
Ergebnisse des Fachgesprächs

Lebensmittelabfälle

Herausforderung und Chance für die Schulverpflegung

Diskussionsforum für Verpflegungsanbieter
22. April 2016 in der Verbraucherzentrale NRW, Düsseldorf

Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen
REFOWAS - Pathways to Reduce Food Waste, www.refowas.de

Vorhaben der sozial-ökologischen Forschung 2015-2018
Nachhaltiges Wirtschaften
Gefördert vom Bundesministerium für Bildung und Forschung

Eröffnungsdiskussion im Plenum

Moderation

Torsten von Borstel, United Against Waste



Fragestellungen

- Wie beurteilen Sie die Abfallsituation bei Ihnen in der Küche und in der Schule?
- Welche Ursachen sehen Sie für Lebensmittelabfälle?
- Welche Maßnahmen haben sich als erfolgreich herausgestellt und welche Hemmnisse erschweren eine abfallarme Schulverpflegung?

Die Ursachen

- Fehlende Rückmeldungen von Lehrkräften bzw. Schule, wenn Kinder nicht am Mittagessen teilnehmen (Ausflug, Krankheit etc.), um die Produktionsmengen anzupassen.
- Im Verpflegungssystem ist an vielen Stellen keine ausreichende Transparenz gegeben und auch die Kommunikation ist häufig nicht optimal.
- Wenn von einzelnen Komponenten/Gerichten die Bestellmenge reduziert werden möchte, um Abfälle zu vermeiden, zeigen sich Caterer teilweise wenig flexibel.

Die Ursachen

- An der Schulverpflegung sind viele Akteure (Träger, Schule, Caterer, Eltern, Schüler etc.) beteiligt. Das System ist häufig nicht optimal konzipiert, sondern unstrukturiert und beschwerlich.
- Die Essensausgabe ist durch Zeitmangel und lange Wartezeiten geprägt. Schüler haben häufig keine Zeit Nachschlag zu holen und können nicht in Ruhe essen.
- Schüler wünschen von einigen Komponenten größere Mengen, teilweise finden sich diese als Reste auf den Tellern wieder.

Die Maßnahmen

- Eine Vor- und Nachkalkulation von „Renner und Penner“ Gerichten ist sinnvoll, um bedarfsgerecht zu optimieren.
- Komponenten und Gerichte müssen ständig auf den Bedarf der Schüler überprüft werden.
- Die Ausgabe sollte von geschultem Personal vorgenommen werden, damit die Portionsgrößen eingehalten werden. Pädagogisches Personal sollte die Essensausgabe begleiten.
- Ausgabepersonal und OGS-Leitung sollten Feedback geben, damit Caterer überhaupt reagieren können.

Die Maßnahmen

- Wenn frisch - just in time - gekocht wird, kann bedarfsgerecht nachproduziert werden um Ausgabereste zu vermeiden.
- Wenn sich Kinder selber bedarfsgerecht nehmen können, verbleiben weniger Tellerreste.
- Menüs müssen an die jeweilige Schule/Standort angepasst werden, d. h. es gibt spezifische Vorlieben.
- Es bedarf Akzeptanz bei Kindern und Eltern, dass nicht zu jeder Zeit jedes Gericht und jede Komponente vorhanden sein kann.
- Optimal wäre ein „freies Mittagessen“ ohne Vorbestellung, so dass Schüler spontan entscheiden, was sie essen möchten.

Ergebnisse der Arbeitsgruppen

Moderation

Torsten von Borstel, United Against Waste
Frank Waskow, Verbraucherzentrale NRW



Aufgabenstellung

In der Diskussion wurden zunächst *Ursachen* in Hinblick auf Lebensmittelabfälle benannt. Danach zeigten die Teilnehmer mögliche Maßnahmen und *Lösungen* auf, die von Verpflegungsanbietern und Schulen implementiert werden könnten.

Die Diskussion erfolgte entlang der Prozesskette für die Mittagsverpflegung in der Schule, ausgehend von

- ✓ Auftraggeber (Kommune, Träger, Schule) über
- ✓ Catering (Bestellung, Zubereitung, Entsorgung) und
- ✓ Personal (Küche, Ausgabe) sowie den
- ✓ Gästen (Schüler).

I. Auftraggeber (Ursachen)

- *Leistungsbeschreibungen* werden häufig von fachfremdem Personal verfasst – die Anforderungen sind nicht immer praxistauglich.
- Planung und Gestaltung von Schulmensen sind häufig auf ein *Verpflegungssystem* festgelegt oder ermöglichen nur selten eine *Erweiterung der Mensa bzw. Küche*.
- *Zeitmangel* während der Mittagspause: Schüler stehen unter Druck das Mittagessen rechtzeitig abzuschließen.
- Lange Warteschlangen führen dazu, dass Schüler zu viel auf den Teller nehmen, da keine Zeit für den Nachschlag bleibt oder sie kommen gar nicht erst zur Mittagsverpflegung.

