

Informationen zur Messung von Lebensmittelabfällen

(entstanden im Rahmen des Projektes „Reduktion von Warenverlusten und Warenvernichtung in der Außer-Haus-Verpflegung“)

Wichtige Fragen zur Lebensmittelabfallmessung;

Warum ist es wichtig ist zu wissen, wo und warum welche Mengen an Lebensmittelabfällen in Ihrer Küche anfallen?

Ein bewusster und sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln wirkt sich in vielerlei Hinsicht positiv aus:

- ✓ Sie belasten die Umwelt weniger.
- ✓ Sie handeln ethisch und sozial verantwortungsbewusst.
- ✓ Der richtige Umgang mit Lebensmitteln spart Ihnen bares Geld, denn jede Tonne weggeworfener Lebensmittel bedeutet weniger Ertrag.
- ✓ Weniger zu verschwenden bedeutet für Sie, dass Sie geplanter und effizienter arbeiten - in allen Bereichen.
- ✓ Wenn Sie auf Ihr Engagement aufmerksam machen, ist das ein echter Imagegewinn.

Die Messung der Lebensmittelabfälle wird einen Ein- und Überblick darüber verschaffen, wie viel Abfall in welchen Bereichen anfällt. Dadurch können Zusammenhänge erkannt werden, z.B. wie hoch der Anteil an Lebensmittelabfällen an der Gesamtmenge Ihres Müllaufkommens ist und durch welche Maßnahmen diese Menge ggf. reduziert werden kann.



Was wird gemessen?

Alle Reste an Lebensmitteln, die irgendwo in der Küche entstehen. Die Lebensmittelabfälle können zum Beispiel unterteilt in folgende Lebensmittelgruppen gemessen werden, um auch den Wert (in €) der Lebensmittelabfälle ermitteln zu können:

- (Grün) Gemüse / Salat
- (Rot) Fisch / Fleisch
- (Gelb) Stärkebeilage
- (Magenta) Nachtisch
- (Blau) Sonstiges
- (Grau) Nicht vermeidbare Speiseabfälle (nicht essbare Teile wie Bananenschale, Knochen etc.)

Ob eine Unterteilung in die einzelne Speisenkomponenten sinnvoll ist, muss die jeweilige Küchenleitung selbst entscheiden.

Wo wird gemessen?

Da an unterschiedlichen Stellen in der Küche aus verschiedenen Gründen Lebensmittelabfälle anfallen, sollte eine Unterteilung der Lebensmittelabfälle in verschiedene Kategorien vorgenommen werden. Diese Unterteilung ist notwendig, um die Bedeutung des Problems darzustellen und entsprechende Maßnahmen zu entwickeln.

1. Lagerverluste

Verluste, die im Lager anfallen, wie z. B.:

- Verpackte Ware: MHD abgelaufen, Bruchware, Falsche Lagertemperatur
- Zubereitete Speisen: Überproduktion, die zur Weiterverwendung eingelagert wird, aber doch entsorgt wird, weil z. B. „schlecht geworden“

2. Produktionsverluste

Lebensmittel, die während der Produktion der Speisen entsorgt werden, z.B.:

- Produkte mit Schadstellen
- Produkte, die aus hygienischen Gründen nicht mehr zu verwerten sind (heruntergefallene Speisen)
- Überschüsse, die direkt entsorgt werden, weil falsch gekocht (verkochte Nudeln, etc.)
- Übrig gebliebene Panade (nach dem Schnitzel panieren)
- Nicht vermeidbare Abfälle: Schalen, Kerne, Knochen, Strunk, Eierschalen, Kaffeefilter
- Altfette und Öle

4. Überproduktion bzw. Ausgabeeverluste

Lebensmittel, die zubereitet wurden (ggf. in der Ausgabe waren) und nicht verteilt wurden, z. B.:

- Überschüsse, die zu viel gekocht wurden
- Schöpfverluste (Reste in Ausgabebehältern)
- Auslage-, Salatbar- und Buffetreste
- Produkte mit Mängeln (braune Stellen an Kartoffel) und Herunter gefallene Speisen
- Musterteller und Rückstellproben
- Rückläufe der Außenstellen (GN-Behälter), Reste aus Salatbar

5. Tellerreste

Speisereste auf Tellern, die vom Kunden zurückkommen, z. B.:

- Drangeimer aus Bistros, Schulen, Stationen etc. (teilweise nicht produktgruppenspezifisch!)

Wie wird gemessen?

Es werden beschriftete Eimer mit den verschiedenen Produktgruppen an den jeweiligen Messstellen aufgestellt (siehe Abbildung 1). In diese werden die Lebensmittelreste (die sonst einfach in einem Mülleimer entsorgt werden) nach Lebensmittelgruppen einsortiert. Die einzelnen Eimer werden, wenn diese voll sind oder die Produktion, Ausgabe etc. beendet ist, einzeln auf der bereitgestellten Waage gewogen und das Gewicht (in kg) im vorbereiteten Messdokument (siehe Abbildung 2) notiert.



Abb. 1: Beispiel für die Messstation „Produktionsverluste“ mit zwei Eimern

LWL-Klinik				
<u>Messung Lebensmittelabfälle (Sammelleimer)</u>				
Datum:				
Verantwortliche/r:				
Uhrzeit:				
Messpunkt*	Abfallart* ²	Produktgruppe*	Vollgewicht (in kg) (Gewicht Eimer + Reste)	Leergewicht (in kg) (Gewicht leerer Eimer)

Abb. 2: Liste zum Eintragen der Lebensmittelabfälle an den verschiedenen Messpunkten nach Abfallart und Produktgruppe

Wer führt die Messungen durch?

Die Messungen werden von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in der Küche durchgeführt. Es sollte ein Verantwortlicher benannt werden, der sich darum kümmert, dass alle benötigten Materialien am Platz stehen und dass alle Gewichte ordentlich notiert werden.

Für weitere Fragen und Anregungen wenden Sie sich auch gerne an:
isun@fh-muenster.de