

Vorabinformation für Betriebe

Ablauf der Lebensmittelabfall-Erhebungen im Rahmen von KÜCHENPROFI[T]

Vielen Dank, dass Sie das Küchenprofi[t]-Beratungsangebot zur Reduktion von Lebensmittelabfall in Anspruch nehmen! Im Folgenden finden Sie einige nützliche Informationen zum Ablauf und zu Vorbereitungsmaßnahmen.

Was wir von Ihnen benötigen:

- ✓ Allgemeine Eckdaten zu Ihrem Betrieb: IhrE BeraterIn lässt Ihnen im Vorfeld der Beratung einen Online-Link zum „Ertsbefragungsbogen“ zukommen bzw. bespricht die Rahmenbedingungen direkt mit Ihnen.
- ✓ Informationen zur ausgegebenen Lebensmittelmenge am Erhebungstag (Anzahl an verkauften Portionen pro Gericht, sowie Gewicht pro Gericht ohne Tellergewicht). Sie können die benötigten Informationen teilweise bereits vor der eigentlichen Erhebung zusammenstellen.
- ✓ Kontakt zu einer/einem AnsprechpartnerIn in der Küche, die bei der Erhebung mithilft und die Ansprechperson für das Erhebungsteam vor Ort ist.

Teil 1: Lebensmittelabfallerhebung

Ziel der Lebensmittelabfallerhebung ist die Ermittlung der gesamten Ausspeisemenge und die Erhebung aller anfallenden Lebensmittelabfälle in Ihrem Betrieb an einem repräsentativen Tag – sortiert nach verschiedenen Bereichen (z.B. Tellerreste, Buffetreste, etc.) und Produktgruppen (Fleisch/Fisch, Sättigungsbeilagen, etc.). Die erfassten Daten dienen dazu, mögliche Einsparpotenziale in Ihrem Betrieb zu identifizieren und mit Branchen-Durchschnittswerten zu vergleichen. Für die Abfallerhebung kommt ein Erhebungsteam (1 bis 2 eigens dafür geschulte Analysefachkräfte) einen Tag lang in Ihren Betrieb. Das Team führt gemeinsam mit einer MitarbeiterIn aus Ihrem Küchenteam die Abfallerhebung durch.

Wichtig: Bitte informieren Sie Ihr Küchenteam vorab und geben eineE AnsprechpartnerIn für die Analysefachkraft im Vorfeld bekannt. Die Abfallanalysefachkraft koordiniert den Erhebungsprozess vor Ort – um eine aussagekräftige Erhebung durchführen zu können, ist allerdings die Mithilfe Ihres Teams gefragt.

Teil 2: Beratungsgespräch

Der/die Beraterin bespricht die Ergebnisse der Erhebung an einem anderen mit Ihnen vereinbarten Termin und gibt individuelle Tipps und Anregungen für Optimierungsmaßnahmen. Beim Gespräch erhalten Sie auch einen Abschlussbericht.

Detailinfos zur Lebensmittelabfallerhebung:

- Die Abfallanalyse wird am Erhebungstag so gut wie möglich in die Abläufe in Ihrer Küche integriert.
- Das Erhebungsteam (1 bis 2 Abfallanalysefachkräfte) bringt ein Wiege- und Sortierequipment mit: dazu zählen Tröge, Eimer und eine Waage. Das Erhebungsteam richtet sich in Absprache mit Ihnen damit einen „Arbeitsplatz“ ein (idealerweise im Abwaschbereich/in der Nähe der Küche).
- Bitte stellen Sie die gesamten Lebensmittelabfälle, die an diesem Tag anfallen, dem Erhebungsteam zur Verfügung. Bitte informieren Sie auch Ihr Team, dass sie an diesem Tag die anfallenden Lebensmittelabfälle nicht wie gewohnt entsorgen, sondern dem Erhebungsteam zur Verwiegung zur Verfügung stellen.
- Falls in Ihrem Betrieb auch MitarbeiterInnenessen in der betreffenden Küche hergestellt werden, die auch zu Lebensmittelabfällen führen (v.a. sowohl Zubereitungsreste als auch Tellerreste), informieren Sie bitte das Erhebungsteam darüber und stellen Sie auch diese Abfälle entsprechend bereit.
- Die Erhebung inkludiert alle Lebensmittelreste: dazu zählen auch Knochen, Schalen, Reste in den Töpfen, Reste am Buffet und Tellerretouren.
- Wir unterscheiden bei der Erhebung fünf Bereiche: 1. Lagerverluste, 2. Zubereitungsverluste, 3. nicht ausgegebene Speisen, 4. Buffetreste/Schüttreste, 5. Tellerreste.
- Nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle (z.B. Schalen) werden bei der Erhebung erfasst, bei der Berechnung der Lebensmittelabfallquote am Schluss dann herausgerechnet, denn diese fallen zwangsweise an.
- Die Lebensmittelabfälle aus den Bereichen 1, 3, 4 und 5 werden vom Erhebungsteam noch weiter in sechs verschiedene Kategorien unterteilt: Fisch/Fleisch, Stärke-/Sättigungsprodukte, Gemüse/Obst/Salat, Suppen, Milchprodukte, Sonstiges/Süßspeisen.
- Behalten Sie am Erhebungstag die normalen Arbeitsabläufe in Ihrem Betrieb so gut wie möglich bei, sodass es zu keinen Änderungen bei den Entscheidungen, ob ein Lebensmittel verarbeitet, ausgegeben, von den MitarbeiterInnen gegessen oder weggeworfen wird, gibt, um eine möglichst aussagekräftige Analyse zu erhalten.
- Je nach Größe und Komplexität des Betriebs, kann es vorkommen, dass die Analysefachkraft und die/der zuständige MitarbeiterIn aus Ihrem Betrieb am Erhebungstag eventuell auch länger, als das restliche Küchenpersonal anwesend sein sollten, um die am Ende noch angefallenen Abfälle zu verwiegen, sowie das Wiegeequipment zu reinigen.
- Für die Durchführung der Abfallerhebung vor Ort stehen dem Erhebungsteam rund 10-12 Arbeitsstunden zur Verfügung. Da die Abfallanalyse möglichst von Beginn bis zum Ende der Küchen- und Serviceaktivitäten am Erhebungstag durchgeführt werden muss, kann es vorkommen, dass die zeitliche Kapazität der Analysefachkraft in einigen Betrieben nicht ausreicht, um die gesamten Küchenzeiten abzudecken (z.B. wird in einigen Betrieben von 06:00 bis 24:00 Uhr durchgehend gearbeitet). In solchen Fällen sollte die Abfallerhebung in den Randzeiten (z.B. ganz in der Früh und spät abends) vom Küchenpersonal selbst ergänzend durchgeführt werden.
- Wir ersuchen daher um Ihre Mithilfe, damit v.a. Abfälle, die vor Eintreffen unseres Teams anfallen, nicht verloren gehen. Bitte stimmen Sie die genauen Erhebungszeiten und notwendige Einbindung der eigenen KüchenmitarbeiterInnen im Vorgespräch mit Ihrer/Ihrem BeraterIn ab. Bitte teilen Sie uns ggf. auch Kleidungsvorschriften mit.
- Nachdem jeder teilnehmende Betrieb bei angebotenen Mahlzeiten, internen Abläufen sowie den räumlichen Strukturen individuell ist, wird die Analysefachkraft vor Ort mit Ihren MitarbeiterInnen die weiteren Details am Erhebungstag klären.