I. Auftraggeber (Maßnahmen)

- Die Wahrnehmung einer fehlenden Professionalität sollte bei den Auftraggebern hergestellt werden.
→ *Professionelles Verpflegungsmanagement* durch Qualifizierung.
- Gründung eines gemeinsamen Gremiums aus qualifizierten Entscheidern in Sachen Schulverpflegung.
- In der Leistungsbeschreibung eine Zielmarke für eine Abfallquote setzen und ein stimmiges Abfallkonzept im Leitbild der Schule verankern.

I. Auftraggeber (Maßnahmen)

- Die Ergebnisse von *Abfallmessungen* sollten an den Auftraggeber (Schule, Träger, Kommune) kommuniziert werden und damit ein regelmäßiger Austausch über Ursachen und Lösungsansätze geführt werden.
- Kommunikation über die Nicht-Teilnahme von Schülern an der Mittagsverpflegung seitens der Schule/Lehrkräfte installieren.
- Die Einführung von zeitversetzten Pausen.
- Die Essenszeit sollte strikt von der Freizeit bzw. Spielzeit der Schüler getrennt werden.

II. Catering (Ursachen)

- Teilweise besteht eine Differenz zwischen Liefermenge und Bestellmenge.
- Weniger Schüler als geplanten erscheinen zur Mittagsausgabe.
- Zu große Portionsmengen, keine altersgerechte Portionierung.
- Vorgegebener Kellenplan wird nicht eingehalten.
- Unbeliebtheit einzelner Gerichte und Komponenten.
- Häufig gibt es ein Ungleichgewicht bei den Speisekomponenten.
→ zu große Mengen Stärkebeilagen, die im Abfall landen.

II. Catering (Maßnahmen)

- Wenn der Caterer das Ausgabepersonal stellt wird die Prozesskette von einer Hand gesteuert. In jedem Fall sollte er Feedback über die Lebensmittelabfälle erhalten, die in der Schule entsorgt werden.
- Die Kommunikationsschulung des Ausgabepersonals ist eine wichtige Voraussetzung im Umgang mit den Schülern.
- Die Rahmenbedingungen in der Mensa ändern sich im Laufe eines Schuljahrs - nach den Sommerferien müssen sich neue Schüler erst an die Verpflegungsform gewöhnen.

II. Catering (Maßnahmen)

- Caterer sollten flexibler auf die Bedürfnisse der einzelnen Schulen eingehen. Schulen und Caterer erwarten voneinander eine offene und ehrliche Kommunikation bei Problemen.
- Eine hohe Qualität der Speisen kann Lebensmittelabfall reduzieren. Dazu gehören kurze Standzeiten, geeignete Küchengeräte zur Zubereitung und eine gelungene Küchenplanung sowie der gesamte Herstellungsprozess.
- Erhebung der Abfallmengen: ohne valide Messergebnisse können keine Veränderungen vorgenommen werden.
- Monitoring von Überproduktion und Tellerresten schafft Transparenz, deckt die Ursachen für LMA auf und dient als Grundlage für Optimierungen.

III. Qualifiziertes Personal (Ursachen & Maßnahmen)

- Eine Ursache für Abfälle sind unzureichend qualifizierte Küchenmitarbeiter. Quereinsteiger sind teilweise nicht genügend sensibilisiert.
- Kommunikation innerhalb des Teams sollte möglichst automatisch erfolgen, d. h. in die täglichen Routineabläufe aktiv integriert werden.
- Wenn das Ausgabepersonal auf die Schüler eingeht - also individuelle Portionen ausgibt - ist ein Kellenplan wenig passend.
- Dem Ausgabepersonal sollte besondere Wertschätzung entgegen gebracht werden, denn es ist das „Aushängeschild“ der Mittagsverpflegung und für die Zufriedenheit mitverantwortlich.

IV. Gäste (Maßnahmen)

Bei hohem Tellerrücklauf sollte eine regelmäßige Zufriedenheitsbefragung erfolgen.

Schulverpflegung bzw. Wertschätzung von Lebensmitteln sollte in den Lehrplan integriert werden, um Transparenz und Akzeptanz zu schaffen.

Auch die Eltern müssen informiert werden, da die Anspruchshaltung in Bezug auf die Qualität und Kosten der Speisen sehr hoch ist.

Es sollte ein Nachschlag angeboten werden, dabei sollten die Ausgabereise regelmäßig kontrolliert werden.

