



GEMEINSAM GEGEN
VERSCHWENDUNG –
WIR MACHEN MIT!



Über den Verein



2012 startete der gemeinnützige Verein United Against Waste e. V. eine Initiative für den Food Service Markt, um Köche und die Industrie darauf aufmerksam zu machen, dass der Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln machbar ist und zudem Geld spart. Die Initiatoren haben in Deutschland ein konkretes Servicepaket geschnürt. Das Informations-Material hilft Köchen dabei, das Thema Lebensmittelverschwendung im Küchenalltag für alle Beteiligten greifbarer zu machen. Gleichzeitig sorgt eine aktive Öffentlichkeitsarbeit dafür, die Herausforderung der Lebensmittelverschwendung weiter in den öffentlichen Fokus zu rücken. United Against Waste greift ein aktuelles und durchaus kontrovers diskutiertes Thema der Foodbranche auf, sensibilisiert und zeigt gleichzeitig Lösungsansätze.

Das Ziel:

Lebensmittelverschwendung
zu reduzieren & zu vermeiden!



Unsere Verantwortung

**Lebensmittel werden:
produziert, hergestellt, zubereitet**

**Folglich sollen die Lebensmittel im Magen landen
anstatt
in der
Tonne**



Schätzen Sie mal



1,9 Mio. Tonnen verteilt auf die Bereiche . . .

Gastronomie

950.000 Tonnen

Hotel

200.000 Tonnen

Care

220.000 Tonnen

B&I

400.000 Tonnen



Lebensmittel zu verschwenden ist nicht vertretbar:

weder sozial, ethisch noch

wirtschaftlich.



1 Liter
Lebensmittelabfall

? €



240 Liter

480 €

Ansatzpunkte für Lösungen sind vielfältig



Verschwendung verstehen. Verschwendung vermeiden.





Wie schaffen wir das mit dieser Initiative?

1. Wir schaffen Aufmerksamkeit für das Thema!
2. Wir tauschen uns aus und vernetzen uns
3. Wir bieten zielführende Lösungen!

In 3 Schritten zur Handlungsempfehlung



1

messen

Erfassung der
Lebensmittelverluste



Eingabe in die Datenbank
Erhebung von Benchmarks

2

vernetzen

Round Table
Lösungen aus der Praxis



Erfahrungsaustausch
Tipps aus der Praxis

3

entwickeln

Handlungsempfehlung
Leitfaden & Checkliste

Care

B&I

Hotel

Gastronomie

wiegen – messen und dokumentieren



Formular 1 zum Ausfüllen
☐ Care, ☐ B+I, ☐ Gastronomie, ☐ Hotel, ☐ Education
(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

Abfall-Karte
Zur täglichen Erfassung der Lebensmittelabfälle

Analysezeitraum (Datum): von _____ bis _____
Tag der Abfallerfassung (Datum): _____
Wochentag (Mo.–So.): _____ Kalender _____
Verantwortlicher für den Tag: _____
Bereich Messung: _____

- Bitte unterteilen Sie die Lebensmittelabfälle in:
- MHD
 - Produktionsabfall – Küche
 - Überproduktion – Küche – Bankett
 - Teller-Rückläufe

Formular 2 zur Onlineberechnung
☐ Care, ☐ B+I, ☐ Gastronomie, ☐ Hotel, ☐ Education
(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

Abfall-Analyse-Tool (Konsolidierung)

Tragen Sie in diese Tabelle täglich die Menge Ihres Abfalls, unterteilt in die vier Kategorien ein:
MHD, Produktionsabfall, Überproduktion und Teller-Rückläufe.
Bitte erfassen Sie den Abfall in Gramm.
Wir empfehlen einen Mess-Zeitraum von min. 1 Woche bis max. 4 Wochen.

