

Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Verpflegung von Ganztagschulen

Adobe Stock: Gerhard Seybert

Hintergrund und Ziele

- Zunahme der Bedeutung der Mittagsverpflegung durch den **Ausbau des Ganztagschulen**. 40 % der Schüler besuchen eine Ganztagschule (2015: ca. 2,8 Mio.).
- **Hochrechnung:** Pro Jahr werden ca. 300 Mio. Mittagessen in Schulküchen und durch Caterer produziert (2015). In der Mittagsverpflegung der Ganztagschulen entstehen ca. 45.000 t Lebensmittelabfälle mit einem Wert von rund 90 Mio. €/a.
- **Herausforderung:** mit einem meist kleinem Budget ein gesundes, attraktives Mittagessen anzubieten. Lebensmittelabfälle wurden bisher kaum in den Blick genommen.
- Die Akteure in der Schulverpflegung verfolgen verschiedene Interessen, womit **Zielkonflikte** einhergehen.
- Lebensmittelabfälle vermeiden, ergibt **finanzielle Einsparungen** und eröffnet Küchen und Caterern neue Spielräume.
- Kosteneinsparungen in eine **attraktive, nachhaltigere Mittagsverpflegung** investieren und an weiterführenden Schulen zusätzliche Essensteilnehmer gewinnen.

Vorgehensweise

- **Fachgespräche und Round Table** mit Akteuren der Schulverpflegung: Erfahrungen aus der Praxis, Hemmnisse und Motivation für Abfallvermeidung.
- **Praxispartner** waren Grund-, Gesamtschulen und Gymnasien, bundesweite und regionale Caterer, Schulküchen und Mensavereine mit verschiedenen Verpflegungs- und Ausgabesystemen.
- **Status-Quo Messungen** an elf Schulen.
 - Produktionsmengen und Ausgabereste: alle Komponenten
 - Tellerreste: gemischte Speiseabfälle
 - kalkulierte und ausgegebene Portionsgrößen
 - geplante und tatsächliche Essensteilnehmer
- **Coaching** von Schulküchen & Caterern
 - Ursachenanalyse und Entwicklung von Abfallmaßnahmen, Begleitung bei der Umsetzung
 - Aktionen mit Schülern in Mensa und Unterricht
 - Kontrollmessungen: Wirksamkeit der Maßnahmen

Hilfen zur Abfallvermeidung

www.refowas.de/hilfen-zur-schulverpflegung

- Ratgeber zur Vermeidung von Speiseabfällen: Speiseabfälle vermeiden. So kann's gehen!
- Erklär-Clips mit Tipps gegen Speiseabfälle
- Anleitung und Dokumente zum Messen und Bewerten der Speiseabfälle
- Online Tool: „Küchenmonitor“ zur Auswertung der Abfalldaten
- Materialien für Mensa-Aktionen und Schulunterricht



ABB 1: Essensausgabe, Bildquelle: VZ-NRW



ABB 2: Tellerreste, Bildquelle: Adobe Stock, simon

Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Verpflegung von Ganztagschulen

FÜNF SCHRITTE ZUM ERFOLG...

Speisereste messen und bewerten

→ Ursachenanalyse

Kommunikation zwischen allen Akteuren einrichten

→ Austausch

Maßnahmen entwickeln & umsetzen

→ Einsparungen in die Qualität investieren

Verpflegung im Leitbild verankern und Schüler einbeziehen

→ Akzeptanzförderung

Engagement und der Blick auf die Ursachen hilft

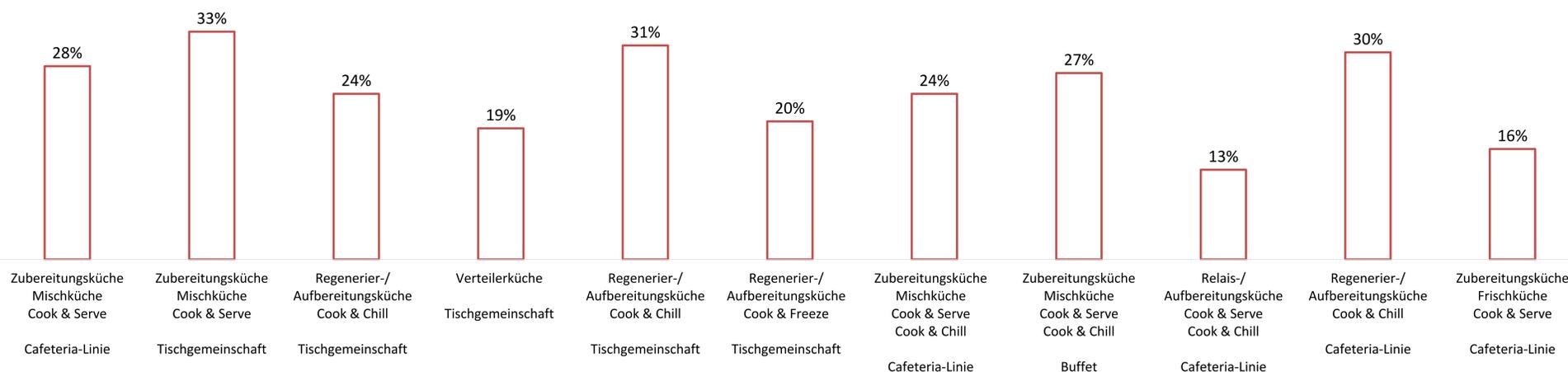
Lebensmittelabfälle zu vermeiden

→ kontinuierlicher Verbesserungsprozess

Ergebnisse

- **Speiseabfälle:** Ø 25 % der gekochten Speisen wurden entsorgt.
- **TOP 3 der Vermeidungsmaßnahmen**
 - Reduktion der Produktionsmengen
 - Kontrolle der Portionsgrößen
 - Analyse der Tellerreste, um Produktion anzupassen
- **Einsparung:** Durchschnittlich 30 % der Speiseabfälle konnten durch einfache, kurzfristige Maßnahmen eingespart werden.
- Das **ökonomische Einsparungspotenzial** der vier Schulen lag insgesamt bei rund 37.000 €/a. Nach Umsetzung einfacher Maßnahmen konnten Speiseabfälle im Wert von 11.600 € (31,4 %) eingespart werden.
- **Handlungsempfehlungen**
 - Abfallvermeidung an Ganztagschulen verankern
 - Wege zu einer nachhaltigeren Schulverpflegung eröffnen
 - Verpflegungsbeauftragte an Schulen etablieren

Abfallquote im Verhältnis zur Produktionsmenge am Beispiel der elf Schulen



Schlussfolgerung

Eine abfallarme Schulverpflegung ist u. a. abhängig von den spezifischen Strukturen des Verpflegungsmanagements und der Schulen. D. h. der Umfang der Abfälle geht stark auf die Rahmenbedingungen, die Motivation und das Engagement der Akteure in den Ganztagschulen zurück. Es zeigt sich, dass rund ein Drittel der Speiseabfälle kurzfristig durch einfache Maßnahmen

eingespart und dadurch neue Spielräume für eine attraktive, nachhaltigere Verpflegung erzielt werden können. Durch zusätzliche Maßnahmen (Optimierung der Prozesse und Speisepläne, Fortbildung etc.) kann eine Halbierung der Lebensmittelabfälle gemäß der SDG 12.3 (Sustainable Development Goals) bis zum Jahr 2030 erreicht werden.