

Food-Waste-Management

Einsparpotenziale erkennen – Maßnahmen ergreifen – Kosten senken!

Das ganzheitliche Verfahren wurde entwickelt, um Lebensmittelverschwendung zu identifizieren, messbar zu machen und langfristig Veränderungen in den Küchenprozessen zu bewirken. Unser Food-Waste-Management bietet eine umfassende Begleitung, um Lebensmittelabfälle in Küchenbetrieben zu reduzieren – von der ersten Prozessanalyse über detaillierte Abfallmessungen bis zur Entwicklung individueller Maßnahmen für Ihren Betrieb.



- Wissen Sie, wie viel Lebensmittelabfall in Ihrem Betrieb täglich anfällt?
- Wissen Sie, in welchen Bereichen dieser Lebensmittelabfall entsteht?
- Kennen Sie die enormen Einsparpotentiale?

Food-Waste-Management in 5 Schritten



1. Prozessanalyse vor Ort: Ermittlung Status Quo



2. Erste Abfallmessung mittels Abfall-Analyse-Tool



3. Workshop & Erarbeitung individueller Maßnahmen



4. Umsetzung der Maßnahmen in Ihrem Betrieb



5. Zweite Abfallmessung mittels Abfall-Analyse-Tool

Die 5 Schritte im Detail



1. Prozessanalyse vor Ort: Ermittlung Status Quo

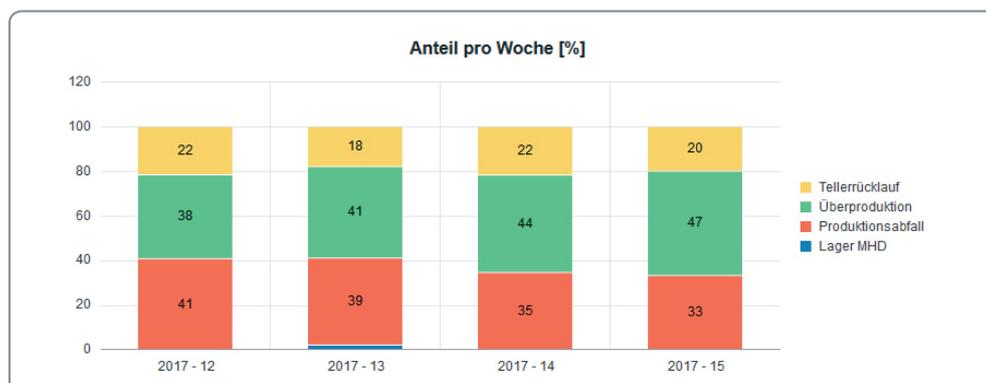
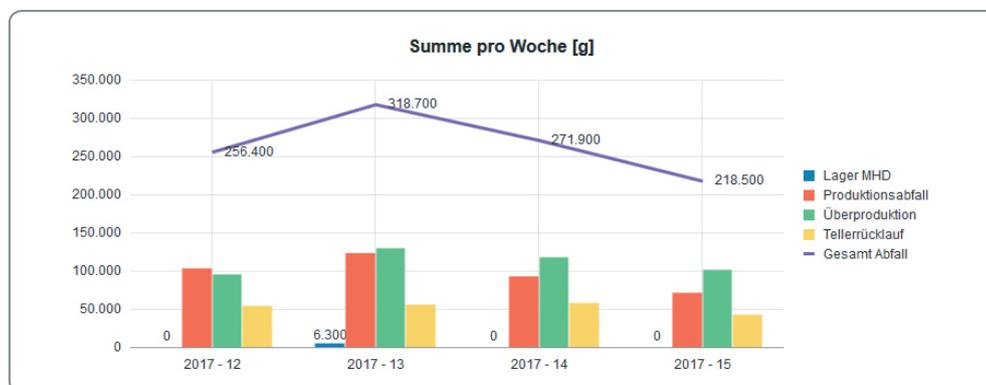
- Erfassung der Prozesse und Arbeitsabläufe vor Ort
- Monetäre Bewertung der anfallenden Lebensmittelabfälle
- Aufzeigen von Einsparpotenzialen
- Aufzeigen erster Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen
- Austausch mit dem Küchentem vor Ort



2. Erste Abfallmessung mittels Abfall-Analyse-Tool

Verschaffen Sie sich mit dem Abfall-Analyse-Tool selbst einen Überblick, wie viel Nassmüll in den einzelnen Bereichen anfällt.

- Bereitstellung von 2 Accounts für das online-basierte Abfall-Analyse-Tool
- Messzeitraum: 2-4 Wochen. Aufwand: ca. 10 Minuten pro Tag
- Sammeln und Trennen der Lebensmittelabfälle mittels vier transparenter Behälter, die den gesamten Küchenprozess abbilden
- Wiegen der jeweiligen Lebensmittelabfälle
- Erfassen der Abfälle im Abfall-Analyse-Tool
- Erstellung eines detaillierten Abfall-Analyse-Reports



Beispiel Abfall-Analyse-Tool: Anteil der jeweiligen Lebensmittelabfälle pro Woche in Gramm und Prozent

Die 5 Schritte im Detail



3. Workshop „Lebensmittelabfall vermeiden – Kosten senken“ & Erarbeitung individueller Maßnahmen



- Zusammenfassung der Erkenntnisse aus der Abfallmessung
 - Auswertung Abfall-Analyse-Tool: in welchen Bereichen entstehen die meisten Lebensmittelabfälle – Ermittlung Ursachen
 - Vorstellen des Abfall-Analyse-Reports (gesamter Messzeitraum)
-
- Schulung und Sensibilisierung der Mitarbeiter vor Ort
 - Erarbeitung individueller Maßnahmen (in interdisziplinären Teams)
 - Erstellung eines detaillierten Maßnahmenkataloges zur Reduzierung von Lebensmittelabfall in Ihrem Betrieb



4. Umsetzung der Maßnahmen in Ihrem Betrieb

- Die im Workshop erarbeiteten Maßnahmen werden in den Küchenprozess integriert und auf ihre Praxistauglichkeit hin überprüft.



5. Zweite Abfallmessung mittels Abfall-Analyse-Tool

Nutzen Sie das Analyse-Verfahren auch zur Kontrolle um festzustellen, was die Veränderungen in Ihrem Betrieb bewirkt haben.

- Erfassen der täglichen Lebensmittelabfälle
- Aufzeigen der Einsparungen (Euro)
- Reduzierung Lebensmittelabfall (Gramm)
- Erstellung eines zweiten Abfall-Analyse-Reports

**Gerne stellen wir Ihnen unser Food-Waste-Management
in einem persönlichen Gespräch vor.**

UNITED AGAINST WASTE e.V.

Torsten v. Borstel, Geschäftsführer • Plummernstraße 20 • 88400 Biberach/Riß • Tel.: 06202 / 9 25 90 91
Fax: 06202 / 9 25 92 43 • E-Mail: t.vonborstel@uaw-verein.de • www.united-against-waste.de