



ANLEITUNG

Durchführung einer detaillierten Erhebung der Lebensmittelabfälle
- Verteilung aus Großgebinden



Diese Anleitung informiert darüber, wie in Einrichtungen, in denen eine Ausgabe aus Großgebinden stattfindet, eine detaillierte Erhebung der Lebensmittelabfälle durchgeführt werden kann. Diese Anleitung sollte in Zusammenhang mit der Anleitung „Erhebung der Gesamtmenge an Lebensmittelabfällen“ gelesen werden.

Zusammenhang der verschiedenen Untersuchungen zu Lebensmittelabfällen



Wie Sie eine detaillierte Lebensmittelabfall-Erhebung bei der Verteilung aus Großgebinden durchführen

Die Erhebung sollte an einem **typischen Tag** (üblicherweise in der Mitte der Woche) stattfinden und den gesamten Tag abdecken. Wenn es die Möglichkeiten zulassen, dehnen Sie die Untersuchung auf eine volle Woche oder eine gewisse Anzahl an Tagen aus. Die unten aufgeführten Schritte sollten für jede Mahlzeit wiederholt werden.



Vor der Erhebung

Bestimmen Sie eine Station, auf der Sie die Erhebung durchführen: Diese ausgewählte Station könnte für die normalen Tätigkeiten repräsentativ sein oder die laut allgemeiner Erhebung größte Menge an Lebensmittelabfällen insgesamt oder pro Patient erzeugen, wie in der Anleitung zur Erhebung der Gesamtmenge an Lebensmittelabfällen ausgeführt wurde.

Am Tag der Erhebung

1.	Vergewissern Sie sich, dass der Abfallbehälter für Lebensmittelreste der Station leer ist. Wenn sich noch Abfälle von der Nacht zuvor darin befinden, wiegen Sie den Behälter, damit Sie wirklich nur den Abfall eines Tages ermitteln.
2.	Vor der Essenausgabe wiegen Sie alle Großgebinde mit Lebensmitteln, die von der Hauptküche angeliefert werden. Notieren Sie die Menge jedes Lebensmittels als angeliefertes Lebensmittel in Ihrem Arbeitsblatt.
3.	Wenn möglich wiegen Sie Beispielpportionen aller Bestandteile der Mahlzeit. Diese Information kann für einige Mitarbeiter, die beispielsweise für die Verpflegung oder Ernährung zuständig sind, hilfreich sein.
4.	Nachdem alle Mahlzeiten ausgegeben wurden, wiegen Sie die Behälter mit den Lebensmitteln erneut. Notieren Sie diese Menge als nicht serviertes Essen.
5.	Stellen Sie sicher, dass alle Teller bei den Patienten abgeholt und in die Stationsküche gebracht wurden, ohne diese vorher zu säubern. Prüfen Sie jeden Teller und legen Sie die Bestandteile der Mahlzeit zur Seite, die noch verschlossen sind (in Plastikfolie) oder die überhaupt nicht angerührt wurden. Notieren Sie das Gewicht dieser Mahlzeiten als unberührtes Essen.
6.	Sammeln und wiegen Sie die Lebensmittelreste, die sich jetzt noch auf den Tellern befinden. Notieren Sie diese Menge als nicht verzehrtes Essen oder als Tellerabfall. Falls Sie dafür Zeit haben, sortieren Sie den Tellerabfall nach Produkten, d.h. geben Sie das Fleisch in einen Abfallbehälter, die Kartoffeln in den nächsten und die Gemüsereste in einen weiteren usw. Das hilft Ihnen festzustellen, welche Lebensmittel nicht verzehrt werden - es könnten zu große Mengen ausgegeben worden oder das bestimmte Lebensmittel nicht sehr beliebt sein.
7.	Zur Überprüfung wiegen Sie zum Schluss den Abfallbehälter für Lebensmittelreste. Das hilft Ihnen bei der Verifizierung Ihrer Ergebnisse.
8.	Denken Sie daran, alle leeren Großgebinde für Lebensmittel ebenso zu wiegen wie alle Platten, Schüsseln usw. in denen Lebensmittel angeboten werden. Auf diese Weise bestimmen Sie das Nettogewicht der ausgegebenen Lebensmittel. Versuchen Sie Fotos von den verschiedenen Schritten der Erhebung zu machen. Diese Fotos helfen Ihnen festzustellen, welche Art von Behälter für welche Art von Lebensmittel verwendet wird.