Kalenderwoche (Geben hier Kalenderwoche eintragen)		Bitte prüfen Sie ob das Gewicht in Gramm gemessen wurde!		Eintrag bitte in nachfolgend markierte Zeilen. Tägliche Abfallmenge nach Entsorgungs- intervallen unter der Kategorie:	Eintrag bitte in nachfolgend markierte Zeilen. Tägliche Abfallmenge nach Entsorgungs- intervallen unter der Kategorie:	Eintrag bitte in nachfolgend markierte Zeilen. Tägliche Abfallmenge nach Entsorgungs- intervallen unter der Kategorie:	Eintrag bitte in nachfolgend markierte Zeilen. Tägliche Abfallmenge nach Entsorgungs- intervallen unter der Kategorie:
Tag	Essen pro Tag			MHD	PRODUKTIONSABFALL	ÜBERPRODUKTION	TELLER-RÜCKLÄUFE
1	0	Gewicht (g) Behälter		0,0	0,0	0,0	0,0
2	0	Gewicht (g) Behälter		0,0	0,0	0,0	0,0
3	0	Gewicht (g) Behälter		0,0	0,0	0,0	0,0
4	0	Gewicht (g) Behälter		0,0	0,0	0,0	0,0
5	0	Gewicht (g) Behälter		0,0	0,0	0,0	0,0
6	0	Gewicht (g) Behälter		0,0	0,0	0,0	0,0
7	0	Gewicht (g) Behälter		0,0	0,0	0,0	0,0
Gesamtmenge Abfall (g)				0,0	0,0	0,0	0,0
Prozentanteil an der Gesamtmenge				0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Anzahl Essen insgesamt (Tag 1-7)				0			
Gesamtabfallmenge (g)				0,0			
Ø Abfallmenge (g) pro Essen				0,0			

Anmerkung: Bitte tragen Sie das Gewicht (g) der vollen Behälter ein. Nicht das der gesamten Tonne.
Bitte bewegen Sie sich mit der Tab-Taste von Feld zu Feld. Die dunkelbraunen Felder errechnen sich automatisch.
* Gesamtmenge Abfall/Anzahl Essen insgesamt



1

messen

Erfassung der
Lebensmittelverluste



Eingabe in die Datenbank
Erhebung von Benchmarks

wiegen – messen und dokumentieren



Vorgehen:

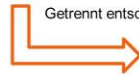
Schritt 1 – Abfälle identifizieren

Sammeln Sie alle Lebensmittelabfälle in Ihrer Küche, separieren Sie Ölabfälle, Kaffee- und Teereste.

Lebensmittelabfälle	Öle
MHD (Mindesthaltbarkeitsdauer)	z.B. Frittier Öl
Produktionsabfälle	Kaffeesatz, Teebeutel etc.
Überproduktion	
Teller-Rückläufe	



weiter zu Schritt 2



Getrennt entsorgen

Schritt 2 – Abfälle in vier Behältern trennen

Die Abfälle werden in vier Behältern sortiert, welche den Küchenprozess abbilden:

Behälter 1: MHD - Einkauf und Lagerung	Verdorbene Ware; Abfälle aus der Trocken-, Kühl- und Gefrierlagerung
Behälter 2: Produktionsabfall	Teile und Überschüsse aus Mise en Place, Zwischenlagerung
Behälter 3: Überproduktion	Teile und Überschüsse aus Buffett, Bankett, Ausgabetheke etc.
Behälter 4: Teller-Rückläufe	Tellerreste von Gästen

Schritt 3 – Abfälle wiegen und Daten notieren

- Wiegen Sie täglich das Abfallaufkommen aller vier Behälter separat
- Tragen Sie die Mengen in **Gramm** auf der ausgedruckten Abfall-Karte ein (**Formular 1**)
- Übertragen Sie das Tages-Ergebnis in das **Formular 2** ein, inkl. Anzahl Essen pro Tag

Schritt 4 – Daten senden

Senden Sie die digitalen Formulare nach der Messperiode an t.vonborstel@uaw-verein.de oder Faxen es an folgende Fax-Nr. Telefon: 0 62 02 / 9 25 92 43

HUBERT



Weniger Verschwendung durch mehr Transparenz – Ihre Startersets zur wirkungsvollen Nassmüllkontrolle!
Unsere Sets unterstützen Sie beim Einstieg in die konsequente Nassmüllkontrolle, so können Sie sofort loslegen!



Set 1

Vier transparente Sammelbehälter zur separaten Erfassung von Abfällen aus MHD, Produktionsabfall, Überproduktion und Teller-Rücklauf. Passende Deckel gleich mitbestellen!

Spülmaschinenfest, temperaturbeständig von -40 °C bis +90 °C. Mit breiten Komfort-Tragegriffen und Ablauföffnung. Günstiges 4er-Set mit Lasergravur: Je 1 x MHD, Produktionsabfall, Überproduktion und Teller-Rücklauf.
Material: Polycarbonat, Inhalt 20l.



