haus-Verpflegung.

Ziel dieser Vereinbarung ist es, die Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland wirksam zu reduzieren. Dadurch soll der mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Konsum von Lebensmitteln verbundene Ressourceneinsatz effizienter und nachhaltiger gestaltet werden. Zur Erreichung dieses Ziels sind aktive Beiträge aller Akteure (Gesetzgeber/Staat, Wirtschaft sowie Verbraucherinnen und Verbraucher) notwendig. Dabei ist das Engagement des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ein wesentlicher Baustein.

Das Dialogforum zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung startete 2019 unter anderen Vorzeichen für die Branche. Inzwischen befindet sich die gesamte Außer-Haus-Verpflegung aufgrund der anhaltenden Pandemie in einer mit massiven wirtschaftlichen Auswirkungen verbundenen Ausnahmesituation, die in der Zielvereinbarung zu berücksichtigen ist. Restaurants und Hotels verzeichnen im Zuge der Coronapandemie im Jahr 2020 und in den ersten Monaten des Jahres 2021 einen nie dagewesenen Umsatzeinbruch. Laut Statistischem Bundesamt setzte das Gastgewerbe im Jahr 2020 real (preisbereinigt) 39 Prozent weniger um als 2019. Seit November 2020 befindet sich das Gastgewerbe wieder im Lockdown. In den ersten Monaten des Jahres 2021 betrugen die Umsatzeinbußen durchschnittlich 75 Prozent pro Monat im Vergleich zu den Vorjahresmonaten. Eine Öffnungsperspektive ist auch im April 2021 nicht absehbar.

Lebensmittelabfälle im Sinne dieser Vereinbarung sind Lebensmittel, die nach dem Kreislaufwirtschaftsgesetz zu Abfall geworden sind und unter den Abfallbegriff der Abfallrahmenrichtlinie fallen. Bei der Erarbeitung von Reduzierungsmaßnahmen und Zielmarken wird berücksichtigt, dass ein Teil der Lebensmittelabfälle nicht vermeidbar ist. Vermeidbare Lebensmittelabfälle sind Lebensmittel, die zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch uneingeschränkt genießbar sind oder die bei rechtzeitigem Verzehr genießbar gewesen wären.

¹¹ <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/strategie-lebensmittelverschwendung.html>

Die Außer-Haus-Verpflegung umfasst die Bereiche Individualverpflegung und Gemeinschaftsverpflegung (Annex I).

Reduktionsziele

Die dargelegten Reduktionsziele basieren auf

- den Zielsetzungen der Agenda 2030 der Vereinten Nationen (SDG 12.3),
- der Richtlinie (EU) 2018/851 zur Änderung der Richtlinie 2008/98/EG über Abfälle (Abfallrahmenrichtlinie),
- der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung,
- der Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen.

Das BMEL und die unterzeichnenden Verbände verfolgen das gemeinsame Ziel, die unionsweit geltende indikative Zielvorgabe für die Verringerung der Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent für den Sektor Außer-Haus-Verpflegung zu erreichen.

Das BMEL hat als Ausgangspunkt für die genannten Reduktionsziele das Jahr 2015 festgelegt. Dies ist der zeitliche Bezugspunkt für die Reduzierung der Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030.

Für das genannte Bezugsjahr 2015 wurde auf Basis der zurzeit verfügbaren Datenquellen eine Baseline erstellt (*Thünen Report 71*, 2019). Die dort ermittelten Mengen an Lebensmittelabfällen in Deutschland stellen eine Abschätzung über deren Größenordnung dar. Für den Sektor der Außer-Haus-Verpflegung beträgt die Menge an Lebensmittelabfällen für 2015 circa 1,7 Millionen Tonnen Frischmasse. Die Baseline-Zahlen (Ausgangspunkt) sind statistisch nicht hinreichend gesichert und sollen deshalb im Rahmen der gemeinsamen Arbeiten und Datenerhebungen verbessert werden. Auf Grundlage aussagekräftigerer Daten kann die Baseline revidiert und die Zielerreichung fortlaufend geprüft werden.

