

Lebensmittelabfälle in Kantinen: Bewusstsein von Küchenpersonal und Gästen schärfen

Im Schnitt fast 100 g Abfall pro Mahlzeit / Thünen-Institut befragt Küchenleitungen

In den Küchen deutscher Rehakliniken und Betriebskantinen landen jährlich über 100.000 € im Müll. Der Grund sind Lebensmittelabfälle. Rund 28 Tonnen fallen dort pro Jahr und Küche im Durchschnitt an. Diese Zahlen haben Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen des Braunschweiger Thünen-Instituts im Projekt ELoFoS (Efficient Lowering of Food Waste in the Out-of-Home Sector) ermittelt. Die Forschenden interviewten dazu Küchenleitungen und werteten Fragebögen aus.

„Besonders Ausgabeverluste und Tellerreste tragen zum Lebensmittelabfall bei“, erläutert Projektleiter Dr. Thomas Schmidt. „Süßspeisen, Eier und Eierspeisen sowie Fisch werden meist aufgegessen, aber gegartes Gemüse, Stärkebeilagen, Suppen und Soßen landen häufig im Abfalleimer.“ Ausgabeverluste sind Speisen, die bereits die Küche verlassen haben, dann aber am Buffet oder in der Ausgabe übrig bleiben. Tellerreste sind Speisen, die von den Gästen nicht gegessen werden und als Reste auf deren Tellern verbleiben. Zu den Stärkebeilagen gehören beispielsweise Kartoffeln, Reis und Nudeln. Im Schnitt entstehen pro Mahlzeit fast 100 Gramm Abfall.

Als wichtigste Hindernisse bei der Reduzierung von Lebensmittelabfällen nannten die Befragten hohe Ansprüche der Gäste sowie einen schwer einzuschätzenden Bedarf aufgrund schwankender Nachfrage. Um Abhilfe zu schaffen, empfehlen die Forschenden, sowohl beim Küchenpersonal als auch bei den Gästen das Bewusstsein für Lebensmittelabfälle zu schärfen. Denn diese Abfälle bedeuten nicht nur einen finanziellen Verlust für die Unternehmen – die Produktion von Lebensmitteln wirkt sich auch auf die Umwelt aus; beispielsweise durch die Freisetzung von Treibhausgasen und die Verwendung von Düngemitteln und Pestiziden.

Im ELoFoS-Projekt arbeiten Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen des Thünen-Instituts für Marktanalyse und der Universität Stuttgart gemeinsam mit Partnern aus der Praxis an effizienten Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle. Erste Maßnahmen, die umgesetzt werden, ist das Messen der Abfälle und das Schärfen des Bewusstseins für die

Thünen-Institut

Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei
Bundesallee 50
38116 Braunschweig
www.thuenen.de

Pressesprecher:

Dr. Michael Welling
Fon: 0531-596 1016
Fax: 0531-596 1099

pressestelle@thuenen.de

Problematik, beim Küchen- und Servicepersonal beispielsweise durch Schulungen. Eine weitere Maßnahme, die mit den Praxispartnern angegangen wird, ist die sinnvolle Verwertung von unvermeidbaren Abfällen wie Fischköpfen.

Die Projektergebnisse der Befragung von Küchenleitungen haben die Forschenden nun im [Thünen Working Paper 161](#) zusammengefasst.

Das ELoFoS-Projekt wird durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages gefördert. Der Projektträger ist die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE).

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Kontakt:

Dr. Thomas Schmidt, Manuela Kuntscher

Thünen-Institut für Marktanalyse, Braunschweig

Tel.: 0531 596-5314, -5342

E-Mail: thomas.schmidt@thuenen.de, manuela.kuntscher@thuenen.de