Set 2

Wie Set 1, zusätzlich mit Materialwaage im praktischen Kofferdesign und mit Feststellfunktion. Max. Belastung 124kg, robustes Metallgehäuse.

wiegen – messen und dokumentieren



Formular 1

zum Ausdrucken

☐ Care, ☐ B+I, ☐ Gastronomie, ☐ Hotel, ☐ Education

(Bitte Zutreffendes ankreuzen)

Abfall-Karte

Zur täglichen Erfassung der Lebensmittelabfälle

Analysezeitraum (Datum): von _____ bis _____
Tag der Abfallerfassung (Datum): _____
Wochentag (Mo.–So.): _____ Kalenderwoche _____
Verantwortlicher für den Tag: _____
Bereich Messung: _____

Bitte unterteilen Sie die Lebensmittelabfälle in:

- MHD
- Produktionsabfall – Küche
- Überproduktion – Küche – Bankett
- Teller-Rückläufe

Entsorgen Sie Ihren Abfall in einer dieser vier Bereiche und tragen Sie Ihr Ergebnis in die Liste ein.

Am Ende des Tages haben Sie bereits eine erste Übersicht über das Abfallaufkommen.

Bitte entsorgen Sie alle Abfälle, die keine Lebensmittelabfälle sind (zum Beispiel Glas, Karton, Plastik etc.), in einem dafür vorgesehenen, separaten Mülleimer!

Bitte geben Sie das Gewicht während des Analysezeitraums immer in der gleichen Einheit an (Gramm).

	MHD	PRODUKTIONS- ABFALL	ÜBER- PRODUKTION	TELLER- RÜCKLÄUFE
Gewicht (g) Behälter				
Gewicht (g) Behälter				
Gewicht (g) Behälter				
Gewicht (g) Behälter				
Gewicht (g) Behälter				
Gewicht (g) Behälter				

Anmerkung: Bitte tragen Sie das Gewicht (g) der vollen Behälter ein. Übertragen Sie das Ergebnis in das 2. Formular (Abfall-Analyse-Tool).

wiegen – messen und dokumentieren



Formular 2

☐ Care, ☐ B+I, ☐ Gastronomie, ☐ Hotel, ☐ Education

(Bitte zutreffendes ankreuzen)

zur Onlineberechnung

Abfall-Analyse-Tool (Konsolidierung)

Tragen Sie in diese Tabelle täglich die Menge Ihres Abfalls, unterteilt in die vier Kategorien ein:
MHD, Produktionsabfall, Überproduktion und Teller-Rückläufe.

Bitte erfassen Sie den Abfall in Gramm.

Wir empfehlen einen Mess-Zeitraum von min. 1 Woche bis max. 4 Wochen.

Kalenderwoche (Bitte hier Kalenderwoche eintragen)		Bitte prüfen Sie ob das Gewicht in Gramm gemessen wurde!	Eintrag bitte in nachfolgend markierte Zeilen. Tägliche Abfallmenge nach Entsorgungsintervallen unter der Kategorie:	Eintrag bitte in nachfolgend markierte Zeilen. Tägliche Abfallmenge nach Entsorgungsintervallen unter der Kategorie:	Eintrag bitte in nachfolgend markierte Zeilen. Tägliche Abfallmenge nach Entsorgungsintervallen unter der Kategorie:	Eintrag bitte in nachfolgend markierte Zeilen. Tägliche Abfallmenge nach Entsorgungsintervallen unter der Kategorie:
Tag	Essen pro Tag		MHD	PRODUKTIONSABFALL	ÜBERPRODUKTION	TELLER-RÜCKLÄUFE
1	0	Gewicht (g) Behälter	0,0	0,0	0,0	0,0
2	0	Gewicht (g) Behälter	0,0	0,0	0,0	0,0
3	0	Gewicht (g) Behälter	0,0	0,0	0,0	0,0
4	0	Gewicht (g) Behälter	0,0	0,0	0,0	0,0
5	0	Gewicht (g) Behälter	0,0	0,0	0,0	0,0
6	0	Gewicht (g) Behälter	0,0	0,0	0,0	0,0
7	0	Gewicht (g) Behälter	0,0	0,0	0,0	0,0
		Gesamtmenge Abfall (g)	0,0	0,0	0,0	0,0
		Prozentanteil an der Gesamtmenge	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Anzahl Essen insgesamt (Tag 1-7)		0				
Gesamtabfallmenge (g)		0,0				
Ø Abfallmenge (g) pro Essen*		0,0				

Anmerkung: Bitte tragen Sie das Gewicht (g) der vollen Behälter ein. Nicht das der gesamten Tonne.

