

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: Politikoptionen

Manuela Kuntscher¹, Yanne Goossens¹, Benjamin Golub¹, Thomas Schmidt¹

Braunschweig, 07.02.2022

Die Ergebnisse des ELoFoS-Projektes zeigen, dass die Sensibilisierung des Küchen- und Servicepersonals sowie der Gäste wichtige Ansätze sind, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Damit Reduktionsmaßnahmen in Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) reibungslos umgesetzt werden und ein nachhaltiger Küchenprozess entstehen kann, ist es unerlässlich, das Personal zu schulen, zu motivieren und in die Entwicklungen einzubeziehen. Des Weiteren wurde deutlich, dass ein Abfallmonitoring in den AHV-Betrieben ein wichtiger erster Schritt zur Reduktion von Lebensmittelabfällen ist. Zudem ist eine ökologische wie ökonomische Bewertung von Reduktionsmaßnahmen sinnvoll, um nicht nur die Effektivität, sondern auch die Effizienz von Maßnahmen festzustellen.

Aufbauend auf diesen Erkenntnissen wurden die nun folgenden Empfehlungen erstellt, welche in Tabelle 1 zusammenfassend dargestellt sind. Die Empfehlungen fokussieren die Lebensmittelabfallreduzierung in AHV-Betrieben sowie die Sensibilisierung für Lebensmittelabfälle im Allgemeinen. Ziel der Empfehlungen ist es, Gastronom*innen, das Küchen- und Servicepersonal und die Öffentlichkeit für das Thema zu sensibilisieren sowie die AHV-Betriebe bei der Umsetzung der Lebensmittelabfallreduzierung zu unterstützen. Die Öffentlichkeit bzw. Gesellschaft als Gesamtheit zu erreichen ist wichtig, damit Lebensmittelabfallreduktion zur „neuen Normalität“ werden kann. Diese „neue Normalität“ könnte sich positiv auf die Einstellungen der Küchenleitungen, des Küchen- und Servicepersonals sowie der Gäste auswirken und somit den Erfolg von Reduktionsmaßnahmen steigern.

¹ Thünen-Institut für Marktanalyse

Bundesallee 63

38116 Braunschweig

E-Mail: thomas.schmidt@thuenen.de

Tel.: +49 531 596-5314

Tabelle 1: Politikempfehlungen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen

Empfehlungen zur Unterstützung von AHV-Betrieben	
A.1	Das Abfallmonitoring in AHV-Betrieben fördern
A.2	Schulungsmaterial für Gastronomen sowie Küchen- und Servicepersonal entwickeln
A.3	Maßnahmenkatalog für die AHV entwickeln
A.4	Anleitung zur Maßnahmenbewertung für die AHV entwickeln
A.5	AHV-Betriebe bestärken, verschiedene Portionsgrößen anzubieten
A.6	Förderung des Einsatzes der Beste-Reste-Box
A.7	Leitfaden zur Gastkommunikation entwickeln
A.8	Überprüfung des Verbots zur Verfütterung von Küchen- und Speiseabfällen
A.9	Anreize schaffen, um mehr (Fach)personal in die AHV-Betriebe zu bekommen
A.10	Lieferketten prüfen, Anreize für lokale Hersteller schaffen
Empfehlungen zur Sensibilisierung der Gesellschaft	
B.1	Lebensmittelabfallreduzierung gemeinsam mit gesunder Ernährung in den Lehrplänen von Schulen und Berufsschulen fest verankern
B.2	Die bundesweite Strategie „Zu gut für die Tonne!“ verstärkt nutzen, um die Gesellschaft für das Thema zu sensibilisieren
B.3	Das Thema Lebensmittelabfall im Fernsehen fördern
B.4	Einführung eines verpflichtenden Klimalabels auf Lebensmitteln
B.5	Rechtliche Verankerung von Gebühren für Lebensmittelreste

Quelle: Eigene Darstellung

Empfehlung A.1: Das Abfallmonitoring in AHV-Betrieben fördern

Erst durch ein Abfallmonitoring können die Lebensmittelabfälle quantifiziert und visualisiert werden; dies sensibilisiert meist schon das Küchen- und Servicepersonals für das Thema. Zudem generiert das Abfallmonitoring wichtige Daten, die Hinweise auf Einsparpotenziale geben und die eine gute Basis für die Entwicklung von geeigneten Reduktionsmaßnahmen sind. Des Weiteren bieten die Ergebnisse aus dem Abfallmonitoring die Möglichkeit, Planungsparameter für das Forecast (Prognose) abzuleiten, um so bedarfsgerechter zu planen, einzukaufen und zuzubereiten. Mit dem

Abfallmonitoring lassen sich außerdem Erfolge messen sowie Anstiege sichtbar machen, um frühzeitig Gegenmaßnahmen einleiten zu können.

