

Forschungswende:

Mittagsgespräch „Konsum und Ernährung“

Berlin, 29.09.2017

Bernhard Burdick

Gruppenleiter Lebensmittel und Ernährung

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V.

Forschungsprojekt ReFoWas

- **Reduce Food Waste**
- Ermittlung von Lebensmittelabfallmengen über die gesamte Wertschöpfungskette und den Konsum
- Ursachen und Maßnahmen von Lebensmittelabfall in Fall-/Studien (Obst/Gemüseanbau, Bäckereien, Haushalte, Schulverpflegung)
- Betrachtung der Umweltauswirkungen

Projektpartner:



Gefördert durch:



Ergebnisse der Fallstudie: Lebensmittelabfälle in der Mittagsverpflegung von Ganztagschulen



Forschungsfragen & Ziele

Modul Schulverpflegung

Wie sind Abfallsituation und Rahmenbedingungen in Schulen mit verschiedenen Verpflegungs- und Ausgabesystemen?
→ Daten erheben, Ursachen, Hemmnisse und Treiber analysieren

Mit welchen Interventionen kann die Abfallsituation verbessert werden?
→ Maßnahmen identifizieren & erproben, Wirksamkeit messen, Hilfen und Instrumente entwickeln

Welche Strategien, Strukturen und Schnittstellen sind für abfallarme Verpflegungsangebote notwendig?
→ Zuständigkeit, Verantwortung, Akteure & Partizipation, Kompetenzen etc.

Abfallmessungen in der Schulverpflegung

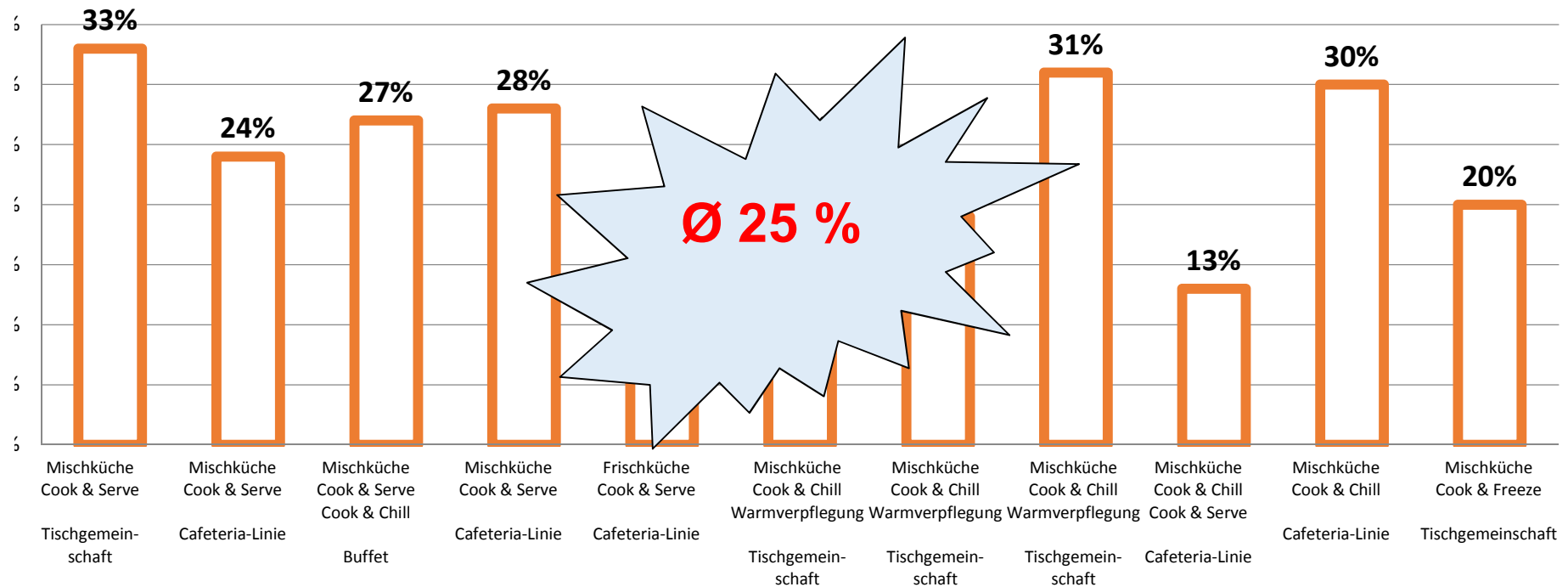
- **Messzeitraum:** 10 Verpflegungstage je Messphase/Schule
- **Verpflegung:** Mittagessen (vier verschiedene Verpflegungs- und drei Ausgabesystemen)
- **Parameter:** Produktionsmengen in Kilogramm (n. Kompon.)
Ausgabereste in Kilogramm (nach Komponenten)
Tellerreste in Kilogramm (gemischt)