„Spielregeln“ für die Schüler an der Ausgabe einführen.

IV. Gäste (Maßnahmen)

- Beilagen sollten beliebig oft als Nachschlag geholt werden können. Fleischkomponenten werden nur einmalig ausgegeben. Dies entspricht den DGE-Empfehlungen.
- Schulungsmaßnahmen für das Ausgabepersonal, um eine konsequente Beibehaltung der Regeln zu erreichen.
- Eine detaillierte Speiseplanung kann Lebensmittelabfall vermeiden. Um Tellerreste zu reduzieren sollten Schüler ihre Essensreste selbst entsorgen, um Bewusstsein zu schaffen.
- Wünschenswert ist das selbstbestimmte Auswählen und Portionieren der Mittagsmahlzeit.

Kommunikation (Ursachen & Maßnahmen)

- Das Küchenpersonal erfährt innerhalb der Schule, v. a. vom Lehrpersonal häufig wenig oder keine Wertschätzung. Sie fühlen sich nicht integriert in das Schulteam.
- Lehrkräfte vermitteln, welche Anforderungen und Verantwortung für eine Schulküche übernommen werden müssen und welche gesetzlichen Vorgaben einzuhalten sind.
- Einen Lebensmittelkontrolleur in die Schule einladen, um die Hygienevorgaben für die Küche dem gesamten Schulteam zu erläutern, so dass Lehrkräfte z. B. die Küche nicht in Straßenkleidung betreten und die Anweisungen vom Küchenpersonal annehmen.

Abschlussdiskussion im Plenum

Moderation

Kirstin Gembalies-Wrobel,
Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW



Resümee: Schritte, die Caterer in die Wege leiten werden

- Eine Bestandsaufnahme der Abfälle durchführen.
- Ausreichend Zeit für das Mittagessen der Schüler mit den Schulen planen; die Gegebenheiten der Mittagspause optimieren.
- Feedback mit der Schule zu Verpflegungsteilnehmern etablieren, Portionsgrößen regelmäßig überprüfen.
- Qualitative Rückmeldungen an Caterer über Feedbacksysteme installieren (Akzeptanz der Speisen).
- Den Wohlfühlfaktor im Speiseraum verbessern.
- Gründung eines „Runden Tisches“ für Caterer – Interessenverband gegenüber Auftraggebern und Politik.
- Ergebnisse des Fachgespräches an Entscheider weiter tragen.

Teilnehmer/innen des Fachgesprächs

Aldenhofen, Angela	OGS Köln Katholische Jugendagentur
Bach, Martina	Grundschule Köln-Bocklemünd
Berger, Sarah	Uwe Nickut Catering und Schulverpflegung Burscheid
Berghaus, Uwe	Kruck Schlemmer Service, Köln
Bialkowski, Annemie	Ganztagsverein Janusz-Korczak-Gesamtschule, Neuss
Blumenthal, Antonia	VZ NRW, BMBF-Projekt REFOWAS
Enners, Maren	Uwe Nickut Catering und Schulverpflegung Burscheid
Espeter, Cornelia	Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW
Felzen, Pia	Aubergine & Zucchini Vollwertfrischdienst, Bonn
Gembalies-Wrobel, Kirstin	Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW
Gitzen, Dieter	Sodexo Gruppe Deutschland, Rüsselsheim
Grunewald, Gesine	Aubergine & Zucchini Vollwertfrischdienst, Bonn
Hering, Andre	Apetito AG, Rheine
Höppner, Hans Joachim	Catering Höppner, Oberhausen
Köth-Jahr, Ingrid	Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW
Kruck, Manuel	Kruck Schlemmer Service, Köln
Liesen, Elke	Lehmans Gastronomie GmbH, Bonn
Orlowski, Sascha	vitesca menu Reimann, Wuppertal
Piltzko, Ursula	VZ NRW
Rafi, Yvonne	OGS Köln Katholische Jugendagentur
Raimann, Gregor	United Against Waste e.V.
Schnapp, Silke	Aubergine & Zucchini Vollwertfrischdienst, Bonn
Tegeler, Andreas	Sodexo Gruppe Deutschland
Tenberge-Weber, Ursula	Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW
von Borstel, Torsten	United Against Waste e. V.
Wallendorf, Thomas	OGS Köln Katholische Jugendagentur
Waskow, Frank	VZ NRW, BMBF-Projekt REFOWAS
Weimann-Cossaeth, Marikka	Ganztagsverein Janusz-Korczak-Gesamtschule, Neuss
Wieschollek, Sonja	VZ NRW, BMBF-Projekt REFOWAS
Wolf, Birgit	WISAG, Düsseldorf
Zimmermann, Franziska	Sodexo Gruppe Deutschland, Rüsselsheim