Die Politik sollte daher das Abfallmonitoring in AHV-Betrieben fördern; beispielsweise im Rahmen einer Branchenvereinbarung, wie es im Dialogforum AHV vorgeschlagen wurde.

Empfehlung A.2: Schulungsmaterial für Gastronomen sowie Küchen- und Servicepersonal entwickeln

Es ist von besonderer Bedeutung, die Gastronomen sowie das Küchen- und Servicepersonal für Lebensmittelabfälle zu sensibilisieren, damit die Bereitschaft sowie die Motivation zur Umsetzung von Reduktionsmaßnahmen steigen. Des Weiteren gibt es verschiedene Möglichkeiten der Verhaltens- und Verhältnisprävention (z. B. Nudging), die unterstützend eingesetzt werden können. Zudem sollten die Mitarbeitenden strategisch in die Maßnahmenfindung einbezogen werden. Um all dies in den heterogenen AHV-Betrieben zu ermöglichen, sollte Schulungsmaterial für Küchenleitungen sowie für Küchen- und Servicepersonal erstellt, erprobt und evaluiert werden. Das Servicepersonal sollte dabei nicht nur geschult und motiviert werden, wie es Konzepte zur Lebensmittelabfallreduzierung umsetzen kann, sondern auch in der Kommunikation mit den Gästen bzgl. der Thematik Lebensmittelabfallreduzierung.

Empfehlung A.3: Maßnahmenkatalog für die AHV entwickeln

Der AHV-Bereich ist sehr heterogen und nicht alle Reduktionsmaßnahmen sind für jeden Betrieb geeignet. Damit die Gastronomen einen Einblick in die Fülle an Möglichkeiten bekommen und Ideen für ihren eigenen Betrieb bekommen, sollte es einen Maßnahmenkatalog geben. Dieser Katalog sollte Maßnahmen für verschiedene Essensausgaben aufzeigen (Buffet, Ausgabeservice, Tischservice etc.).

Empfehlung A.4: Anleitung zur Maßnahmenbewertung für die AHV entwickeln

Die Bewertung der Reduktionsmaßnahmen auf ökologischer und ökonomischer Sicht ist wichtig, um die Effizienz der Maßnahmen festzustellen. Reduktionsmaßnahmen müssen sich für einen AHV-Betrieb finanziell lohnen, d. h. diese müssen nicht nur effektiv den Lebensmittelabfall reduzieren, sondern auch effizient sein. Bei der Maßnahmenbewertung müssen dementsprechend Investitionskosten sowie zusätzlicher Arbeitsaufwand berücksichtigt werden. Dem gegenüber stehen die positiven Effekte wie ein geringerer Wareneinsatz, geringer Arbeitsaufwand, geringerer Energieaufwand für Lagerhaltung und Zubereitung und geringere Abfallkosten. Des Weiteren ermöglicht die ökologische Bewertung einen positiven Imageeffekt für den AHV-Betrieb, den dieser zu Werbezwecken nutzen kann.

Da die Maßnahmenbewertung so wichtig ist, sollten die AHV-Betriebe befähigt werden, ihre Reduktionsmaßnahmen selbständig zu bewerten (ökonomisch wie ökologisch). Hierzu sollte eine benutzerfreundliche Anleitung entwickelt werden, welche die Gastronomen dabei unterstützt.