Bitte bewegen Sie sich mit der Tab-Taste von Feld zu Feld. Die dunkelbraunen Felder errechnen sich automatisch.

* Gesamtmenge Abfall/Anzahl Essen insgesamt



wiegen – messen und dokumentieren



In 3 Schritten zur Handlungsempfehlung



1

messen

Erfassung der Lebensmittelverluste



Formular 1

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 2

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 3

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 4

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 5

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 6

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 7

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 8

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 9

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 10

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 11

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 12

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 13

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 14

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 15

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 16

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 17

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 18

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 19

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 20

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 21

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 22

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 23

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 24

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 25

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 26

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 27

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 28

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 29

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 30

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 31

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 32

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 33

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 34

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 35

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 36

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 37

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 38

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 39

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 40

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 41

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 42

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 43

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 44

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 45

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 46

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 47

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 48

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 49

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 50

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 51

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 52

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 53

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 54

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 55

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 56

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 57

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 58

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 59

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 60

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 61

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 62

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 63

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 64

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 65

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 66

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 67

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 68

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 69

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 70

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 71

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 72

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 73

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 74

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 75

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 76

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 77

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 78

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 79

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 80

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 81

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 82

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 83

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 84

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 85

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 86

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 87

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 88

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 89

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 90

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 91

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 92

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 93

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 94

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 95

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 96

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 97

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 98

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 99

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Formular 100

Fori
☐ Care
(Bitte zurechtfertigen)

Abfall-Analyse-Report

Formular 2
☐ Care, ☐ B+I, ☐ Gastronomie, ☐ Hotel, ☐ Education
(Bitte zurechtfertigen ausbreiten)

zur Onlineb

Abfall-Analyse-Tool (Konsolidierung)

Tragen Sie in diese Tabelle täglich die Menge Ihres Abfalls, unterteilt in die vier Kategorien ein:
MHD, Produktionsabfall, Überproduktion und Teller-Rückläufe.

Bitte erfassen Sie den Abfall in Gramm.
Wir empfehlen einen Mess-Zeitraum von min. 1 Woche bis max. 4 Wochen.

Kalenderwoche (Bitte hier das eintragen)	Bitte prüfen Sie ob das Gewicht in Gramm gemessen wurde!	Eintrag bitte in nachfolgend markierte Zeilen. Tägliche Abfallmenge nach Entsorgung intervallen unter der Kategorie:	Eintrag bitte in nachfolgend markierte Zeilen. Tägliche Abfallmenge nach Entsorgung intervallen unter der Kategorie:	Eintrag bitte in nachfolgend markierte Zeilen. Tägliche Abfallmenge nach Entsorgung intervallen unter der Kategorie:	Eintrag bitte in markierte Zeile Abfallmenge in intervallen unter
Tg	Essen pro Tag	MHD	PRODUKTIONSABFALL	ÜBERPRODUKTION	TELLER-RÜCKLÄUFE
1	0	Gewicht (g) Behälter	0,0	0,0	0,0
2	0	Gewicht (g) Behälter	0,0	0,0	0,0
3	0	Gewicht (g) Behälter	0,0	0,0	0,0
4	0	Gewicht (g) Behälter	0,0	0,0	0,0
5	0	Gewicht (g) Behälter	0,0	0,0	0,0
6	0	Gewicht (g) Behälter	0,0	0,0	0,0
7	0	Gewicht (g) Behälter	0,0	0,0	0,0
Gesamtmenge Abfall (g)		0,0	0,0	0,0	0,0
Prozentanteil an der Gesamtmenge		0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
Anzahl Essen insgesamt (Tag 1-7)		0			
Gesamtabfallmenge (g)		0,0			
Ø Abfallmenge (g) pro Essen*		0,0			

Anmerkung: Bitte tragen Sie das Gewicht (g) der vollen Behälter ein. Nicht das der gesamten Tonne.
Bitte bewegen Sie sich mit der Tab-Taste vom Feld zu Feld. Die dunkelbraunen Felder errechnen sich automatisch.

