

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Speiseabfälle und Vermeidungsansätze in der Schulverpflegung

Frank Waskow

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen



© AdobeStock_Gerhard Seybert

CSCP, Wuppertal, 28.03.19

REFOWAS-Fallstudie
2015-2019

8. Sitzung Steering Committee
Business engagement Deutschland

Auswahl der Praxispartner

- Verschiedene Schulformen und Schulgrößen
- Caterer mit hohem bundesweiten Marktanteil
- Kleine, mittlere und regionale Caterer
- Schulküchen & Mensaverrein

Mit Unterstützung durch:



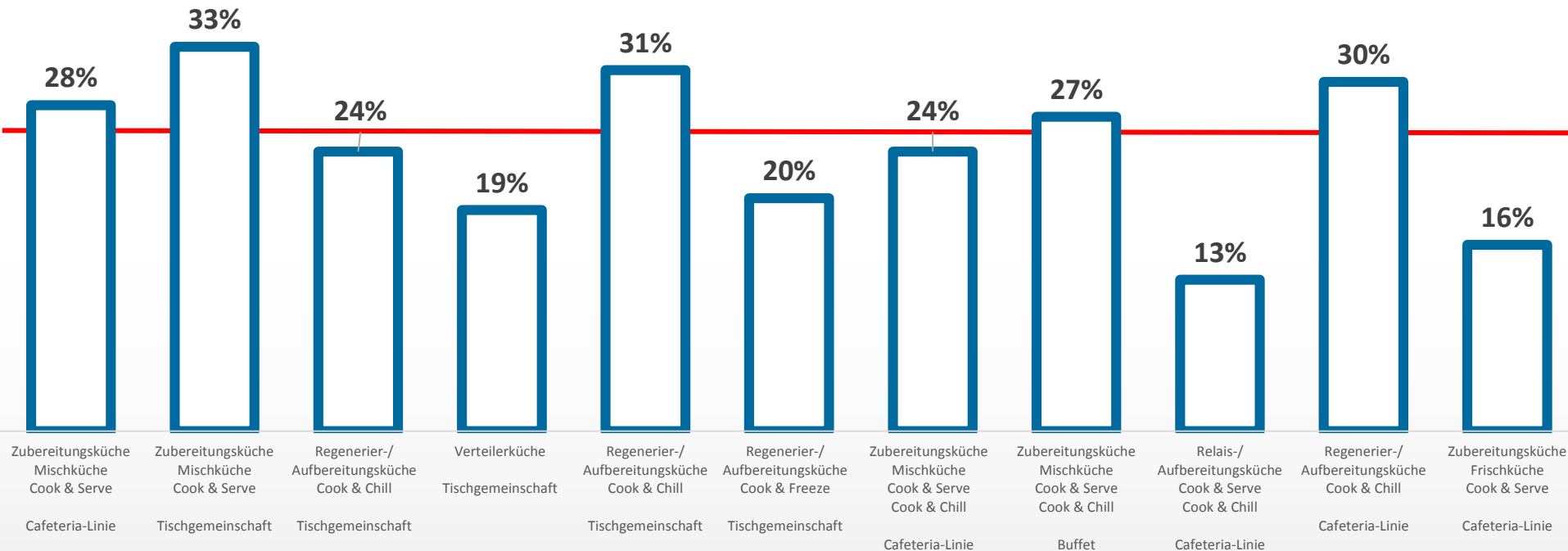
Vorgehen: Abfallmessungen

- **Messzeitraum:** 10 Verpflegungstage je Messphase/Schule
- **Verpflegung:** Mittagessen (drei Verpflegungs- und drei Ausgabesysteme)
- **Parameter:**
 - Produktionsmengen in Kilogramm (nach Komponenten)
 - Ausgabereste in Kilogramm (nach Komponenten)
 - Tellerreste in Kilogramm (gemischt)
 - geplante und tatsächliche Essensteilnehmer



