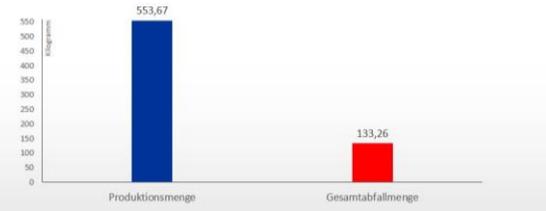


## BENUTZEROBERFLÄCHE

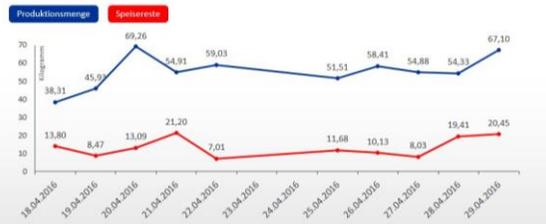
### GESAMTABFALLMENGE DER PRODUKTIONSMENGE

Insgesamt wurden in dem Mess-Zeitraum **133,26 kg** Speiseabfälle gemessen. Das entspricht **24,07 %** der insgesamt produzierten Menge von **553,67 kg** Speisen.



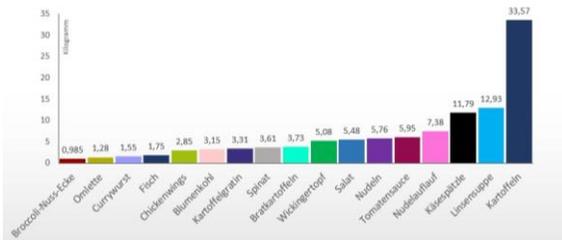
### PRODUKTIONSMENGE, AUSGABERESTE UND TELLERRESTE NACH TAGEN

Das Diagramm zeigt die täglichen Produktionsmengen und die jeweiligen Speisereste (Ausgabe- und Tellerreste).



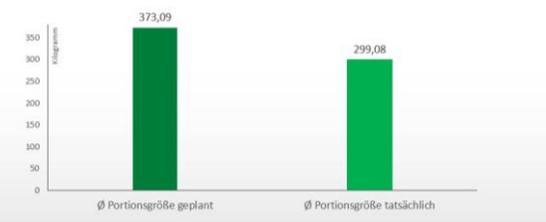
### AUSGABERESTE NACH SPEISEKOMPONENTEN

Das Diagramm zeigt die Ausgabereste nach Speisekomponenten.



### DURCHSCHNITTLICH GEPLANTE UND TATSÄCHLICHE PORTIONSGRÖßE

Das Diagramm zeigt die durchschnittlich geplante und tatsächliche Portionsgröße. Damit sind Abweichungen zu prüfen und die Portionsgröße ist gegebenenfalls anzupassen.



## DAS BMBF-FORSCHUNGSPROJEKT REFORAS

Die Verbraucherzentrale NRW führt im Rahmen des Forschungsprojektes REFORAS (Pathways to reduce Food Waste) die Fallstudie „Vermeidung von Speiseabfällen in der Schulverpflegung“ durch.

Speiseabfälle wurden gemessen und analysiert, Ursachen und Hemmnisse für eine abfallarme Verpflegung identifiziert sowie in der Beratung mit Küchen und Verpflegungsanbietern Maßnahmen gegen Speiseabfälle entwickelt, erprobt und erfolgreich umgesetzt.

Auf Basis der Praxis-Erfahrungen wurde der Küchenmonitor zur kostenfreien und selbständigen Analyse von Speiseabfällen entwickelt.

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

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



## DER KÜCHENMONITOR



verbraucherzentrale  
Nordrhein-Westfalen



## KONTAKT

Verbraucherzentrale NRW  
Gruppe Lebensmittel und Ernährung  
[ernaehrung@verbraucherzentrale.de](mailto:ernaehrung@verbraucherzentrale.de)

Stand: 11/2019  
Bildnachweis Titel: Vankad/Adobe Stock

ABFALLDATEN AUSWERTEN -  
URSACHEN ERKENNEN -  
SPEISEABFÄLLE VERMEIDEN!

