

Vor dem Müll-Infarkt

Allein in Deutschland wandern jedes Jahr Millionen Tonnen hochwertige Lebensmittel in die Tonne. Dazu kommt jede Menge Verpackungsmüll. Warum Gastronomie, Industrie und Verbraucher müssen jetzt dringend Schluss machen mit Müllbergen und Lebensmittelverschwendung

Wir Deutsche halten uns gern für besonders umweltbewusst. Doch in Wirklichkeit sind wir Europameister im Anhäufen von Verpackungsmüll. Auch in Sachen Lebensmittelverschwendung haben wir leider die Nase vorn. Die Brancheninitiative *United Against Waste (UAW)* spricht von elf Millionen Tonnen Speiseresten, der Filmemacher und Buchautor Valentin Thurn („Taste the waste“ und „Die Essensvernichter“) geht gar von 20 Millionen Tonnen aus. Laut einer Studie des WWF steuert der Außer-Haus-Markt rund 3,4 Millionen Tonnen zu diesem gigantischen Müllberg bei – Tendenz steigend.

Daran ändern auch gute Ideen wie die *Misfits*-Restaurants nichts, die sich für nachhaltige Esskultur einsetzen, indem sie krumm gewachsenes Gemüse verarbeiten, das der Handel nicht verkauft. Anfangs war der Medien-Hype groß, doch inzwischen haben die ersten schon wieder geschlossen. Auch Initiativen wie zum Beispiel *Too Good to Go*, die Speisen via App weiterverkauft, oder *Restlos genießen*, die via Beste-Reste-Box dem Doggy Bag ein frisches Image verpasst, sind schlussendlich nicht mehr als Tropfen auf den heißen Stein.

Die vor vier Jahren gegründete Brancheninitiative *United Against Waste* hat zwar inzwischen einiges erreicht, doch nach wie vor ist das Interesse an der Vermeidung von Speiseabfällen in deutschen Profiküchen gering, vor allem in der klassischen Gastronomie. Den meisten Köchen ist zwar grundsätzlich bewusst, dass Lebensmittel aus ethischen Gründen nicht im Müll landen sollten, doch das stressige Tagesgeschäft

führt leider dazu, dass das Thema auf der Prioritätenliste immer wieder nach unten rutscht. „Warum sich mit etwas auseinandersetzen, das zusätzlich Arbeit macht“, zeigt Dirk Rogge, Head Chef Deutschland bei Unilever Food Solutions, Verständnis für seine Kollegen, doch er betont auch: „Wir Köche sollten uns der Verantwortung stellen und Schluss machen mit der Lebensmittelverschwendung. Der Aufwand, bestehende Prozesse zu verändern, ist minimal.“

Die Best Practise-Beispiele von *United Against Waste* beweisen, dass sich mit weniger als zehn Minuten Aufwand am Tag nicht nur der Abfall um bis zu 50 Prozent reduzieren, sondern auch der Wareneinsatz minimieren lässt – in einem der UAW-Vorzeige-Hotels sank er von 32 auf 26 Prozent. Angesichts der Anstrengungen, die Küchenchefs teilweise betreiben, um ihre Wareneinsätze stabil zu halten bzw. zu senken, ist ein effizientes Waste-Management der mit Abstand wirksamste Hebel.

„Wenn in einem Betrieb große Mengen an Lebensmitteln in der Tonne landen, ist das immer ein Indikator dafür, dass das gastronomische Konzept und die Prozesse nicht stimmen“, sagt Gastronomieberater Gregor Raimann. „Wer 30 Prozent mehr

11 Mio.

Tonnen Speisereste landen in Deutschland jährlich im Abfall. Keine Frage: Das ist aus ethischen und wirtschaftlichen Gründen unverantwortlich.

Essen kocht, als er verkauft, handelt nicht besonders wirtschaftlich.“ 30 Prozent Speisereste werden beispielsweise im Schul-Catering an manchen Tagen locker erreicht. Analysen von Frühstücks- und Lunchbüfets ergaben Waste-Werte von 50 Prozent und mehr. Angesichts dieser Zahlen dürfte jedem Küchenchef klar sein, dass dringend Lösungen her müssen, um den Wegwerf-Wahnsinn zu beenden.

