

Abfallvermeidung im Bereich Fisch

Das Programm zur Abfallvermeidung und Ressourcenschonung WRAP (*Waste and Resources Action Programme*) und dessen [Hospitality and Food Service Agreement](#) können Unternehmen dazu nutzen, um ihr Umweltverhalten zu verbessern, ihre Ressourcen bewusster einzusetzen und die Industrie bei der Reduzierung und Lösung der entsprechenden Probleme zu unterstützen. Die Unterzeichner des Abkommens haben sich verpflichtet, bestimmte Ziele zu erreichen und dazu benötigen sie ihre Zulieferer, also Sie. Wir möchten Sie ermutigen, aktiv zu werden, und ressourceneffizienter zu arbeiten, damit Sie im Rahmen dieses Prozesses von Geldeinsparungen profitieren können. Insbesondere möchten wir Lebensmittelabfälle so weit wie möglich vermeiden und Verpackungen optimieren.



Viele Unternehmen unterschätzen die Kosten für Abfall. Diese können sich auf 4% des Umsatzes belaufen (WRAP 2013). Abfall entsteht durch (WRAP 2011):

- Das Filetieren von Fischen oder das Pülen von Krabben;
- Panierreste aus der Weiterverarbeitung;
- Zurückweisung der Produkte aufgrund von Schäden (einschl. Schäden an der Verpackung), Nichteinhaltung der Spezifikationen, schlechte Produktqualität, unzulängliche Kennzeichnung, Temperaturabweichungen.

Was können Sie tun, um Abfälle zu vermeiden?

1. Schritt: Stellen Sie fest, wo und warum Abfall entsteht. Der erste Schritt für eine bessere Ressourceneffizienz ist es festzustellen, welche Abfälle zurzeit im Rahmen Ihrer Geschäftsaktivitäten entstehen. Am besten führt man hierzu eine „Abfallbegehung“ durch. Bei der Begehung erhalten Sie einen Überblick über die wichtigsten Prozesse. Dabei werden Sie womöglich Bereiche erkennen, in denen schnelle, kostenfreie oder mit wenig Kosten verbundene Verbesserungen durchgeführt werden können.

2. Schritt: Berechnen Sie die Kosten. Die realen Kosten für Abfall sind nicht auf die Entsorgungsgebühren begrenzt. Sie enthalten auch Kosten für verschwendete Rohstoffe, Energie und Arbeit. Der reale Wert einer Tonne Abfall im Bereich Lebensmittel und Getränke, sowohl im Einzelhandel als auch in der Herstellung, beläuft sich auf zwischen 820 und 1.600 £ (ca. 960 - 1.800 €) pro Tonne (WRAP 2012). Mit der Berechnung der derzeitigen Abfallkosten erhalten Sie einen Ausgangswert, den Sie für eine Bewertung und zukünftigen Leistungsvergleich nutzen können. Das hilft Ihnen, eine Prioritätenliste der wichtigsten durchzuführenden Änderungen aufzustellen.

3. Schritt: Entwickeln Sie einen Aktionsplan mit Zielen, Zeitvorgaben und Verantwortlichkeiten. Sie können Ihren Aktionsplan als Text aufschreiben oder in Form einer Tabelle. Es muss nur deutlich werden, was zu tun ist, wer es tun soll und was Sie damit erreichen wollen.

4. Schritt: Machen Sie eine monatliche Fortschrittskontrolle des Plans Sprechen Sie mit den Mitarbeitern und holen Sie deren Meinung zum erreichten Fortschritt ein. Dadurch binden Sie die Mitarbeiter mit ein und motivieren sie. Messen Sie regelmäßig die anfallende Abfallmenge und errechnen Sie, wie viel Geld gespart wurde.

5. Schritt: Lassen Sie die Akteure an Ihrer Arbeit teilhaben. Halten Sie sich bezüglich der guten Praktiken Ihrer Branche auf dem Laufenden, z.B. auf den [WRAP-Webseiten](#). Wenden Sie neue Erkenntnisse auf Ihren Plan an und aktualisieren Sie diesen regelmäßig.

