



Politik für die Tonne

Lebensmittelabfälle sind dank der EU zum bundesweiten Politikum geworden. Was kommt im Rahmen der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung auf den Außer-Haus-Markt zu?

Deutschland muss liefern. Gemäß der EU-Abfallrahmenrichtlinie bzw. dem delegierten Beschluss muss Deutschland ab diesem Jahr jährlich an die EU berichten, welche Lebensmittelabfälle angefallen sind. Zusätzlich muss alle vier Jahre das Aufkommen der Lebensmittelabfälle detailliert erfasst werden. Dabei ist nicht nur der Gesamtwert relevant, sondern die Teilwerte der fünf Stufen der Lebensmittelversorgungskette. Eine dieser Stufen ist die Außer-Haus-Verpflegung (Gaststätten und Verpflegungsdienstleistungen).

Hinzu kommt, dass auf globaler Ebene in der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen das Ziel gesetzt wurde, dass sich die Menge der Lebensmittelabfälle bis 2030 halbiert.

Was bedeutet das für Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie? Mehr dazu hat uns Torsten von Borstel berichtet. Der Geschäftsführer von United Against Waste e.V. (UAW) und sein Team begleiten die Umsetzung als Projektpartner mit zwölf Modellbetrieben

aus der Betriebs- und Care-Gastronomie sowie dem Tourismussektor.

Herr von Borstel, werden Waage und Messbecher im Abräum- und Nassmüllbereich bald Pflicht?

Fakt ist, dass Deutschland bis 2022 flächendeckend Abfallmessungen – auch in Außer-Haus-Betrieben – durchführen muss, um die von der EU geforderten Zahlen liefern zu können. Wie die Messmethode und das begleitende Monitoring aussehen werden, ist aber noch vage. Zu klären ist zudem die Frage: Braucht es eine verpflichtende Vereinbarung, wie die gesetzlich verankerten Reduktionsziele in Tschechien und Frankreich, oder reicht Freiwilligkeit aus? Es braucht aber sicher noch ein wenig Zeit, bis all das entschieden ist.

Dennoch empfehle ich sämtlichen Küchenverantwortlichen, sich bereits jetzt auf den Weg zu machen. Lebensmittelverschwendung hat eine wichtige politische Dimension bekommen. Parallel steigt das Bewusstsein dafür beim Gast. Darüber hinaus hält die Thematik

auch Einzug in Ausschreibungen von Verpflegungsdienstleistungen. Und nicht zu vergessen: Wer Lebensmittelabfälle reduziert, spart Geld und schont die Ressourcen.

14 % der Lebensmittelabfälle entstehen laut einer Status-quo-Analyse, Baseline genannt, in der Außer-Haus-Verpflegung. Das sind 1,7 Mio. Tonnen. Die Zahlen entstammen verschiedensten Quellen, sind teils hochgerechnet und damit nicht repräsentativ – ein Problem für die Definition der Reduktionsziele?

Je mehr Daten vorliegen, umso aussagekräftiger werden die Benchmarks. Dafür birgt der nationale Austausch großes Potenzial. Es müssen mehr Messungen durchgeführt werden, wozu es in Deutschland bereits fünf gute Tools gibt (s. Kasten, S. 27). Ziel sollte sein, dass sich diese Tools besser austauschen, damit Äpfel nicht mit Birnen verglichen werden und realistische Benchmarks entstehen.

Wichtiger als die Messungen selbst sind aber die anschließenden Analysen und die Ableitung der Reduktionsziele. Gerade im

heterogenen Außer-Haus-Markt ist das eine große Herausforderung. Der Fokus liegt bei der Umsetzung der Maßnahmen, die zu einer möglichen Reduktion führen – die Abfallmessung dient zur Kontrolle bzw. Überprüfung.

Kiosk, große Systemgastronomie, Frischküche mit 200 Mitarbeiteressen oder Cook & Chill für 1.000 Patienten – ein einheitliches Reduktionsziel allein für die AHV stelle ich mir sehr unrealistisch vor ...

Das stimmt. Unsere Branche ist im Gegensatz z. B. zum Handel sehr komplex. Nichtsdestotrotz haben wir eines in sechs Jahren United Against Waste gelernt: Unsere Messmethode funktioniert unabhängig vom Verpflegungskonzept, denn die Küchenprozesse sind im Grunde überall gleich. Jeder Betrieb kann differenzieren in Lager-/Produktionsabfall, Überproduktion und Tellerrücklauf. Allerdings sind daraus verschiedene Maßnahmen und Reduktionsziele abzuleiten. Eine Pauschallösung gibt es nicht, da jeder Betrieb individuell ist.