Auch der Verpackungsmüll ist ein Riesenthema für die Branche. Wer an einem typischen Anliefertag mittags die Müllräume eines größeren Hotels besichtigt, weiß warum: Mitunter stapeln sich hunderte von Obstkisten, Pappkartons und Styroporkisten, ehe sie von Mitarbeitern in Containern entsorgt werden. Dazu kommen noch mülltonnenweise klassische Verpackungen – angefangen von Blechdosen und Glas über Joghurteimer und Sahnebecher sowie diverse Kunststoffschalen bis hin zu Folienverpackungen. Ein großer Teil der Verpackungen wird in den Recycling-Kreislauf zurückgeführt, doch schätzungsweise 50 Prozent landen nach wie vor in der Müllverbrennung. Der Handel hat inzwischen gemeinsam mit den Herstellern eine Vielzahl intelligenter Verpackungslösungen entwickelt, um den Müll zu reduzieren, doch es gibt mit Sicherheit noch „Luft nach oben“, etwa bei der Entwicklung von Mehrwegsystemen.

Last but not least: Wie viele Lebensmittel tatsächlich im Müll landen, dazu gibt es bisher nur vage Daten zu den einzelnen Entstehungsbereichen. Ausgerechnet für die Privathaushalte gibt es jetzt exakte Erhebungen. Sie sollen nach einer aktuellen Studie des Bundesernährungsministeriums mit 82 Kilogramm Lebensmittel pro Kopf für 61 Prozent aller Abfälle verantwortlich sein. Ein Wert, den Foodwatch-Geschäftsführer Martin Rucker als völlig falsch bezeichnet. In die Rechnung würden nicht nur gute Lebensmittel einbezogen, sondern auch unvermeidbare Abfälle wie Knochen und Bananenschalen mitgezählt. Martin Rucker ist empört, dass Verbraucherinnen und Verbraucher als Hauptverantwortliche an den Pranger gestellt werden. Stattdessen fordert er, dass die Politik endlich neue Regeln für Handel und Industrie festlegt, die nach Ansicht von Foodwatch – gemeinsam mit der Landwirtschaft – die wahren Lebensmittelverschwender sind.

Jörg-Michael Ehrlich !

Dirk Rogge,

Head Chef Deutschland,
Unilever Food Solutions,
Heilbronn



„Es ist für ein Küchenteam nur ein minimaler Aufwand, bestehende Prozesse, bei denen große Mengen an Speiseresten anfallen, zu hinterfragen und zu verändern.“

Ich bin glücklich, dass ich als Koch bei einem Arbeitgeber angestellt bin, für den Nachhaltigkeit eine maßgebliche Rolle spielt. Auch wir Köche achten bei unserer Arbeit in unseren drei Chefmanship-Centres in Heilbronn, Hamburg und Dortmund oder bei unseren Messeauftritten darauf, das möglichst wenige Lebensmittelreste anfallen. So versuchen wir beispielsweise, die Inhalte unserer Workshops aufeinander abzustimmen. Wir arbeiten weitestgehend mit den gleichen Grundkomponenten bei Salat und Gemüse, um Speisereste zu minimieren. Darüber hinaus machen wir uns bei der Konzeption unserer Workshops intensive Gedanken über Prozesse, Ressourcenschonung, Saisonalität und Regionalität.

Unilever Food Solutions gehörte vor vier Jahren zu den Gründungsmitglie-

dern des Vereins *United Against Waste*. Vier Jahre sind eine relativ kurze Zeit, doch inzwischen erreichen wir mit unserer Initiative immer mehr Betriebe und Köche. In Betriebsrestaurants, in der Ketten-Hotellerie, bei Caterern und im Care-Bereich sind wir sehr erfolgreich. Nachholbedarf gibt es aktuell noch in Individualbetrieben. Doch auch sie müssen sich der Verantwortung stellen. Es ist für ein Küchenteam nur ein minimaler Aufwand, bestehende Prozesse, bei denen große Mengen an Speiseresten anfallen, zu hinterfragen und zu verändern.

Ich habe noch keine finale Lösung dafür, wie wir unsere Gäste mit auf die Reise nehmen können. In Betriebsrestaurants lässt sich mit Tischaufstellern informieren, im Krankenhaus kann man im TV auf die Thematik hinweisen. Doch wie soll man einen zahlenden

Hotelgast am Frühstücksbüfett für das Thema sensibilisieren? Vermutlich muss man bereits das Angebot steuern. Niemand braucht morgens wirklich 15 Sorten Aufschnitt, sieben Sorten Brot, zehn Marmeladen- und acht Käsesorten.