Sie sind sich nicht sicher, wie Sie anfangen sollen? Laden Sie sich den WRAP-Leitfaden: [Self-Assessment Review for Food and Drink Manufacturers](#) herunter oder bedienen Sie sich der Werkzeuge und Hinweise, die Sie auf der Seite zur [Business Resource Efficiency](#) finden können. Diese helfen Ihnen bei der Verbesserung Ihrer Ressourceneffizienz im Unternehmen.

Abfallvermeidung im Bereich Fischprodukte

- Schlanke Produktion (Lean manufacturing): WRAP hat mit „[W.A.S.T.E.](#)“ einen unkomplizierten Problemlösungsansatz entwickelt, mit dem Abfälle in der Wertschöpfungskette für Lebensmittel und Getränke vermieden werden können. Mit Hilfe dieses Verfahrens können Sie die grundsätzlichen Ursachen für das Abfallaufkommen erkennen und Lösungen zur Abfallvermeidung entwickeln. Es gibt [Infomaterial mit Hinweisen](#), die Ihnen auf jeder Stufe des Verfahrens helfen.
- Weniger Fisch auf den Boden fallen lassen. Auffangschalen unter den Transportbändern anbringen und die Anlage so einstellen, dass alles aufgefangen wird, bevor es den Boden erreicht.
- Zielvorgaben für die Ausbeute bei Filetverfahren machen und darüber nachdenken, die Mitarbeiter nach Ausbeute zu bezahlen.
- Durch Maschinen entstandenen Abfall bewerten. Mechanische Verfahren (z.B. Klassifizierung) können zu höheren Abfallmengen führen als händische Verfahren, denn bei den Maschinen können mehr Produkte von den Transportbändern fallen.
- Nach Engpässen suchen, die eine schlechte Auslastung der Linie durch ungleichmäßige Verteilung der Arbeit zwischen den Mitarbeitern und/oder Maschinen verursachen.



- Zurückgewiesenen Fisch weiterverwenden. Fisch, der z.B. wegen falscher Größe zurück gewiesen wurde, kann in alternativen Produkten wie Fischfrikadellen verwendet werden. Märkte für die Schalen von Meeresfrüchten erschließen, z.B. Verwendung in Mineralstoffmischungen, Filtermedien oder für dekorative Zwecke. Um dieses Potential ausschöpfen zu können, sollten Sie sich bezüglich eventuell anhaftender Fleischanteile an den Schalen rechtlich beraten lassen.
- Kleine Verarbeitungsunternehmen oder solche in abgelegenen Regionen können von Gemeinschaftsprogrammen zur Optimierung der Sammlung von Abfällen oder zur Auslotung von Marktchancen profitieren.
- Erwägen Sie den Austausch der Styroporkisten für den Transport der Fische gegen alternative Mehrweg- und Recyclingkisten.
- Verbessern Sie die Verpackungen zwecks Verlängerung der Haltbarkeit. Dazu kann der Einsatz von Schutzgas oder Vakuumverpackungen gehören.
- Nutzen Sie den *Product Action Finder*, der Ihnen Möglichkeiten aufzeigt, wie Sie die Kennzeichnung, Verpackung und Vermarktung Ihrer Produkte ändern können, damit Ihre Kunden weniger Lebensmittel wegwerfen.

Schauen Sie sich an, wie andere ihre Abfallmengen reduziert haben

Young's Seafood hat seine komplette Palette an Fischpasteten auf ein neues Format umgestellt, das 12% weniger Verpackungsmaterial benötigt. Die Produktgrößen blieben unverändert, nur der Umkarton wurde umgestaltet. Er ist jetzt kleiner und leichter. Die Einsparungen belaufen sich auf 242 t Kartonmaterial pro Jahr.

Urheber: WRAP (Waste and Resources Action Programme)

Übersetzung: Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN)



iSuN
Institut für Nachhaltige Ernährung



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

Übersetzung aus dem Englischen vom Institut für Nachhaltige Ernährung im Rahmen des Projektes "Verluste in der Lebensmittelbranche vermeiden: Forschungstransfer in die KMU-Praxis", gefördert von der Deutschen Bundestiftung Umwelt