*Gesamtmenge Abfall/Anzahl Essen insgesamt

Kontakt: United Against Waste e. V. | Torsten v. Borstel | Carl-Theodor-Straße 7 | 68723 Schwetzingen | Telefon: 0 62 02 / 9 25 90 91 | Telefax: 0 62 02 / 9 25 92 43 | Mail: t.vborstel@uaw-verein.de | www.uaw-verein.de



Eingabe in die Datenbank Erhebung von Benchmarks

Ergebnis der Analyse: Gastronomie



KW	Gesamt		
	Anzahl Essen	Abfallmenge (g)	Kosten (€)
31	12.517	1.453.214	2.906,43 €
32	10.891	1.492.080	2.984,16 €
33	6.162	770.750	1.541,50 €
Gesamtergebnis	29.570	3.716.044	7.432,09 €

Kennzahlen



6 x Mülltonnen /Woche
Kosten Abholung ca. 60 €



2 € / Liter Lebensmittelabfall

MHD		Produktionsabfall		Überproduktion		Tellerrücklauf	
MHD (g)	MHD (%)	PA (g)	PA (%)	ÜP (g)	ÜP (%)	TR (g)	TR (%)
4.400	0,30%	138.714	9,55 %	141.900	9,76 %	1.168.200	80,39 %
9.680	0,65%	218.200	14,62 %	119.800	8,03 %	1.144.400	76,70 %
7.300	0,95%	130.200	16,89 %	64.400	8,36 %	568.850	73,80 %
21.380	0,58%	487.114	13,11 %	326.100	8,78 %	2.881.450	77,54 %

%

Woche: 3.248 €
Jahr: 168.896 €

Durchschnittswerte		
Ø Anzahl Essen pro Tag	Ø Abfallmenge (g) pro Essen	Ø Kosten pro Tag (€)
1.788	116,10	415,20 €
1.815	137,00	497,36 €
2.054	125,08	513,83 €
Durchschnitt	1.848	125,67

