

Dti / UAW / Dr. Oetker Professional

# „Weggeworfenes Geld“

Lebensmittelabfälle kosten Geld und sind zu großen Teilen vermeidbar. Wie hoch dabei das Einsparpotenzial in Care-Küchen sein kann und welche Lösungsansätze es gibt, zeigte ein Workshop von Dti, UAW und Dr. Oetker Professional.

**P**ro Jahr landen im Großverbraucherbereich etwa 1,9 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle in der Tonne. Das ist nicht nur ethisch und aus Sicht der Nachhaltigkeit verwerflich, sondern kostet die Betriebe auch richtig viel Geld. Dabei wäre nach Einschätzung von United against Waste (UAW) die Hälfte der Abfallmenge vermeidbar. Um diese Problematik in Großküchen zu thematisieren und gemeinsam mit den Teilnehmern Lösungsansätze zu erarbeiten, veranstaltete im Mai das Deutsche Tiefkühlinstitut (Dti) zusammen mit United against Waste beim Partner Dr. Oetker Professional einen Workshop in Ettlingen. Teilnehmer waren unter anderem Küchenleiter und Verpflegungsverantwortliche aus dem Care-, Catering- und GV-Bereich allgemein.

## Nie völlig vermeidbar

„Nicht nur reden, sondern handeln“, gab Torsten von Borstel, Geschäftsführer UAW, zu Beginn des Workshops als Ziel aus. „Vor fünf Jahren hat man noch nicht über Nassmüll gesprochen und nachgedacht“, sagte er weiter. Das wäre heute zwar anders, aber der Handlungsbedarf sei immer noch hoch. Prinzipiell gebe es keine Lösungen von der Stange, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Denn jeder GV-Betrieb sei anders, mit eigenen Strukturen, Produktionsabläufen und Verpflegungskonzepten. Aber es gebe für jeden Betrieb individuelle Lösungsansätze. Lebensmittelabfälle könnten nie zu 100 Prozent vermieden werden, machte Torsten von Borstel deutlich. Er unterschied zwischen vermeidbaren (z. B. Überproduktion) und nicht-vermeidbaren Abfällen (z. B. Tellerrückläufer). Der Küchenleiter müsse sich aber Gedanken machen, was in seinem Betrieb möglich ist. Dabei sei es wichtig, sich „nicht nur auf die Küche zu konzentrieren, sondern alle Beteiligten“ und Prozesse zu berücksichtigen, betonte von Borstel: Vom Einkauf über die Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung und Portionierung bis zur Entsorgung.

Denn: Lebensmittel wegzuwerfen sei weder ethisch noch sozial vertretbar – Beispiel Rindfleisch: Für die Herstellung von



„Lebensmittelabfall ist Geld, das weggeworfen wird“, machte Thorsten Dammert, Fachberater Dr. Oetker Professional deutlich und diskutierte mit den Teilnehmern verschiedene Maßnahmen zur Abfallreduzierung.

einem Kilogramm Rindfleisch werden etwa 15.000 Liter Wasser benötigt. Wird das Rindfleisch weggeworfen, würden sozusagen auch die Ressourcen, die zu seiner Herstellung notwendig waren, verschwendet. Aber auch wirtschaftlich betrachtet sei der unbedachte Umgang mit Lebensmitteln nicht vertretbar und spätestens bei der Entsorgung teuer, rechnete von Borstel vor: Für 240 Liter Lebensmittelabfall, also eine volle Tonne, werden rund 480 Euro Entsorgungskosten fällig. Jede eingesparte Tonne sei daher bares Geld wert.

## Kernproblem Rückläufer

Wie sich weniger Lebensmittelabfall in mehr Budget ummünzen lässt, zeigte Torsten von Borstel anhand einer Beispielrechnung. Über einen Zeitraum von fünf Wochen wurden in einer Care-Küche mit rund 5.000 Essen pro Woche der Lebensmittelabfall und dessen Ursprung ermittelt. Das Ergebnis: Tellerrückläufer machten die Hälfte (51 %) des Lebensmittelabfalls aus, gefolgt vom Bereich Überproduktion (42 %), Produktion (6 %) und Lager/MHD (0,5 %). Die durchschnittliche Abfallmenge lag

bei 111 Gramm pro Portion. Am Ende der fünfwöchigen Untersuchung waren über 3.000 Kilogramm Lebensmittelabfall mit Entsorgungskosten von etwa 6.000 Euro angefallen. Mit der richtigen Strategie könnten 30 Prozent des Abfalls vermieden werden, sagte von Borstel. In der untersuchten Care-Einrichtung wäre das eine Kostenersparnis von über 20.000 Euro im Jahr.

„Das Kernproblem in Care-Einrichtungen ist der Teller- und Tabletrücklauf“, sagte der UAW-Geschäftsführer. Was zurückkomme, sei verloren, denn Rückläufe dürfen nicht mehr weiterverwendet werden. Als Bereich mit dem größten Einsparpotenzial nannte er die Überproduktion. Um Rückläufer zu vermeiden, könnten die Portionen verändert werden, beispielsweise mit Hilfe kleinerer Komponenten.