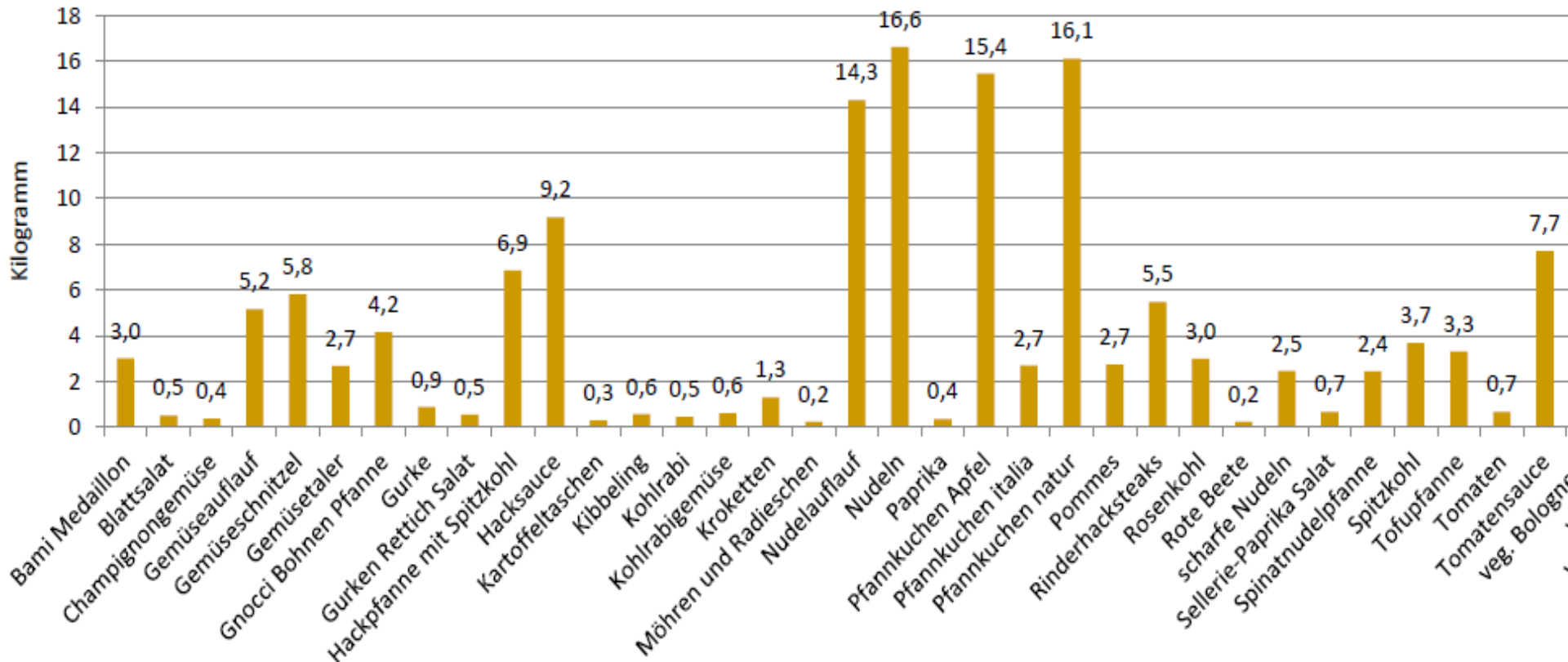
Abfallquoten im Vergleich

Abfallquote im Verhältnis zur Produktionsmenge am Beispiel der elf Schulen



Auswertung bis auf Zutatenebene

Ausgabereste 27. KW: Gesamtschule A nach Komponenten



Ökonomische Bewertung der Verluste zielgenau möglich

Abfallursachen & Maßnahmen

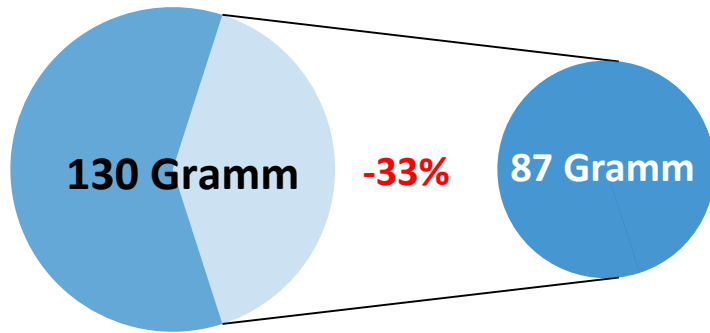
Küchen & Caterer wissen i.d.R. nicht, wo, wann, wie viele und welche Speiseabfälle entstehen und welche Kosten (von Rohstoffen bis zur Entsorgung) dies verursacht.