Maßnahmen

Die unterzeichnenden Verbände erklären sich bereit,

- die Bemühungen zu unterstützen, dass Unternehmen sich beteiligen, die Datengrundlage für die Außer-Haus-Verpflegung zu verbessern, sodass sowohl die Abschätzung über die Größenordnung der Lebensmittelabfälle als auch die angestrebten Reduktionserfolge auf einer zunehmend valideren Datengrundlage aufbauen,
- sich an der Entwicklung des Handlungsrahmens der guten fachlichen Praxis¹² im Rahmen der Möglichkeiten zu beteiligen und diesen, nach Fertigstellung, zu verbreiten und zu kommunizieren,
- sich für eine neutrale und verbandsübergreifende Struktur zur Umsetzung dieser Zielvereinbarung einzusetzen und diese aktiv zu unterstützen,
- durch Kampagnen, Öffentlichkeitsarbeit und Verbreitung von Informationsmaterialien
 - ihre Mitglieder und die Akteure der Außer-Haus-Verpflegung insgesamt zu motivieren, sich aktiv an der Umsetzung der Zielvereinbarung zu beteiligen,
 - ihre Mitglieder aufzurufen und zu motivieren, der Zielvereinbarung als Unternehmen beizutreten (Annex II),
 - Verbraucherinnen und Verbraucher zu sensibilisieren und
 - im Rahmen ihrer Möglichkeiten unterstützend mitzuwirken, die Akzeptanz in der Gesellschaft für Maßnahmen in der Außer-Haus-Verpflegung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen zu erhöhen,
- den Austausch zwischen den Akteuren der Außer-Haus-Verpflegung im Rahmen ihrer Möglichkeiten zu fördern sowie zur wirksamen Verbreitung von Beispielen guter fachlicher Praxis beizutragen,

¹² Bei der Prüfung der Möglichkeiten für staatliches Handeln zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen haben Jepsen et al. (2016) „konkrete Maßnahmen vorgeschlagen, die eine effektive Minderung relevanter Lebensmittelabfälle erwarten lassen“. Sie empfehlen für „kooperative Bestrebungen zur Abfallvermeidung zwischen staatlichen und privatwirtschaftlichen Akteur/innen der Lebensmittelwirtschaft“, die mit der freiwilligen Zielvereinbarung unseres Dialoges angestrebt wird, „eine Dokumentation der „guten fachlichen Praxis“ im Hinblick auf eine abfallvermeidende Prozessführung und Handhabungspraxis“, „die [...] auch praxistypische Referenzwerte für entsprechende Abfallquoten [...] enthält“. Diese Empfehlung wird insbesondere für den Bereich der Außer-Haus-Verpflegung ausgesprochen.

- wenn es einem unterzeichnenden Verband möglich ist, Materialien zur Fortbildung bzw. Schulungsmaterialien für Mitarbeitende für unterschiedliche Bereiche der Außer-Haus-Verpflegung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen zu entwickeln, deren Entwicklung zu unterstützen und deren Einsatz aktiv zu fördern; dazu gehört, wenn möglich, auch das Angebot von Schulungen bzw. Fortbildungen.