Obwohl das Team von *United Against Waste* bereits sehr viel erreicht hat, kann der Verein es allein nicht schaffen. In Deutschland, Österreich und der Schweiz gibt es rund 340 000 Köchinnen und Köche, die von einer einzigen Institution nicht erreicht werden. Fachmedien, Berufsverbände, Social Media-Kanäle – alle müssen sich gemeinsam für das Thema Abfallvermeidung engagieren, um Bewusstsein zu wecken. Tagtäglich fallen allein in Deutschland rund 5 000 Tonnen organische Abfälle an – das entspricht einer Menge von drei Fußballfeldern, die ein Meter hoch mit Speiseresten bedeckt sind.

Ich erinnere mich noch genau: Am ersten Sonntag meiner Ausbildung musste ich tonnenweise Essen vom Brunch-Büfett abräumen und wegwerfen – ich war schockiert! In meinen Schulungen und Seminaren, die ich heute für *United Against Waste* durchführe, mache ich die Erfahrung, dass sich die meisten Köche an Lebensmittelabfälle gewöhnt haben. Unsere Überflussgesellschaft hat dazu geführt, dass sich zu viele Köche zu wenig Gedanken über das Thema machen. Die Abfallmengen werden einfach hingenommen. Motto: „Ist ja schon einkalkuliert und bezahlt.“ Die meisten ändern ihre Einstellung allerdings schlagartig, wenn ich ihnen anhand von Zahlen verdeutliche, welche Lebensmittelmengen in Deutschland täglich in den Müll wandern.

Durch die digitalisierten Bestellsysteme und die Zusammenarbeit mit Großhändlern haben viele Köche die emotionale Verbindung zu den Produkten, die sie verarbeiten, verloren. Die meisten kaufen nicht mehr selbst auf dem Markt ein, sie kennen weder Produzenten noch Landwirte und machen sich nicht bewusst, wie viel Aufwand mit der Aufzucht eines Tiers oder dem Anbau von Gemüse verbunden ist. So bleibt die Wertschätzung

für ein Lebensmittel oft auf der Strecke. Meine Seminarteilnehmer zucken in der Regel zusammen, wenn ich ihnen sage, dass sie neben HACCP-Dokumentation, Deklarationspflichten und anderen bürokratischen Dingen auch noch ihren Müll wiegen und dokumentieren sollen. Doch wenn wir aufzeigen, dass sich mit einem guten Waste-Management bares Geld sparen und sich der Wareneinsatz um einige Punkte verbessern lässt, sind sie wieder hellwach.

Wenn große Mengen an Lebensmitteln in der Tonne landen, ist das ein Indikator dafür, dass das gastronomische Konzept und die Prozesse nicht stimmen. Wer

30 Prozent mehr Essen kocht als er verkauft, handelt nicht wirtschaftlich. In unseren Seminaren öffnen wir den Teilnehmern die Augen, wie sie mit minimalem Aufwand und überschaubaren Investitionen messbar Abfälle vermeiden, ohne das Küchenteam über Gebühr mit administrativen Aufgaben zu belasten. Entscheidend ist, dass Mitarbeiter und Gäste mitgenommen werden. Speziell die Gäste dürfen nie das Gefühl bekommen, dass sie missioniert werden. Vielmehr muss das Thema von Küche und Betrieb charmant kommuniziert werden. Dann machen Gäste gerne mit bei der Abfallvermeidung.



Gregor Raimann,

Gastronomeberater,
raimannConcepts,
Geisenheim

„Wenn große Mengen an Lebensmitteln in der Tonne landen, ist das ein Indikator dafür, dass das gastronomische Konzept und die Prozesse nicht stimmen.“

„Ich wünschte mir, dass es in Sachen Abfall-Vermeidung mehr Leuchtturmprojekte gäbe, über die zum Beispiel auch die Fachpresse berichtet“



Andreas Sattler,

Leiter Beratung & Konzept,
Transgourmet Deutschland,
Riedstadt

Weil das Thema Abfallmanagement für unsere Kunden eine immer wichtigere Rolle spielt, bieten wir seit einigen Jahren Seminare zum Thema an. Die Zusammenarbeit mit einer neutralen Institution wie *United Against Waste* hat für uns den Vorteil, dass die Seminare von den Kunden nicht als Werbeveranstaltungen wahrgenommen werden. Auf Wunsch analysieren wir den Ist-Zustand in den Betrieben und beraten Kunden bei der Implementierung und Umsetzung von Maßnahmen. Wir beschränken das Thema nicht nur auf die Reduktion von Speiseresten, sondern sprechen generell über Müllvermeidung und Möglichkeiten Ressourcenschonung. Wir halten es für wichtig, dass dieses Thema weiter

gepusht wird. In diesem Zusammenhang wünschte ich mir, dass es in Deutschland mehr Leuchtturmprojekte in Sachen Müllvermeidung gäbe, über die beispielsweise auch die Fachpresse berichtet. Wenn aufgezeigt wird, welche positiven Effekte bestimmte Veränderungen haben, werden mit Sicherheit auch andere Betriebe hellhörig und sind in Folge bereit, ihre eigenen Prozesse zu überdenken.