- ✓ Wenig bedarfsgerechte Kalkulation der Produktion (hohe Reserven!)
- ✓ Unzureichende Kommunikation zwischen Küchenleitung, Personal & Schule
- ✓ Teilweise nicht kind- und jugendgerechte Menüs („Penner-Gerichte“)
- ✓ Kalkulierte Portionsgrößen entsprechen nicht der Ausgabemenge

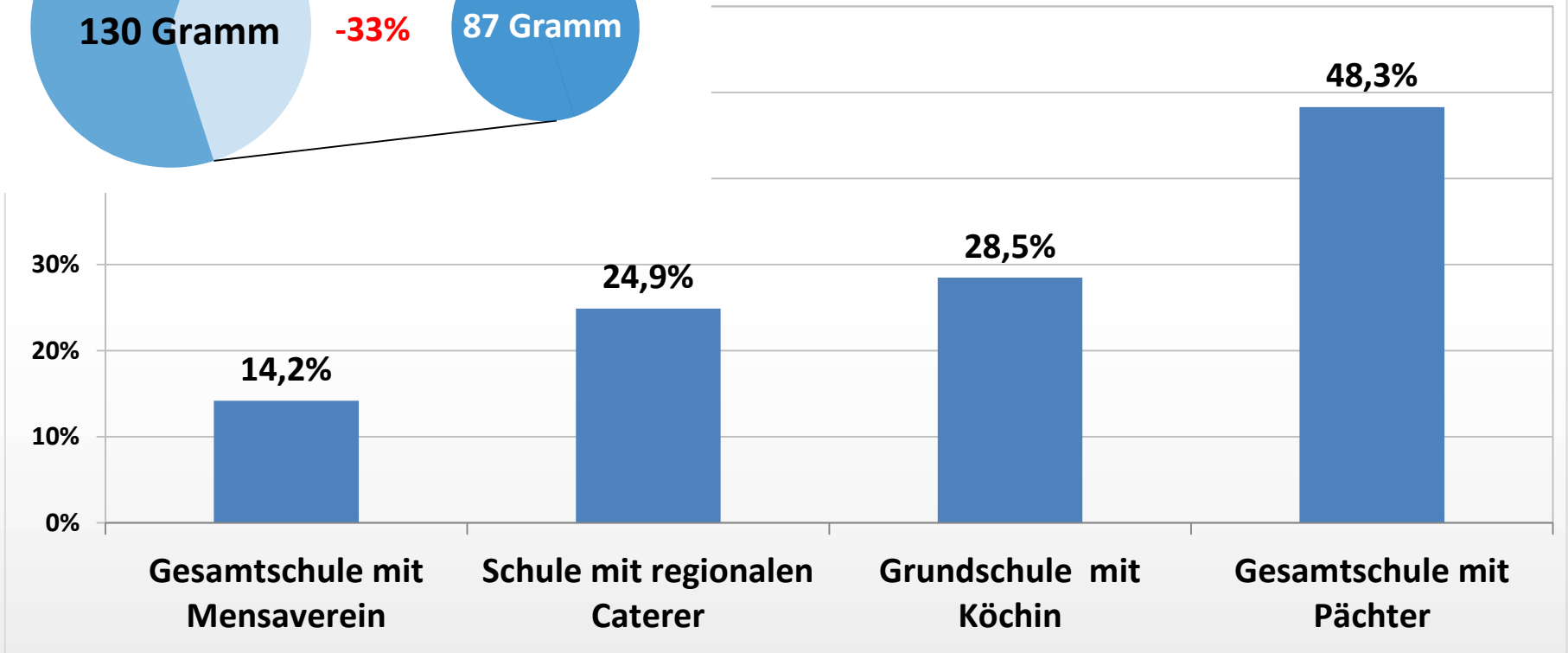


Wirksamkeit der Maßnahmen

Ø Speisereste je Menü vor und nach Beratung

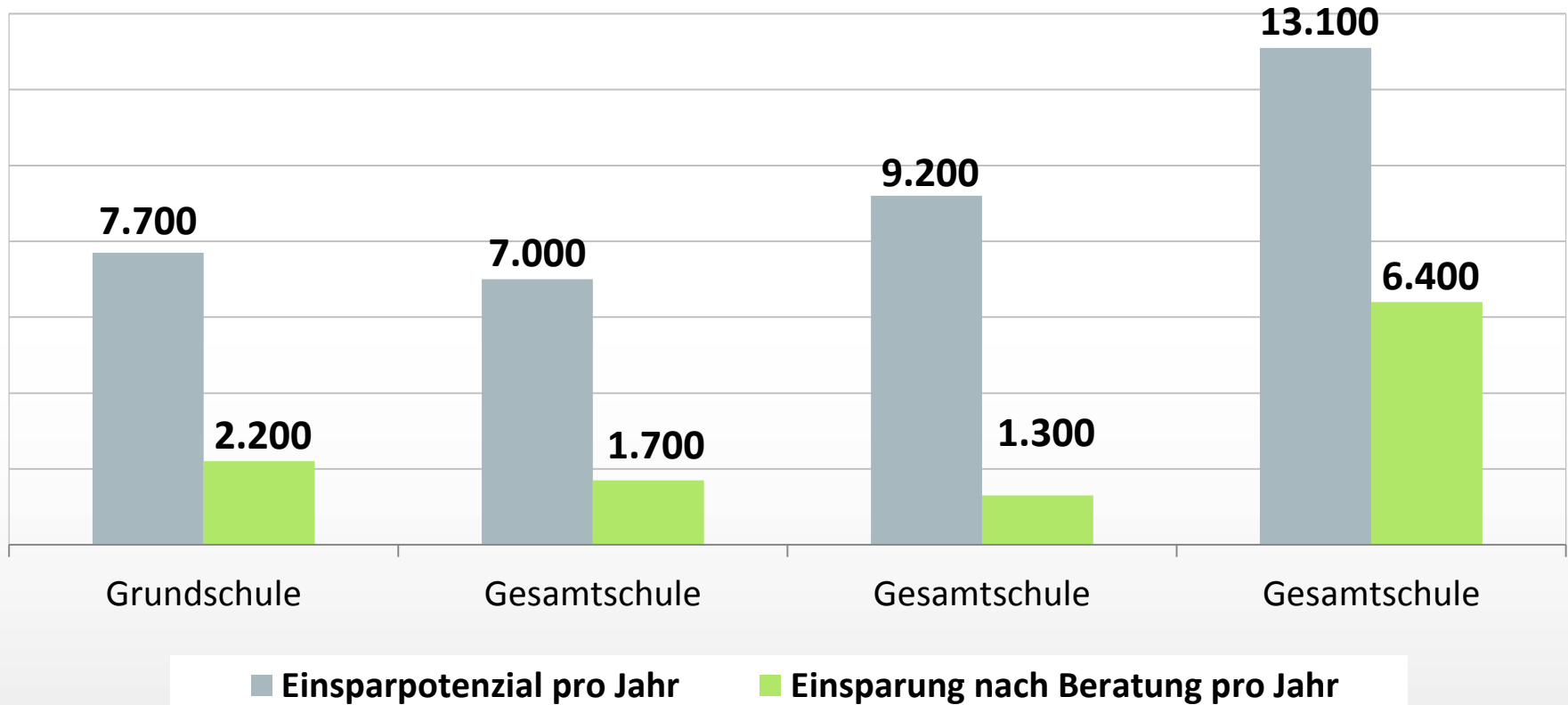


Reduktion von Speiseabfällen nach der Umsetzung von Maßnahmen



Ökonomische Bilanz

Einsparpotenzial und Einsparung nach der Beratung in €/a



Einsparungspotenzial für Cateringbetriebe

| | Produktion 1.000 Menüs/Tag | Produktion 3.000 Menüs/Tag |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Speisenproduktion in kg pro Tag | 429 kg | 1.287 kg |
| davon 25 % Speiseabfälle pro Tag | 107 kg | 321 kg |
| Gesamt Speiseabfälle / a (39 Schulwochen) | 20.865 kg | 62.790 kg |
| Wert der Speiseabfälle | 41.730 € | 125.580 € |
