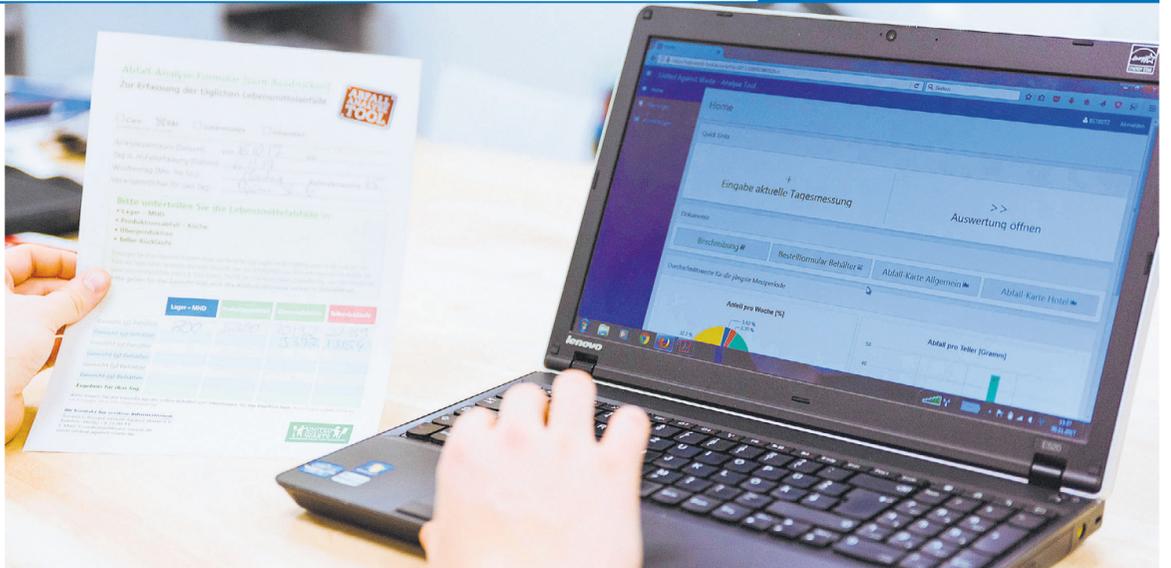


LEBENSMITTELABFÄLLE

Einsparpotenzial Überproduktion

Valide Zahlen über den jährlichen Lebensmittelabfall in der deutschen Außer-Haus-Verpflegung lagen bisher nur aus Schätzungen vor. Nach zweieinhalb Jahren umfangreichen Monitorings stellt United Against Waste e.V. seine erste Zwischenbilanz zum Lebensmittelabfall in der Außer-Haus-Verpflegung vor – für mehr Transparenz und hohe Einsparpotenziale.



Mit Hilfe des Abfall-Analyse-Tools können verschiedene Parameter detailliert erfasst und zukünftig verändert werden. Fotos: United Against Waste e.V.

Die bisherigen Schätzungen zum Lebensmittelabfall in der deutschen Außer-Haus-Verpflegung reichen nicht aus, um die Abfallsituation realistisch darzustellen. Zudem existierten bisher zu wenige Daten, die genau ermitteln, in welchen Bereichen LMA täglich anfällt. „Wir haben den Handlungsbedarf früh genug erkannt und entsprechend gehandelt“, erläutert Torsten von Borstel, Geschäftsführer United Against Waste e.V.

Seit fünf Jahren beschäftigt sich der Verein nun schon mit der Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung. Um auf das Gramm genau nachzuweisen, wie viel Prozent der tatsächlichen Lebensmittelabfälle vermeidbar wären, entwickelte UAW Mitte 2014 das Abfall-Analyse-Tool. Abfälle werden anhand vier transparenter Sammelbehälter, die den gesamten Küchenprozess abbilden, sortiert, gewogen und dokumentiert. So konnten bis Mai 2018 über 400 Messungen durchgeführt

und analysiert werden – in Kooperation mit unterschiedlichen Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung.