Unsere Lieferanten beziehen wir natürlich aktiv in die Prozesse mit ein. Es gibt inzwischen viele Unternehmen, für die das Thema Nachhaltigkeit bereits einen enormen Stellenwert hat. Andere, die noch nicht so weit sind, weisen wir höflich darauf hin, Themen wie Ressourcenschonung oder innovative Transport- und Verpackungslösungen

stärker zu berücksichtigen. In den letzten Jahren haben wir gemeinsam mit unseren Lieferanten zahlreiche Lösungen entwickelt, um Verpackungsmüll zu reduzieren. Es gibt bei uns beispielsweise Leergutkisten für Pommes frites, standardisierte und stapelbare Transportboxen für Obst oder Fleisch oder Mehrwegsysteme für Milch. Allein schon aus hygienischen Gründen wird es aber nie ganz ohne Verpackungen gehen. Verpackungen sind auch erforderlich, um Prozesse wie Cook & Chill oder Sous-vide zu optimieren. Es gibt beispielsweise Portionspackungen für komplette Tellergerichte mit einer abziehbaren Folie auf der Unterseite. Nach dem Regenerieren können mit diesem System alle Komponenten schnell und sicher angerichtet werden.

Christoph Gärtner,

Gastronomieleiter, Allianz
Deutschland AG, Hamburg



„Generell haben wir unsere Portionsgrößen verkleinert, weil wir am Rücklauf gemerkt haben, dass die Teller von den Gästen oft nicht leer gegessen wurden.“

Christoph Gärtner (l.) im Foto mit Carsten Dawurske, Sous-chef & Ausbilder

Meine Mitarbeiter begeistern mich. Für sie gehört es zur Berufsehre, keine überflüssigen Speisereste zu produzieren. Gibt es trotzdem mal größere Rückläufe, beispielsweise bei Büfettis im Veranstaltungsbereich, geben wir das Essen an soziale Institutionen wie „Kaffee mit Herz“ ab, damit wir nicht entsorgen müssen. Nachhaltiges Handeln, und dazu zählt die Müllvermeidung, ist ein wichtiger Bestandteil der Unternehmensphilosophie der Allianz.

Obwohl wir heute deutlich mehr Essen verkaufen als noch vor einigen Jahren, haben wir unsere Speisereste um die Hälfte reduziert. Das hat auch damit zu tun, dass wir nach dem Umzug des Unternehmens im Jahr 2012 heute in einer Frontcooking-Küche chargenweise produzieren. Die Köche haben Sichtkontakt zum Restaurantbereich und können sehr genau abschätzen, ob

sie noch Essen in die Ausgabe geben müssen oder nicht. Unser internes Agreement: Bis 13 Uhr produzieren wir alle Gerichte und Komponenten nach, ab 13.15 Uhr nur noch die wichtigsten. Unsere Gäste wissen, dass sie ab 13.30 Uhr nur noch das auswählen können, was sich in der Auslage befindet.

Bei Gerichten aus dem Wok und bei Salaten werden die Teller zudem gewogen. Das bedeutet: Je mehr die Gäste nehmen, desto teurer wird das Essen. Einige Beilagen wie Pommes frites geben wir selber aus, weil wir die Erfahrung gemacht haben, dass bei Selbstbedienung die Augen teilweise größer sind als der Appetit. Generell

haben wir zudem unsere Portionsgrößen verkleinert, weil wir am Rücklauf gemerkt haben, dass die Teller von den Gästen oft nicht leer gegessen wurden.

Ein sinnvoller Prozess, um Speisereste zu reduzieren, ist die Sous-vide-Produktion. Wenn Sous-vide-gegartete Steaks nicht benötigt werden, bleiben sie dank der Folienverpackung haltbar, und wir verkaufen sie in bester Qualität zu einem späteren Zeitpunkt. Ein Nachteil sind die bei der Produktion und Lagerung anfallenden Plastikfolien, die zudem ihren Preis haben. Es ist immer eine Gratwanderung, doch wir haben uns für die Lebensmittelqualität entschieden.