Bildquelle: VZ-NRW 2016

Ergebnisse der Erstmessung

Abfallmengen in Prozent im Verhältnis zur Produktionsmenge



Ursachen

Betriebliche Strukturen - Situationsbedingt - Verhaltensbezogen

Laut **Bestellsystem** fehlende Flexibilität

Warteschlange Nervosität Überfüllt Kindgerecht Renner Penner

Zielgruppen Mitarbeiter/innen Geschmack Unwissenheit

„auf Sicherheit“ Träger **Portionsgrößen**

Lagermöglichkeiten **Überproduktion** Wertschätzung

Unruhig Feste Menükombinationen Teilnehmerzahl

Lagermöglichkeiten **Zeitmangel** Unruhig Geschmack

fehlendes Engagement

Begleitung & Beratung von fünf Schulküchen

- Auswertung der Status-Quo Messung
- Erstellung eines Ergebnishandouts
- Gemeinsame Ursachenanalyse
- Beratung durch VZ NRW und Gastronomieberater (UAW)
- Begleitung des Küchenalltags
- Erarbeitung von Handlungsoptionen
- Schüleraktionen in der Mensa
- Kontrollmessungen



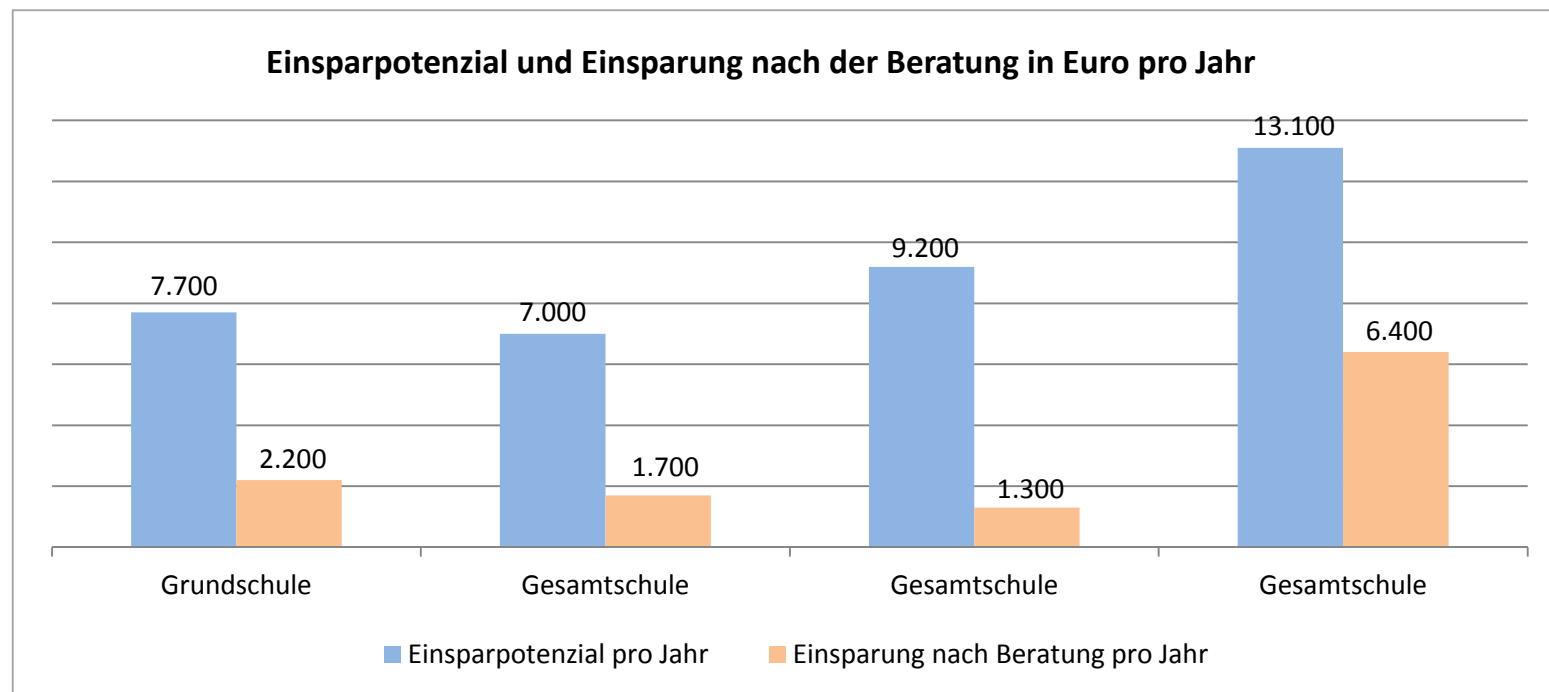
Beispiele für Abfallvermeidungsmaßnahmen

