

www.rhwonline.de

# ***rhw*** ***management***

**Gut kombiniert**

**Verpflegung für Kitas  
neu gedacht**

Beachten Sie bitte in diesem Heft

**Seite** *40*

Es freut uns, wenn auch andere  
Beiträge Ihr Interesse finden.

**Ausgezeichnet**  
Beste Hauswirtschafterin  
Deutschlands aus Bayern

**Hingeschaut**  
Darauf achten die  
Behörden ganz genau

**Mai 2017**  
**54. Jahrgang**

**5**

# Schulverpflegung: ein Viertel landet in der Tonne!

**In der Mittagsverpflegung von Ganztagschulen landet ein Viertel der produzierten Speisen im Müll. Dies fand eine aktuelle Fallstudie der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen (NRW) heraus. Was sind die Ursachen dafür und wie kann gegengesteuert werden?**

Verschiedene internationale Studien zum Thema Speisenabfälle in der Schulverpflegung kamen zu unterschiedlichen Ergebnissen, nämlich, dass zwischen 18 und 46 Prozent der Speisen entsorgt werden. Die Verbraucherzentrale NRW wollte es genauer wissen und untersuchte im Rahmen der Fallstudie „Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Verpflegung von Ganztagschulen“ das Abfallaufkommen an elf Schulen, es wurden die Ursachen analysiert und Maßnahmen zur Vermeidung entwickelt. In der Stichprobe waren fünf weiterführenden Schulen und sechs Grundschulen vertreten. Bisher wurden die täglich anfallenden Lebensmittelabfälle an Ganztagschulen eher selten in den Blick genommen. Im Sinne einer nachhaltigen Schulverpflegung sollte die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln jedoch ein wichtiges Thema im Schulalltag sein.



Wie die Studie ergab, sind an den elf untersuchten Schulen an 110 Erhebungstagen rund 7.700 Kilogramm Speisen produziert worden, davon wurden rund 1.900 Kilogramm als Reste entsorgt. Das sind im Durchschnitt 25 Prozent Lebensmittelabfälle in Form von Ausgabe- und Tellerresten bezogen auf die gesamte Produktionsmenge. Noch nicht mitgerechnet sind dabei Lagerverluste und die entstehenden Abfälle während der Herstellungsprozesse. Rund 80 Prozent der untersuchten Schulen bekamen ihre Speisen von Caterern geliefert, so dass die Putz- und Zubereitungsverluste bereits an anderer Stelle angefallen sind.

## Abfall hängt auch vom Engagement ab

In verschiedenen Schulen waren die Verpflegungssysteme ganz unterschiedlich, es gab vier verschiedene Verpflegungssysteme und drei verschiedene Ausgabesysteme. Die Studie ließ aber keinen Rückschluss darüber zu, welches Verpflegungssystem in Sachen Abfallvermeidung besser oder schlechter abschneidet. „Ganz generell kann man sagen: Dort wo die Akteure in der Schulverpflegung sich engagieren, gibt es wenig Abfälle und dort, wo die Verpflegung als lästige Nebenarbeit gesehen wird, gab es die meisten Abfälle“, erklärte Frank Waskow von der Verbraucherzentrale NRW auf dem 7. Internorga-Forum Schulcatering im März 2017 in Hamburg. Die höchsten Abfallmengen mit 44 Prozent hatte eine Schule, bei der das Essen in Warmverpflegung angeliefert und im

## FALLSTUDIE

Die Fallstudie „Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Verpflegung von Ganztagschulen“ ist Teil des Forschungsprojekts REFOWAS (REduce FOod WASTE), das vom Thünen-Institut, der Universität Stuttgart, dem Max Rubner-Institut und der Verbraucherzentrale NRW gemeinsam durchgeführt wird. Der Link zur Studie:

<http://refowas.de/images/WP1VZ.pdf>



Ein typisches Beispiel für Ausgabereste sind diese teilweise noch gefüllten Behälter beim Salat-Büffet



Halbvolle Nudelteller – ein typisches Beispiel für Tellerreste



Messung der Tellerreste (hier Hamburger) mit diesem Behälter

Tablettsystem ausgegeben wird. Die niedrigste Abfallmenge mit gerade mal sieben Prozent hatte eine Schule mit Frischküche und Büfettsystem (siehe Abbildung 1).