Welche Tendenz lässt sich aus den bisher 650 Messungen von United Against Waste ableiten? Wie viel Lebensmittelabfall ist „normal“?

Unseren bisherigen Messungen zufolge liegt die Abfallmenge pro Mahlzeit zwischen 45 und 300 g. Dabei sind Lager-/Produktionsabfälle wie Kartoffelschalen oder entsorgte MHD-Ware, Überproduktion und Tellerrücklauf eingerechnet.

Die Schwankungsbreite ist groß, unter anderem bedingt durch den Produktionsabfall, der stark systemabhängig ist: Frischküchen haben mehr Putzabfälle als High-Convenience-Küchen, allerdings sind das unvermeidbare Lebensmittelabfälle. Nichtsdestotrotz kann man sagen, dass ab etwa 100 g Lebensmittelabfall pro Teller bzw. Mahlzeit definitiv Reduktionspotenzial besteht.

Mit über 450 Messungen in der Betriebsgastronomie haben Sie hier gutes Datenmaterial. Welche Benchmarks haben Sie abgeleitet?

Durchschnittlich fallen in Betriebsrestaurants 108 g Lebensmittelabfälle pro Teller an. Von diesen 108 g kann man 25 % Produktionsabfall, 25 bis 55 % Überproduktion und 10 bis 30 % Tellerrücklauf reduzieren.

Der Tellerrücklauf ist dabei ein guter Marker für die Überprüfung der Portionsgrößen. Werte zwischen 20 und 50 g sind gängig. Liegt der Rücklauf über 50 g, wird

LEBENSMITTELABFÄLLE IN DEUTSCHLAND

BASELINE 2015 ALS INDIKATOR

- Private Haushalte
- Verarbeitung von Lebensmitteln
- Außer-Haus-Verpflegung (AHV)
- Primärproduktion
- Groß- und Einzelhandel



© GVMANAGER, Quelle: BMEL

Status-quo-Analyse des Thünen Instituts und der Uni Stuttgart (Thünen Report 71)

- **Ergebnis:** deutschlandweit fallen 12 Mio. t Lebensmittelabfälle an, davon 1,7 Mio. t im Außer-Haus-Verzehr (AHV), das sind 14 %
- **Datenquelle:** Zahlen aus 2015 – zusammengetragen aus direkten Messungen, Massenbilanzen, Abfallanalysen, Befragungen, Koeffizienten, Statistiken, Zählungen und Aufzeichnungen; Datenmaterial AHV: 40 % der Zahlen/Literatur rund um Lebensmittelabfälle beim AHV stammen von United Against Waste
- **Ziel:** Zahlen sollen als Ausgangspunkt zur Vereinbarung von Zielmarken für die jeweiligen Sektoren dienen und zur Beurteilung des Fortschritts und als Grundlage für kontinuierliche Berichterstattung von 2020 bis 2030
- **Statistische Genauigkeit:** ist unklar, da Abfallmengen hochgerechnet und Ausweisung vermeidbarer Anteile größtenteils auf nicht repräsentativen Stichproben beruht

„Wie die Messmethode und das begleitende Monitoring aussehen werden, ist noch vage. Dennoch empfehle ich sämtlichen Küchenverantwortlichen, sich bereits jetzt auf den Weg zu machen.“

Torsten von Borstel
United Against
Waste e.V.



höchstwahrscheinlich zu viel auf die Teller geladen. Ganz auf Null herunterzukommen ist unrealistisch, da auch z. B. Knochen als Tellerrücklauf zählen.

Wer entscheidet, welche Maßnahmen GV-Betriebe nun im Zuge der Nationalen

Reduktionsstrategie zu ergreifen haben?

Federführend im Segment AHV ist der WWF, das Institut für Nachhaltige Ernährung/ FH Münster und UAW sind Projektpartner.

Derzeit führen wir in zwölf Modellbetrieben beispielhaft mögliche Maßnahmen durch. Basierend auf einer zweiten Abfallmessung in diesem Jahr erfassen wir dann Einsparpotenziale – monetär und in Form von Umweltkennzahlen. Das Ziel: Wir wollen eine umsetzbare Branchenvereinbarung – von Köchen mit Köchen – entwickeln und keine am Reißbrett erarbeitete. Diese Lösung muss zudem schlank und überschaubar sein, damit deren Mehrwert – abgesehen vom Nachhaltigkeitsaspekt – für das Küchenteam direkt erkennbar ist.