Aufbauend auf der Grundsatzvereinbarung erklärt sich das BMEL bereit,

- sich für eine neutrale und verbandsübergreifende Struktur zur Umsetzung dieser Zielvereinbarung einzusetzen und diese vorbehaltlich verfügbarer Haushaltsmittel und ohne Rechtsanspruch mit einer Anschubfinanzierung zu unterstützen,
- vorbehaltlich verfügbarer Haushaltsmittel und, soweit auch ansonsten möglich im Rahmen von *Zu gut für die Tonne!*, eine spezifische Kampagne für die Außer-Haus-Verpflegung zur Unterstützung der Umsetzung dieser Vereinbarung zu initiieren,
- soweit begründeter Anlass besteht, gesetzliche Regelungen mit Blick auf die Ziele dieser Vereinbarung zu prüfen, sofern sie die Entstehung von Lebensmittelabfällen befördern oder nachteilige Auswirkungen auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen haben,
- vorbehaltlich verfügbarer Haushaltsmittel und ohne Rechtsanspruch Möglichkeiten für den Austausch und Dialog zwischen den Akteuren der Außer-Haus-Verpflegung zur Verfügung zu stellen,
- anzustreben, dass Lebensmittelspenden erleichtert werden,
- die Belange der kleinen und mittleren Unternehmen zu wahren,
- vorbehaltlich verfügbarer Haushaltsmittel und im Rahmen des Möglichen die Verbraucherinnen und Verbraucher weiterhin im Rahmen von *Zu gut für die Tonne!* zu sensibilisieren.

Logo und Kommunikationsmaterialien

Als deutlich erkennbares Zeichen, dass die Unterzeichnenden der Zielvereinbarung die Ziele dieser Vereinbarung unterstützen, kann Folgendes genutzt werden:

- das als Wort-/Bildmarke beim Deutschen Patent- und Markenamt (DPMA) eingetragene Logo *Zu gut für die Tonne! – Bundesweite Strategie* sowie spezifische Slogans für die Außer-Haus-Verpflegung
- die bereits entwickelten Kommunikationsmaterialien und Handlungsleitfäden für die Außer-Haus-Verpflegung

Die Nutzerinnen und Nutzer verpflichten sich mit der Nutzung zur Einhaltung bestehender Verwendungs- oder Nutzungsbedingungen sowie der einschlägigen gesetzlichen Vorschriften, insbesondere des Wettbewerbsrechts, des Rechts des geistigen Eigentums sowie des Medien- und Datenschutzrechts.

Die Nutzerinnen und Nutzer haften für Schäden, die dem BMEL oder Dritten durch schuldhaftes Verletzung der ihnen obliegenden gesetzlichen oder vertraglichen Pflichten entstehen.

Umsetzung und Koordination

Eine neutrale und verbandsübergreifende Struktur führt den Austausch und Dialog zwischen den Akteuren der Außer-Haus-Verpflegung weiter und bereitet für den Sektor einschlägige Kennzahlen auf. Dies umfasst insbesondere

- die Sammlung, Analyse und Aufbereitung der Daten zu Lebensmittelabfällen, die von den Unternehmen übermittelt werden,
- die Erstellung von Zielmarken für die Außer-Haus-Verpflegung,
- die Dokumentation der erreichten Ziele für verschiedene Zielgruppen sowie
- ggf. die Zuarbeit für die nationale Berichterstattung und ferner
- die Gewährleistung, dass Umsetzung und Erfolg regelmäßig kontrolliert werden, um die Wirksamkeit dieser Zielvereinbarung zu überprüfen.

Im Rahmen des Nationalen Dialogforums werden einmal pro Jahr die Fortschritte und Ergebnisse dieser Zielvereinbarung berichtet.

Wirtschaftliche Aspekte und Wettbewerbsregeln

Jeder Unterzeichnende der Zielvereinbarung trägt die Kosten für seine eigenen Bemühungen.

Die Unterzeichnenden der Zielvereinbarung handeln jederzeit in Übereinstimmung mit dem Wettbewerbs- und Kartellrecht sowie dem Datenschutzrecht.

Geltungsdauer der Vereinbarung; Anpassung und Kündigung

Die Vereinbarung gilt bis 31. Dezember 2030. Sie tritt ab dem Zeitpunkt der Unterzeichnung in Kraft.

Die Unterzeichnenden der Zielvereinbarung können die Vereinbarung jederzeit mit einer Kündigungsfrist von drei Monaten zum Schluss eines Kalenderjahres kündigen.