Lutz Niemann,

Küchenchef im Restaurant Orangerie im Maritim Seehotel Timmendorfer Strand und Leiter F&B / Einkaufsgremium der Maritim Gruppe



„Hier im Maritim Hotel Timmendorfer Strand werden heute nach dem Frühstück 80 Prozent weniger Lebensmittel entsorgt als noch vor einigen Jahren.“

Prozent weniger Lebensmittel entsorgt als noch vor einigen Jahren.

Es liegt auf der Hand: Die Vermeidung von Lebensmittelresten beginnt in der Küche. Daher rüsten wir unsere Küchen jetzt schrittweise mit kleineren Heißluftdämpfern aus. Beim Aufbacken von Croissants in einem großen Gerät ist der Stromverbrauch mitunter höher als der Wareneinsatz. Darum arbeiten wir jetzt nach Möglichkeit mit kleinen Kompaktgeräten. Zu Beginn der Servicezeit regenerieren wir in 1/1-GN-Schalen, gegen Ende dann in 1/2-GN. Dadurch erhöht sich nicht nur unsere Flexibilität, wir sparen auch Energie.

Keine Frage: 36 Maritim-Hotels kann man nicht von heute auf morgen mit neuen Heißluftdämpfern ausrüsten. Die Investition muss begründet werden. Da reicht der Verweis auf ethische Werte

nicht aus. Doch wenn ich mit Zahlen und Fakten nachweisen kann, dass die neue Küchentechnik nicht nur Energie spart, sondern durch weniger Speisereste auch der Wareneinsatz sinkt, unterschreibt das Management den Investitionsantrag schneller.

Die wichtigste Voraussetzung für ein erfolgreiches Waste-Management ist jedoch, dass wir unsere Mitarbeiter mitnehmen. Ich sehe meine Aufgabe darin, ihnen die Zusammenhänge aufzuzeigen und so Bewusstsein für das Thema zu entwickeln. Dabei hilft uns unsere Waage: Wenn gegen Ende des Frühstücks noch Dutzende von Croissants auf dem Büfett liegen, wiegen wir die Abfallmenge gemeinsam aus. Durch die Verknüpfung mit dem PC sehen wir dann direkt, für wie viele Euro wir Ware in den Müll werfen müssen.

Als Hersteller hochwertiger Menükomponenten in Folienverpackungen werden wir bei Block Menü immer wieder mit dem Thema Verpackung und Ökologie konfrontiert. Durch die Folie bleiben Aromen, wichtige Inhaltsstoffe, Vitamine, Mineralien sowie die produkteigene Feuchtigkeit während der Garprozesse und bei der Zwischenlagerung erhalten. Unsere convenienten Lebensmittel sind schnell zubereitet, sicher

und einfach in der Handhabung. Der Kunde spart sich Zeit für Vorbereitung und Reinigung der eigenen Arbeitsgeräte. Zur Sicherstellung unserer Produktqualität verwenden wir ausschließlich Folienverpackungen, die den höchsten Hygieneanforderungen entsprechen. Als Verpackungsmaterial dient eine sehr dünne Folie, bei der wir auf zusätzliche Aufdrucke und Prozesse verzichten. Damit ist die Folie wirtschaftlich und kann von unseren Kunden zudem kostenlos dem Recycling-Kreislauf zugeführt werden.

Aus ökologischer, hygienischer und wirtschaftlicher Sicht setzen wir aktuell das optimalste Verpackungssystem ein. Darüber hinaus verfolgen wir weitere Verpackungsansätze, beispielsweise in Richtung Mehrwegsysteme. Doch wie immer: Es gibt Argumente pro und contra. Mit Mehrweg und den daran anknüpfenden Prozessen sind ein zusätzlicher organisatorischer Aufwand oder erhöhte Transportkosten verbunden, die gegen unsere Maxime „Nachhaltigkeit, Hygiene und Wirtschaftlichkeit“ sprechen.

Michael Postinett,

Geschäftsführer, Block Menü, Zarrentin



„Als Verpackungsmaterial dient eine sehr dünne Folie, bei der wir auf zusätzliche Aufdrucke und Prozesse verzichten. Sie kann dem Recycling-Kreislauf zugeführt werden.“



Rolf Straubinger,

Inhaber & Küchenchef,
Hotel und Restaurant
Burg Staufeneck, Salach

„Im Catering-Bereich versuchen wir den Verkauf von Büfettis zu vermeiden. Sie sind mengenmäßig schwer zu kalkulieren und damit auch die Abfallmengen.“