| 30 % Reduzierung von Speiseabfällen durch Maßnahmen in Produktion, Bestellung und Essensausgabe/a | 6.260 kg | 18.837 kg |
| Kosteneinsparungen/a | 12.520 € | 37.674 € |

Bundesweite Hochrechnung

Ganztagschulen
mit warmer
Mittagsverpflegung

= ca. 18.500



Produktionsmenge
ca. 170 Mio. kg/a

= rund 340 Mio.
Mittagessen im Jahr



Lebensmittelabfälle
ca. 45 Mio. kg/a

= Verlust von
ca. 90 Mio. €/a



Stand: 2017

Hilfen und Materialien zur Abfallvermeidung



Ratgeber abfallarme Schulverpflegung



Online Auswertungstool für Abfalldaten

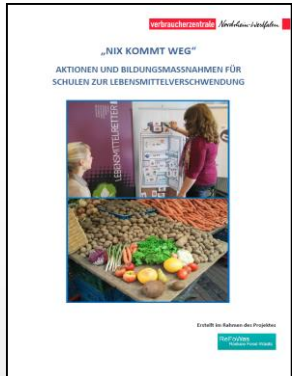


Erklär-Clips zur Abfallvermeidung

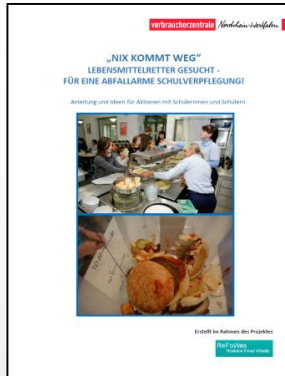
Wie hat Dir das Essen heute geschmeckt?



Feedbackmodul



Materialsammlung für den Unterricht



Aktionen rund um Lebensmittelabfälle



Abfallarmer Einkauf und Umgang mit LM



Hinweisschilder



Info-Flyer

Abfallvermeidung: Umsetzung in die Praxis, aber wie?

- ✓ In den Kontext der Weiterentwicklung von Schulverpflegung stellen (als singuläres Thema eher schwierig)
 - ✓ Einsparungen in eine attraktivere, höherwertige Schulverpflegung investieren
 - ✓ Verpflegungsbeauftragte in Schulen etablieren (z.B. im Quartier)
 - ✓ Aus-, Fort- und Weiterbildung von Caterer- und Küchenpersonal intensivieren
 - ✓ Austausch zwischen Schulträgern und Verpflegungsanbietern initiieren (Fachgespräche, Online-Plattform etc.)
- Herausforderung: Beharrungsvermögen von Alltagsroutinen

REFOWAS-Verlängerung bis Ende 2019

Ausschreibungen und Vertragsgestaltung für abfallarme, umweltfreundliche Schulverpflegung

Potentiale

- Wichtige Grundlage für die Reduzierung von LMA
- Kriterien zur Abfallvermeidung: Messungen, Quoten oder Abfallmanagement?
- Instrument der öffentlichen Hand für die Umsetzung abfall- und umweltfreundliche Verpflegungsangebote

Hemmnisse

- Komplexes Vergaberecht & Unsicherheiten bzgl. Umweltkriterien
- Träger: Fehlende Fachkompetenz, wenig personelle Kontinuität, kaum Erfahrungsaustausch
- Starke Preis- statt Qualitätsorientierung