Empfehlung A.5: AHV-Betriebe bestärken, verschiedene Portionsgrößen anzubieten

Die AHV-Betriebe sollten angehalten werden, die Bestellmöglichkeit von Kinderportionen und/oder Seniorentellern nicht mehr ans Alter des Gastes zu knüpfen, stattdessen sollte jeder Gast die Möglichkeit bekommen, eine Portionsgröße seinem Hunger entsprechend zu bestellen. Wo es die Speisenart zulässt, sollten verschiedene Portionsgrößen angeboten werden. Die Gastronomen könnten mit diesem Ansatz sogar werben und neue Kundschaft gewinnen (beispielsweise: Suppenkoma? Bei uns bekommen Sie auch kleine Portionen, damit Sie nach der Mittagspause frisch weiterarbeiten können.). Die Politik sollte dies fördern und altersgebundene Speisen bzw. Portionsgrößen untersagen.

Empfehlung A.6: Förderung des Einsatzes der Beste-Reste-Box

Für den Bereich der Außer-Haus-Verpflegung sollte die Politik den Einsatz der Beste-Reste-Box (von „Zu gut für die Tonne!“) finanziell unterstützen und passende Werbeflyer erstellen, damit die Gastronomen ihre Gäste auf die Möglichkeit des Mitnehmens aufmerksam machen und gleichzeitig für das Thema sensibilisieren können. Des Weiteren sollten die Beste-Reste-Boxen auch Einzug in Betriebskantinen und Mensen finden.

Empfehlung A.7: Leitfaden zur Gastkommunikation entwickeln

Viele Gastronomen zögern davor, ihre Gäste mit dem Thema Lebensmittelabfallreduktion zu konfrontieren, da sie Sorge haben, ihre Gäste damit zu verärgern. Dabei gibt es verschiedene Möglichkeiten, dem Gast das Thema nahezubringen, ohne ihn einzuschränken. In etlichen Hotels hängen in den Badezimmern bereits Schilder, die auf die Möglichkeit der Mehrfachnutzung von Handtüchern hinweisen; dieses Vorgehen ist zur Normalität geworden. Ähnlich könnte es mit Buffetschildern funktionieren, welche die Gäste darauf hinweisen, lieber mehrere kleine Portionen zu nehmen, um Tellerreste zu vermeiden.

Zudem könnten Gastronomen mit einer nachhaltigen Küche werben, wenn sie Lebensmittelabfälle reduzieren.

Daher empfehlen wir, einen Leitfaden zur Gastkommunikation zu erstellen, der den Gastronomen verschiedene Ideen präsentiert, um das Thema zum Gast zu transportieren. Da die AHV ein sehr heterogener Bereich ist und die Essensausgaben sehr unterschiedlich, ist es sinnvoll hier viele verschiedene Optionen aufzuzeigen. „Zu gut für die Tonne!“ hat bereits für die Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“, die im September 2020 stattfanden, ein paar Materialien für

die AHV entworfen. Diese Materialenauswahl sollte angepasst und erweitert werden (Flyer, Buffetsschilder, Poster etc.) und für Gastronomen kostenfrei zugänglich sein.

Empfehlung A.8: Überprüfung des Verbots zur Verfütterung von Küchen- und Speiseabfällen

In Gesprächen mit Küchenleitungen wurde geäußert, dass sie es unverständlich finden, dass Küchen- und Speisereste nicht mehr Bauern zum Füttern von z. B. Schweinen weitergegeben werden dürfen. Das Verbot wurde durch die EU-Verordnung 1774/2002 festgesetzt und besteht bis jetzt in der aktuell geltenden EU-Verordnung 1069/2009. Wir empfehlen die Überprüfung der Verordnung und der Möglichkeit zur Einführung von Ausnahmen. Unabhängig wie die Überprüfung ausfällt, empfehlen wir Informationsangebot für Küchen und Küchenleitungen zu erstellen, mit denen es einfach und schnell ersichtlich wird, welche rechtlichen Möglichkeiten zur Weiternutzung von Lebensmitteln bestehen, damit diese nicht zu Abfall werden.

Empfehlung A.9: Anreize schaffen, um mehr (Fach)personal in die AHV-Betriebe zu bekommen

Die Umsetzung unserer Empfehlungen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle in der AHV sind häufig mit einem erhöhten Aufwand für Küchen- und Servicepersonal verbunden. Für eine erfolgreiche Umsetzung von Reduktionsmaßnahmen muss beim Personal die Bereitschaft (siehe A.2) sowie die Arbeitszeit vorhanden sein. Die Besteuerung von Dienstleistungen mit 19 % führt teils zu einer knappen Personalplanung, wodurch es wiederum zu Überlastungen des Personals kommt. Zudem ist es für Unternehmen preiswerter, Lebensmittel zu entsorgen, als weiteres Personal einzustellen, welches die zeitlichen Kapazitäten schafft, Lebensmittel einzulagern und weiterzuverwenden.