- *Produktionsmengen reduzieren*: Zwei Schulen reduzierten ihre Produktion sogar um etwa 30 %, ohne das eine sichere Versorgung der Schüler in Frage gestellt war.
- *Kontrolle von Portionsgrößen und Ausgabe- und Tellerresten* um die Produktionsmengen und Portionsgrößen anzupassen.
- *nicht kindgerechte bzw. jugendaffine Menüs austauschen oder optimieren*

Ökonomische Bewertung

Nach den Beratungen wurden Speiseabfälle im Wert von **11.600 €** eingespart

→ Das entspricht **31,4 %** vom theoretischen Einsparpotenzial der vier Schulen



Wege zu einer abfallarmen Verpflegung

Speisereste erheben und bewerten

→ Ursachenanalyse und Maßnahmen entwickeln

Kommunikation zwischen allen Akteuren verbessern

→ Feedbacksysteme (Caterer, Küche, Kita- Schulleitung, Gäste)

Verpflegung im Kita- und Schulprogramm verankern

→ Partizipation = Akzeptanzförderung

Maßnahmen umsetzen

→ Einsparungen in die Qualität der Mittagsverpflegung investieren

Kontinuierlicher Verbesserungsprozess

→ Dauerthema: im Alltag integrieren

→ Weg zu einer nachhaltigeren Schulverpflegung

Akteure der Schulverpflegung



Quelle: Verbraucherzentrale NRW

→ „Verpflegungsbeauftragte Schule“ etablieren

- Im Rahmen des ReFoWas Projektes konnten in der Schulverpflegung mit kurzfristig umgesetzten Maßnahmen 30 % der Speiseabfälle reduziert werden.
- Mit weiterem Engagement und langfristig implementierten Maßnahmen ist eine Halbierung der Lebensmittelabfälle in dieser Branche realistisch und damit das SDG-Ziel erreichbar.

Ausblick - 2017

- **Kommunikationsstrategien - „Erklärclips“ für Schulküchen**
- **Praxishilfe für eine abfallarme Schulverpflegung**
- **Mess- und Auswertungstool für Abfalldaten aus Schulen**
- **Bildungsmodule für Sekundarstufe I: „Nachhaltiges Essen“**

[Link zur Studie: http://refowas.de/](http://refowas.de/)

Vielen Dank!

Kontakt

Bernhard Burdick

Gruppenleiter Lebensmittel und Ernährung

Verbraucherzentrale NRW

Bereich Ernährung und Umwelt

Tel.: 0211/3809-359/-121

E-Mail: bernhard.burdick@verbraucherzentrale.nrw

