

ELoFoS

Efficient Lowering of Food Waste in the Out-of-Home Sector

Zuwendungsempfänger:

Thünen-Institut (TI)

Förderkennzeichen

281A103416

Vorhabenbezeichnung:

ELoFoS: Effiziente Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung. Strategien und Innovationen am Praxisbeispiel Großküchen mit Zulieferern und Verwertern

Laufzeit des Vorhabens: 01. Juni 2018 bis 31. März 2022

Weitere Informationen zum Projekt unter:

- <https://www.thuenen.de/de/ma/projekte/lebensmittelabfaelle-in-grosskuechen-reduzieren-elofos/>
- <https://elofos.de/>
- <https://zugutfuerdietonne.de/jetzt-engagieren/projekte-aus-der-praxis/elofos-lebensmittelverschwendung-effizient-verringern>

Projektkoordination:

Dr. Thomas G. Schmidt
Thünen-Institut für Marktanalyse
Bundesallee 63
38116 Braunschweig
Tel.: 0531 596-5314
Fax: 0531 596-5399
E-Mail: thomas.schmidt@thuenen.de



THÜNEN

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

ELoFoS – AP 5: Umfeldanalyse und Übertragbarkeit

hier: Handlungsempfehlungen

Manuela Kuntscher¹, Yanne Goossens¹, Benjamin Golub¹, Thomas Schmidt¹

Braunschweig, 07.02.2022

Die Außer-Haus-Verpflegung (AHV) ist ein heterogener Markt und dementsprechend sind die Küchen mit ihren Abläufen und Prozessen unterschiedlich. Für unternehmensspezifische Handlungsempfehlungen ist es unerlässlich im ersten Schritt ein Abfallmonitoring durchzuführen und sich den Küchen- und Serviceablauf im Detail anzusehen. Darauf aufbauend können – in Kombination mit Gesprächen zwischen Berater*innen und Küchenleitungen – Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen integriert werden, deren Erfolg ebenfalls mittels Abfallmonitoring evaluiert werden sollte. Die Evaluation dient der Effizienz-Kontrolle und zieht ggf. Anpassungen nach sich.

Aus den Ergebnissen der Arbeiten im ELoFoS-Projekt lassen sich einige Handlungsempfehlungen für AHV-Betriebe mit Buffet und/oder Ausgabeservice zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen ableiten.

Gastbereich optimieren

40 % der interviewten Küchenleitung gaben die Verlustmengen für Tellerreste und Ausgabeverluste mit mittel bis viel an. Des Weiteren wurden die hohen Ansprüche der Gäste als Hemmnis bei der Lebensmittelabfallreduzierung genannt. Zudem gaben 43 % der Küchenleitungen in den Interviews an, dass eine Verbesserung der Kommunikation mit dem Gast zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen beitragen könnte.

¹Thünen-Institut für Marktanalyse

Bundesallee 63

38116 Braunschweig

E-Mail: thomas.schmidt@thuenen.de

Tel.: +49 531 596-5314

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, um den Gastbereich zu optimieren und von den befragten Betrieben werden bereits einige dieser Maßnahmen umgesetzt. Folgende Maßnahmen können dazu beitragen die Tellerreste sowie Ausgabeverluste zu reduzieren:

- Beilagen nach Wahl anbieten, die Ausgabe erfolgt optimalerweise durch das Personal
- Verschiedene Portionsgrößen anbieten
- Bei einigen Speisen ist eine Vorportionierung sinnvoll (z. B. Nachtisch in kleinen Gläsern)
- Zur Vermeidung von Verpackungsabfällen sollte die Vorportionierung vor Ort und in wiederverwendbaren Gefäßen erfolgen; und nicht durch den Einkauf kleinerer abgepackter Portionen
- Größe von Suppentassen, Salat- & Dessertschalen für die Selbstbedienung verkleinern
- Vorlegebesteck optimieren (z. B. Kellen für die Selbstbedienung verkleinern)
- Anrichten der Speisen am Buffet optimieren, damit diese lange frisch und ansehnlich bleiben (z. B. Wurst stapeln)
- Wenn möglich, Wurst- und Käse durch das Personal ausgeben
- Gäste auf die Reduzierung von Lebensmittelabfällen aufmerksam machen, um die Wertschätzung von Lebensmitteln zu steigern (z. B. mit Schildern auf den Tischen und am Buffet). Diese Schilder können auch konkrete Aufforderungen enthalten wie z. B. neben Wurst- und Käseplatten ein Aufsteller mit dem Schriftzug: „Lieber weniger nehmen und 2mal gehen, als Wurst und Käse als Tellerreste zu entsorgen!“.
- Bei Ausgabeservice sowie Tischservice die Mitnahme von Speiseresten ermöglichen
- In Rehakliniken kann zusätzlich im Rahmen der Ernährungsberatung ein Hinweis auf die Reduzierung von Lebensmittelabfall erfolgen
- Bei Buffet-Angebot sollte über die Einführung einer Gebühr für Tellerreste nachgedacht werden (einige Restaurantketten setzen dieses System schon jetzt ein), dies müsste den Gästen dann freundlich und klar kommuniziert werden
- Auf große Garnitur mit Lebensmitteln, die nicht zum Verzehr gedacht sind, sollte verzichtet werden