Die Reduzierung auf 7 % bis Ende 2021 (UstG §12 Absatz15) dient der Unterstützung der AHV-Betriebe aufgrund von Corona, eine dauerhafte Senkung oder gar Nicht-Erhebung kann helfen, die Empfehlungen in A.1-A.7 in den Betrieben umzusetzen.

Empfehlung A.10: Lieferketten prüfen, Anreize für lokale Hersteller schaffen

Wir empfehlen, die Schnittstellen zu vorgelagerten Bereichen der Lieferkette zu verbessern und die Verwendung von regionalen Produkten zu fördern. In großen Unternehmen werden Produkte häufig zentral gelagert und dann in ganz Deutschland verteilt. Umweltschonender wäre es, auch in großen Unternehmen für möglichst kurze und sinnvolle Lieferketten zu sorgen. Des Weiteren würden kurze Lieferketten auch eine kürzere Vorbestellungszeit bedeuten und daher könnte spontaner auf Änderungen reagiert werden.

Empfehlung B.1: Lebensmittelabfallreduzierung gemeinsam mit gesunder Ernährung in den Lehrplänen von Schulen und Berufsschulen fest verankern

Damit bereits Kinder für Lebensmittelabfälle sensibilisiert werden, sollte dieses Thema in den Schulen gelehrt werden. Langfristig kann sich dadurch eine Gesellschaft entwickeln, in der die Reduzierung von Lebensmittelabfällen zum alltäglichen Leben gehört. Gemeinsam mit dem Thema gesunder Ernährung könnten Lebensmittelabfälle und ihre Auswirkungen zusammen mit Reduktionsmöglichkeiten im Unterricht durchgearbeitet werden. Bei der Einführung des Unterrichtsfaches „Ernährungs- und Verbraucherbildung“, wie es beispielsweise der Niedersächsische LandFrauenverband Hannover fordert, könnte die Lebensmittelabfallreduzierung integriert werden. Im Unterricht sollte zudem auf die Produktion von pflanzlichen wie tierischen Lebensmitteln sowie deren Verarbeitung eingegangen werden. Durch das Verstehen, woher die Lebensmittel kommen und welche Ressourcen in einem Lebensmittel stecken, kann die Wertschätzung gesteigert werden. Darüber hinaus sollte auf die richtige Lagerung sowie die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) eingegangen werden. Im Kochunterricht oder in freiwilligen Nachmittagsangeboten könnte der Unterrichtsstoff praktisch angewandt werden und auch das Verarbeiten von „Resten“ gelehrt werden.

Die bereits vorhandenen Schulmaterialien von „Zu gut für die Tonne!“ könnten hier gut genutzt und erweitert werden.

Des Weiteren sollte das Thema in Berufsschulen bei Ausbildungen im Bereich Hauswirtschaft und Gastronomie fester Bestandteil im Lehrplan sein.

Empfehlung B.2: Die bundesweite Strategie „Zu gut für die Tonne!“ verstärkt nutzen, um die Gesellschaft für das Thema zu sensibilisieren

„Zu gut für die Tonne!“ bietet mit der Beste Reste-App sowie mit Info- und Werbematerialien eine gute Basis, das Thema breiter in die Gesellschaft zu tragen. Dies könnte beispielsweise durch Stände in Fußgängerzonen, aber auch durch Vorträge in Schulen, Berufsschulen, Hochschulen und Universitäten erfolgen. Auch Informationsabende bzw. Veranstaltungen mit weiteren Organisationen, die sich dem Thema widmen, sollten gefördert werden. In einem solchen Rahmen könnte auch ein Film, der Einblicke in die Themen nachhaltige Ernährung und/oder Lebensmittelabfälle gibt, gezeigt werden. Die Kombination einer Infoveranstaltung mit einem Film könnte dazu beitragen, das Interesse von mehr Menschen verschiedener Zielgruppen zu wecken.