Diese Maßnahmen präsentieren wir verschiedenen Stakeholdern in einem Dialogforum, wo diese nochmals kommentiert werden können. Das Ergebnis soll in branchenspezifischen Handlungsleitfäden und Kommunikationsmaterialien zusammengetragen werden, um Mitarbeiter und Gäste für das Thema zu sensibilisieren. Die Leitfäden werden dieses Jahr in den Modellbetrieben getestet.



Was ist Ihrer Erfahrung nach entscheidend für ein erfolgreiches Food Waste Management im GV-Betrieb?

Die Herangehensweise ist elementar. Man muss seine Zahlen nicht nur kennen, also messen, sondern auch beurteilen können. Daher bieten wir begleitend zur Messmethode auch kompetente Beratung und Begleitung durch diverse Partner. Dabei werden individuelle Maßnahmen abgeleitet. Schließlich folgt der Gegencheck: Was haben die Maßnahmen gebracht? Oft reichen wenige Maßnahmen, die dennoch eine große Wirkung erzielen – der Erfolg ist oft nach der zweiten Abfallmessung erkennbar. Sofern die Maßnahmen gemeinsam mit dem Küchenteam umgesetzt werden, können Lebensmittelabfälle von bis zu 40 % reduziert werden.

Ein positiver Nebeneffekt: Bereits die Abfallmessung durch unsere transparenten Behälter schärft das Bewusstsein der Mitarbeiter für das Thema.

Herzlichen Dank für das Gespräch! kir

”
Es muss viel berechnet, kalkuliert, geplant und geändert werden.
“

Nachgefragt bei

... Daniela Aug

Küchenleitung
Franziskus Hospital
Bielefeld, VKK-Präsidentin,
Mitglied des Dialogforums
AHV im Rahmen der
Nationalen Strategie



Frau Aug, was ist Ihr erster Eindruck aus den Dialogforen?

Für mich als aktive Küchenleitung im Franziskus Hospital und als Verbandspräsidentin des VKK hat es sich definitiv gelohnt, an den Dialogforen und Workshops teilzunehmen. Das hat mir gezeigt, dass sowohl das BMEL als auch viele Menschen im Bereich der Lebensmittelverarbeitung sich intensiv Gedanken um das Thema machen. Tatsächlich wurden auch schon einige praxisbezogene Lösungen erarbeitet.

Was empfehlen Sie Kollegen, die sich verstärkt der Reduktion von Lebensmittelabfällen widmen wollen?

Toll für einen ersten Einblick in das Thema ist die Plattform www.lebensmittelwertschätzen.de. Hier sind neben Best-Practice-

Beispielen auch konkrete praxisbezogene Instrumente wie Checklisten, Berechnungstabellen, Schulungsmaterialien und Dokumentationsvorlagen bereitgestellt.

Eine wichtige Stellschraube für GV-Betriebe ist vor allem die nachfragegerechte Kalkulation von Lebensmittelmengen. Auch nachhaltigere Zubereitungsarten und ein regionaler, saisonaler Einkauf gewinnen an Bedeutung, um Verderbnis zu beschränken.

Generell muss viel berechnet, kalkuliert, geplant und geändert werden. Das lässt sich natürlich nicht nebenbei stemmen.

Daher ist es wichtig, dass die Initiative „Zu gut für die Tonne!“ den GV-Betrieben passende Instrumente dafür zur Verfügung stellt. Zusätzlich kommt der Aufklärung des GV-Teams eine besondere Bedeutung zu. Wenn jeder Mitarbeiter sich der Konsequenzen der Abfallmengen bewusst ist und Vermeidungsstrategien aufgezeigt bekommt, werden die Betriebe kurz- bis mittelfristig erheblich zur Reduktion der Lebensmittelabfälle beitragen können.

Verpflichtende oder besser freiwillige Reduktionsziele?

Ich halte freiwillige Reduktionsziele für geeigneter. Dabei ist es wichtig, den Küchenleitungen durch umfassende Informationskampagnen bewusst zu machen, welche Potenziale in der Reduktion von Lebensmittelabfällen liegen. Neben dem wichtigen Aspekt der Nachhaltigkeit betrifft dies vor allem finanzielle Einsparungen.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

kir