Analysen in über 400 Betrieben

Grundsätzlich sind Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung in folgende Kategorien einzuordnen: 1. Vermeidbare Abfälle sind zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung und bei rechtzeitiger Verwendung noch uneingeschränkt genießbar. 2. Teilweise vermeidbare Abfälle, die z. B. aufgrund verschiedener Gewohnheiten und Verarbeitungsprozesse entstehen. 3. Unvermeidbare Lebensmittelabfälle, die überwiegend nicht essbare Bestandteile enthalten, z.B. Knochen, Eierschalen, Kerne von Früchten. Dabei gibt es verschiedene Orte, an denen Lebensmittelabfälle im gesamten Prozess der Außer-Haus-Verpflegung entstehen können: Beim Einkauf von Lebensmitteln und der Speisenplanung, bei der Verarbeitung, Zubereitung, Lagerung, Portionierung bis hin zur Entsorgung, aufgrund des Ver-

braucherverhaltens (Essen schmeckt nicht, zu große Portionen, falsches Angebot) sowie aufgrund von rechtlichen Aspekten bei der Verarbeitung der Speisen (HACCP-Konzept, Hygienerichtlinien, Rückstellproben).

Neben den Umsatzverlusten durch wenig effiziente Arbeitsleistungen und Beschaffungskosten werden häufig auch die Ausgaben für die Entsorgung von Speiseresten und Lebensmittelabfällen unterschätzt: Das Sammeln, Transportieren, Lagern und Kühlen der Abfälle sowie die Wartung und Pflege der Kühlbehälter verursacht hohe Kosten. Laut UAW-Zwischenbilanz kostet 1 l Lebensmittelabfall entlang der gesamten Wertschöpfungskette ca. 2 Euro. Diese errechnen sich wie folgt: Ware gekauft und bezahlt, Ware gekühlt und produziert (Energiekosten) und Ware entsorgt (Entsorgungskosten). Bei einer Abfalltonne mit 240 l Fassungsvermögen sind das ca. 480 Euro. Ein cleveres Abfallmanagement ist hier gefragt, wie auch Andreas Giel bestätigt.

Erfolge erzielten bei der Verringerung von Lebensmittelverlusten und Speiseresten. Die Einsparung kommt direkt dem Unternehmen zugute. Mit der monetären Einsparung kann der Betrieb in Technik, Personal, Qualität u.v.m. investieren. 30 bis 50 % Einsparung von Lebensmittelabfällen sind machbar – dies bestätigen die in über 400 AHV-Betrieben durchgeführten Abfallmessungen und -analysen. Sie zeigen auch: Viele Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle erfordern nur geringe oder gar keine Investition und können unmittelbar in den Arbeitsablauf integriert werden. Für die unterschiedlichen Verpflegungskonzepte gibt es jedoch keine allgemeingültigen Lösungen, da Strukturen und Anforderungen durch die Kunden sehr differieren. Zudem ist noch zu wenig über die Ursachen von LMA in der AHV bekannt, die nur durch eine systematische Erhebung und Pilotprojekte in den Betrieben der verschiedenen Branchen analysiert werden können.

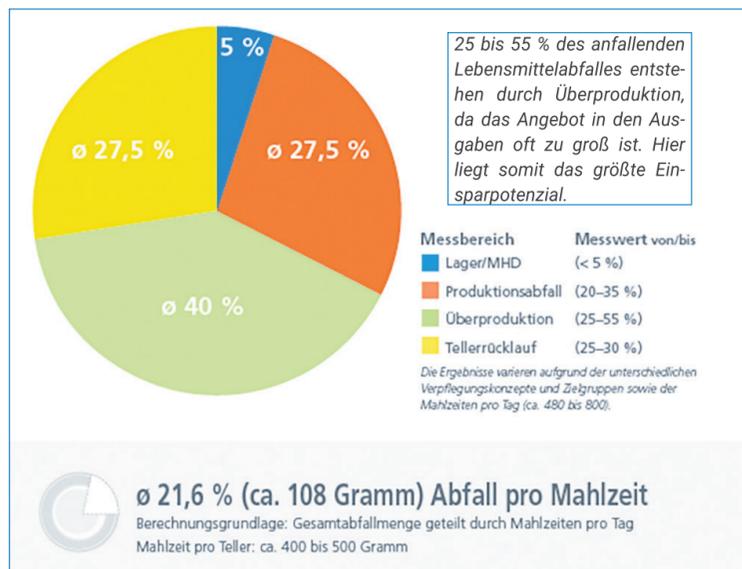
Deshalb sollte das Wissen laut United Against Waste um den sorgfältigen und effizienten Umgang mit der Ressource Lebensmittel in die Kochausbildung integriert werden. Allerdings müssen die Strukturen und der Arbeitsalltag in den Betrieben so gestaltet werden, dass wieder Raum für die Verwertung ganzer Nahrungsmittel gegeben ist. Auch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) fordert vor dem Hintergrund der immensen Lebensmittelverluste in Deutschland eine Schwerpunktsetzung des Themas Wertschätzung und Vermeidung von LM-Verlusten in der Gemeinschaftsverpflegung und der beruflichen Aus-, Fort- und Weiterbildung.

