Foto: H_KO/stock.adobe.com

FOODWASTE UND NEUAUSRICHTUNG

Abfallvermeidung gehört zur Nachhaltigkeit

Die systematische Reduzierung von Lebensmittelabfällen ist ein Teil nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung. Darin waren sich die diskutierenden GV-Experten im März einig.

Weggeworfene Lebensmittel zu messen, ist ein wirksames Instrument gegen Lebensmittelverschwendung“, sagt Bundesministerin Julia Klöckner zur Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung. Und weiter: „Denn oft hat man keine Vorstellung von den Mengen. Sie zu kennen, macht achtsamer. Es steigert das Bewusstsein, dass dadurch wichtige Ressourcen und Wertschätzung verloren gehen. Dabei ist der Außer-Haus-Bereich ein entscheidender Multiplikator, ob in der Kommunikation mit den eigenen Mitarbeitern, den Gästen oder in die Gesellschaft hinein.“ In diesem Sinne diskutierten die GV-Experten am 24. März das Thema: „Ein Element der Prozessoptimierung – Foodwaste und die Neupositionierung der GV“.

Krisenbedingt gestiegene Abfälle

Torsten von Borstel, Geschäftsführer des United Against Waste e.V. und einer der drei Referenten, hat mit seinem Verein das Mandat, für Klöckners Aktion eine Strategie für Gemeinschaftsverpfleger zu erarbeiten. Er gibt aktuelle Zahlen bekannt:

„Durch den Lockdown der gesamten gastronomischen Branche inklusive der Mitarbeiterrestaurants wurden von heute auf morgen alle Prozesse heruntergefahren. Im Durchschnitt verzeichnet die Betriebsgastronomie während Covid einen Rückgang von rund 60 Prozent. Die Lebensmittelabfälle stiegen allerdings an. Berechnet man den Abfall pro verkaufter Mahlzeit ist dieser im Verhältnis um bis zu 70 Prozent gestiegen.“ Den Gründen und Gegenmaßnahmen ging die Runde nach.

Flexibles Management gefordert

Marcus Henrich ist Manager Food der Alfred Kärcher SE & Co. KG, gelernter Koch und „für alles zuständig, was dort mit Food zu tun hat“, wie er sagt. Im September nahm er für die vier von ihm geleiteten Betriebsrestaurants (normalerweise 1.200 bis 1.500 Essen pro Tag) Preise entgegen für regionale Produkte – die „Schmeck-den-Süden-Löwen“. Er berichtet, dass bei Kärcher mit dem ersten Lockdown die Betriebsrestaurants geschlossen und Lunch-Pakete ausgegeben wurden. Als ab Juni wieder geöffnet wurde, lag die Auslastung aber nur bei 30 Prozent. Das in normalen Zeiten erhebliche Veranstaltungs-Catering liegt anhaltend bei Null. Seit der behördlichen Anweisung zur Kantinenschließung gibt Kärcher wieder Lunch-Pakete aus – rund 2.500 pro Tag. Eine besondere Herausforderung sind die vielen kurzfristigen Änderungen. 30 Minuten vor dem Online-Meeting der GV-Experten ging die Nachricht ein, dass der in acht Tagen folgende Gründonnerstag doch kein Ruhetag sein wird. „Wir hatten Ostermenüs kreiert und angekündigt, nach dem Bund-Länder-Beschluss alle Besteller informiert, dass sie einen Tag früher abholen sollen und werden jetzt nochmals alle benachrichtigen.“

Dr. Linda Chalupová ist HSEQ-Direktorin der Compass Group Deutschland GmbH
Bild: Compass

Marcus Henrich ist Manager Food der Alfred Kärcher SE & Co. KG
Bild: Kärcher

Torsten von Borstel, Geschäftsführer United Against Waste e. V.
Bild: UAW

Nachhaltigkeit ist ein Muss

Dr. Linda Chalupová, Director HSEQ bei der Compass Group Deutschland GmbH, hat zum Thema promoviert und das Buch „Nachhaltiges Abfallmanagement in Betriebsrestaurants“ verfasst. Die Spezialistin und Dritte im Bunde berichtet vom wöchentlich tagenden Corona-Krisenstab. „Das ist auch notwendig, denn die Anforderungen der Politik und von den Gästen ändern sich schnell.“ Trotz der Eile behalte man bei Compass die Wirtschaftlichkeit und die Nachhaltigkeit stets im Blick. An anderer Stelle bestätigt Henrich: „Nachhaltigkeit ist längst nicht mehr Trend, sondern ein Muss!“

Widerspruch gibt es seitens Dr. Linda Chalupová bezüglich des spezifisch gesteigerten Lebensmittel-Abfallaufkommens: „Wir registrieren drei gegenläufige Effekte: Buffets sind verboten, bei To-go-Angeboten ist die Ausgabe besser regulierbar und die wegen der Hygienemaßnahmen erforderlichen Voranmeldungen ermöglichen eine bessere Planung.“ Aus dem Teilnehmer-Publikum merkt Michael Widdau an, dass seiner Erfahrung nach in vielen Betriebsrestaurants allerdings immer noch nicht mit festen Rezepturen gearbeitet und IT-gestützt bestellt wird.