## Kochender Küchenchef

Referent Gregor Raimann, Beratungsunternehmen Raimann Concepts, sprach über mögliche Fehlerquellen und Strategien zur Vermeidung. Ein überladenes Angebot sowie falsche Konzepte seien häufig Ursachen für Lebensmittelabfälle. Fehlende In-

formation und Kommunikation seien eine weitere Fehlerquelle. In Krankenhäusern könne es helfen, der Pflege oder anderen Abteilungen die Küchenprozesse zu erklären und dadurch ein Verständnis für Abläufe zu entwickeln.

Rezepturen seien ein weiterer wichtiger Faktor, betonte Raimann. „Die wenigsten Köche halten sich daran.“ Und würden Rezepte, Mengen oder Kalkulationen ignoriert, sei die Abfallproduktion quasi vorprogrammiert. Allerdings fehle vielen Küchenleitern die Zeit für Rezeptierung, Organisation und Administration – und damit die Grundlage für eine möglichst effiziente Vorplanung. Denn: „Deutschland hat das Problem des kochenden Küchenchefs“, sagte Raimann. Zudem fehlten oft EDV-Kenntnisse, die hierfür notwendig wären – ein Umstand, den auch viele Teilnehmer kritisierten. Dennoch: „Der Küchenchef sollte dem Koch einen Mengenplan an die Hand geben und ihm nicht alles frei überlassen“, empfahl Gastronomieberater Raimann. Denn eine Kalkulation müsse auch an der Anrichte und Speisenausgabe umgesetzt werden – sonst könne man sie sich gleich sparen.

### Lösungen finden

In der anschließenden Diskussion wurden verschiedene Lösungsansätze angesprochen. Wenn im Schöpfsystem ausgegeben wird, könne beispielsweise ein Kellenplan die Pflege in Care-Einrichtungen dabei unterstützen, die Kalkulation der Küche einzuhalten. Auch für die Mitarbeiterverpflegung wurden verschiedene Maßnahmen angesprochen. Die größte Herausforderung sei hier der Gast, der am Buffet oder der Ausgabe auch noch kurz vor Feierabend erwarte, aus dem vollständigen Angebot wählen zu können, berichtete ein Teilnehmer. Die Empfehlung von Gastronomieberater Raimann: Mit den Menschen sprechen und ein Bewusstsein dafür schaffen, dass etwas auch einmal ausgehen könne. „Je mehr man sich am Gast orientiert und ihn mitnimmt, desto besser kann man Lebensmittelabfälle reduzieren“, sagte er. Dabei müsse man aber sensibel vorgehen, sollte nicht den Moralzeigefinger heben und nach Möglichkeit eine Alternative anbieten können. Vielmehr empfehle sich eine witzige, einfache Art der Kommunikation, beispielsweise in Form von Aktionswochen. Ein teilnehmender Küchenleiter aus der Betriebsverpflegung empfahl, sich für alle Maßnahmen – auch, dass ein Speisenangebot mal ausgehen



*Nur knapp 30 Prozent tiefgekühlter Lebensmittel würden weggeworfen, während der Anteil bei frischen und gekühlten Waren deutlich höher liegt, referierte Sabine Eichner, Geschäftsführerin des Dti.*



*„Nicht nur reden, sondern handeln“, betonte Thorsten von Borstel, Geschäftsführer United against Waste, und erarbeitete gemeinsam mit den Workshop-Teilnehmern Lösungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.*

dürfe – die Rückendeckung der Chefetage zu holen. Ansonsten laufe man Gefahr, dass die Beschwerde eines Gastes über ein reduziertes Angebot über die Chefetage die Küche erreiche.

### TK Teil der Lösung

„Tiefkühl-Produkte können ein Teil der Lösung für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sein“, sagte im Anschluss Referentin Sabine Eichner, Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstituts. Einerseits wachse der Anteil von TK-Produkten in der GV dynamisch, andererseits würden sie von manchen Köchen noch immer als Notlösung angesehen. Hier fehle das Wissen zu den Vorteilen tiefgefrorener Produkte, wie beispielsweise Frische und Vitamingehalt. „Viel frischer geht es eigentlich nicht“, sagte Eichner, denn die Produkte würden direkt vom Feld weg verarbeitet und schockgefrostet. Aber auch Haltbarkeit sei ein großer Vorteil, machte

sie deutlich und betonte: „TK landet fast nie im Müll.“

Thorsten Dammert, Leiter Fachberatung bei Dr. Oetker Professional, setzte das Thema fort, wechselte jedoch den Fokus von der Großküche auf die industrielle Produktion. Das Produktionsvolumen am Dr.-Oetker-Standort Ettlingen liegt bei 5.500 Tonnen im Jahr. Dabei werde intern mit Audits, Mitarbeiterschulungen und Prozessoptimierung großer Aufwand betrieben, Abfälle nachhaltig zu vermeiden. „Wir setzen keine frischen Produkte ein“, erklärte Thorsten Dammert, da die mikrobiologische Qualität der Produkte bei der Herstellung – beispielsweise der Passenio-Menüs – im Vordergrund stehe. Zum Abschluss des Workshops betonte Fachberater Dammert: „Lebensmittelabfall ist Geld, das weggeworfen wird.“ Das Bewusstsein darüber steige zwar in der GV-Branche. Bei der Umsetzung von Gegenmaßnahmen gebe es aber noch große Unterschiede. ▶ *Sören Nolte*



*„Der Küchenchef sollte dem Koch einen Mengenplan an die Hand geben und ihm nicht alles frei überlassen“, empfahl Gastronomieberater Gregor Raimann zur Vermeidung von Überproduktionen.*