



Lebensmittel wertschätzen statt verschwenden



Schulverpflegung und Ernährungsbildung sind eine Chance, die Wertschätzung für Lebensmittel zu fördern und somit langfristig einen aktiven Beitrag zur Verringerung der Lebensmittelabfälle in der Schule zu leisten. Antonia Blumenthal, wissenschaftliche Mitarbeiterin der Verbraucherzentrale NRW im Forschungsprojekt REFOVAS (Pathways to Reduce Food Waste), hat uns ihre Erfahrungen verraten, wie Lebensmittelabfälle in der Schule reduziert werden können.

► **Frau Blumenthal, Sie haben im Forschungsprojekt verschiedene Lebensmittelreste in Schulen gemessen. Welche Arten von Resten gibt es und wo fallen sie an?**

In der Schulverpflegung gibt es drei verschiedene Arten von Lebensmittelresten, die auch gleichzeitig etwas über den Entstehungsort aussagen. Es gibt sogenannte unvermeidbare Produktionsverluste, wie zum Beispiel Schäl- und Putzverluste bei Gemüse. Diese sind in der Schulküche jedoch meist zu vernachlässigen, da

dort eher mit Convenience-Produkten als mit frischem Gemüse gearbeitet wird. Erwähnenswerter sind die vermeidbaren Ausgabereste und Tellerreste, die direkt vor Ort in der Mensa entstehen. Die Ausgabereste sind meist die Folge von Überproduktion in der Küche beziehungsweise von einer nicht passgenauen Kalkulation seitens des Caterers. Die Tellerreste entstehen in der Mensa bei der Geschirrrückgabe und sind die Lebensmittel und Speisen, die von den Schüler/innen nicht aufgegessen wurden.



► **Warum lohnt es sich für die produzierende Küche, die Mengen der Speiseabfälle zu erfassen?**

Für die produzierende Küche ist dies „bares Geld“. Durch die Erfassung der Speiseabfälle, unterteilt in Ausgabereste und Tellerreste, verschafft man sich einen Überblick. Nur so ist zu erkennen, wo die Ursachen liegen. Zeigt die Messung zum Beispiel, dass Soßen übrig bleiben, kann die Produktionsmenge an den Bedarf angepasst werden. Verbleiben viele Tellerreste, ist zu hinterfragen, ob und warum es dem/der Schüler/in nicht geschmeckt hat oder ob möglicherweise die Portionsgröße zu groß war. Durch die Erfassung der Speiseabfälle können gezielt Maßnahmen implementiert werden. In der produzierenden Küche könnten die Einsparungen beim mengenmäßigen Einsatz der Rohware in qualitativ hochwertiger Ware, beispielsweise in Bio-Qualität, investiert werden.

► **Welche möglichen Lösungsansätze gibt es?**

Die Kommunikation zwischen produzierender Küche und Spülküche ist sehr wichtig. In der Spülküche werden nämlich täglich die Lebensmittelreste durch die Entsorgung ersichtlich. Hat der Koch den Überblick, von dem was und wie richtig entsorgt wird, kann er bei der Produktion/Speisenplanung darauf reagieren. Bei der Regeneration der Speisen direkt vor Ort könnte chargenweise produziert werden, um die Mengen dem Appetit der Schüler/innen anzupassen. So kann auch

die Qualität der Speisen erhöht werden, indem lange Standzeiten vermieden werden. Die Ausgabemengen könnten kleiner ausfallen, wenn sich die Schüler/innen Nachschlag holen dürfen. Hier ist die Zeit des Wartens ausschlaggebend, ob die Schüler/-innen sich erneut anstellen möchten beziehungsweise können. Auch der Nachtschicht kann generell erst nach der Hauptspeise ausgegeben werden.

► **Was würden Sie den Ausgabekräften denn vorschlagen?**

Hilfreich ist es, wenn das Ausgabepersonal individuell auf die Kinder und Jugendlichen eingeht, also die Essenswünsche berücksichtigt und hinterfragt. Unsere Erfahrung zeigt, dass die Portionsgröße an den Appetit, das Alter und das Geschlecht der Schülerinnen und Schüler anzupassen ist.

Nach dem Motto „Weniger ist Mehr“ gibt es die Möglichkeit, in der Mensa kleinere Teller anzubieten. Größere Teller verleiten den „Kunden“ oft dazu, mehr zu nehmen als er tatsächlich meint zu benötigen. Auf einem kleinen Teller wirkt eine Portion beispielsweise größer, als sie es ist. Dadurch ist die Wahrscheinlichkeit höher, dass weniger Lebensmittel in der „Tonne“ landen.