Darüber hinaus empfehlen wir mit einem Kurzfilm, wie die Kampagne „Alkohol? Kenn dein Limit“ von der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung ihn gemacht hat, auf das Thema aufmerksam zu machen. „Zu gut für die Tonne!“ hat bereits ein paar Kurzfilme gedreht, die auf YouTube anzusehen sind, diese könnten vermehrt ausgestrahlt werden. Zudem empfehlen wir die Entwicklung von neuen Kurzfilmen für verschiedene Zielgruppen. Um die Zuschauenden besser zu erreichen, könnte beispielsweise mit Emotionen gearbeitet werden, wie es in der Werbebranche üblich

ist; denn Emotionen können Entscheidungen beeinflussen. Die Kurzfilme könnten sowohl im Fernsehen als auch im Kino gezeigt werden.

Empfehlung B.3: Das Thema Lebensmittelabfall im Fernsehen fördern

Die Politik sollte anregen, dass Dokumentarfilme für Erwachsene sowie Kinder zum Thema gedreht und ausgestrahlt werden.

Zudem könnte der Themenbereich in verschiedenen Serien für Kinder sowie Erwachsene (implizit und/oder explizit) angesprochen werden, um unterschiedliche Zielgruppen zu erreichen und Lebensmittelabfallreduzierung zum „neuen Normal“ werden zu lassen. Es sollte ein Angebot für Programmleiterinnen und Programmdirektoren etabliert werden, welches sie sensibilisiert, mehr auf die Lebensmittelwertschätzung im allgemeinen Sendeprogramm zu achten. Besonders bei Koch- und Wissenschaftssendungen sollte die Thematik beachtet und umgesetzt werden.

Empfehlung B.4: Einführung eines verpflichtenden Klimabels auf Lebensmitteln

Damit die Wertschätzung für Lebensmittel von Verbraucher*innen gesteigert werden kann, ist die Einführung eines verpflichtenden Klimabels sinnvoll. Durch ein Klimabel könnten Verbraucher*innen nicht nur besser ihre Kaufentscheidungen abwägen, sie würden zudem damit konfrontiert werden, dass die Produktion von Lebensmitteln Einfluss auf das Klima hat. Dies wiederum könnte die Wertschätzung steigern und zu einem geringeren Lebensmittelabfall führen; unabhängig davon, ob die Lebensmittel Zuhause oder Außerhaus verzehrt würden.

Das Label sollte unabhängig kontrolliert sowie transparent sein. Besonders wichtig ist, dass das Label für Verbraucher*innen leicht zu verstehen ist; dies könnte beispielsweise mittels einer Art Ampelsystem umgesetzt werden.

Empfehlung B.5: Rechtliche Verankerung von Gebühren für Lebensmittelreste

Beim Catering und Buffetessen bleiben häufig Lebensmittelreste übrig, die zum Großteil hätten vermieden werden können. Wir empfehlen daher die Überprüfung einer gesetzlichen Regelung zur Erhebung von Gebühren bei Lebensmittelresten. Wie aus Interviews deutlich wurde, kommt es häufiger vor, dass ein Catering gebucht und auch bezahlt wird, dann aber am Ende gar nicht oder nur wenig in Anspruch genommen wird und die Speisen dann weggeworfen werden müssen. Der Veranstalter ist sich dabei keiner Schuld bewusst, da er das Catering bezahlt hat und daher sieht er kein Problem. Dies ist eine unnötige Lebensmittelverschwendung und könnte durch das Erheben einer Gebühr für übrig gebliebene Speise verringert werden.

Ebenso soll eine Regelung für Restaurants mit Buffetangebot überprüft werden. Hier gibt es bereits Beispielrestaurants (wie Yuoki oder Okinii²) wo die Gäste für jedes Gericht, das sie sich auf den Teller nahmen, dann aber nicht aßen, eine Gebühr bezahlen müssen. Restaurants können diese Gebühr bereits erheben, eine rechtliche Unterstützung würde diese jedoch vereinfachen und vereinheitlichen.

²<https://www.handelsblatt.com/unternehmen/dienstleister/strafe-fuer-essensreste-wer-nicht-aufisst-zahlt-extra/14020432.html?ticket=ST-1978588-ytdLOTMZUDr1wcA0ItLn-cas01.example.org>