Wie Sie eine detaillierte Lebensmittelabfall-Erhebung bei der Verteilung aus Großgebinden durchführen (Fortsetzung)

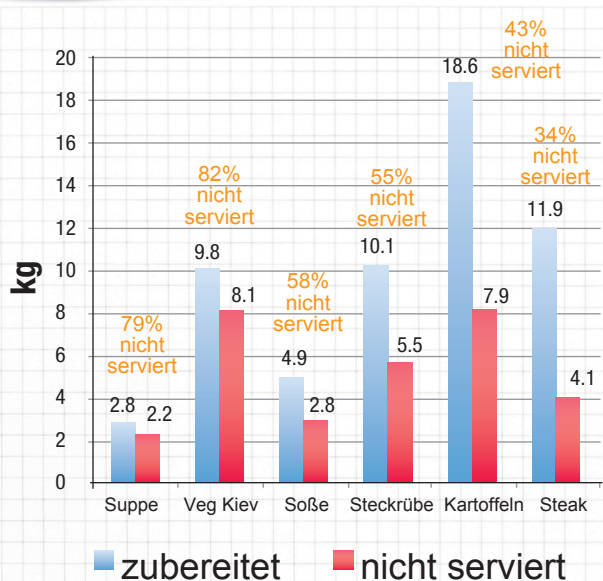
Nach der Erhebung

Die während der Erhebung gesammelten Daten müssen Sie dann analysieren. Dabei denken Sie bitte an folgendes:

- Ziehen Sie das Gewicht der Behälter, in denen sich Lebensmittel befinden, ab, damit Sie das Nettogewicht für jede Art von Lebensmittel erhalten.
- Vergleichen Sie die Menge an Lebensmitteln, die nicht serviert wurde, mit der Menge an Lebensmitteln, die geliefert wurde. Das hilft Ihnen bei der Ermittlung der Menge an überschüssigen Lebensmitteln, die auf die Station geliefert wurde. Die Menge an bestellten und/oder gelieferten Lebensmitteln kann entsprechend bewertet werden. Für die Kommunikation ist es am einfachsten, den Anteil der nicht ausgegebenen, aber gelieferten Lebensmittel auszurechnen.

Wenn beispielsweise 2 kg Kartoffeln angeliefert wurden, aber 1,5 kg nicht ausgeteilt wurden, dann entspricht das einem Anteil von 75%, der nicht serviert wurde. Dieser hohe Wert legt nahe, dass die Menge der angelieferten Kartoffeln reduziert werden kann.

- Rechnen Sie die Menge der verschiedenen Arten von Lebensmittelabfall zusammen und ziehen Sie diesen Wert von der Menge an Lebensmitteln ab, die serviert wurde. So erhalten Sie eine Einschätzung zu den Mengen, die tatsächlich von den Patienten verzehrt werden. Diese Information ist sehr nützlich bei der Einschätzung der tatsächlichen Kalorienaufnahme der Patienten.
- Übertragen Sie die Ergebnisse in einfach strukturierte Grafiken. Das hilft Ihnen, wenn Sie andere über die Ergebnisse informieren.
Beispielsweise zeigt die Grafik oben die Menge an Lebensmitteln, die geliefert (zubereitet) wurde, und die Menge, die nach Beendigung der Essenszeit nicht ausgegeben wurde sowie den prozentualen Anteil der nicht servierten Lebensmittel. Es ist klar zu erkennen, dass im Vergleich zu dem, was verzehrt wurde, viel zu viele Gemüsetaschen und zu viel Suppe angeliefert wurden (Gemüsetaschen: 82% nicht serviert, Suppe: 79% nicht serviert)



Das GHCP hat ein Berechnungsblatt entwickelt, welches bei der Datenanalyse helfen kann. Es ist unter "food waste" auf der Website zu finden: www.greenhealthcare.ie/topics/food-waste



Allgemeine Essensausgabe: Schnellerhebung

Wenn Sie keine Zeit für eine ausführliche Erhebung haben, führen Sie eine Schnellerhebung durch, bei der nur die Menge nicht servierter Lebensmittelabfälle auf den Stationen gemessen wird.

