

# Auf Spurensuche

Zwei Care-Betriebe gingen ihren Abfällen auf den Grund. Und bargen eigenständig sowie dank der Ergebnisse aus der professionellen Analyse und Beratung viele Potenziale.



W elche Menge an Tellerresten fällt pro Woche an? Wie viel Überproduziertes landet in der Tonne? Und welchen Anteil am Gesamtvolumen haben unverwertbare Abfälle? Seit Kurzem kann Peter Würdemann diese Fragen sehr detailliert beantworten. Vor zwei Jahren war das noch ganz anders. Damals wurde er auf einer Hauswirtschaftsleiter-Tagung mit dem Thema Abfallmanagement konfrontiert, war – wie viele andere ratlos – und nahm dies zum Anlass, sich auf Spurensuche zu begeben. Unterstützung bekam der Hauswirtschaftsleiter der Seniorenreihung St. Vinzenz Vorstehausen in Hamm dabei von seinem Lebensmittelfachkollegen EGW und den Experten des Geschäftsbereichs EGV Solutions. Diese schlugen dem Caritas-Verband Hamm, zu dem neben dem Haus St. Vinzenz u. a. auch zwei weitere Seniorenreihungen und drei Kesszöden, vor, durch eine systematische Abfallmessung Licht ins Dunkel zu bringen. Der Kooperationspartner United Against Waste sollte dabei fachlich unterstützen. „Da der Caritas-Verband sich mehr Nachhaltigkeit auf der Fahnen geschrieben hat, war die Projekt schnell beschlossen“, erläutert Peter Würdemann. St. Vinzenz machte den Anfang, St. Josef und St. Bonifatius starteten kurz danach. Da die Cook & Serve-Mittagessen per Großgebäude in den Speisensaal bzw. auf die Wohnbereiche kommen und dort von Hauswirtschaftsleitern geschöpft werden, war es elementar, diese mit ins Boot zu holen, ebenso die Pflegekräfte, die teil für Frühstücks- und Abendessenzugestellt sind. An ihnen legte auch die Tellerreste und Überproduktion für die Messungen zu sammeln. Peter Würdemann ging teils mit auf Station und wer schloßiert: „Ich hatte keine Vorstellung davon, wie viel auf den Tellern liegen bleibt. Das zeigte sehr deutlich, dass es bei uns viele Bräuteller gab.“ Und dass diese lösbar sind, belegt die Auswertung: Innerhalb der vierwöchigen ersten Messphase und der anschließenden achtwöchigen Phase konnten so viele Stoffströme juretiert werden, dass die Lebensmittelabfälle bei der Berücksichtigung von Frühstück-, Mittag- und Abendessen.

## Anreiz Wertschöpfung

Nur wenige Monate nach der Caritas Hamm startete auch die WH Care aus Oelde in Kooperation mit EGV Solutions ein systematisches Abfallmanagement. Initiiert wurde das Projekt vom Zentralen Hauswirtschaftsleiter Thomas Korbmann. Als Pilotobjekt für die WH Care Holding gesamt man das Lebens- und Gesundheitszentrum Haus Empatica, ein Seniorenheim für die vollstationäre und Kurzzeitpflege, unter Leitung von Bita Volkmann. Für Küchenleiter Benjamin Heilmann spielt Abfallmanagement ohnehin immer eine große Rolle, weil man der Wirtschaftlichkeit, aber auch wegen dem ethischen Anspruch: „Um Fleisch aufzutischen zu können, muss ein Tier getötet

