

Speiseabfälle vermeiden & Kosten senken - eine Chance für mehr Qualität?



Verpflegungsdienstleister stehen täglich vor der Herausforderung ein gesundes und schmackhaftes Mittagessen in ausreichender Menge anzubieten. Die täglich anfallenden Lebensmittelabfälle werden eher selten in den Blick genommen. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen schont wertvolle Ressourcen und kann zu beträchtlichen Kosteneinsparungen führen. Engagement und der Blick auf die Ursachen hilft Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Antonia Blumenthal und Frank Waskow (Verbraucherzentrale NRW) haben in Kooperation mit elf Ganztagschulen systematisch Daten zu Lebensmittelabfällen erhoben, Ursachen analysiert und Maßnahmen zur Vermeidung entwickelt. Ziel ist es, Lebensmittelabfälle zu verringern und eine Wertschätzung von Lebensmitteln im Schulalltag zu etablieren, um eine nachhaltige Schulverpflegung auf den Weg zu bringen.

Wertschätzen statt wegwerfen – Lebensmittelreste in Kita und Schule

Die Studie der Verbraucherzentrale NRW (REFOWAS - Pathways to Reduce Food Waste), gefördert vom Bundesforschungsministerium, zeigt Ursachen und Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle in der Schulverpflegung. Ergebnisse der Studie werden vorgestellt – Abfallmengen, Ursachen, Lösungsansätze und Herausforderungen.

Lebensmittelreste – Verschwendung verstehen, Verschwendung vermeiden.

Sie erhalten einen Überblick über die Gründe warum Lebensmittelabfälle in der Gemeinschaftsverpflegung entstehen und wie sich die Abfälle vermeiden lassen, denn es geht meist um einwandfreie Lebensmittel. Im Rahmen der Veranstaltung werden die Prozesse von der Bestellung über die Zubereitung der Speisen, bis hin zur Ausgabe an den Kunden und der Entsorgung reflektiert. Gemeinsam werden die Herausforderungen einer abfallarmen Gemeinschaftsgastronomie (verschiedenen Segmente und Zielgruppen) und Lösungsansätze erarbeitet. Die Veranstaltung bietet zudem Raum für einen Austausch zwischen den Teilnehmern.



GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



DLR Projektträger

Speiseabfälle vermeiden & Kosten senken - eine Chance für mehr Qualität?

14. November 2017, Kreishaus Warendorf, Waldenburger Str.2, 48231 Warendorf

Ablauf

14.30 h: Eintreffen, Kaffee und Begrüßung

15:00 h Vortrag: Ergebnisse der Fallstudie „Speiseabfälle in der Schulverpflegung“,
anschl. Diskussion und Fragen, Antonia Blumenthal und Frank Waskow,
Verbraucherzentrale NRW

16:00 h: Diskussion in Gruppen mit Teilnehmern
Ursachen, Hemmnisse und Probleme von Speiseabfällen in der
Schulverpflegung und erste Lösungen: Wie sehen Ihre Erfahrungen aus?

17:00 h Resümee für die weitere Arbeit und Verabschiedung

Das REFOWAS-Projekt

Das Forschungsprojekt „REFOWAS“ - Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen wird gefördert durch Bundesforschungsministerium. Die Abkürzung „REFOWAS“ steht für “Pathways to Reduce Food Waste”. Um die Ursachen der Abfallentstehung und ihre Auswirkungen besser zu verstehen, werden Akteure aus der Praxis in Fallstudien (Obst & Gemüse, Brot & Backwaren, Schulverpflegung) miteinbezogen. Diese Akteure helfen geeignete Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu entwickeln. Die Fallstudie “Lebensmittelabfälle in der Schulverpflegung” wird von der Verbraucherzentrale NRW durchgeführt.

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



DLR Projektträger