

# Lebensmittelabfälle in Deutschland: Ein Erfahrungsbericht aus der Praxis der LWL-Klinik Münster





# LWL-Klinik Münster 950 Essen

- Psychiatrisches Fachkrankenhaus SGB V
- Reha SGB IX
- Pflegezentrum SGB XI
- Stat. Wohnen SGB XII
- Mitarbeiter
- Externe Gäste
- Mitversorgung Sonderschule (Mittagessen)





# Auszüge aus unserem Leitbild:

...

Wir ... richten unser Handeln an den **sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Erfordernissen** aus.

...

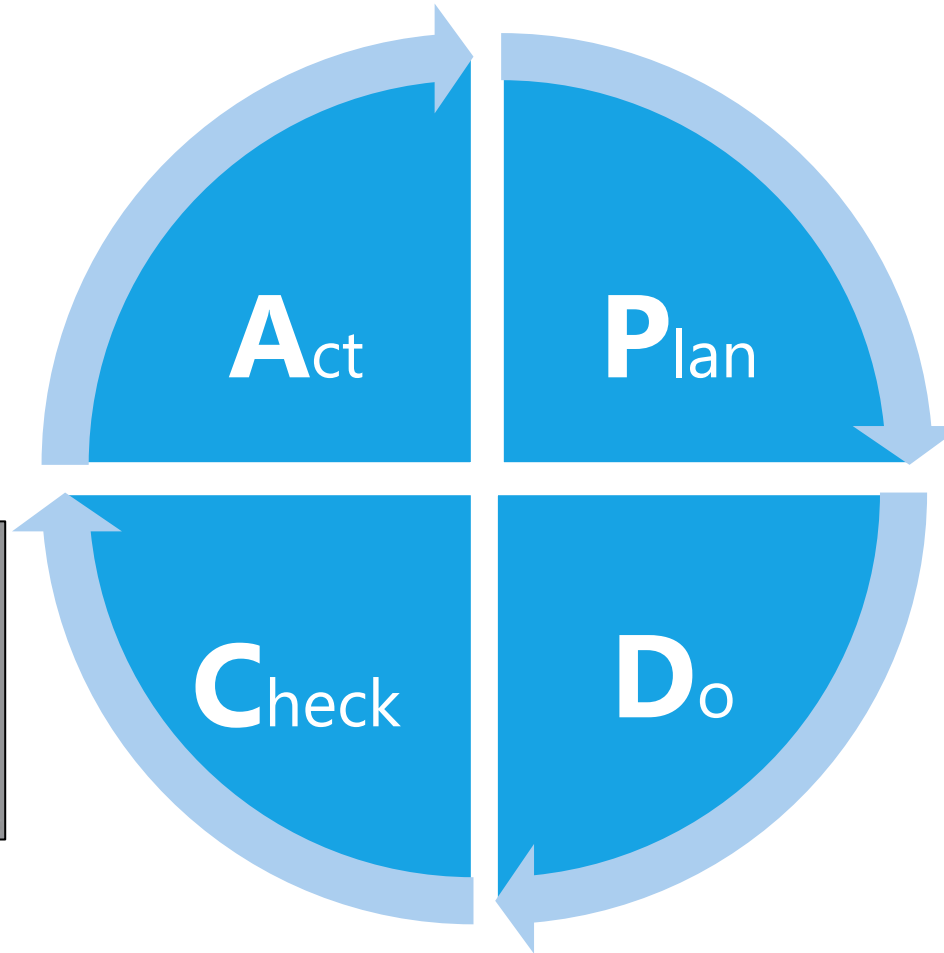
**Umweltschutz** setzen wir konsequent um.

...



# Eco-Management and Audit Scheme

„Das weltweit anspruchsvollste Umweltmanagementsystem“ ([www.emas.de](http://www.emas.de))



**Lebensmittel im Fokus**



# Unser Konzept für frische Küche

Wir bevorzugen Produkte aus:

- der Saison
- artgerechter Tierhaltung
- der Region
- ökologischem Landbau
- **Mehraufwand gegenfinanzieren**



# **Lebensmittelverschwendung wirksam reduzieren Was haben wir getan?**

**2008: Verzicht auf Vorsuppen**

# Projekt „Reduktion von Warenverlusten und Warenvernichtung in der Außer-Haus-Verpflegung. Ein Beitrag zur Steigerung der Ressourceneffizienz“

Die Projektpartner:



FH MÜNSTER  
University of Applied Sciences



iSuN  
Institut für Nachhaltige Ernährung









# Messen und Erkennen:

- **wo**
- **was**
- **wieviel**
- **warum**

## 2. Arbeitsphase Tellerreste Kasino

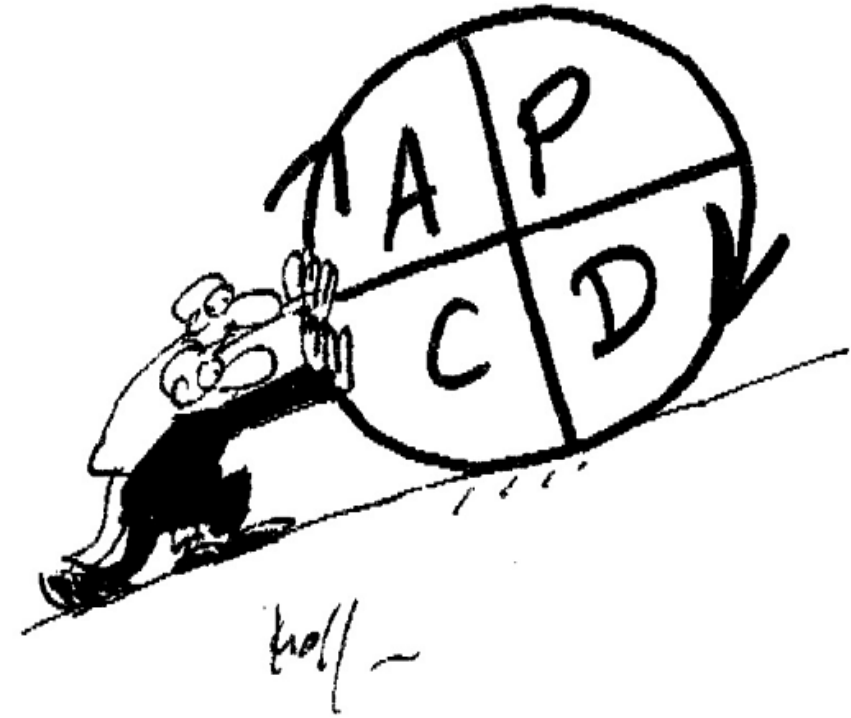
	Am häufigsten übriggebliebene Komponenten	Ranking der Gründe (nach Kategorien)	Zusammenhang Komponente und Grund
<b>Kasino Montag</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Gemüse</b> (Erbsen und Möhren, 30)</li> <li>Stärkebeilage (Salzkartoffeln, 21)</li> <li>Fleisch (Hacksteak/Zigeunersauce, 20)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Menge</b> (54) - Das Personal hat zu viel ausgegeben (40)</li> <li>Geschmack (38) - Ist nicht mein Geschmack/ Schmeckt nicht (27)</li> <li>Sonstiges (21) - Unwohlsein (11)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Das Personal hat zu viel ausgegeben beim Erbsen-Möhren-Gemüse (12)</li> <li>Ich hab mir zu viel genommen beim Salat (11)</li> <li>Das Personal hat zu viel ausgegeben bei den Salzkartoffeln/dem Zigeunerhacksteak (9)</li> </ol>
<b>Kasino Dienstag</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Stärkebeilage</b> (Salzkartoffeln, 48)</li> <li>Gemüse (Broccoli, 12)</li> <li>Sonstiges (Milchreis, 10)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Geschmack</b> (41) - Das Essen war zu trocken/hart/zäh (22)</li> <li>Sonstiges (32) – Fehlender Hunger/bereits satt (24)</li> <li>Menge (19)- Das Personal hat zu viel ausgegeben (15)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Das Essen war zu hart/trocken/zäh bei den Salzkartoffeln (22)</li> <li>Fehlender Hunger/bereits satt bei den Salzkartoffeln (14)</li> <li>Das Personal hat zu viel ausgegeben bei den Salzkartoffeln (9)</li> </ol>



# Und dann:

- Ergebnisse interpretieren
- Maßnahmen planen
- Maßnahmen umsetzen
- Messen
- Neue Ziele setzen

 **P-D-C-A - Zyklus**





**Tomaten und  
frische Kräuter  
aus der  
Eigenproduktion  
Arbeitstherapie  
Gärtnerei ...**





...werden in der  
Küche verarbeitet





# 1. Arbeitsphase

Ausgabereife Stationen und Kasino / Planung



## Portionierung

→ geplante/berechnete Portionsgröße und ausgegebene Portionsgröße weichen ab!



2014



2018



Liebe Gäste,

das Küchenteam der LWL-Klinik Münster ist jeden Tag bemüht, Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

## Helfen Sie bitte mit!

Ist der Hunger nicht groß, fragen Sie nach einer kleineren Portion!

Sind Sie nicht satt geworden, holen Sie sich gerne einen Nachschlag!

Damit solche Tellerreste vermieden werden!



**LWL**

Für die Menschen.  
Für Westfalen-Lippe.