Tool. Anfallende Lebensmittelabfälle wurden in der Küche gesammelt, anhand vier transparenter Sammelbehälter sortiert, täglich gewogen und in Gramm genau auf der Abfall-Karte eingetragen. Durch eine Übertragung in das online-basierte Abfall-Analyse-Tool wird exakt ermittelt, in welchen Bereichen die größten Abfälle zu verzeichnen sind. Mitarbeiter erkennen also nun sofort, wo Lebensmittelabfall entsteht und wie dessen Menge reduziert werden kann. Selbst einfache Maßnahmen – wie etwa ein verändertes Angebot (u.a. verschiedene Portionsgrößen, verbessertes Management beim Buffet sowie bei der Ausgabe) – können direkt umgesetzt werden und einen erheblichen Beitrag zur Vermeidung von Abfällen leisten.

Die Messungen zeigen unter anderem, dass häufig überproduziert wird (25 bis 55 %) und das Angebot in den Ausgaben oft zu groß ist. Im Bereich der Überproduktion liegt somit auch das größte Einsparpotenzial. Zudem landet aufgrund des Teller-rücklaufs der Gäste ein beträchtlicher Teil der Speisen im Abfall (25 bis 30 %). Das Durchschnittsergebnis der in bundesweit 269 Betriebsrestaurants durchgeführten Messungen liegt bei 21,6 % Abfall pro Mahlzeit (entspricht ca. 108 g). Bei dieser Berechnung wurden die Messbereiche Lager/MHD, Produktionsabfall, Überproduktion und Tellerrücklauf berücksichtigt.

Es ist höchste Zeit...

Vor rund einem Jahr hat sich Deutschland dazu bekannt, die Sustainable Development Goals zu erreichen. Damit ist die Pflicht verbunden, Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030 um die Hälfte zu reduzieren. Kurz: die gesamte Branche muss handeln. Abfallmessungen sind die Grundlage dafür, um zu wissen, wie viele Speisereste am Ende eines jeden Verpflegungstages entsorgt werden. Und sie legen erste Ursachen offen. „Wir als Verein haben die Grundlage geschaffen, um diese Ziele auch erreichen zu können“, freut sich von Borstel. (gio)



Der Geschäftsführer der Giel Planungsgesellschaft in Ludwigsburg berät Großküchen seit rund 10 Jahren in puncto Nassmüllentsorgung und führt ein Beispiel für Einsparpotenzial auf: „Bei einem unserer Kunden fallen jährlich rund 103.000 kg Biomüll an. Entsorgt er diesen klassisch über die Tonne, entstehen unnötige Kosten unter anderem durch Lufträume in der Mülltonne, Lagerung und Kühlung sowie den Personalaufwand. Insgesamt belaufen sich die Kosten der Entsorgung damit auf rund 17.000 Euro. Installiert er jedoch eine Nassmüllanlage mit Pumpsystem, reduzieren sich diese bei gleicher Biomüllmenge auf rund 7.000 Euro“, so Giel.