Haben sich die Verhältnisse, die für die Festsetzung des Inhalts dieser Vereinbarung maßgebend gewesen sind, seit Abschluss des Vertrags so wesentlich geändert, dass einem Unterzeichnenden dieser Zielvereinbarung das Festhalten an dem ursprünglichen Inhalt der Vereinbarung nicht zuzumuten ist, so kann dieser Unterzeichnende eine Anpassung des Inhalts an die geänderten Verhältnisse verlangen oder, sofern eine Anpassung nicht möglich oder einem anderen Unterzeichnenden der Zielvereinbarung nicht zuzumuten ist und er der Anpassung nicht zustimmt, die Zielvereinbarung nach dem vorstehenden Satz kündigen.

Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt unberührt.

Schriftform

Änderungen und Ergänzungen dieser Vereinbarung bedürfen der Schriftform und können nur mit Zustimmung aller Unterzeichnenden der Zielvereinbarung vorgenommen werden. Weitere Unterzeichnende können der Vereinbarung zu einem späteren Zeitpunkt beitreten.

ANNEX I: AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

Die vorliegende Kategorisierung lehnt sich an die Kategorisierung der Studie *Lebensmittelabfälle in Deutschland – Baseline 2015* an.¹³ Im Diskussionsprozess wird zu klären sein, ob weitere Kategorien notwendig sind bzw. einzelne Kategorien weiter ausdifferenziert werden sollten. Ebenfalls wird zu klären sein, wo die Systemgrenze gezogen wird, d. h. welche Bereiche noch zur Außer-Haus-Verpflegung gerechnet werden und welche nicht.

KATEGORIEN DER AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

(Vollservice-)Restaurant

Schnellrestaurant

Kneipe/Bar (getränkegeprägte Gastronomie)

Hotel (Beherbergungsgewerbe)

Freizeit

Betriebskantine/-restaurant

Bildung

Pflege

Krankenhaus

Weitere Dienstleistung

Lieferdienste

¹³ <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>



ANNEX II: BETEILIGUNGSERLÄRUNG FÜR UNTERNEHMEN

Erklärung _____ [Name des Unternehmens] zur Unterstützung der Zielvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittel- abfällen in der Außer-Haus-Verpflegung

Grundlage dieser Erklärung ist die Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen sowie die Zielvereinbarung für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung, die von dem Unterzeichnenden im Namen von _____ [Name des Unternehmens] anerkannt wird. _____ [Name des Unternehmens] unterstützt die Zielerreichung und wird sich aktiv daran beteiligen.

_____ [Name des Unternehmens] erklärt sich bereit, folgende **Mindestanforderungen zu erfüllen:**

1. REGELMÄSSIGE DATENERHEBUNG - MESSEN, DOKUMENTIEREN UND KONTROLLIEREN

Mindestanforderungen

- 1.1 Systematisches Vorgehen festlegen und dokumentieren ☐
- 1.2 Verantwortliche festlegen im Gesamtunternehmen und an allen Betriebsstandorten, die sich an den Messungen beteiligen ☐
- 1.3 Kontinuierliches gleiches Vorgehen über die Zeit, um Datenvergleich zu ermöglichen ☐
- 1.4 Erhebung entlang der Küchenprozesse ☐
- 1.5 Dauer der Messperiode ☐
- 1.6 Erfassung des gesamten Lebensmittelabfalls ☐
- 1.7 Anzahl der Messperioden ☐

Optionale Maßnahmen

- 1.8 Differenzierung nach Mahlzeittypen ☐
- 1.9 Bei Dienstleistungen in unterschiedlichen Bereichen:
Erfassung getrennt nach Settings (siehe Anlage I) ☐
- 1.10 Längerer Messzeitraum bis zu kontinuierlicher Messung ☐
- 1.11 Überprüfung von Einzelmaßnahmen oder Maßnahmenbündeln ☐

Weitere individuelle Maßnahmen

2. ANFORDERUNGEN AN DIE ZU ERHEBENDEN DATEN

Mindestanforderungen

- 2.1 Gewicht als Maßeinheit: Tonnen oder Kilogramm
Frischmasse/Jahr und Frischmasse Gramm/Mahlzeit ☐
- 2.2 Lebensmittelabfälle im Verhältnis zur eingesetzten Menge ☐
- 2.3 Anzahl der Gäste/Bons ☐
- 2.4 Angaben Abfalltonnen/Jahr vom Entsorger ☐