Küchen- und Servicepersonal fördern

40 % der befragten Küchenleitungen schätzten die Ausgabeverluste sowie die Tellerreste auf mittel bis viel und 20 % schätzten die Verluste durch Überproduktion auf mittel bis viel. Zudem stimmten alle interviewten Küchenleitungen überein, dass eine gute interne Kommunikation wichtig ist, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Des Weiteren stuften über die Hälfte der Interviewten umfangreiche Schulungen des Küchenpersonals bezüglich Lebensmittelabfallreduzierung als sinnvoll ein. Zudem könnte die Küchenleitung durch die Förderung des Küchen- und Servicepersonals ihre eigenen Motivationen auf das Personal übertragen.

Auch zur Förderung des Küchen- und Servicepersonals gibt es verschiedene Möglichkeiten, die einige der interviewten Küchenleitungen bereits in ihrem Betrieb umsetzen. Folgende Möglichkeiten können durch Förderung des Küchen- und Servicepersonals zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen beitragen:

- Küchen- und Servicepersonal für Lebensmittelabfälle sensibilisieren und über die ökologischen sowie ökonomischen Auswirkungen aufklären (z. B. durch Schulungen und kontinuierliche Thematisierung während des Betriebes)
- Servicepersonal sollte zudem in der Kommunikation mit den Gästen geschult werden; z. B. wie das Thema Reduzierung von Lebensmittelabfällen mit den Gästen zu kommunizieren ist, ohne deren Zufriedenheit zu mindern
- Küchen- und Servicepersonal in die Maßnahmenentwicklung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen involvieren (Ideen sammeln, Machbarkeit prüfen, Maßnahmen festlegen); dadurch kann die Selbstwirksamkeit des Personals gestärkt werden
- Personal durch ein Pre-Commitment zur Lebensmittelabfallreduzierung animieren
- Klare Verantwortungsbereiche schaffen
- Interne Kommunikation verbessern (z. B. durch wöchentliche Meetings)
- Anreize setzen (z. B. Belohnung bei Zielerreichung)
- Mehr Freiheiten/Flexibilität für den Koch ermöglichen

Regelmäßiges Abfallmonitoring

Durch ein regelmäßiges Abfallmonitoring werden die Lebensmittelabfälle visualisiert und tragen so zur Sensibilisierung des Personals bei. Des Weiteren kann einem Anstieg frühzeitig entgegen gewirkt werden. Außerdem deckt das Abfallmonitoring Vermeidungspotenziale auf und es lassen sich Maßnahmen zur Abfallreduzierung sowie Planungsparameter für das Forecast (Prognose) ableiten. Da die interviewten Küchenleitungen angaben, dass der schwer einzuschätzende Bedarf ein Hemmnis bei der Reduzierung von Lebensmittelabfällen darstellt und sie weiter angaben, sich beim Forecast überwiegend auf Erfahrungswerte zu stützen, könnte ein Abfallmonitoring Daten liefern, die eine Optimierung des Forecasts ermöglichen. Nicht zu unterschätzen ist auch das Sichtbarmachen von Erfolgen, das nicht nur eine Maßnahmenbewertung zulässt, sondern auch die Motivation steigern kann. Zudem wird erst durch das Messen des Lebensmittelabfalls eine Zielsetzung zu dessen Reduzierung möglich.

Je detaillierter das Abfallmonitoring erfolgt (Tageszeit, Produktgruppe, Verlustart etc.), desto besser können Vermeidungspotenziale aufgedeckt, Reduktionsmaßnahmen abgeleitet sowie mit dem Lebensmittelabfall verbundene ökonomische und ökologische Auswirkungen berechnet werden. Allerdings steigt mit höherer Detailliertheit des Abfallmonitorings meistens auch der damit verbundene Arbeitsaufwand.