Schwund sichtbar machen

Während der von UAW durchgeführten Messungen (Zeitraum zwei bis vier Wochen) zeigte sich schnell, dass bereits umgesetzte, kurzfristige Maßnahmen erste

Effiziente Messmethodik

Mess- und belegbare Ergebnisse im Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln erzielten die teilnehmenden Betriebe durch das 2014 von United Against Waste entwickelte Abfall-Analyse-

Jährliche Einsparung von 5 bis 70 Tausend Euro möglich

Gregor Raimann, Spitzenkoch und Gastronomieberater, begleitete über 150 Abfallmessungen in Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung. Er ist als Experte für Food-Waste-Management für UAW tätig.



Warum geht das Thema Lebensmittelabfall in vielen Großküchen unter?

Das Arbeitspensum in Großküchen ist hoch, weder Küchenleitern noch Köchen bleibt Zeit, sich um die Analyse von Lebensmittelabfällen zu kümmern. Überdies sind Spülküchen heutzutage ausgelagert – d. h. der Küchenleiter sieht oft nicht, wie viele Reste auf den Gästetellern zurückbleiben.

Wie läuft eine Abfallmessung ab, bzw. wie unterstützen Sie Küchenteams vor Ort?

Das Gros der Küchenchefs hat keinen Überblick darüber, wie viel Abfall in welchen Bereichen anfällt. Als externer Berater ermittle ich in der Küche einen Status quo. Die transparenten Sammelbehälter des Abfall-Analyse-Tools machen den Lebensmittelabfall überhaupt erst sichtbar

– was schon nach wenigen Tagen Einsparungen von 10 % bewirken kann. Sprich: Die Messungen sensibilisieren enorm. Im nächsten Schritt analysieren wir, warum Lebensmittelabfall in welchen Bereichen anfällt.

Wie schnell greifen Veränderungen, die zur Reduzierung von LMA beitragen?

Sobald ein Küchenchef die Tellerrückläufe täglich mit eigenen Augen sieht, setzt sofort eine Veränderung ein. Bleiben beispielsweise immer Nudeln oder Kartoffeln übrig – weil Beilagen zu groß sind – können wir sofort gegensteuern. Erfahrungsgemäß liegen die meisten Herausforderungen jedoch im Bereich der Kommunikation. Jenseits von Portionierungen, Mustertellern oder Kellenplänen ist der Faktor Mensch entscheidend.

Wo liegen die größten Hürden?

Küchenleiter wie Köche befürchten – neben dem ohnehin schon hohen Arbeitspensum – einen erheblichen Mehraufwand durch die täglichen Messungen. Viele wissen zunächst nicht, dass diese schnell in den Arbeitsablauf integriert sind und relativ wenig Zeit beanspruchen. Das ist die größte Hürde. Zudem gibt es unterschiedliche Auffassungen über vermeidbare und unvermeidbare Lebensmittelabfälle.

Können Sie nach einer Messperiode schon sagen, wie hoch die Einsparpotenziale sind?

Um verlässliche Daten zu erhalten, führen wir die Messungen über einen Zeitraum von zwei bis vier Wochen durch. In der Regel wissen wir schon am ersten Tag, dass fast 30 % des anfallenden Nassmülls vermeidbar wären. Innerhalb eines Jahres könnten somit – je nach Betriebsgröße – zwischen 5.000 und 70.000 Euro eingespart werden. Auch jenseits monetärer

Einsparungen ist die Vermeidung von Lebensmittelabfall bei Köchen auf jeden Fall präsent. Keiner kocht gerne, um es dann wegzuerwerfen. Leider steht sie trotzdem ganz unten auf der Prioritätenliste.

Gibt es universelle Lösungen, die auf alle AHV-Betriebe übertragbar sind?

Einen allgemeingültigen Maßnahmenkatalog, der z. B. auf alle Krankenhäuser adaptiert werden könnte, gibt es leider nicht. In jedem AHV-Betrieb müssen eigene Lösungen entwickelt werden. Unterstützt dazu führen wir Workshops durch. Nach rund sechs Monaten werden abermals Abfallmessungen durchgeführt und die Maßnahmen überprüft und gegebenenfalls angepasst. Sprich: Es ist immer ein langfristiger Prozess und bedarf einer stetigen Kontrolle.

Das Interview führte Gisela Katharina Prenzel.