Methoden

**Intensiv-
Interviews**

**Online-
Befragungen**

Fachgespräch &
Handlungsleitfaden

**Intensivinterviews mit Schulträger, Caterer, Beschaffende und Experten
im Vergaberecht (Nov./Dez. 2018)**

Schulträger

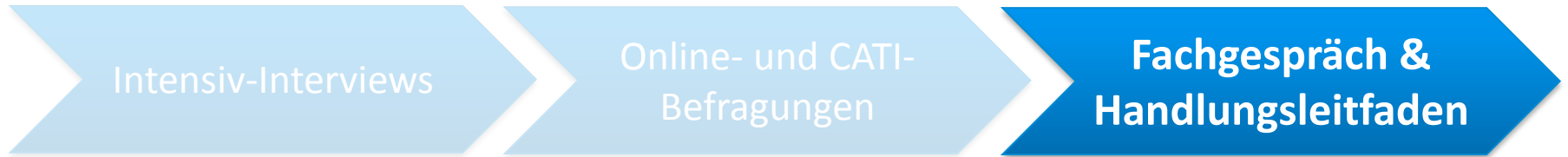
- Online-Befragung
01. April bis 30. Juni 2019
- Bundesweit
- Herausforderung = Erreichbarkeit
und Beteiligung der Schulträger

Schulcaterer

(die über Ausschreibungen beauftragt werden)

- Online-Befragung
01. März bis 30. Mai 2019
- Bundesweit

Fachgespräch & Handlungsleitfaden



Diskussion der Befragungsergebnisse im Fachgespräch Herbst 2019

- Bildung von Expertise „Schulverpflegung“ (Fortbildungsbedarf)
Praktischer Unterstützungsbedarf (z.B. Online-Plattform)
- Handlungsoptionen für Träger/Schulen bei wenig kind- und jugendgerechten Speisen
- Caterer: u. a. Umgang mit Qualitätskriterien, Lösungen für die Abfallentsorgung
- politische und verwaltungstechnische Empfehlungen

→ Veröffentlichung in Form eines Handlungsleitfadens



verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

MEHRWERTKONSUM (2018-2021)

