

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.



Je nach Bedarf und Struktur des Unternehmens ist die Methode der Erhebung anzupassen. Sie ist außerdem davon abhängig, ob das Unternehmen einen begrenzten Erhebungszeitraum (z. B. eine Woche) ansteuert oder eine langfristige, alltagstaugliche Messung einführen möchte.

Was wird gemessen?

Alle Reste an Lebensmitteln, die bei der Produktion in der Zentralküche, bei der Ausgabe und bei den Verpflegungsteilnehmern entstehen. Die Lebensmittelabfälle können z. B. unterteilt in folgende Lebensmittelgruppen gemessen werden, um auch den Wert (in €) der Lebensmittelabfälle ermitteln zu können:

- Gemüse / Salat
- Fisch / Fleisch
- Stärkebeilage
- Nachtisch
- Sonstiges
- Nicht vermeidbare Speiseabfälle (nicht essbare Teile wie Bananenschale, Knochen etc.)

Bei einer langfristigeren Messung muss der Vorgang vereinfacht durchgeführt werden, z. B. die Lebensmittel Reste gemischt erfassen und Wiegen. Ob eine Unterteilung in die einzelnen Speisenkomponenten sinnvoll ist und nach welchen Abfallarten unterteilt werden soll, muss die jeweilige Küchenleitung entscheiden.

Wo wird gemessen? → Messstationen der verschiedenen Abfallarten

Da an unterschiedlichen Stellen in der Küche aus verschiedenen Gründen Lebensmittelabfälle anfallen, soll eine Unterteilung der Lebensmittelabfälle in verschiedene Kategorien vorgenommen werden. Diese Unterteilung ist notwendig, um die Bedeutung des Problems darzustellen und entsprechende Lösungen zu entwickeln. Mögliche Stationen für eine Messung sind:

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.:

- Schöpfverluste (Topf und Pfannenreste) und Produkte mit Schadstellen
- Produkte, die aus hygienischen Gründen nicht mehr zu verwerten sind (heruntergefallene Speisen)
- Übrig gebliebene Panade (nach dem Schnitzel panieren)
- Nicht vermeidbare Abfälle: Schalen, Kerne, Knochen, Strunk, Eierschalen, Kaffeefilter
- Altfette und Öle
- Überschüsse, die direkt entsorgt werden, z. B. zu viel/falsch gekocht (verkochte Nudeln, Reste nach der Befüllung der Gastronorm (GN) -Behälter)

4. Ausgabeverluste

Lebensmittel, die in der Ausgabe waren und nicht verteilt wurden, z. B.:

- Reste in GN-Behältern
- Schöpfverluste (Topf und Pfannenreste)
- Produkte mit Mängeln (braune Stellen an Kartoffel) und heruntergefallene Speisen
- Musterteller und Rückstellproben
- Rückläufe der Außenstellen (GN-Behälter), Reste aus Salatbar

5. Tellerreste

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


- Produktgruppenspezifisch nach den oben genannten Lebensmittelgruppen
- Alle Reste zusammen

Wie wird gemessen?

Es werden beschriftete Eimer mit den verschiedenen Produktgruppen an den jeweiligen Messstationen 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 bzw. Ausgabe beendet ist, einzeln auf einer bereitgestellten Waage gewogen und das Gewicht (in kg) in einem vorbereiteten Messdokument (siehe Abbildung 2) notiert.



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



Institut für
Nachhaltige Ernährung und
Ernährungswirtschaft

Datum: _____
 Verantwortliche/r: _____
 Uhrzeit: _____

Messpunkt	Abfallart	Produktgruppe	Vollgewicht (in kg) (Gewicht Eimer + Reste)	Leergewicht (in kg) (Gewicht leerer Eimer)

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

Wer führt die Messungen durch?

Die Messungen werden von Ihnen, den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern 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

gefördert durch:

Ministerium für Innovation,
Wissenschaft und Forschung
des Landes Nordrhein-Westfalen



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ziel2.NRW
Regionale Wettbewerbsfähigkeit und Beschäftigung

Das Projekt wird im Rahmen des EFRE ko-finanzierten Operationellen Programms für NRW im Ziel 2 „Regionale Wettbewerbsfähigkeit und Beschäftigung“ 2007-2013 gefördert.