Optionale Maßnahmen

- 2.5 Erhebung der Lebensmittelabfälle nach Ausgabesystem
oder Komponenten ☐
- 2.6 Monetäre Kennzahlen (Angaben in EUR) ☐
- 2.7 Erhebung von Umweltkennzahlen ☐

Weitere individuelle Maßnahmen

3. INTERNE MASSNAHMEN ZUR PROZESSOPTIMIERUNG

Mindestanforderungen

- 3.1 Identifizierung der Messbereiche, in denen Lebensmittelabfälle
anfallen ☐
- 3.2 Analyse der Ursachen und Prozesse, die durch die Messung
als relevant für den Lebensmittelabfall erkannt werden ☐
- 3.3 Entwicklung und Umsetzung von passgenauen Maßnahmen
zur Reduktion der Lebensmittelabfälle ☐

Optionale Maßnahmen

- 3.4 Zusammenarbeit mit Dienstleistern/Lieferanten zur Reduktion
von Lebensmittelabfällen ☐
- 3.5 Weitergabe von Lebensmitteln an Dritte ☐

Weitere individuelle Maßnahmen

4. MASSNAHMEN IM BEREICH PERSONAL

Mindestanforderungen

- Mitarbeitende werden für das Thema Lebensmittelabfallvermeidung sensibilisiert, über Planung und Umsetzung der Messung, Maßnahmenentwicklung und Evaluation regelmäßig informiert und geschult
- 4.1 ☐
- Einbeziehung der Mitarbeitenden in Planung und Umsetzung der Messung, Maßnahmenentwicklung und Evaluation
- 4.2 ☐

Optionale Maßnahmen

- 4.3 Weiterbildungsmassnahmen für Mitarbeitende ☐

Weitere individuelle Maßnahmen

5. KOMMUNIKATION AN DIE KUNDSCHAFT

Mindestanforderungen

- Anwendung von Kommunikationsmaßnahmen zum Thema Lebensmittelverschwendung bei der Online- und/oder Offline-Kommunikation
- 5.1 ☐
- Information zum Thema Lebensmittelverschwendung an die Auftraggeber und Aufruf zur Unterstützung der Zielvereinbarung
- 5.2 ☐

Optionale Maßnahmen

- 5.3 Aktionen zum Thema Lebensmittelverschwendung ☐
- Bereitstellung von Behältnissen zur Mitnahme der übriggebliebenen Speisen
- 5.4 ☐

Weitere individuelle Maßnahmen

6. ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Mindestanforderungen

- 6.1 Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit über Teilnahme an der Zielvereinbarung ☐

Optionale Maßnahmen

- 6.2 Information der Öffentlichkeit über erzielte Ergebnisse während der Teilnahme an der Zielvereinbarung ☐
- 6.3 Integration der Teilnahme an der Zielvereinbarung und der erzielten Ergebnisse in den Nachhaltigkeitsbericht ☐

Weitere individuelle Maßnahmen



Mehr WWF-Wissen
in unserer App.



Jetzt herunterladen!

Unterstützen Sie den WWF

IBAN: DE06 5502 0500 0222 2222 22



WWF ist die beste Umwelt-
und Naturschutzorganisation
im Transparenzranking

4,4 ★★★★★

Spiegel Online und Phineo 11/2016
wwf.de/wirkungstransparenz



BEST /2020
BRANDS

Beste Nachhaltigkeitsorganisation



Unser Ziel

Wir wollen die weltweite Zerstörung der Natur und Umwelt stoppen und eine Zukunft gestalten, in der Mensch und Natur in Einklang miteinander leben.

WWF Deutschland

Reinhardtstraße 18 | 10117 Berlin

Tel.: +49 30 311 777-700

info@wwf.de | wwf.de