Projektmodul zur klimafreundlichen Gemeinschaftsverpflegung in NRW

KLIMAFREUNDLICHE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Ziele

Vermeidung von
Speiseabfällen

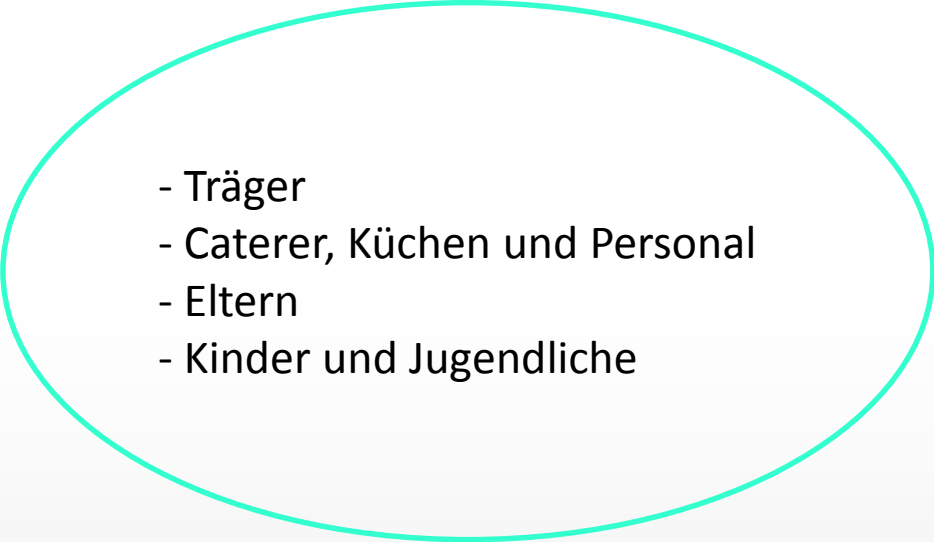
Klimafreundliche
Verpflegungs-
angebote

Bildung: Sensibilisierung / Bewusstsein von
Schülern und Lehrpersonal schaffen

KLIMAFREUNDLICHE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Zielgruppen

- 100 Ganztagschulen
- 50 Kindertagesstätten
- 13 Jugendherbergen

- 
- Träger
 - Caterer, Küchen und Personal
 - Eltern
 - Kinder und Jugendliche

VERMEIDUNG VON SPEISEABFÄLLEN



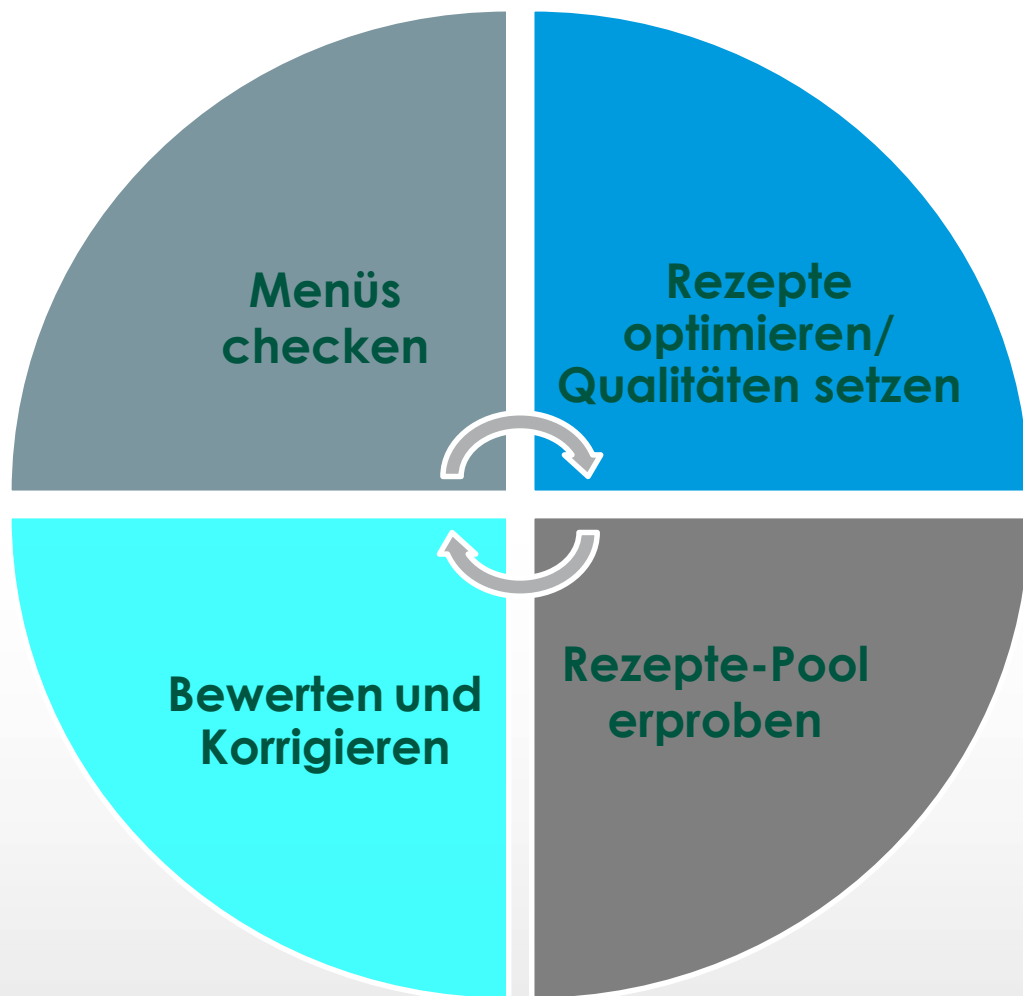
Umsetzung basierend auf den Forschungsergebnissen des REFOWAS-Projektes



KLIMAFREUNDLICHER SPEISEPLAN



Umsetzung basierend auf den Ergebnissen des Pilotprojektes „Klimafreundliche Schulverpflegung“



