**Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (Beispiel Gemeinschaftsverpflegung)**

**xx.xx.xxxx**

**Altenpflegeheim XY**

Maßnahmenkatalog für das Unternehmen …………………………………………. Erstellt am ..………………

***Maßnahmenkatalog 1:*** Zu erprobende Instrumente / Maßnahmen

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Was? ***Themenschwerpunkt\****  | Wie? ***Instrumente bzw. Maßnahme*** | Wo? ***Prozessschritt*** | Wer? ***Verantwortung*** | Wer? ***Beteiligte*** | Wann? Wie lange? ***Umsetzungszeitraum*** |  ***Anmerkung*** |
| **1.** | **Analyse & Planung**  | **Checkliste „**[**Wo können Sie in Ihrem Betrieb Lebensmittelabfälle vermeiden?**](http://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/05_Themen/Lebensmittelabfaelle/Checkliste_Zu_gut_fu__r_die_Tonne.pdf)**“** | **Alle**  | **Herr Mustermann (Inhaber/QMB)** | **Alle Mitarbeiter\*innen** | **1 Tag** | **Kurzfristig umsetzbar** |
| **2.**  | **Sensibilisierung** | **Kurzfilm "**[**Food waste = money waste**](http://www.stopfoodwaste.ie/videos/food-waste-money-waste/)**“**  | **Alle** | **Herr Mustermann (Inhaber/QMB)** | **Alle Mitarbeiter\*innen** | **1 Tag** | **Kurzfristig umsetzbar** |
| **3.** | **Messung & Monitoring** | **Messdokument „**[**Messung Lebensmittelabfall**](http://www.lebensmittel-abfall-vermeiden.de/wp-content/uploads/2016/09/Messdokument-zum-Eintragen-LMA.xlsx)**“**  | **Tellerreste** | **Frau Müller** | **Mitarbeiter\*innen Spülküche** | **Ab Mai 2017, Messung 1 Woche** | **Vorherige Einweisung der Mitarbeiter\*innen** |
| **4.** | **Maßnahmen** | **Maßnahmenkatalog „**[**Lösungsansätze – Schritte um Lebensmittelresten zu vermeiden**](http://www.lebensmittel-abfall-vermeiden.de/wp-content/uploads/2016/09/leitfaden-massnahmen-loesungen-lebensmittelabfaelle-vermeiden-grosskuech.pdf)**“ durcharbeiten und gucken, welche Maßnahmen in Prozesse integriert werden können** | **alle** | **Herr Schmidt** | **ggf. alle** | **Ab Juni 2017** | **Etwas Vorlaufzeit benötigt** |
| **5.** | **Maßnahmen (Kundenkommunikation)** | [**Hinweisschild**](http://www.lebensmittel-abfall-vermeiden.de/wp-content/uploads/2016/09/leitfaden-kundenkommunikation-hinweisschild.pdf) **zur Sensibilisierung der Essensgäste für das Thema Lebensmittelabfälle einsetzen** | **Speisesaal** | **Frau Lange** | **/** | **Mai 2017** | **Kurzfristig umsetzbar** |

\* **Themenschwerpunkte der LAV Plattform:** Analyse & Planung, Sensibilisierung, Messung & Monitoring, Maßnahmen, Best Practice & Benchmark

***Maßnahmenkatalog 2:* Bereits** vorher im Unternehmen **umgesetzte** bzw. **geplante** **Maßnahmen** zur Lebensmittelabfallvermeidung

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Was? ***Thema*** | Wie? ***Instrumente bzw. Maßnahme*** | Wo? ***Prozessschritt*** | Wer? ***Verantwortung*** | Wer? ***Beteiligte*** | Wann? Wie lange? ***Umsetzungszeitraum*** |  ***Anmerkung*** |
| **1.**  | **Gäste-Kommunikation, Reduzierung Tellerreste** | **Angebot von kleineren Portionen und Nachschlag auch an der Salatbar (Hinweisschild + Demoteller)** | **Ausgabe Speisesaal, Salatbar** | **Frau Lange** | **Ausgabepersonal** | **Seit Januar 20xx** |  |
| **2.** | **Mitarbeiterschulung** | **Schulung des Ausgabepersonals zur Portionsgrößen und Ausgabe** | **Portionierung, Ausgabe** | **Frau Lange** | **Ausgabepersonal** | **Januar 20xx** | **Sollten regelmäßig durchgeführt werden** |
| **3.** | **Optimierung der Mengenplanung** | **Einführung eines Kellenplans/Portionierungsbesteck** | **Portionierung, Ausgabe** | **Frau Lange** | **Ausgabepersonal** | **Januar 20xx** |  |
| **6.**  | **Messung der Tellerreste** | **Sammlung der Tellerreste in einem Eimer und Wiegen der Abfallmenge** | **Rücklauf** | **Frau Maier**  | **Mitarbeiter\*innen Spülküche** | **In Planung für Sommer 20xx, 4 Wochen Probephase**  |  |
| **5.** | **Kundenkommunikation** | **Überarbeitung Homepage mit Hinweis auf Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung (Check durch iSuN)** |  | **Herr Schmidt** | **Linda Niepagen-kemper** | **Einmalig kurzfristig, in Planung für Sommer 20xx** |  |

**Vorlage:**

**Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen**

Maßnahmenkatalog für das Unternehmen …………………………………………. Erstellt am ..………………

***Maßnahmenkatalog 1:*** Zu erprobende Instrumente / Maßnahmen

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Was? ***Handlungsfeld*** | Wie? ***Instrumente bzw. Maßnahme*** | Wo? ***Prozessschritt*** | Wer? ***Verantwortung*** | Wer? ***Beteiligte*** | Wann? Wie lange? ***Umsetzungszeitraum*** |  ***Anmerkung*** |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  |  |

***Maßnahmenkatalog 2:*** Bereits vorher im Unternehmen umgesetzte Instrumente / Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Was? ***Handlungsfeld*** | Was? ***Instrumente bzw. Maßnahme*** | Wo? ***Prozessschritt*** | Wer? ***Verantwortung*** | Wer? ***Beteiligte*** | Wann? Wie lange? ***Umsetzungszeitraum*** |  ***Sonstiges*** |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |  |  |  |