► **Was ist eigentlich mit der Bestellung? Hat die überhaupt einen Einfluss auf die Entstehung von Speiseresten?**

Ja, da sprechen Sie einen wichtigen Aspekt an. Ausgabekräfte haben nur dann Einfluss, wenn sie ihre Ausgabemengen den Bestellmengen



Antonia Blumenthal ist wissenschaftliche Mitarbeiterin der Verbraucherzentrale NRW im Forschungsprojekt REFOWAS (Pathways to Reduce Food Waste)

Forschungsprojekt REFOWAS – Lebensmittelabfälle in der Schulverpflegung

Die Kurzbezeichnung „REFOWAS“ steht für „Pathways to Reduce Food Waste“. Das Projekt ermittelt die Lebensmittelabfallmengen über die Wertschöpfungskette und den Konsum in Deutschland. Gesamtziel ist es, die Ursachen von Lebensmittelabfällen zu analysieren, die Umweltfolgen zu betrachten und eine Kommunikationsstrategie für Verbraucher entwickeln. Das Projekt wird vom Bundesforschungsministerium im Rahmen der sozial-ökologischen Forschung gefördert.

Teil des Projektes ist das Forschungsmodul der Verbraucherzentrale NRW,

indem die Möglichkeiten und Potenziale der Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Mittagsverpflegung von Ganztagschulen untersucht werden. Es sieht drei Maßnahmentypen gegen Lebensmittelabfälle vor:

Die Erhebung, Auswertung und Analyse der Lebensmittelabfälle von ausgewählten Schulen.

Das Coaching und die Begleitung von Maßnahmen gegen Lebensmittelabfälle im Küchen- und Ausgabemanagement vom Einkauf bis auf den Teller sowie Abfallmessungen zur Messung der Wirksamkeit.

Die Durchführung von Aktionen und Bildungsmaßnahmen mit Schülerinnen und Schülern zur Reduzierung von Tellerresten sowie erneute Abfallmessungen zur Erhebung der Wirksamkeit.

Ziel ist es, die Vermeidung von Abfällen und die Wertschätzung von Lebensmittel im Schulalltag zu etablieren, um das Ziel einer nachhaltigen Schulverpflegung auf den Weg zu bringen. Die mit der Vermeidung von Lebensmittelabfällen verbundenen Kosteneinsparungen sollen daher für eine verbesserte Qualität der Speisen und Lebensmittel investiert werden.



Ziel von Christian Schmidt (Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft) ist es, die vermeidbaren Lebensmittelabfälle bis 2030 zu halbieren

Von etwa 70,5 Kilogramm Lebensmitteln, die jedes Jahr im Außer-Haus-Bereich pro Person bereitgehalten werden, landen rund 23,6 Kilogramm im Müll. Ein Teil wird nicht aufgegessen, ein anderer Teil bleibt auf Buffet-tischen, in der Essensausgabe oder im Lager liegen.

anpassen können, da sie den direkten Kontakt zum „Kunden“ haben. Und gerade da haben wir oft unterschiedliche Vorstellungen von der Portionsgröße seitens des Caterers und der Ausgabekräfte. Die Ausgabekräfte möchten gerne die Portionsmenge individueller anpassen. Hierbei helfen ihnen die GN-Behälter, denn dadurch können sie einfacher kalkulieren. Der „Kellenschlag“ ist besser anzupassen. Die Caterer hingegen können besser in Form von Tellergerichten kalkulieren. Dieses Dilemma kann nur durch eine gezielte Abstimmung zwischen Ausgabekraft und Caterer gelöst werden.

► Sie haben bei Ihrer Untersuchung doch bestimmt oft auch gesehen, dass gut gefüllte Teller weggestellt wurden. Wie sollen beispielsweise Ausgabekräfte darauf reagieren? Ja, genau das haben wir festgestellt. Wichtig ist die direkte Kommunikation zwischen den Ausgabekräften und den Schüler/innen, zum Beispiel die Nachfrage bei der Rückgabe noch gefüllter Teller: „Hat es euch heute nicht ge-

schmeckt?“ oder „Nimm doch beim nächsten Mal etwas weniger, du kannst dir ja noch einen Nachschlag holen.“ Dann kann direkt darauf reagiert werden. Die Ausgabekraft kann beim nächsten Mal die Portion individuell anpassen.

► Die Verschwendung von Lebensmitteln bedeutet nicht nur eine Lücke im Geldbeutel. Wie sieht es denn mit den ökologischen Auswirkungen aus?

Der Geldbeutel ist eine Sache, aber die ökologische Auswirkung ist im Hinblick auf den Klima- und Ressourcenschutz immer mit zu denken. Die Auswirkung der Überproduktion bzw. der ständigen Verfügbarkeit vielfältiger Lebensmittel zieht sich durch die gesamte Wertschöpfungskette. Es beginnt beim Anbau in der Landwirtschaft, geht über die Verarbeitung, den Transport, den Handel und den Konsum bis hin zur Entsorgung. Auf allen Stufen werden Ressourcen (Wasser, Energie, CO₂-Emissionen, Flächenverbrauch etc.) verbraucht. Entlang der gesamten Wert-



schätzungskette sollte Ressourcen- und Klimaschutz berücksichtigt werden. Aber auch ethische Aspekte, wie beispielsweise Tierwohl und fairer Handel, gewinnen eine immer größere Bedeutung in unserer Gesellschaft, also auch in der Schule.