Müllvermeidung, Mülltrennung und Ressourcenschonung sind bei uns im Betrieb Dauerbrenner-Themen. In fast jedem Meeting mit meinen Mitarbeitern gibt es einen aktuellen Anlass. Nur ein Beispiel: Für benutzte Kochmesser haben wir ein Tauchbecken für Reinigung und Desinfektion. Daher ärgere ich mich jedes Mal, wenn einer meiner Köche sein Messer doch wieder unter fließendem Wasser abwäscht. Das kostet schließlich doppelt: zum einen Frischwasser, zum anderen Abwasser. Manchmal habe ich das Gefühl, dass einem Teil meiner Mitarbeiter nicht immer bewusst ist, was in Zukunft

auf sie zukommen könnte. Schon jetzt werden in einigen Regionen dieser Welt Kriege um Wasser geführt, während wir es ohne nachzudenken verschwenden. Die Vermeidung von Speiseresten ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Wir haben schließlich eine Verantwortung gegenüber den nachfolgenden Generationen. Speisereste sind nicht nur ein Kostenfaktor, sondern Frevel den gegenüber, die nichts zu essen haben. Um Lebensmittelabfall zu vermeiden, fahren wir mehrere Strategien. Auf dem Frühstücksbüfett werden zum Beispiel immer nur kleine Mengen der einzelnen Produkte präsentiert –

lieber legen wir bei Bedarf nach. Eierspeisen bereiten wir grundsätzlich frisch und individuell für den Gast zu, so ist die Qualität optimal, und es entstehen keine Überhänge. Im Bereich des à la carte-Geschäfts haben wir die Sättigungsbeilagen – Stichwort Low Carb – etwas verkleinert. Falls jemand noch Hunger hat, servieren wir gerne nach. Im Catering-Bereich versuchen wir den Verkauf von Büfettis zu vermeiden. Sie sind mengenmäßig schwer zu kalkulieren und damit auch die Abfallmengen. Stattdessen setzen wir auf Life-Cooking, bei dem praktisch keine Speisereste anfallen.

Ich wünsche mir, dass wir als Entsorger bei Neubauten von Hotels oder größeren Gastronomieprojekten rechtzeitig mit ins Boot geholt werden. Oft kommt es nach der Eröffnung zu Problemen, weil beispielsweise die Stellflächen oder Müllräume viel zu klein konzipiert wurden. Das kann dann zur Folge haben, dass ein Hotel mehrmals am Tag angefahren werden muss, weil die Müllräume überlaufen. Grundsätzlich gibt es für uns als Entsorger mit Gastronomie und

Hotellerie keine größeren Probleme. Natürlich kommt es hin und wieder bei der Trennung von Verpackungen zu Fehlwürfen, oder Speisereste landen statt im dafür vorgesehenen Behälter im Gewerbeabfall. Auch Bestecke oder Stoffservietten in Speiseresten oder Kunststoff im Kompost werden sich wohl nie ganz vermeiden lassen. Das liegt meist daran, dass die Mitarbeiter nicht ausreichend geschult sind oder die beengten Platzverhältnisse eine sachgemäße Trennung erschweren.

Wir bekommen sehr oft Anrufe von Kunden, die eine Beratung wünschen. Im Rahmen eines Besuchs vor Ort erstellen wir gemeinsam mit der F&B-Abteilung, dem Küchenchef und eventuell auch dem technischen Leiter eine Ist-Analyse und bringen das Abfall-Management in einen Soll-Zustand. Wir überprüfen unter anderem, welche zusätzlichen Behälter noch gestellt werden können, um die Recycling-Quote zu verbessern. Wir sprechen mit den Verantwortlichen

und sensibilisieren sie für das Thema Abfallmanagement, damit die Betriebe bewusster handeln, ihre Ressourcen schonen und Abfall vermeiden.

Die Entsorgungskosten – eine 240-Liter-Tonne Speisereste kostet bei uns 16,50 Euro – spielen für die Betriebe eine eher untergeordnete Rolle. Viel wichtiger ist für die Unternehmen, dass die Entsorgungsleistung stimmt und wir ihnen bei Problemen partnerschaftlich zur Seite stehen, um Prozesse zu optimieren und sie mit Informationen zu füttern. So klären wir unsere Kunden beispielsweise darüber auf, was bei uns mit ihrem Abfall geschieht. Wir erzählen ihnen, wie Speisereste in einer Biogasanlage verstromt werden oder was mit recyclebaren Verpackungen in einer Sortieranlage passiert.