Zeit für neue Konzepte nutzen

Wie nutzt die GV die Zeit aktuell? Darauf antwortet Dr. Linda Chalupová: „Wir beschäftigen uns mit neuen Konzepten und achten insbesondere darauf, unseren 360-Grad-Blick zu schärfen. Gerade stehe ganz allgemein die unternehmerische Resilienz auf dem Prüfstand. „Und Lösungen kann es nur gemeinsam mit Kunden, Lieferanten, Mitarbeitern und Gästen geben. Wir stehen vor einer Gemeinschaftsaufgabe, die Einzelne nicht lösen können.“

„Natürlich arbeiten auch wir an neuen Konzepten“, betont Marcus Henrich. „Ein wichtiger Aspekt dabei ist die Kommunikation mit den Gästen. Auch unsere Ziele der Abfallreduzierung haben wir von Anfang an kommuniziert und haben durchweg nur positive Rückmeldungen erhalten. Beispielsweise senden wir den Speiseplan für Freitag erst in der Mitte der Woche aus und geben als ‚Das Beste der Woche‘ auch mal Weiterverwertetes aus.“

> „Nachhaltig ausrichten, um auch für künftige Krisen gewappnet zu sein!”
> *Dr. Linda Chalupová*

Die Rolle der Abfallerfassung

Dem Titel des Online-Meetings gemäß geht es auch um die Rolle der Reduktionsmaßnahmen von Lebensmittelabfällen. Dazu Marcus Henrich: „Ich kann eine Analyse der anfallenden Abfälle nur jedem dringend empfehlen. Wir haben dabei festgestellt, dass unser größtes Einsparpotenzial in der Ausgabe liegt. Hier haben wir Ende 2019 die technische Ausrüstung entsprechend aktualisiert und in kleinere Gefäße investiert. Corona-bedingt liegen bislang allerdings keine validen Zahlen zu den erreichten Einsparungen vor.“ Auch Dr. Linda Chalupová betont, dass allgemeine Aussagen zu erfolgreichen Sparmaßnahmen nur als Empfehlungen gelten können.

„Die Maßnahmen sind ja bekannt – von der Ausgabe-Ausstattung bis zur Mitarbeitersensibilisierung. Wo im individuellen Betrieb die größten Hebel sind, ist nur durch Messungen und Analysen zu ermitteln.“ An konkreten Beispielen erläutert das Markus Henrich: „Wenn oben in der Tonnen Kaffeesatz aufliegt, sieht das ganz normal aus. Dass jedes Mal x Portionen Reis darunter liegen oder viel Salat, sieht man erst bei genauerem Hinschauen. So entdeckte ich einmal, dass trotz coronabedingt weniger Gästen weiterhin täglich zehn Liter Suppe gekocht wurden. Die Mitarbeiter mitzunehmen, ist deshalb elementar. Die fangen dann an mitzudenken. Eine Wende braucht eben ihre Zeit, genau wie bei einem großen Tanker.“

Zum Schluss etwas Positives

Torsten von Borstel fragt nach etwas, das sich mit Corona positiv entwickelt. Marcus Henrich bemerkt, dass allgemein wieder über Werte nachgedacht wird: „Wir kannten alle nicht mehr, dass irgendetwas einmal nicht mehr da ist oder etwas nicht geht. Die Wertschätzung gegenüber Essen ist wieder gestiegen.“ Dr. Linda Chalupová bemerkt, dass Krisen allgemein stets Schwachstellen aufzeigen. „Wir waren vor Corona bereits flexibel, sind es seither noch mehr und werden es in Zukunft noch viel mehr sein“, sagt sie. Und auf die Frage, warum sie denn nicht der Meinung ist, dass es nach der Krise einfach wieder normal wird, erwidert sie: „Es wird wieder ein Normal geben – aber anders!“ (hin)

Aus der Praxis

Abfallvermeidung in Ausschreibungen

Aus dem Publikum meldet sich Michael Möhring, Initiator der Erfa Food Service: „Lebensmittelabfälle systematisch zu vermeiden ist eine vernünftige Vorgehensweise, die doch eigentlich Bestandteil jeder Ausschreibung sein sollte!“ Widerspruch erhält er nicht. Aber sehr oft scheint das in der Praxis noch nicht der Fall zu sein.

Regelmäßige Online-Meetings
+ stetig wachsende Foren
+ 24/7 Anregungen für die strategische Weiterentwicklung der GV

gv-experten
Fachplaner . Ingenieure . Care-Verpfleger . Caterer . Vending-Operator . Logistiker . Gastronomie . Hersteller F&B . Hersteller Technik

www.gv-experten.de