► **Klima- und Ressourcenschutz ist kein einfaches Thema für die Schule. Wie kann ein Caterer am Beispiel „Lebensmittelverschwendung“ diesen Aspekt in der Schule aufgreifen?**

Zuerst ist es wichtig, dass der Caterer abgeschlossen mit diesem Thema umgeht. Denn nur wenn er auch dahinter steht, kann er es authentisch in die Schule transportieren. Schulgemeinde und Caterer sollten sich gemeinsam damit befassen, indem beispielsweise mehr vegetarische Speisen angeboten werden und die Schule den Aspekt des Ressourcenschutzes in ihrer Bildungsarbeit aufgreift. Die Verbraucherzentrale NRW bietet für jede Altersstufe zahlreiche Aktionsangebote auf ihrer Internetseite an.

► **Die Schule hat viele Aufgabenfelder zu bewältigen. Wie kann sie sich praxisnah auf den Weg machen?**

Ein Ansatzpunkt ist die Wertschätzung von Lebensmitteln und die Lebensmittelverschwendung zur „Chefsache“ der Schulleitung zu machen. Die Schule kann hier für eine nachhaltige Schulkultur Akzente setzen. Dies funktioniert am besten, wenn es einen Verpflegungsausschuss gibt, in dem diese Themen Platz finden. Damit eine nachhaltige Ernährung mit dem Schwerpunkt „Lebensmittelwertschätzung und -verschwendung“ sich im Schulprogramm wiederfindet, wäre es hilfreich, beispielsweise den Verpflegungsanbie-



Beste-Reste-Box jetzt einfacher erhältlich

Die Initiative Zu gut für die Tonne! des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und Greentable, das Infoportal für nachhaltige Gastronomieangebote, machen sich gegen diese Verschwendung mit der Aktion „Restlos genießen“ stark. Die Aktion möchte Gastronomen animieren, ihren Gästen das Einpacken der nicht verzehrten Speisen aktiv anzubieten – für den zweiten Hunger zu Hause. Seit dem Start der Aktion im März 2015 wurden rund 35.000 nachhaltige Beste-Reste-Boxen an rund 200 Restaurants verteilt.

Seit Ende August 2016 ist die Beste-Reste-Box bundesweit in allen Märkten der METRO Cash & Carry Deutschland GmbH in Mengeneinheiten ab 50 Stück erhältlich. Betriebe, die die Beste-Reste-Boxen anbieten, können sich kostenlos auf www.restlos-geniessen.de eintragen.

Tipp: Schulmaterial „Zu gut für die Tonne“

Neben einem Bundes-Wettbewerb für Schulen die Initiative „Zu gut für die Tonne!“ bietet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft auch Unterrichtsmaterial an. Diese Materialien sollen helfen, Schülerinnen und Schüler auf den Wert von Lebensmitteln und die Folgen ihrer Verschwendung aufmerksam zu machen – und sie sollen zeigen, was sie dagegen tun können. Im Mittelpunkt steht deshalb ihr Erfahrungsbereich: der Umgang mit Lebensmitteln und Resten sowie ihre Aufbewahrung. Die Materialien gibt es einmal für die Klassen 3 bis 6 und einmal für die Klassen 7 bis 9.

www.zugutfuertietonne.de

ter als Gast in die Schulkonferenz einzuladen. So besteht die Chance, einen größeren Kreis der Schulgemeinde für dieses Thema zu sensibilisieren und auch entsprechende Beschlüsse zu verabschieden. Es kann die Kommunikation zwischen allen Beteiligten verbessert und Lebensmittel tatsächlich verantwortungsvoll eingesetzt werden.

► **Bevor wir zum Ende kommen: Wenn Sie Ihre Studie im Jahr 2020 wiederholen würden, welche Ergebnisse wünschten Sie sich?**

Kurz und knapp: die Ernährungsbildung hat die Wertschätzung von Lebensmitteln und die Verringerung der Lebensmittelverschwendung im Blick. Lebensmittelwertschätzung und eine nachhaltige Verpflegung sind zur Chefsache geworden. Die Ausgabe- und Tellerreste sind um 50 Prozent verringert worden.

► **Herzlichen Dank für das Gespräch!**

■ *Interview: Cornelia Espeter und Sabine Tholl, Mitarbeiterinnen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW*

Mehr zum Thema unter:

www.verbraucherzentrale.nrw/lebensmittelabfaelle-in-der-schulverpflegung

www.refowas.de