Wiegen Sie in der Hauptküche die Großgebinde mit den jeweiligen Lebensmitteln, die auf jede Station geliefert werden. Bevor die Behälter in den Thermowagen/das Bain Marie geladen werden, stellen Sie die Behälter kurz auf die Waage. Das dauert nur einige Sekunden.

Nach der Essensausgabe bitten Sie das Personal auf der Station, keine in den Behältern übrig gebliebenen Lebensmittel in den Abfallbehälter für Lebensmittelreste zu geben. Stattdessen sollten die Behälter wieder in den Thermowagen/das Bain Marie zurückgestellt und in die Hauptküche geschickt werden. Da dies den Mitarbeitern weniger Arbeit macht, sollten diese Ihrer Bitte gerne nachkommen.

Wenn die Wagen zurück in die Küche gebracht werden, schauen Sie sich die Behälter einzeln für jede Station an. Wiegen Sie die Behälter erneut und notieren Sie die Mengen als nicht servierte Lebensmittelabfälle.

Falls Ihre Zeit knapp ist, können Sie sich jeweils auch nur eine Station anschauen. Wenn alle erforderlichen Dinge eingerichtet sind und Mitarbeiter zur Verfügung stehen, die dieses Verfahren kennen, können problemlos alle Stationen auf einmal überprüft werden. Auf diese Weise können Sie die verschiedenen Station vergleichen (dieselben Lebensmittel, derselbe Tag usw.).

Tischwürzen

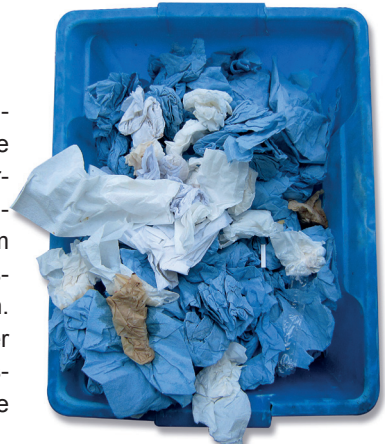
Es gibt verderbliche (Butter) und nicht verderbliche (Zucker, Salz, Pfeffer, Marmelade, Ketchup usw.) Beilagen oder Tischwürzen. In vielen GHCP-Einrichtungen werden mehrere dieser Lebensmittel automatisch auf die Tablettts gelegt. Wegen der Infektionsgefahr dürfen nicht verwendeten/nicht geöffnete Packungen jedoch nicht wieder verwendet werden. Sie werden bei der Reinigung der Tablettts automatisch entsorgt. Zwar kostet jedes einzelne dieser Produkte nicht sehr viel, aber wenn man sich die Menge der über das Jahr entsorgten Produkte anschaut, kann die Entsorgung ungenutzter Tischwürzen ganz schön teuer sein.



Notieren Sie die Anzahl und Art der Tischwürzen, die ungeöffnet nach jeder Mahlzeit zurückgegeben werden. Wenn möglich, notieren Sie auch die Anzahl der ausgegebenen Tischwürzen (falls pro Tablett bestimmte Menge oder Kombination ausgegeben wird).

Servietten und Flüssigkeiten

In einigen Gesundheitseinrichtungen gibt es die Anweisung, Papierservietten und/oder Flüssigkeiten (z.B. Milch, Tee) im Abfallbehälter für Lebensmittelreste zu entsorgen. Während des Zeitraums der Erhebung der Lebensmittelabfälle bitten Sie die Mitarbeiter*innen, diese Dinge nicht im Abfallbehälter für Lebensmittelreste zu entsorgen, sondern einen anderen Behälter dafür zu nutzen. Auf diese Weise ermitteln Sie ausschließlich Lebensmittelabfälle.



Wenn möglich, versuchen Sie nicht verwendete Milch getrennt zu sammeln. Wiegen Sie diese oder notieren Sie das Volumen in einem Krug. Sie werden überrascht sein, wie viel Milch täglich unnötigerweise entsorgt wird!



Urheber: GreenHealthcare, EPA

Übersetzung: Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN)



iSuN
Institut für Nachhaltige Ernährung



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences