

MONEYTOR

GROßKÜCHENABFALL VERGLEICHEN & EINSPAREN

United Against Waste, April 2018



Das Problem

- Lebensmittelabfall ist Kostentreiber in der GV*
 - In öst. Großküchen fallen pro Jahr rund 60.000 Tonnen Lebensmittelabfall an (exkl. Zubereitungsreste)
 - An einzelnen Standorten kann der Warenwert dieser Abfälle deutlich über EUR 200.000 liegen
 - Hauptursache sind Tellerreste und Überproduktion
- Fehlende Tools zur Abfallreduktion
 - Küchenleitungen kennen oft nicht die Mengen der entsorgten Lebensmittelabfälle
 - Keine Richtwerte, wieviel Lebensmittelabfall unter welchen Bedingungen „normal“ ist
 - Thema ist nicht „am Radar“ & Einsparmöglichkeiten für Management nicht sichtbar



* Quelle: *Wissenschaftliche Abfallerhebungen in 23 GV-Betrieben durch BOKU & UAW (2014-2015)*

DIE LÖSUNG: Lfd. Monitoring von zwei Kennzahlen

AUSGEGEBENES
ESSEN

&

ENTSORGTER
LEBENSMITTELABFALL



= Hohe Aussagekraft & Wirkung
bei wenig Aufwand!



Pilotprojekt 2017: Entwicklung Monitoring



- Entwicklung einer branchenweiten Systematik
- Teilnehmende Partner:



Ordensklinikum
Linz

Barmherzige
Schwestern
Elisabethinen



gespag
OÖ. GEUSUNTS- UND SPITALS-AG



kulinario®
NÄHRWERT MIT MEHRWERT



kav
krankenanstalten verbund
Unternehmen Gesundheit



STADT: SALZBURG



SANA
Catering

Landesklinikum
MAUER



WIR MACHEN GUTES BESSER



sodexo®
QUALITY OF LIFE SERVICES

svgroup

3L business lounge

- Testlauf an insgesamt 69 Großküchen-Standorten (6 Monate)
 - 19 Krankenhäuser / 14 Pflegeheime / 21 Betriebsrestaurants / 15 Gemischte

Pilotprojekt 2017: Vorgehensweise



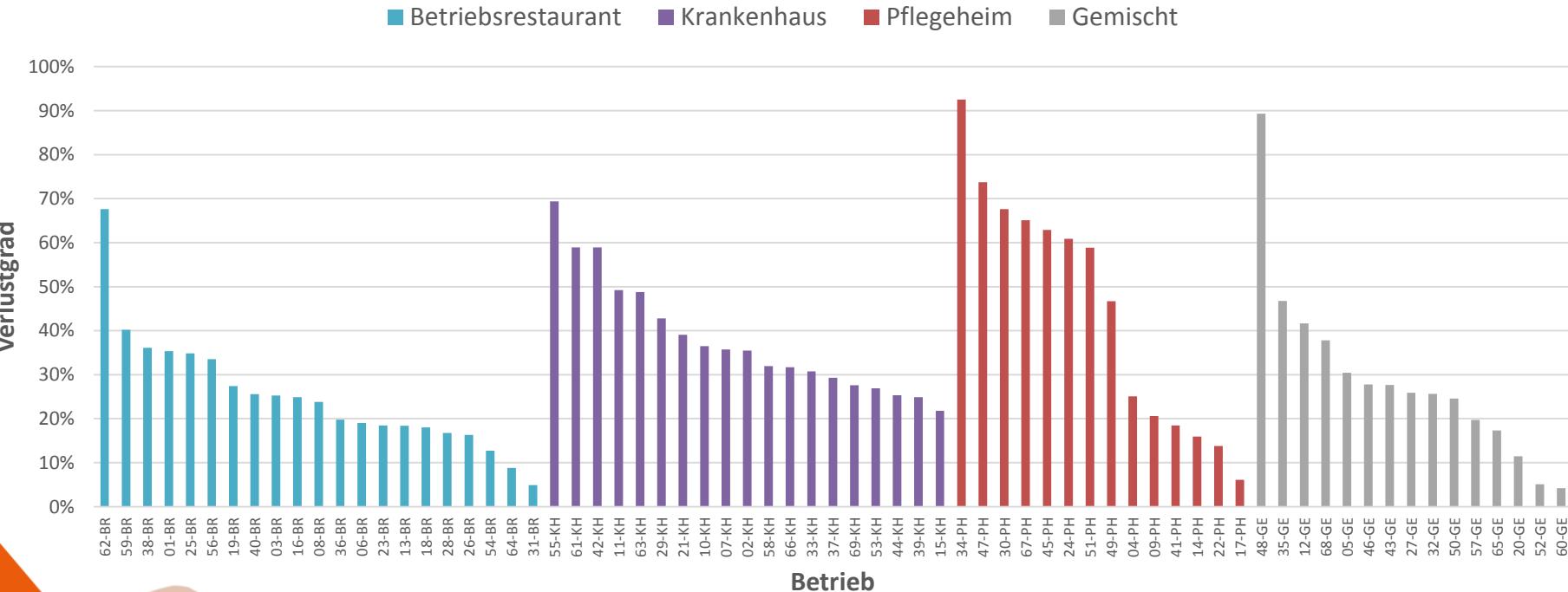
- **Einmalige Erfassung der Profildaten pro Standort**
 - Betriebstyp, Organisationsform, Öffnungstage, Produktionssystem, Ausspeisesysteme, Angebotsvielfalt, Durchschnittsgrößen der Portionen, Wählbarkeit bei Portionsgrößen u.v.a.
- **Monatliche Erfassung der Ausspeise- und Abfalldaten**
 - Anzahl der ausgegebenen Speisen pro Kategorie (Hauptspeisen, Suppen, Desserts etc.)
 - Entsorgtes Volumen bzw. Gewicht des Küchenabfalls (lt. Abrechnung durch Entsorger)
- **Berechnung des sog. „Verlustgrades“ als zentrale Kennzahl**
 - Menge Küchenabfall im Verhältnis zur Gesamtausspeisung (in Prozent)
 - Bereinigung um verzerrende Faktoren (z.B. nicht erfassbare Abfälle an Außenstellen, entzogene Flüssigkeit bei Entwässerungsanlagen)
- **Vergleich zwischen Standorten ähnlicher Typologien**
 - Allgemeine Auswertungen & selektive Gegenüberstellungen anhand der Profildaten

Pilotprojekt 2017: Verlustgrade



Verhältnis des gesamten Lebensmittelabfalls* zur ausgegebenen Essensmenge in %

* Lagerverluste, Zubereitungsreste, produzierte aber nicht ausgegebene Speisen, Teller- und Buffetreste



Pilotprojekt 2017: Verlust beim Wareneinsatz



Jährlicher Wareneinsatz des entsorgten LM-Abfalls (inkl. Zubereitungsreste):

- *im Durchschnitt pro teilnehmendem Krankenhaus (19 Standorte)*

EUR **211.000**

- *im Durchschnitt pro teilnehmendem Pflegeheim (14 Standorte)*

EUR **101.000**

- *im Durchschnitt pro teilnehmendem Betriebsrestaurant (21 Standorte)*

EUR **46.000**

- *Insgesamt an allen teilnehmenden 69 Pilotstandorten*

EUR **7.879.740**

Pilotprojekt 2017: Kernergebnisse

- Hohe Bandbreite beim Verlustgrad
 - 4 – 86 % (inkl. Zubereitungsreste!)
- Tendenziell höhere Abfallquoten bei:
 - Pflegeheimen und Krankenhäuser ggü. Betriebsrestaurants
 - Finalisierungsküchen ggü. Frischküchen (trotz eingerechneter Zubereitungsreste!)
 - Standorten mit hoher Anzahl von Ausgabestellen bzw. Vielzahl von Ausspeisesystemen
 - Niedriger & hoher Angebotsvielfalt ggü. mittlerer Angebotsvielfalt (4-6 wählbare Gerichte)
 - Standorten, die nur eine Einheitsportionsgröße anbieten (nur CARE!)
 - Standorten mit größeren Standardportionen ggü. kleineren Standardportionen (nur CARE!)
- Deutliche Unterschiede zwischen einzelnen Betreibern
 - Die Organisationsstruktur, Arbeitsprozesse bzw. Unternehmenskultur haben wesentlichen Einfluss auf das Lebensmittelabfallaufkommen



Ab 2018: Managementsystem zur Abfallreduktion



- Standards für die Umsetzung von Reduktionsmaßnahmen
 - Einheitliche Vorgehensweisen bei Standorten mit auffälligen Abfallquoten
 - „Bottom-up“ Ansatz: Standorte analysieren zu Beginn selbst und arbeiten eigene Strategien aus; Falls diese nicht greifen, kommen Trainings & Coachings zum Einsatz
- Aufeinander aufbauende Eskalierungsstufen je nach Handlungsbedarf
 1. Selbstevaluierung durch die Standorte unter Einbeziehung aller relevanten Bereiche (z.B. Küchenleitung, Service, Pflege, Diätologie, Controlling, F&B Manager)
 2. Peer-2-Peer Workshops: Wissenstransfer zwischen Standorten mit ähnlichen Rahmenbedingungen durch individualisierte Diskussionsformate
 3. Coachings (extern oder intern): Standorte mit anhaltend hohen Abfallmengen werden durch strukturelle und organisatorische Veränderungsprozesse begleitet
- UAW stellt Tools zur Verfügung und begleitet bei der Umsetzung
- Mittelfristig soll daraus ein Labelling-System etabliert werden (ab 2019)

Tarife & Leistungen 2018

Erweiterter Umfang bzw. Neu 2018

Leistungen durch UAW (Lfd. Monitoring & Umsetzung der Eskalierungsstufe 1)

- Einmalige Erfassung der Standorte mit detaillierten Profildaten im System
- Monatliche Erfassung der Abfall- und Ausspeisemengen der Standorte (12 Monate)
- Bereitstellung von vierteljährlichen Performance-Reports mit Benchmarking-Funktionen
- Empfehlungen für weiterführende Maßnahmen pro Standort (Einstufung Handlungsbedarf)
- Bereitstellung eines Selbstevaluierungs-Tools für die 1. Eskalierungsstufe
- Bereitstellung User-Manual und Managementhandbuch
- Lfd. Support zur Ermittlung der Daten sowie Umsetzung der Management-Guidelines
- inkl. UAW-Partnerschaft: Teilnehmende Betreiber werden Partner von UAW (vgl. Folie 12)
- exkl. Umsetzung Eskalierungsstufen 2 & 3 (Maßgeschneiderte Angebote bei Bedarf)



Jährliche Kosten (exkl. USt)

Anz. Standorte	Jahresgebühr PRO Standort in Euro	Anz. Standorte	Jahresgebühr PRO Standort in Euro
1	600 (=50 p.M. statt bisher 75)	30	252 (=21,00 p.M. statt bisher 30)
5	480 (=40 p.M. statt bisher 50)	35	237 (=19,75 p.M. statt bisher 30)
10	420 (=35 p.M. statt bisher 40)	40	222 (=18,50 p.M. statt bisher 30)
15	375 (=31,25 p.M. statt bisher 40)	45	216 (=18,00 p.M. statt bisher 30)
20	330 (=27,50 p.M. statt bisher 40)	50+	210 (=17,50 p.M. statt bisher 30)
25	285 (=23,75 p.M. statt bisher 30)	Vollständige Tarifliste 2018 (inkl. Zwischenschritten) im Anhang	

Inkludierte Kommunikationsleistungen

Bereich	Leistung
Logo Präsenz im UAW-Disclaimer...	...auf der Startseite von www.united-against-waste.at
	...bei Medienaktionen (in Pressemappen und Aussendungen)
	...auf Präsentationen bei Branchenevents & Seminaren
	...auf neuen Werbematerialien der Initiative
	...im UAW-Newsletter (3-5 Ausgaben pro Jahr)
Nennung bei begleitenden Presseaktivitäten & Fachvorträgen	Namentliche Nennung als Partner im Rahmen von Presseaktionen, Medienmitteilungen & Fachvorträgen zum Großküchenmonitoring-Projekt
Verwendung UAW Logo & Banner	UAW-Logo zur eigenen Bewerbung der Partnerschaft mit der Initiative
Plaketten für teilnehmende Standorte	Plaketten bzw. Aushänge zur Information der Endkunden über Projektteilnahme
Textbausteine & Pressematerialien	Bereitstellung von Textmodulen und Pressematerialien für die eigene Kommunikationsarbeit (Web, Print, Newsletter, Social Media, Medienkooperationen, Kundenpräsentationen etc.)
Einbindung in interne Kommunikation	Teilnahme des Betreibers an UAW-Partnertreffen und Vorstellung im Newsletter



Erweiterter Umfang bzw. Neu 2018



Ihre Vorteile



- ✓ **Günstiges & zeitsparendes Tool** zur lfd. Überwachung des Lebensmittelabfalls
- ✓ Belastbare **Branchenvergleiche**, die Ihre Standorttypologien berücksichtigen
- ✓ Identifikation Ihrer Standorte mit **Handlungsbedarf** beim LM-Abfall
- ✓ **Standardisierte Prozesse & Tools** für Reduktionsmaßnahmen
- ✓ Laufende **Sensibilisierung und Evaluierung** Ihrer Mitarbeiter
- ✓ Harte Fakten als **Argumentationsgrundlage** intern & ggü. Ihren Auftraggebern
- ✓ **Öffentliche Profilierung** Ihres Engagements gegen Lebensmittelabfall

→ **Reduktion des Wareneinsatzes!**



ist eine gemeinsame Initiative von



BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS



Abfallvermeidungs-Förderung
der österreichischen
Sammel- & Verwertungssysteme
für Verpackungen

rethinkreduce
rethinkreduce
rethinkreduce



UNIVERSITY
OF APPLIED SCIENCES
UPPER AUSTRIA



Rückfragen & Kontakt:



tatwort Nachhaltige Projekte GmbH

Mag.(FH) Andreas Zott

andreas.zott@tatwort.at

+43 1 4095581-215

Sarah Waldhuber, BA

sarah.waldhuber@tatwort.at

+43 1 4095581-225



Dieses Projekt wird unterstützt von:

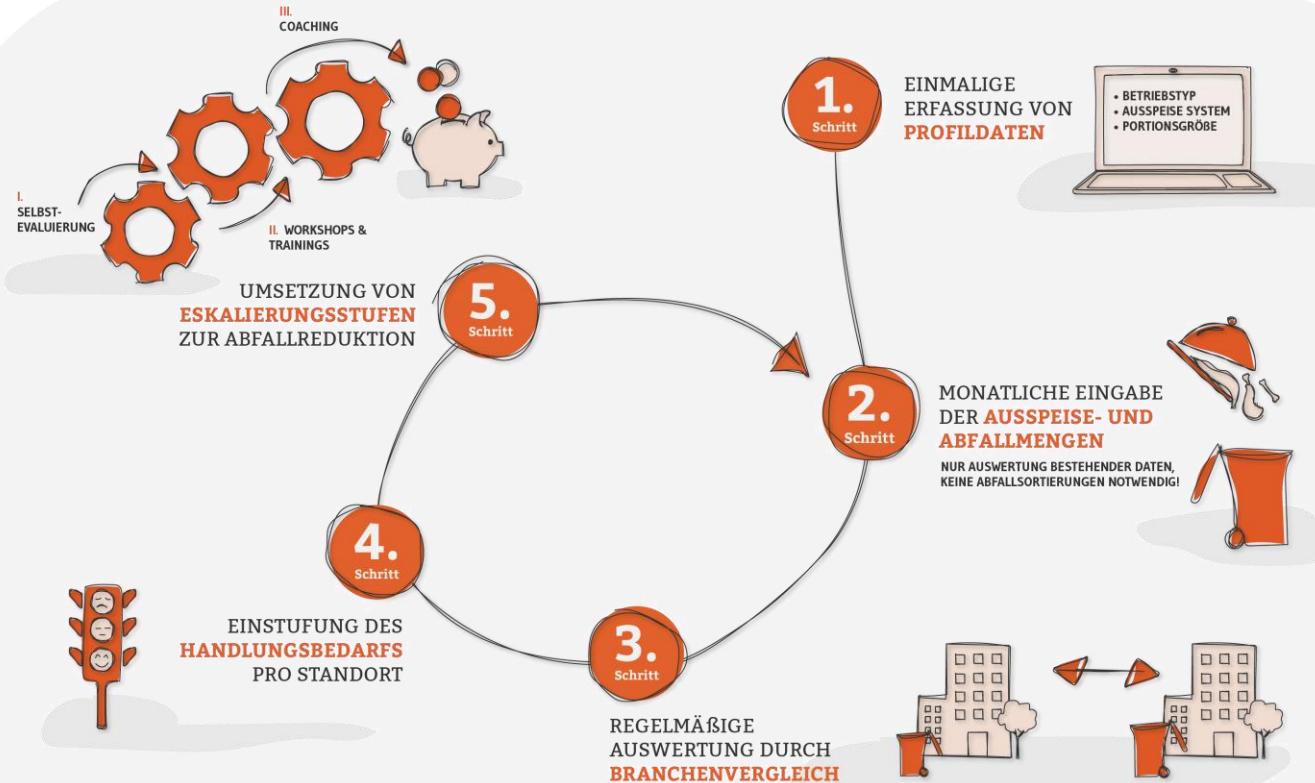


**BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS**

ANHANG

MONEYTOR: SO FUNKTIONIERT'S IM DETAIL

Moneytor: Prozessübersicht



1.

Schritt

Einmalige Erfassung von Profildaten



- Küchenstandorte werden anonymisiert in einer Datenbank angelegt
- Pro Standort werden einmalig detaillierte Profilinformationen abgefragt
 - Betriebstyp, Organisationsform, Öffnungstage, Ausspeisesysteme, Angebotsvielfalt, Durchschnittsgrößen der Portionen, Wählbarkeit bei Portionsgrößen bzw. Beilagen, System der Abfallentsorgung, Anteil der Zubereitungsreste im Gesamtabfall u.a.
 - Die Erfassung erfolgt durch die Standortleitung in einem Online-System
- Definition eines/einer KoordinatorIn pro Betreiber
 - Kommunikationsschnittstelle zwischen den einzelnen Küchenstandorten und UAW
 - Verantwortlich für die interne Koordination & Konsolidierung der einzuspeisenden Daten
 - Briefing und laufendes Coaching durch UAW



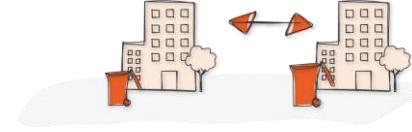
Monatliche Eingabe der Ausspeise- und Abfallmengen



- Pro Monat werden jeweils die Gesamtausspeisung und die Gesamtmenge der entsorgten Küchenabfälle im Online-System erfasst
 - Ausspeisemenge: Anzahl der ausgegebenen Portionen pro Kategorie (Hauptspeisen Mittag, Hauptspeisen Abend, Frühstücke, Suppen, Salate etc.)
 - Abfallmenge: Verrechnete Anzahl der entleerten Küchentonnen durch den Abfallentsorger (bzw. verrechnetes Volumen/Gewicht bei Tankentleerungen)
- Erfassung erfolgt rückwirkend pro Quartal (jeweils die letzten 3 Monate)
 - Double-Check Verfahren: Die Daten werden von dem/der internen KoordinatorIn sowie von UAW auf Plausibilität und Richtigkeit geprüft
- Nur bestehende Daten werden verwertet, es sind keine Abfallsortierungen oder Verwiegungen notwendig!

3. Schritt

Lfd. Auswertung durch Branchenvergleich

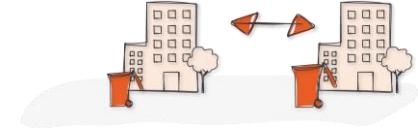


- Ermittlung des „Verlustgrades“ als einheitliche Kennzahl
 - Zeigt das Verhältnis zwischen Entsorgungs- und Ausspeisemenge in Prozent
 - Ermöglicht einen Vergleich zwischen allen teilnehmenden Standorten
 - Kennzahl wird von Verzerrungsfaktoren bereinigt:
Extrahierte Flüssigkeit bei Entwässerungsanlagen, hinzugefügtes Spülwasser bei Tanksystemen, nicht erfassbare Speisereste von Außenstellen, Zubereitungsreste bei hohem Einsatz von unverarbeiteten Lebensmitteln etc.
- Quartalsweise Erstellung von Performance-Reports durch UAW
 - Nur Standorte mit ausreichender Datenqualität fließen in die Auswertung ein
 - Anonymisierte Ergebnisse mit Kennzeichnung der eigenen Standorte





Lfd. Auswertung durch Branchenvergleich

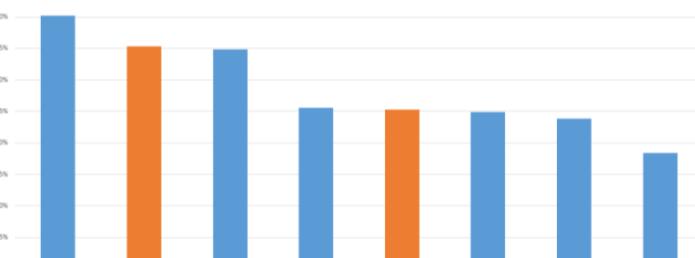


- Vergleich der Verlustgrade innerhalb von „Standort-Clustern“
 - Innerhalb einer Betriebskategorie werden Standorte mit ähnlicher Typologie (z.B. Größe, bediente Essenszeiten, Produktionssystem, Ausspeisesystem) miteinander verglichen
 - Filterfunktionen ermöglichen individuelle Gegenüberstellungen der Ergebnisse

Code	Verlustgrad (Ergebnis)	Betriebs- kategorie	Organisations- form	Anteil Frisch- produktion	Convenience- Grad	Angebotsvielfalt	Ausspeisung in Portionen	Anzahl Ausgabesysteme	Durchschnittsge- wicht (bzw. -)	
									Hauptspeisen	Ø Anzahl der ausgegebenen Portionen an
62-BR	68% BR	BR = Betriebs- restaurant	Eigen = im Eigentum der verpflegten Einrichtung	100%	5%	3	4.701	2	450	
59-BR	40% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	100%	5%	6	21.052	2	250	
38-BR	36% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern = Externer vertraglicher Partner	100%	20%	3	7.549	1	375	
01-BR	35% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	100%	10%	8	21.969	1	420	
25-BR	35% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	90%	10%	4	12.126	1	400	
56-BR	33% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	100%	20%	3	6.827	2	375	
19-BR	27% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	98%	20%	3	8.380	1	400	
40-BR	26% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	100%	10%	8	34.803	1	420	
03-BR	25% BR	BR = Betriebs- restaurant	Eigen	90%	20%	3	11.422	2	450	
16-BR	25% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	100%	5%	9	42.741	1	380	
08-BR	24% BR	BR = Betriebs- restaurant	Eigen	100%	20%	4	21.685	2	400	
36-BR	20% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	100%	10%	6	4.861	1	400	
06-BR	19% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	70%	20%	4	17.037	2	500	
23-BR	18% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	90%	5%	3	5.600	2	450	
13-BR	18% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	100%	21%	4	31.894	1	450	
18-BR	18% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	60%	35%	3	8.267	2	358	
28-BR	17% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	100%	10%	6	7.301	2	400	
26-BR	16% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	70%	10%	4	11.949	2	500	
54-BR	13% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	70%	20%	4	7.539	2	500	
64-BR	9% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	70%	15%	5	33.354	2	450	
31-BR	5% BR	BR = Betriebs- restaurant	Extern	80%	10%	5	10.945	2	400	

Beispiel für eine gefilterte Auswertung:

- Nur Betriebsrestaurants
- Anteil Frischproduktion > 80 %
- Ausspeisung > 10.000 Portionen p.M. (Hauptspeisen)



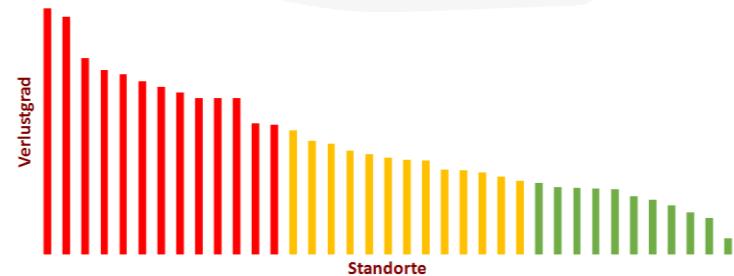


Einstufung des Handlungsbedarfs pro Standort



Neu 2018

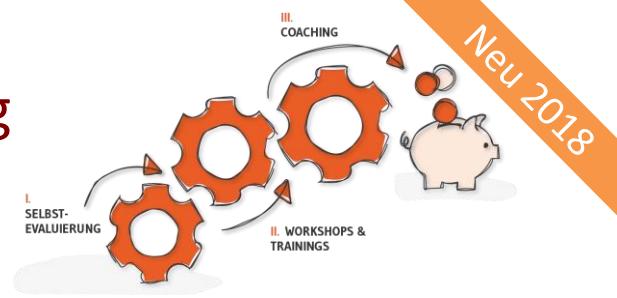
- Reihung jedes Clusters nach Verlustgrad
 - Schlechtestes Drittel = Hoher Handlungsbedarf
 - Mittleres Drittel = Mittlerer Handlungsbedarf
 - Bestes Drittel = Niedriger Handlungsbedarf
- Unterschiedliche Maßnahmenempfehlungen je nach Handlungsbedarf



Niedriger Handlungsbedarf	→ Eskalierungsstufe 1 (Selbstevaluierung)
Mittlerer Handlungsbedarf	→ Eskalierungsstufen 1 + 2 (Workshops & Trainings)
Hoher Handlungsbedarf	→ Eskalierungsstufen 1 + 2 + 3 (Individuelles Coaching)
Ausreißer (nach oben oder unten)	→ Detaillierte Überprüfung der Daten
Unzureichende Datenqualität	→ Maßnahmen zur Verbesserung der Datenlage



Eskalierungsstufe 1: Selbstevaluierung

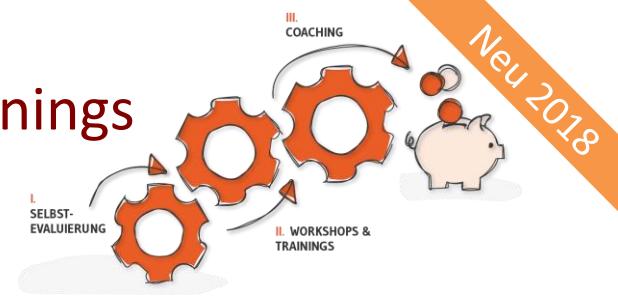


Neu 2018

- Interne Team-Evaluierung am Standort
 - Arbeitstreffen der Verantwortlichen aller relevanten Bereiche (z.B. Küche, Service, Pflege, Diätologie, HR, Controlling, Einkauf, F&B Manager etc.)
 - Analyse mit Checkliste: Was sind vermutete Hauptursachen und wesentliche Einsparpotenziale?
- Formulierung von 3 zentralen Verbesserungsmaßnahmen
 - Festlegung von konkreten Umsetzungsschritten, Verantwortlichkeiten & Fristen
- Schriftliche Vereinbarung als internes Controlling-Tool
 - Teilnehmer bestätigen mit Unterschrift die ausgefüllte Checkliste
 - Das Dokument wird an das übergeordnete Management übermittelt



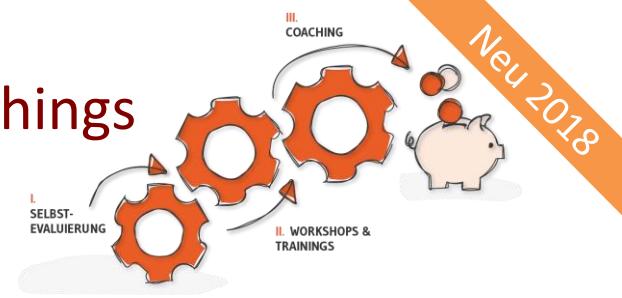
Eskalierungsstufe 2: Workshops & Trainings



- **Peer2Peer Workshops**
 - Moderiertes Diskussionsformat zum Erfahrungsaustausch und Wissenstransfer
 - 3-5 Standorte aus einem Cluster (ähnliche Typologien bzw. Rahmenbedingungen)
 - Mehrere Schlüsselpersonen pro Standort (Küchenleitung, F&B Manger, Pflege etc.)
 - Fokus auf max. 3 Kernthemen mit gemeinsamer Relevanz für alle
 - Zusammenbringen von guten und schlechten Performern → „Warum funktioniert's bei den einen besser als bei den anderen?“
 - Innerhalb eines Betreibers bzw. auf Wunsch auch unternehmensübergreifend
- **Entwicklung von modularen Trainingsangeboten & Tools**
 - Sicherung & Generalisierung der Workshop-Ergebnisse als Content für Trainingsangebote
 - Erhebung im Zuge der Workshops: Welchen Trainingsbedarf gibt es für welche Mitarbeitergruppen? Welche Tools werden hierfür benötigt?



Eskalierungsstufe 3: Individuelle Coachings



Neu 2018

- **Variante A: Externe Coachings**
 - Am Standort wird das geförderte Beratungsprogramm „Küchenprofi[t]“ durchgeführt
 - Detailerhebung der Lebensmittelabfälle und Begleitung durch externen Großküchen-Profi
- **Variante B: Interne Coachings**
 - Qualifizierung von „Lebensmittelabfall-BotschafterInnen“ pro Betreiber → kommen aus den eigenen Reihen (z.B. KüchenleiterInnen mit Engagement zum Thema)
 - Agieren als unternehmensinterne Berater und begleiten Standorte mit anhaltend hohen Abfallmengen durch strukturelle/organisatorische Veränderungsprozessen
 - Schulung durch Train-the-Trainer Workshop, BotschafterInnen werden vernetzt
 - UAW stellt bei Bedarf die Küchenprofi[t]-Beratersoftware zur internen Anwendung zur Verfügung bzw. vermittelt die Durchführung von Lebensmittelabfallsortierungen

Beispiele für Einsparmaßnahmen (1)

- Standardportionen verkleinern
- Freie Wahl bei Portionsgrößen und Beilagen einführen
- Kommunikation zwischen Küche, Pflege und Diätologie verbessern (Care)
- Optimierungen & Schulungen hinsichtlich der Bestellsoftware
- Mitnahmeboxen für Kunden einführen (Betriebsverpflegung)
- Einheitliches Portionier- und Schöpfwerkzeug
- Einsatz von teilbaren und flachen Gebinden bei Buffets
- Einführung eines Front Cooking-Bereichs
- Umstieg auf Automaten bzw. SB-Zapfsysteme für Getränke



Beispiele für Einsparmaßnahmen (2)

- Verbesserung der Vorbestellsysteme
- Haltbarmachung von Überproduktion durch div. Verfahren
- Weiterverarbeitung zu viel produzierter Speisen zu neuen Gerichten bzw. Ausgabe als Essen für MitarbeiterInnen
- Zubereitungsreste trennen und Verwertbares zu Suppen, Soßen etc. verarbeiten (ggf. für spätere Verarbeitung einfrieren)
- Lfd. Schulung und Sensibilisierung der Küchenkräfte
- Bewusstseinsbildung bei den Endkunden
- Anpassen bzw. Nachverhandeln von Vertragsbedingungen
- Aufstockung von Personalressourcen



→ Hier finden Sie eine umfassende Sammlung von Einspartipps & Erfahrungsberichten in der GV!