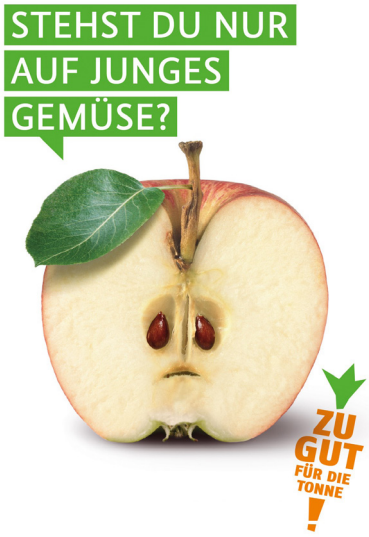
Lebensmittel gehören nicht in die Tonne!

KATZENSPRUNG
Kleine Wege. Große Erlebnisse.



© BMEL

>>Vielen in der Branche ist gar nicht bewusst, wie viel Nahrung und Geld täglich in die Tonne wandert.<<

Torsten von Borstel, Geschäftsführer der Initiative United Against Waste[1]

Zu wertvoll für die Tonne

Jedes Lebensmittel, das nicht auf dem Teller, sondern in der Tonne landet, belastet das Klima unnötig, sowohl in der Produktion als auch in der Müllentsorgung.[2] Weniger Müll bedeutet mehr Klimaschutz, daher ist ein durchdachtes Einkaufs- und Angebotsmanagement in der Gastronomie/Hotellerie essenziell – denn das entlastet auch den Geldbeutel!

Information und Kommunikation, intern und extern

- Der erste Schritt: Mitarbeitende müssen über den Zusammenhang zwischen Müllvermeidung und Klimaschutz informiert sein. Die Motivation zur Müllvermeidung kann beispielsweise über eine Beteiligung des Personals an der Gewinnsteigerung erreicht werden, die durch einen effizienteren Wareneinsatz erzeugt wird.
- Wer seine Gäste z.B. durch Aufsteller am Buffet freundlich über das Thema Abfallvermeidung informiert, trägt zum respektvollen Umgang mit Lebensmitteln bei und reduziert Reste.
- Buffets erzeugen mehr Abfall als Portionen, die am Tisch serviert werden. Kleine Hotels können beispielsweise am Abend vorher abfragen, was die Gäste frühstücken möchten, oder Extras nur auf Nachfrage am Tisch servieren.
- Front-Cooking oder ein Monitor in der Küche helfen, um bedarfsgerecht zu kochen.

Einkaufs- und Verarbeitungsmanagement: Die Menge macht's

Für die Gastronomie gilt:

- Kleinere Mengen frischer Lebensmittel einkaufen und richtig lagern
- Das ganze Produkt verarbeiten und nicht nur Teile, besonders bei Fisch und Fleisch
- Dem Gast die Wahl bieten zwischen unterschiedlichen Portionsgrößen, ggf. einen Nachschlag anbieten
- Gerichte dürfen auch mal "ausgehen"[3]
- Kleinere Teller helfen dabei, den eigenen Appetit am Buffet nicht zu überschätzen.
- Kleinere Brötchen sorgen für mehr Probiermöglichkeiten, feinere Aufschnitt-Scheiben kommen beim Gast zudem oft besser an.[1]
- Getränke nur aus Zapfanlagen, in Mehrwegflaschen oder frisch gepresst anbieten.
- Einkauf von Großgebinden und der Verzicht auf Einzel- und Einwegverpackungen als Maßnahmen zur Müllreduzierung helfen, bedarfsgerecht zu kochen.[1, 3]

So viel Wasser und CO_2-Äquivalente sind ganz umsonst investiert worden, wenn diese Lebensmittel im Müll landen.[4]

© BMEL

"Verwenden statt verschwenden"

Übriggebliebene Lebensmittel

Auch bei noch so guter Planung bleiben manchmal Lebensmittel übrig, welche noch genießbar sind. Hier hilft:

- Foodsharing: Lebensmittel werden von Foodsavern zu abgesprochenen Zeiten abgeholt und weiterverteilt oder selber verwertet. Das spart Arbeitszeit und Entsorgungskosten. Die Rechtssicherheit für die Spenderbetriebe ist gewährleistet, da alle Foodsaver eine Rechtsvereinbarung unterschreiben, mit der sie die volle Verantwortung für die abgeholten Lebensmittel übernehmen.[5]
- Too Good To Go: Apps wie „Too Good To Go" helfen vor allem Restaurants, Bäckereien und Supermärkten, vor Ladenschluss noch übrig gebliebenes Essen preisgünstig abzugeben.
- Bier & Knödel aus altem Brot: Die Firma „Damn Good Food & Beverages" sammelt unverkauftes Brot aus Bäckereien und braut daraus Bier. Die Firma Knödelkult macht aus altem Brot „Knödel im Glas".[6]
- „Zu gut für die Tonne!" bietet u.a. mit einer App ebenfalls viele Ideen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung im Alltag – auch wenn diese sich in erster Linie an Verbraucher richtet.

Lebensmittelabfälle: Ein wertvoller Rohstoff

Auch wenn Lebensmittel nicht mehr verzehrbar sind, bleiben sie aufgrund ihrer hohen Energiedichte ein wertvoller Rohstoff. Unternehmen wie ReFood oder Veolia Umweltservices sammeln Lebensmittelreste ein, von denen in Deutschland jährlich bis zu zwei Millionen Tonnen anfallen, und wandeln diese in erneuerbare Energien um. Aus vergorenen Resten entsteht Dünger, aus Öl Biodiesel.[7]

Quellen:

1 Von Borstel, T., zit. nach Usleber, V., 2017: Weniger wegwerfen am Buffet – Tipps vom Experten. **www.tophotel.de**, abgerufen September 2018.

2 Deutsche Umwelthilfe, o.J.: Keine Lebensmittel für die Tonne! **www.duh.de**, abgerufen September 2018.

3 Bayerisches Landesamt für Umwelt, o.J.: Ressourceneffizienz durch Abfallvermeidung und Wertstoffseparation. **www.abfallratgeber.bayern.de**, abgerufen September 2018.

4 Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2018: Welche Ressourcen verbraucht unser Essen? **www.zugutfuerdietonne.de**, abgerufen September 2018.

5 Foodsharing e.V., o.J.: Für Unternehmen. **www.foodsharing.de**, abgerufen September 2018.

6 WirtschaftsWoche, 2017: Aus Brot wird Bier. **www.wiwo.de**, abgerufen September 2018.

7 Heckel , M & Liebrich, S. in: Süddeutsche Zeitung, 2010: Aus Müll Geld machen. **www.sueddeutsche.de**, abgerufen September 2018.

Gefördert durch:
Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages
NATIONALE KLIMASCHUTZ INITIATIVE

Projektpartner
COMPASS CONSULTING MARKETING TRAINING
fairkehr DER VERLAG Konsequent. Ökologisch. Gut.
Naturparke Deutschland
tippingpoints agentur für nachhaltige kommunikation