werden. Dann sollte davon auch möglichst viel verwertet werden“, erläutert der Küchenleiter. Und auch wenn er mit einem gutem Gefühl ins Projekt gegangen ist, da er die Abfälle gut im Blick hat, sah er eine finanzielle Chance: „Ich hoffe, dass wir uns noch verbessern können und die geborgene Wertschöpfung in eine bessere Qualität, eine größere Auswahl oder manches Schmeckel investieren könnten.“ Ob sein Plan aufgeht, wird er aber erst in Kürze erfahren. Die Bewertung des ersten Messergebnisses stellt ebenso aus wie die zweite Vergleichsmessung. Nichtsdestotrotz ist eines ziemlich sicher: Eine Halbierung der Abfallmengen wird das Haus kaum schaffen. Dass es liegt bei der Erreichung einer „sehr guten“ Start im Vergleich zum Branchen-Benchmark hat“, wie Philip Bröm von den Green Solutions berichtet, der als Kooperationspartner von EGV Solutions und United Against Waste beim Projekt für die Datenerfassung verantwortlich zeichnet. Dabei bedankt er sich der Benchmarking von United Against Waste, die aus dem bisher größten Pool an Daten zur Abfallmessung im Außer-Haus-Markt entstanden sind. Konkret lag der Wert der ersten Messung bei 84 Gramm Lebensmittelabfall pro Mittagessen. Der Branchen-Durchschnittswert, ermittelt aus über 150 Messungen, liegt bei 152 Gramm. „Das zeigt, dass sich das Haus schon vor der stark mit dem Thema beschäftigt hat“, resümiert Philip Bröm. „Ich schätze aber, dass trotzdem 20 bis 30 Prozent weniger möglich sind, v. a. da der ermittelte Abfall primär aus Überproduktion und Tellerabfall stammt.“

## Zahlen sind nicht alles

Auch wenn die Benchmarks eine erste Einordnung ermöglichen, warnen Torsten von Bontzel, Geschäftsführer von United Against Waste und seit zehn Jahren Experte rund um Abfallmanagement: „Unterschiedliche Abfallmengen bedeuten nicht, dass der eine besser ist als der andere. Jedes Haus hat andere Prozesse, Verpflegungsoptionen und Schnittstellen. Letztere sind oft die größte Herausforderung.“ Das Abfallprojekt in Hamm bestätigt das. Es forderte nicht nur die Kooperation zwischen Küche, Hauswirtschaft und Pflege, sondern verknüpfte die Beteiligten auch dafür, wie sie selbst leisten können. „Die Komponentenwahl, die es schon lange gibt, wird jetzt erst richtig geliebt und bei der Bestellung kommuniziert“, gibt Peter Würdemann ein Beispiel aus dem Haus St. Vinzenz und ergänzt: „Zudem erfüllt die Küche nun z. B. auch, wenn ein Bereich abwesend ist, weil er im Krankenhaus musste – die schrittweise übergegriffene Kommunikation ist in Summe deutlich besser.“

Im Haus Empatica pflegte man einen derartigen Austausch schon vor Projektstart. „Die Verante erlichen alle Teilbereiche treffen sich täglich zum schnellen Austausch“, berichtet Einrichtungsfachmann Eike Volkmann. Hierin kommt, „Wenn möglich, geht ein Küchenmitarbeiter täglich zur Mittagessenzugabe mit auf eine der drei Stationen und sensibilisiert für die Portionsgrößen“, ergänzt der Küchenleiter.

## Einführung Kellensplan

Angaben Portionsgrößen: Die Experten im Haus St. Vinzenz der größte Hebel für die Reduzierung der AMZs. „Jeder Mitarbeiter hat ein bisschen anders portioniert, wie der Stationsvergleich gezeigt hat, aber tendenziell kein bisschen immer zueinander auf die Teller“, resümiert HWL Peter Würdemann. „Die Lösung dafür, einen Kellensplan, hatten wir schon lange in den Köpfen, aber trotz dem nie umgesetzt.“ Im

menuMOBIL  
FOOD SERVICE SYSTEMS

PERFekte SPEISENVERTEILUNG MIT SYSTEM.

Mit Heiß- und Kaltzonen-Umlufttechnik  
Transportieren.  
Regenerieren. Anrichten.  
Erhitzen und aktiv kühlen – alles in einem  
Transportwagen. Per Umlufttechnik werden  
Speisen erhitzt und Desserts und Salate  
getrennt davon gekühlt.