Tom Reimers,

Vertriebsleiter,
HEG Hamburger
Entsorgungsgesellschaft,
Hamburg



„Wir sprechen mit den Verantwortlichen und sensibilisieren sie für das Thema Abfallmanagement, damit die Betriebe bewusster handeln.“

„Wer nachhaltig handelt, spart bares Geld“

Torsten von Borstel* über das veränderte Bewusstsein von Köchinnen und Köchen in Sachen Speisereste, konkrete Maßnahmen zur Abfallvermeidung in Betrieben sowie die ökonomischen Aspekte des Waste-Managements



chefs!: Sie sind Geschäftsführer der Initiative UAW United Against Waste, die 2013 offiziell gestartet ist. Wie fällt Ihr Resümee nach vier Jahren aus?

Von Borstel: Wir haben inzwischen über 90 Partner, die unseren Verein tragen und mit ihren Mitgliedsbeiträgen fördern. Pro Jahr haben wir heute ein Budget von rund 90 000 Euro zur Verfügung, mit dem wir schon etwas bewegen können.

chefs!: Wie bekannt ist Ihre Initiative in der Branche?

Von Borstel: Die größeren Unternehmen im Außer-Haus-Markt, sprich in der Gemeinschaftsgastronomie, in der Hotellerie & Gastronomie, im Catering und in der Systemgastronomie kennen uns. Nachholbedarf sehe ich für uns noch teilweise in der klassischen Gastronomie, also etwa in den kleineren Familienbetrieben oder beim Italiener an der Ecke.

chefs!: Welchen Stellenwert hat das Vermeiden von Speiseresten aktuell in der Gesellschaft?

Von Borstel: Das Thema ist hochaktuell und wird von vielen Initiativen und nicht-staatlichen Organisationen sprich NGOs wie WWF oder Welthungerhilfe getragen. Für viel Aufmerksamkeit sorgte auch der Filmemacher Valentin Thurn mit seiner weltweit beachteten Dokumentation „Taste the

waste“ und seinem Buch „Die Essensvernichter“. Solche Initiativen befeuern das Thema. Wir haben uns in diesem Umfeld mit Erfolg als NGO für die Außer-Haus-Verpflegung etabliert und erhalten dafür von vielen Seiten Anerkennung und Unterstützung. Wir müssen also nicht mehr missionieren, sondern sind in der Branche angekommen.

chefs!: Was denken Küchenchefs und Küchenleiter über Waste-Management?

Von Borstel: Speziell von ihnen hören wir immer wieder, dass sie sich noch vor vier Jahren nicht getraut haben, über das Thema Nassmüll und Lebensmittelreste offen zu sprechen. Natürlich bekommen die meisten beim Blick in die Dranktonne schon immer feuchte Augen, weil so viele wertvolle Lebensmittel im Müll landeten, doch es fehlte ihnen an entsprechenden Handlungsalternativen. Die meisten ahnten aber, dass es beim Thema Lebensmittelreste auch eine wirtschaftliche Komponente gibt.

chefs!: Erreichen Sie Ihre Zielgruppe heute eher über den Aspekt Verschwendung oder Wirtschaftlichkeit?

Von Borstel: Wenn ich einen Koch frage, ob er die Welt verbessern oder Geld sparen möchte, wird er sich vorrangig für die Wirtschaftlichkeit entscheiden.

chefs!: Welche finanziellen Einsparungen sind möglich?

Von Borstel: In einem Betrieb mit 750 Essen am Tag sind bei einer Reduktion der Speisereste um 30 Prozent nach unseren Analysen pro Jahr Einsparungen von bis zu 34 000 Euro möglich. In der Hotellerie kennen wir Betriebe, die ihren Wareneinsatz durch Waste-Management von 32 Prozent auf 26 Prozent senken konnten. Es gibt aber auch Küchen, die ihre Speisereste um 50 Prozent und mehr reduziert haben.

„In einem Betrieb mit 750 Essen pro Tag, der seine Speisereste um zirka 30 Prozent reduziert, sind Einsparungen bis zu 34 000 Euro möglich.“

Torsten von Borstel, UAW United Against Waste

chefs!: Um welche Themen geht es in UAW-Workshops?

Von Borstel: Bevor ein Küchenchef etwas verändern kann, muss er wissen, welche Mengen an Lebensmittelresten in seinem Betrieb anfallen und in welchen Bereichen sie entstehen. Wir haben ein Abfall-Analyse-Tool entwickelt, mit dem jeder Betrieb über einen Zeitraum von vier bis acht Wochen die anfallenden Speisereste hinsichtlich Menge und Entstehungsort erfassen und dokumentieren kann. Das ist die Voraussetzung dafür, um konkrete Maßnahmen für ein individuelles Waste-Management zu entwickeln. Für die Messungen stellen wir transparente Mülltonnen zu Verfügung. Interessant: Allein schon durch diese Tonnen werden die Küchenteams sensibilisiert – die Menge der Speisereste reduziert sich um etwa zehn Prozent.

chefs!: Und wie hoch ist der Aufwand für die Betriebe?