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

## DER KÜCHENMONITOR

Mit dem kostenfreien Küchenmonitor können Küchen und Caterer ihre erhobenen Abfalldaten selbstständig dokumentieren und auswerten. Nach einfacher Registrierung auf der Internetseite des Küchenmonitors können Sie die Produktionsmengen, Ausgabe- und Tellerreste erfassen und analysieren. Die Auswertungen werden automatisch in leicht verständliche Grafiken überführt. Aus der Auswertung und den Grafiken können Sie erfolgreiche Ansätze für die Abfallvermeidung von der Planung bis zur Spülküche identifizieren.

## URSACHEN ERKENNEN

Unsere Methode Sie startet mit den fertig produzierten Speisen und erfasst auch Produktionsmengen, denn damit wird es möglich Ursachen für Abfälle bis auf die Ebene von Speiseplänen und Rezepturen zu erkennen. Alle Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung können diese Methode durchführen. Der Küchenmonitor ist für kleine und mittlere Verpflegungsanbieter, Catering-Unternehmen und Küchen konzipiert, die keine Softwarelösung anschaffen wollen.

## IN DER PRAXIS ERPOBT

Die Bedienung des Küchenmonitors ist selbsterklärend und logisch aufgebaut. Sie erfordert keine speziellen Computerkenntnisse und hilft Ihnen ihre Speiseabfälle gezielt reduzieren. Das schont nicht nur Umwelt und Klima, sondern ermöglicht Kosteneinsparungen, die neue Spielräume schaffen und z. B. in die Qualität der Speisen investiert werden können. Damit machen Sie sich auf den Weg zu einer abfallarmen Verpflegung.

## DATENERHEBUNG



Folgende Daten müssen für die Erfassung und Auswertung im Küchenmonitor erhoben werden:

- Produktionsmengen in kg (nach Komponenten)
- Ausgabereste in kg (nach Komponenten)
- Tellerreste in kg (gemischt)
- Geplante und tatsächliche Verpflegungsteilnehmer

Eine Anleitung finden Sie im Küchenmonitor unter „Hilfe & Kontakt“. Weitere Hilfen wie Videoclips, Hinweisschilder, Feedbackmodul und Formulare für die Dokumentation der Messungen finden Sie unter:

<https://refowas.de/hilfen-zur-schulverpflegung>

Die Eingabe der Daten in den Küchenmonitor ist selbsterklärend. Mehrere hundert Zutaten sind bereits im Küchenmonitor vorhanden. Spezielle Zutaten und Spezialitäten können neu angelegt werden.

<span>Produziert</span> <span>Ausgabereste</span> <span>Tellerreste</span> <span>Essensteilnehmer</span>							
<span>Neuer Eintrag</span> <span>CSV Export</span> <span>Print</span> <span>Löschen</span>							
Alle	Id	Datum	Produkt	Menge in Gramm	Leergewicht GN-Behälter in Gramm	Gesamtmenge in Gramm	Marker
<input type="checkbox"/>	1267	30.01.2018	Joghurt 1,5%	9000	60	9060	
<input type="checkbox"/>	1124	30.01.2018	Heidelbeeren	2500	10	2510	
<input type="checkbox"/>	1123	30.01.2018	Mittelscharfer Senf	7500	10	7510	
<input type="checkbox"/>	1122	30.01.2018	Kartoffelsalat	1000	20	1020	
<input type="checkbox"/>	1121	30.01.2018	Heidelbeeren	10000	100	10100	

## AUSWERTUNG: DASHBOARD UND HANDOUT

Die Datenauswertung und Ergebnisdarstellung übernimmt der Küchenmonitor automatisch. Die Analyse wird im Dashboard auf dem Bildschirm dargestellt, kann ausgedruckt oder im PDF-Format gespeichert werden.



Die Auswertung umfasst:

- Gesamtabfallmenge sowie Ausgabe- und Tellerreste im Verhältnis zur Produktionsmenge
- Produktionsmenge, Ausgabereste und Tellerreste nach Tagen
- Ausgabereste nach Komponenten
- Geplante und tatsächliche Verpflegungsteilnehmer
- Ø geplante und tatsächliche Portionsgröße
- Tellerreste pro Teilnehmer
- Einsparpotenzial in Euro