MenüMobil · AirLine

EVOMULTI · Buffet

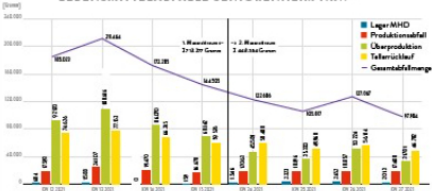


A-6401 Intzing | Dr. Gustav-Markl-Weg 18  
Tel.: 00 43/(0) 52 38/88 661  
office@menu-mobil.com • www.menu-mobil.com

Ein Unternehmen der HUPPER UNTERNEHMENSGRUPPE

HUPPER manövrierbar RUTHER J trak

## LEBENSMITTELABFÄLLE SENIORENHEIM NRW



Die Gesamtabfallmenge des 1. Messraums liegt bei rund 713 kg, im 2. nur noch bei rund 448 kg – eine Reduzierung um 34 Prozent. Den größten Anteil hat eine geringere Überproduktion. Das bedeutet eine Einsparung von 15.954 €/Jahr (bei 5,50 €/Kilogramm/BKT).

© GWANAGER, Quelle: Green Guides

Workshop mit den Green Guides überlegte sich das Team mögliche Gegenmaßnahmen – eine bewährte Vorgehensweise, denn Maßnahmen aufzuzwingen bringt nichts, weiß Philip Ilrom aus Erfahrung.

Die zweite große Maßnahme waren die Rezepturen. „Wir haben z. B. die Portionsgröße von Fleisch von 120 auf 80 Gramm reduziert. Parallel bieten wir den Bewohnern aktiv einen Nachschlag an“, verschäufelt der HWL. Welche Mengen das bedeutet, zeigt alleine das Beispiel Gyros: Statt 16 Kilogramm braucht die Haus für die rund 160

Essen nur noch 10 Kilogramm. „Das war für uns ein Lernprozess, auf den wir uns einlassen mussten.“ Das Team war oft auf den Wohnbereichen unterwegs und hat immer wieder nachjustiert. „Das hat dem Küchensteam viel Spaß gemacht, alle waren ganz heiß drauf, etwas zu bewegen – mit tollem Ergebnis“, resümiert Peter Wördenmann, stellv.

### Eigene Auswertung

Auch das Team von Benjamin Herlmann hat sich begeistert am Projekt gemacht. Bereits während der ersten Messphase legte man sich eigenständig auf Spurensuche. Dabei nutzte das Team die Verknüpfung des Mess-Tools „Save Food Waste“ von den Green Guides mit dem Rezept- und Speiseplan-Tool von EGV Solutions. „Nachdem wir die Messwerte eingegeben hatten, haben wir die Diagramme analysiert, um zu sehen, an welchen Tagen es besonders viele Abfälle gab. Über die Schnittstelle gelangten wir zu den Gerichten und konnten Mengen und Kalkulation anpassen“, konkretisiert der Küchenleiter. „Trotzdem bin ich gespannt auf den Austausch mit den Green Guides.“

Wie geht es Haus St. Vinzenz weiter, wo das Projekt abgeschlossen ist? „Abfallmanagement wird bei uns definitiv weitergeführt. So haben wir die Rücklaufbehälter behalten, um täglich zu sehen, wo wir stehen.“ Und wie steht EGV Solutions angesichts geringerer Bestellmengen zum Projekt? „Wir hoffen natürlich, dass die Einsparungen mehr Spielraum in Sachen Qualität eröffnen, die sie dann bei uns einfordern“, resümiert Christof Reichenberger, dessen Team künftig auch andere Kunden beim Abfallmanagement noch mehr unterstützen möchte. Und auch Tarten von Bontel appelliert schließlich: „Es darf keine Feilschen sein, denn aufgrund einer monatlichen Einsparung durch weniger Lebensmittelabfälle der BKT entlang gekürzt wird. Stattdessen sollten denn mehr Freiräume geschaffen werden, um die Leistung zu verbessern, z. B. mit Bio- oder hochwertigeren Produkten.“

Claudia Kirschner

© GWANAGER/STEFANIE GREEN GUIDES

# Fleisch der Zukunft

Kultiviertes Fleisch gilt als das nächste große Ding der Lebensmittelindustrie. Die junge Generation ist offen dafür.