Eine tägliche Herausforderung in der Schulverpflegung ist generell die Frage, wie viele Essen für den Verpflegungstag produziert werden müssen. Es gibt zwar professionelle Bestellsysteme, aber trotzdem ist den Küchenverantwortlichen oft nicht bekannt, wie viele Schüler dann tatsächlich zum Essen kommen.

So gab es an einer Schule eine Abweichung zwischen der geplanten und der tatsächlichen Anzahl von Verpflegungsteilnehmern von insgesamt 135 Schülern. Das liegt einmal an einer mangelhaften Kommunikation zwischen Schule und Caterer was beispielsweise Projekttag, Ausflüge oder Krankmeldungen betrifft. Andererseits aber auch an einer oft geringen Akzeptanz der Schulverpflegung gerade in weiterführenden Schulen. Dort werden Schüler zwar von ihren Eltern angemeldet, gehen dann aber trotzdem nicht zum Essen.

Schulküchen und Caterer produzieren daher oft auf Sicherheit, um den Speisenbedarf in der Ausgabe bedienen zu können. Ein weiteres Problem: Auch wenn eine individuelle Portionsgröße bei der Ausgabe möglich ist, fragt das Ausgabepersonal bei den Schülern nicht nach, weil die Ausgabesituation so stressig ist und Zeit dafür einfach fehlt. Ganz wichtig ist hier die Erkenntnis, dass das Ausgabepersonal quasi das „Aushängeschild“ der gesamten Schulverpflegung und stark mitverantwortlich für die Zufriedenheit ist. Die Studie rät hier zu Schulungen dieser Mitarbeiter zur besseren Kommunikation mit den Schülern.

An anderen Schulen gab es das Problem, dass zwar genaue Portionsgrößen geplant wurden, aber es fehlten Kellenpläne und Kontrollen bei der Ausgabe.

Allgemein fehlen dann am Ende häufig ein Feedback aus der Spülküche über Tellerreste, so dass die Küchenleitung den Speiseplan und die Produktionsmengen auch nicht an den Bedarf anpassen kann.

„Messen Sie die Abfälle!“

„Meine Botschaft ist in jedem Fall: Messen Sie die Abfälle! Daraus kann man viel lernen“, so Frank Waskow. Bei einer Überproduktion von fast 50 Kilogramm Soße pro Woche habe man beispielsweise einen dringenden Handlungsbedarf. Gezeigt hat sich bei der Studie laut Waskow auch, dass nicht jede Änderung gleich zu einer Verbesserung führt. So hatte

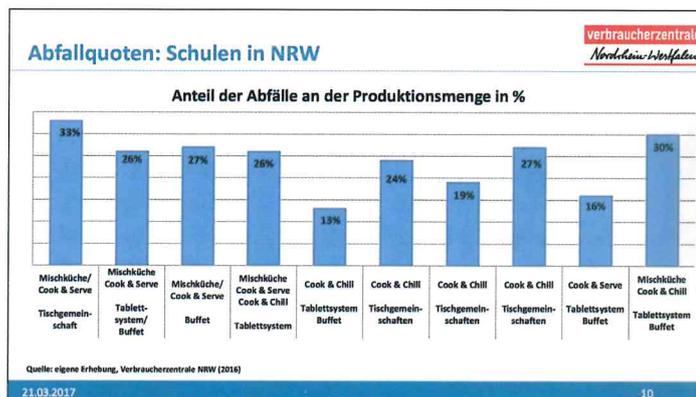


Abb. 1: Abfallquoten an elf Schulen

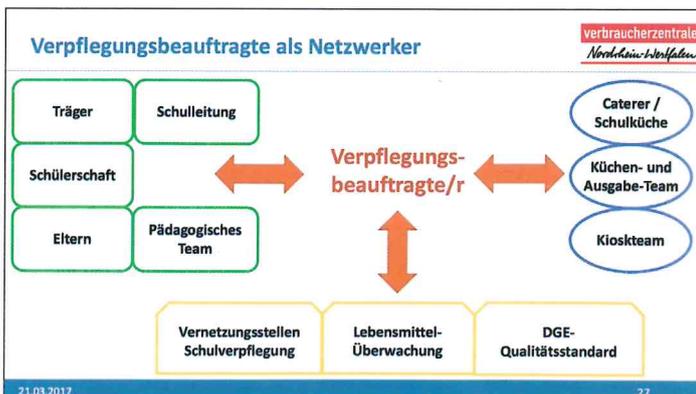


Abb. 2: Verpflegungsbeauftragte an Schulen