Von Borstel: Minimal. Um den Inhalt von vier transparenten Tonnen täglich zu messen, benötigt ein Mitarbeiter weniger als zehn Minuten. Wir haben unser Abfall-Analyse-Tool digitalisiert, um die Dokumentation zu vereinfachen. Damit können die Betriebe zudem täglich den Geldwert ausrechnen, der im Müll landet.

chefs!: Was wird dabei zugrunde gelegt?

Von Borstel: Unsere Analysen haben ergeben, dass von einem Teller mit zirka 500 Gramm Essen rund 110 bis 160 Gramm im Müll landen. Das entspricht einem Drittel pro Teller. Pro Liter Speisereste kalkulieren wir mit einem Wert von zwei Euro. Der Inhalt einer gängigen 240-Liter-Tonne, deren Abholung in Deutschland je nach Standort zwischen 10 und 20 Euro kostet, summiert

sich also auf rund 400 Euro oder mehr. Dabei berücksichtigen wir noch nicht einmal die Personalkosten.

chefs!: Geht es in den Workshops auch um die Vermeidung von Verpackungsmüll?

Von Borstel: Unser Hauptthema sind Lebensmittel. Aber wir betrachten die gesamte Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller und holen dazu alle Beteiligten ins Boot. Mit dem Handel sprechen wir dabei auch über Verpackungen, Portions- und Chargengrößen. UAW hat sich inzwischen zu einer neutralen Plattform entwickelt. Alle Beteiligten setzen sich regelmäßig an einen Tisch, um miteinander zu sprechen und Lösungen zu initiieren.

chefs!: Welches Thema beschäftigt Sie aktuell?

Von Borstel: Ich habe in den letzten Jahren die Beobachtung gemacht, dass

die meisten Verantwortlichen in der Gastronomie mit dem Begriff Nachhaltigkeit wenig anfangen können. Er wird inflationär verwendet, und jeder versteht etwas anderes darunter. Regionalität und Saisonalität sind beispielsweise nur ein ganz geringer Aspekt der Nachhaltigkeit. Wir verwenden daher lieber den Begriff Wertschätzung, um Bewusstsein für den Wert eines Lebensmittels zu schaffen. Also zum Beispiel: Was steckt an Arbeit, Aufwand, Energie und Idealismus dahinter, bis ein Landwirt ein Rind großgezogen hat und das Fleisch in der Küche verarbeitet wird. Unser Motto: Mehr wertschätzen = weniger verschwenden!

chefs!: Welche Rolle spielt bei diesem Thema der Gast?

Von Borstel: Nachhaltiges Handeln ist ein perfektes Thema, um in einem gastronomischen Betrieb etwas zu bewegen und zu verändern. Eine Küche kann sich durch entsprechende Maßnahmen von ihren Mitbewerbern abheben und bei den Gästen mit einem positiven Image profilieren. Und ich bin überzeugt: Auch Mitarbeiter werden in Zukunft genauer hinschauen, welche Wertschätzung ein Betrieb gegenüber Lebensmitteln an den Tag legt – in Zeiten des Fachkräftemangels ein nicht zu unterschätzender Aspekt, um die besten Talente für sich zu gewinnen. Erfolgreiche Betriebe haben es doch längst bewiesen: Wer nachhaltig handelt, spart auch noch Geld.

Interview: Jörg-Michael Ehrlich

*Torsten von Borstel ist Geschäftsführer der Initiative UAW United Against Waste. Als Inhaber der Agentur talk & act beschäftigt er sich seit vielen Jahren mit praxisorientierten Konzepten & Marken rund um das Thema Nachhaltigkeit.



ZUKUNFT BRAUCHT HERKUNFT.

Die wachsende Sehnsucht nach regionalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln hat Handel und Gastronomie völlig neue Umsatzchancen eröffnet.

Chancen, die wir konsequent nutzen: mit unserer Transgourmet Marke Ursprung fördern wir die ökologische Tierhaltung und unterstützen den Erhalt von jahrhundertlang

gewachsenen Kulturlandschaften. Unsere Bio-Waldlandputen aus Mecklenburg werden nach den strengen Kriterien des ökologischen Landbaus aufgezogen.

Wenn also zukünftig immer mehr Regionalität auf dem Teller landet, wird das nicht nur heimatverbundenen Genießern schmecken.



TRANSgourmet