Weder Fleisch und Fisch essen, ohne den Tieren oder der Umwelt zu schaden und ohne auf pflanzliche Fleischersatzprodukte zurückzugreifen? Möglich soll das zukünftige Landwirtschaft machen: Sie kreiert aus Tierrellen oder Mikroorganismen wie Hefe, Bakterien und Pilzen völlig identische Produkte. Allerdings nicht im Tierkörper, sondern im Labor.

Nicht kultiviertes Fleisch eine Sensation und auf dem Markt gibt es das „Leberkäse“ bisher nur in Singapur als Chicken Nugget der Marke Eat Just. Viele Unternehmen arbeiten aber an Entwicklung und Zulassung weiterer

Produkte. „Die gesetzliche Zulassung ist ein sehr langer und teurer Prozess“, erklärt Robert E. Jones von Meat Meats at the New Food Conference. Diese widmete sich u. a. dem Thema Zellfleisch, das großes Interesse verbucht. Nicht nur Verbraucher und Produzenten sind interessiert, auch berühmte Investoren, wie Leonardo DiCaprio, der in Meat Meats investiert oder Ashton Kutcher, der das israelische Unternehmen MezzTech unterstützt.

Bei Investoren ebenfalls beliebt ist die Präzisionsfermentation. Dabei werden Bakterien oder Hefen so „programmiert“, dass sie z. B.

Milchproteine herstellen, aus denen Speiseeis oder Käse hergestellt werden kann.

### Offen für Zellfleisch

Die Produktion von kultiviertem Fleisch und insbesondere Fisch steckt aber noch in den Kinderschuhen. Die Großproduktion ist im Vergleich zu herkömmlichem Fleisch zu teuer und vieles muss noch erforscht werden. Huhu kommt: Wollen die Verbraucher die Produkte auch? „Die Jüngeren, gut informiert sind sehr offen dafür“, betont Mathilde Alexandre von ProVeg International, dem Veranstalter der New Food Conference.

## ZAHLEN IM VERGLEICH

### Benötigte Lebensmittel für ein Cow-Burger:

- Durchschnittlicher Wert an Lebensmittelabfällen bei Beispielen, die im Abfall zum 1. Mal systematisch messen: 152 Gramm pro Mittagessen (inkl. Lager, Produktion, Überproduktionsfälle, Tellerreste; nicht differenziert nach Verpflegungssystem)
- Durchschnittlicher Wert an Lebensmittelabfällen bei Beispielen, nach einer 2. Vergleichsmessung: 100 Gramm pro Mittagessen
- Durchschnittliches Einsparungspotenzial: 34 Prozent
- Benchmark ist unabhängig vom Produktionssystem, da die Produktionsfälle separat erfasst werden und als arretierter Abfall gehen
- Größtes Potenzial liegt bei Überproduktion und bei Tellerreste
- Ein Tellerücklauf größer als 100 Gramm signalisiert großes Einsparungspotenzial, Benchmark Tellerücklauf Seniorenerpflegung: 60 Gramm
- Monatliche Einsparung durch weniger Lebensmittelabfälle liegt zwischen 10.000 und 80.000 €/Jahr



**GARANTIERTE ERSTE SAHNE  
RISSO KOCHCREMES –  
JETZT PROBIEREN!**

### DIE VORTEILE FÜR PROFIS:

- Schnellrezeption für alle Anordnungen
- ausgezeichnete Stabilität
- zum Kochen und Aufbacken
- einfache Anwendung
- hervorragender Geschmack
- hitze- und säurestabil



Entdecken Sie alle Neuheiten unten  
[www.riiso.com](http://www.riiso.com)

Vandemoortele