BILDUNGSANGEBOTE

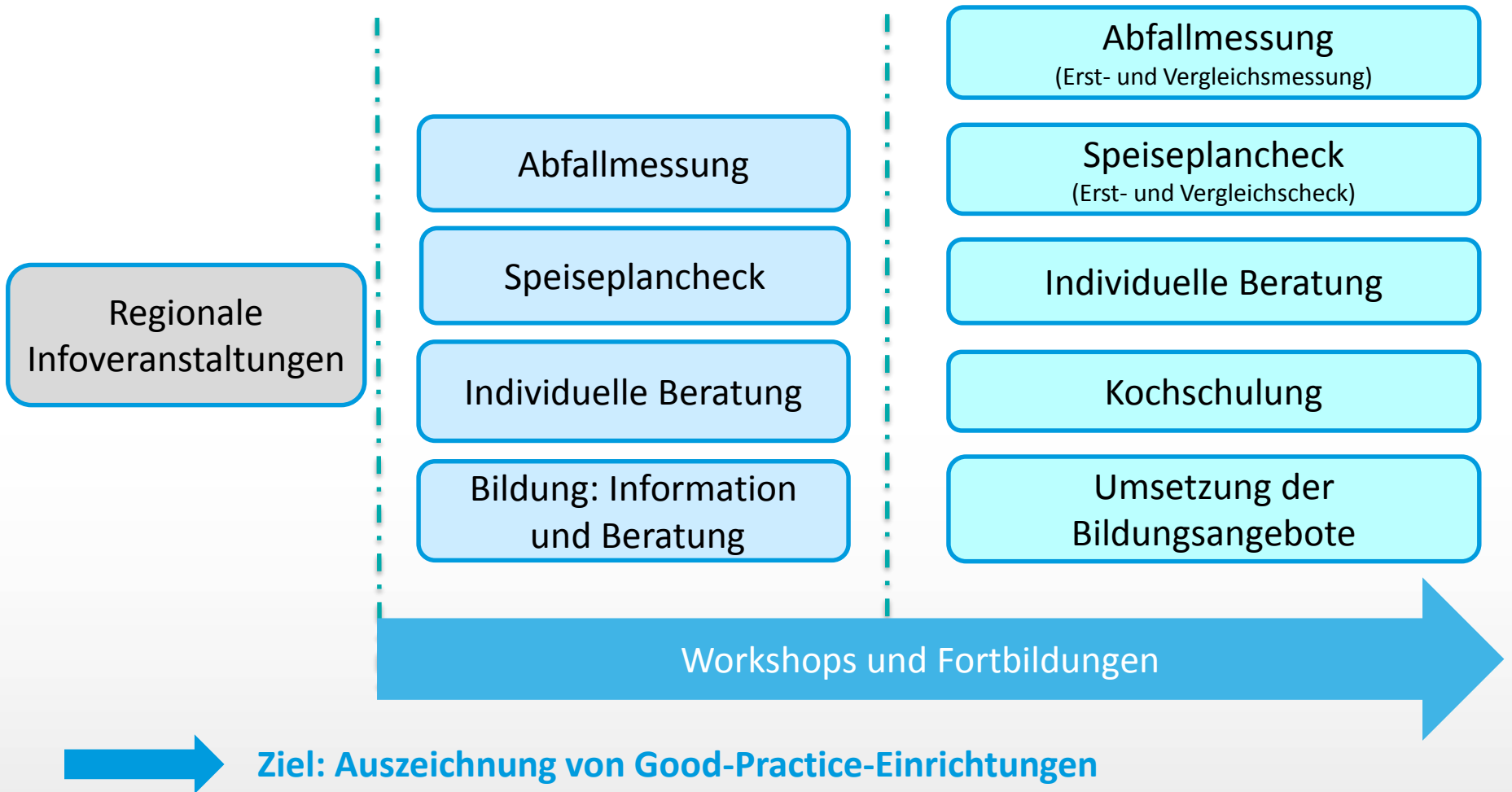


**für den
Unterricht**

– Formale Bildung –

**für den
Schulalltag
von Jugendlichen für
Jugendliche**
– Informelle Bildung –

ÜBERBLICK: ANGEBOTE UND MAßNAHMEN



Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



2014 EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Impressum

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.
Projekt MehrWertKonsum
Mintropstraße 27
40215 Düsseldorf

Telefon: (0211) 3809 689
mehrwert@verbraucherzentrale.nrw
www.mehrwert.nrw

WIRKMODELL

