



Hand auf's Herz: Wie wichtig ist Ihnen Ihr Abfall?

Foto: M. Schuppel/Forolia

Wir Küchenleiter kennen unsere Kalkulation. Wir wissen um unseren Lebensmitteleinsatz. Aber wissen wir genau, wie es um unsere Lebensmittelabfälle steht?

Text: Thomas Voß

Selbstverständlich ist uns allen bewusst, dass in den reichen Industrienationen viel zu viele Lebensmittel in der Tonne landen. Nach einer Studie der Universität Stuttgart, 2012 gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, wirft jeder von uns vom Säugling bis zum Greis pro Jahr durchschnittlich 82 Kilogramm Lebensmittel weg, insgesamt unvorstellbare 6,7 Millionen Tonnen – nur in Deutschland! Unsere Küchen der Außer-Haus-Verpflegung, besonders im Krankenhaus- und Heimbereich, und unsere Gäste haben daran einen beachtlichen Anteil.

Ein gravierendes ethisches Problem, das den Verbraucher – und dazu zählen auch wir in den Küchen der Außer-Haus-Verpflegung – obendrein sehr viel Geld kostet. Denn wir zahlen ja nicht nur für den Einkauf, die Lagerung, die Produktion und die Logistik im eigenen Haus, sondern zusätzlich noch die Kos-

ten für die Entsorgung. Und das alles buchstäblich für die Tonne. Was für eine Verschwendung! Um da Einhalt zu gebieten, braucht man allerdings gute Informationen rund um die eigenen Lebensmittelabfälle. Und genau da liegt ein Problem.

Ich glaube, den meisten unter Ihnen geht es wie uns noch vor wenigen Jahren. Wir wussten schon, wie viele Tonnen Speiseabfälle unser Entsorger abholt und in die Biogasanlage fährt. Wir wussten auch, was uns die Entsorgung kostet. Aber wir wussten nicht, was da genau in welcher Menge und aus welchen Gründen es weggeworfen wurde. Wissen Sie's? Ich behaupte, dass die wenigsten unter uns eine genaue Vorstellung davon haben. Das ist bedauerlich, denn hier wird viel Geld verschwendet, das wir für den Einkauf hochwertiger Lebensmittel nutzen können.

Wir haben daher mit Begeisterung an einem Projekt des Institutes für Nachhaltige Ernäh-

rung und Ernährungswirtschaft der Fachhochschule Münster teilgenommen. Ziel des Projektes war die Entwicklung eines Leitfadens für Großküchen und Lieferanten unter dem Motto „Lebensmittelverluste gemeinsam reduzieren“.

Während des Projektes haben unsere Beschäftigten und Studierende der Fachhochschule in festgelegten Messwochen alle Lebensmittelabfälle fraktioniert und gewogen. Dazu wurden Befragungen unserer Gäste durchgeführt, warum welche Essensreste auf den Tellern geblieben sind. War zuviel auf dem Teller, schmeckte es nicht oder was war der Grund? Aufgrund der gesammelten Daten und Erkenntnisse haben wir in Workshops Gegenstrategien entwickelt. Besonders aktiv waren dabei übrigens unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Migrationshintergrund. Denen war es nämlich schon immer ein Dorn im Auge, das bei uns so viele gute Lebensmittel weggeworfen werden, während in ihren Heimatländern oft bitterste Armut und Hunger herrscht.

Wir haben dann gemeinsam entschieden, mit welchen Maßnahmen wir gegensteuern wollen. Überwiegend waren es recht einfache Schritte, die aber konsequent umgesetzt worden sind. So wurden z. B. die Kalibrierungen der Ausgabemengen und damit verbunden die Kellenpläne noch einmal angepasst. Es wurde ein Rückmeldesystem aus der Spülküche an die Produktion eingeführt, die Bestückung der Salatbar geändert und vieles mehr. Der Erfolg gibt uns recht. Denn schon während der Laufzeit des Projektes konnten wir die Menge der Lebensmittelabfälle um rund 16 Prozent senken. Wir haben damit kalkulatorisch knapp 30.000 Euro für den Einkauf und die Entsorgung eingespart. Dieses Geld steht uns beim Lebensmitteleinkauf zusätzlich zur Verfügung. Uns wurde es damit möglich, unseren Joghurt vollständig auf regionalen Bio-Joghurt aus dem Münsterland umzustellen. Den Mehrpreis konnten wir da locker wegstecken.

Wichtig ist es allerdings, das Thema Lebensmittelabfälle als Dauerbrenner im Blick zu haben und sich nicht mit dem einmal Erreichten zufrieden zu geben. Uns ist bewusst, dass es immer Abfälle geben wird, aber wir können und wollen konsequent an deren Verringerung arbeiten. Wir haben uns aus diesem Grund dazu entschieden, sofort weiterzumachen. Um die Motivation im Team hochzuhalten, beteiligen wir uns an der Initiative „Genießt uns!“ gegen Lebensmittelverschwendung vom Erzeuger bis zum Verbraucher.

Schließen Sie sich an, der Erfolg wird Sie bestärken. Neben der Tatsache, dass Sie bares Geld sparen, ist es ein gutes Gefühl, einen dauerhaften Beitrag zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zu leisten.



DHA
DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE

nebenberuflich & nah

- Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Verpflegungsbetriebswirt (DHA)
- Küchenmeister (IHK)
- Diätkoch (IHK)
- Fachmann für Catering (IHK)
- Betriebswirt für Systemgastronomie (DHA)

www.dha-akademie.de