## Salatsaucen in Portionierflaschen statt in GN-Behältern



## Verarbeitung von Produktionsüberschüssen, z.B. für Salatbar !



**Einsparung 65 % 😊**



## Mitnahme von Buffetresten ausdrücklich erwünscht !

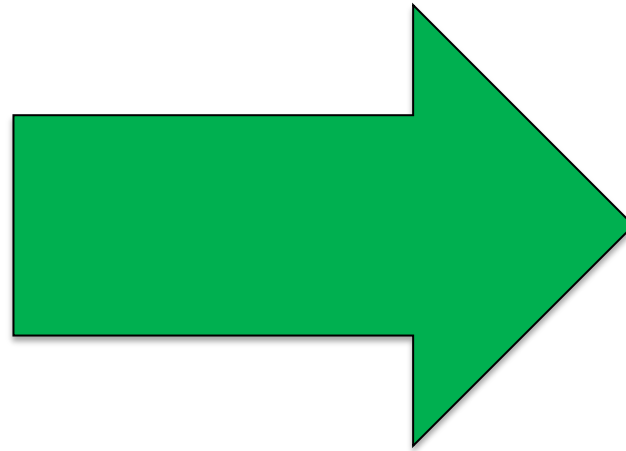


## Aus Zwei mach Eins Ab 13:00 Uhr nur noch eine Salatbar





# Rückmeldesystem Spülküche > Produktion



# Abverkauf Salatbar



**Ab 13:30 Uhr (Ende der Öffnungszeit)  
Abverkauf aller Salatreste pauschal  
0,50 Cent pro Box  
Verkaufen statt Wegwerfen 😊**

# Kein Dogma: Veggieday

ein echtes statement für



**gesundheit**  
wunsch nach veränderung  
**verantwortung**  
**klimaschutz**  
**tierschutz**  
verändertes konsumverhalten  
**achtsamkeit** kreativität  
**ethik**  
**genuss**  
wertschätzung



... und genau deshalb  
machen wir mit!

Bei uns gibt es jeden Tag  
ein vegetarisches Menü im  
Speisenangebot und jeden  
Mittwoch ausschließlich  
vegetarische Menüs.

Wir freuen uns auf Sie!

Das Küchenteam der

**LWL -Klinik Münster**  
Friedrich-Wilhelm-Weber-Str.30  
48147 Münster



# Interner Wettbewerb Gewinnerteam LWL-Klinik Münster (Preisgeld 500 €)



Die Hilfskräfte, vor allem mit Migrationshintergrund, sind begeistert. Zitat aus 2014:

***„Bei uns zu Hause hungern die Menschen und wir werfen so viele gute Lebensmittel weg. Jetzt tun wir endlich etwas dagegen. Das ist so befriedigend.“***



# Die Grenzen: „Regen oder Traufe?“

Reduzieren von



Lebensmittelverschwendung

Entscheidung:  
Was ist mir wichtiger ??

erhöht hier den



Verpackungsabfall



Alternative





# Wichtig: Gleichgesinnte Partner vor Ort!



16.9.2017  
11-16 Uhr

**FEEDING  
THE 5000**

Rathaus-  
innenhof  
Münster

#F5K\_MS

UNTERSTÜTZT VON: STADT MÜNSTER

WIR  
SCHENKEN  
DIR EINE  
KOSTENLOSE  
MAHLZEIT

LECKER ESSEN FÜR ALLE, AUS FRISCHEN  
LEBENSMITTELN, DIE SONST KEINE VERWENDUNG  
GEFUNDEN HÄTTEN!

ERFAHRE MEHR AUF:  
<https://www.facebook.com/F5KMS/>

STOP FOOD WASTE FOR REACH

FEED BACK

awm Saubere Lösung  
MISEREOR  
IHR HILFSWERK

GLOBAL NACHHALTIGE KOMMUNE NRW

Brot für die Welt

ZU GUT FÜR DIE ERDE

## Was hilft (unsere Erfahrung):

- Informieren (z.B. iSuN, UBA, United against waste, Essen in Hessen, Zu gut für die Tonne)
- Vernetzen mit Kolleginnen und Kollegen
- Gleichgesinnte suchen
- Passende Beispiele suchen und umsetzen
- Auf Beschäftigte und deren Anregungen hören
- Einfach anfangen (!)



„Sapere aude“ – Habe Mut, dich deines eigenen Verstandes zu bedienen!

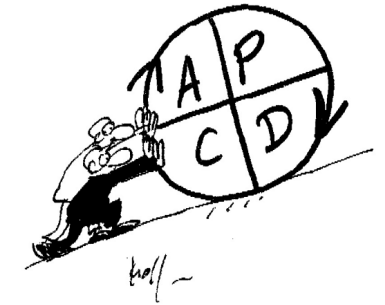
(Immanuel Kant, 1784)



# Der dauerhafte Erfolg stellt sich nur ein, wenn man dranbleibt!



2013 = 72,27 t



2018 = 60,99 t





# Danke fürs Zuhören

Thomas Voß

LWL-Kliniken Münster & Lengerich

Friedrich-Wilhelm-Weber-Straße 30

48147 Münster

0251/91555-1000

t.voss@lwl.org

[www.lwl-klinik-muenster.de](http://www.lwl-klinik-muenster.de)

[www.lwl-klinik-lengerich.de](http://www.lwl-klinik-lengerich.de)

## BioMentoren

Wir übernehmen Verantwortung

[www.biomentoren.de](http://www.biomentoren.de)