€

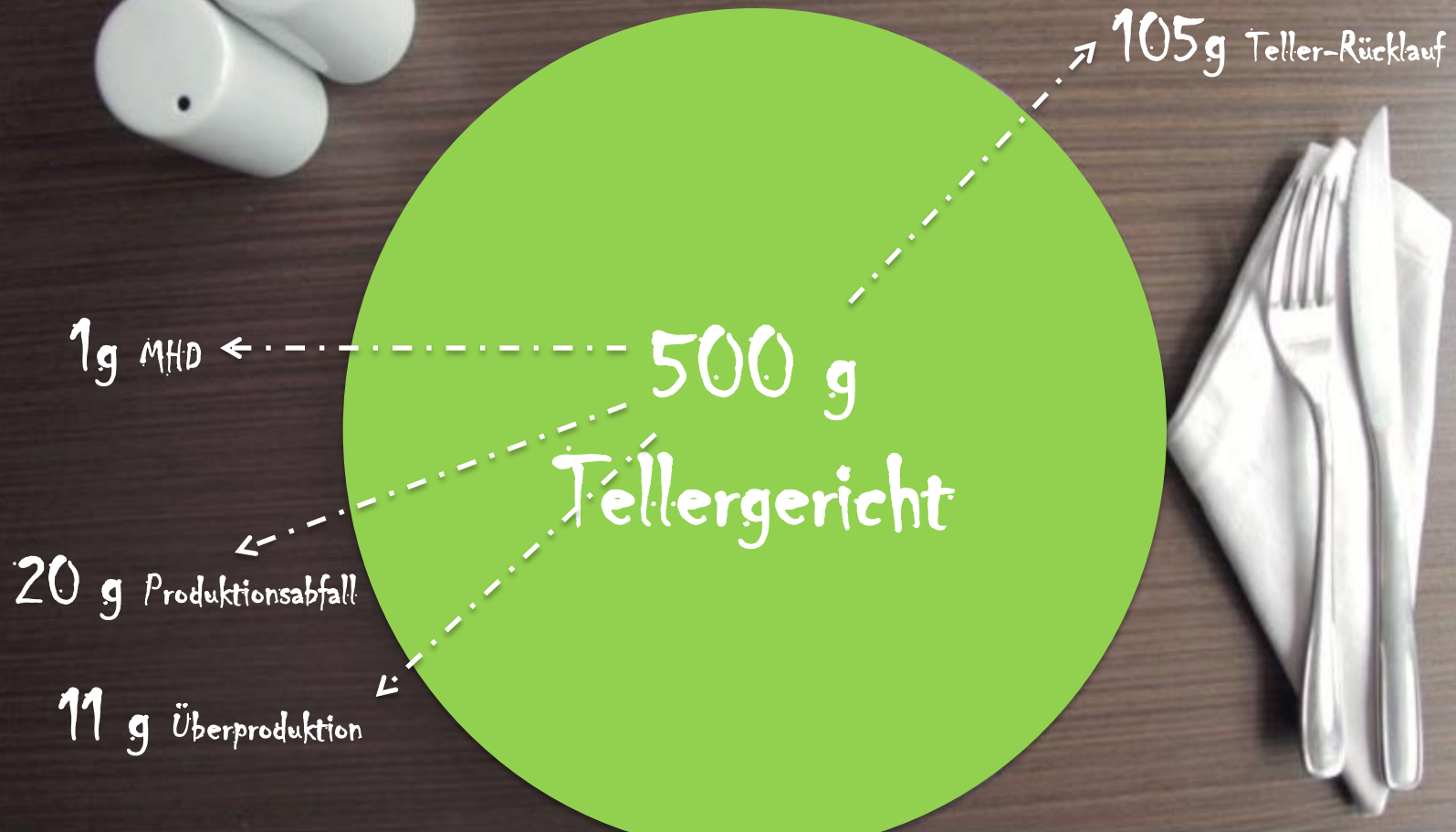
35%
Einsparung
ca. 54.000 €

Ergebnis der Analyse: Gastronomie

The background of the slide is a photograph of a dark wood-grain dining table. In the upper left, there are two white ceramic salt and pepper shakers. In the lower right, there is a set of silverware (fork, knife, and spoon) resting on a folded white napkin. A large, solid green circle is centered on the table, containing white text.

136 g Abfall
pro Teller

Ergebnis der Analyse: Gastronomie



Ergebnis der Analyse: Gastronomie

27 % pro
Tellergericht



Ergebnis der Analyse: Betriebskantine



Gesamt			
KW	Anzahl Essen	Abfallmenge (g)	Kosten (€)
19	4.385	643.000	1.286,00 €
20	3.099	618.000	1.236,00 €
21	3.923	836.500	1.673,00 €
22	3.203	476.000	952,00 €
23	3.043	394.000	788,00 €
24	4.134	632.000	1.264,00 €
Gesamtergebnis	21.787	3.599.500	7.199,00 €

Kennzahlen



3 x Mülltonnen /Woche
Kosten Abholung ca. 30 €



2 € / Liter Lebensmittelabfall

%

Woche: **1.528 €**
Jahr: **79.456 €**

MHD		Produktionsabfall		Überproduktion		Tellerrücklauf	
MHD (g)	MHD (%)	PA (g)	PA (%)	ÜP (g)	ÜP (%)	TR (g)	TR (%)
0	0,00%	306.000	47,59 %	217.000	33,75 %	120.000	18,66 %
0	0,00%	215.000	34,79 %	242.000	39,16 %	161.000	26,05 %
0	0,00%	285.000	34,07 %	434.500	51,94 %	117.000	13,99 %
0	0,00%	200.000	42,02 %	100.000	21,01 %	176.000	36,97 %
0	0,00%	162.000	41,12 %	135.000	34,26 %	97.000	24,62 %
0	0,00%	260.000	41,14 %	230.000	36,39 %	142.000	22,47 %
0	0,00%	1.428.000	39,67 %	1.358.500	37,74 %	813.000	22,59 %

Durchschnittswerte		
Ø Anzahl Essen pro Tag	Ø Abfallmenge (g) pro Essen	Ø Kosten pro Tag (€)
877	146,64	257,20 €
775	199,42	309,00 €
785	213,23	334,60 €
801	148,61	238,00 €
609	129,46	157,60 €
827	152,88	252,80 €

Durchschnitt

778 165,21 257,11 €



35%

**Einsparung
ca. 27.809 €**

Ergebnis der Analyse: Betriebsgastronomie

The background of the slide is a photograph of a dark wooden dining table. In the upper left, there are two white ceramic salt and pepper shakers. In the lower right, there is a set of silverware (fork, knife, and spoon) resting on a white folded napkin. A large, bright green circle is centered on the table, containing white text.

500g =
165 g Abfall
pro Teller

Ergebnis der Analyse: Betriebsgastronomie



33 % pro
Tellergericht

Ergebnis der Analyse: Care



	Gesamt		
KW	Anzahl Essen	Abfallmenge (g)	Kosten (€)
13	5.555	665.500	1.331,00 €
14	5.222	588.350	1.176,70 €
15	5.064	557.000	1.114,00 €
16	5.486	625.300	1.250,60 €
17	5.564	572.850	1.145,70 €
Gesamtergebnis	26.891	3.009.000	6.018,00 €

Kennzahlen



4 x Mülltonnen /Woche
Kosten Abholung ca. 40 €



2 € / Liter Lebensmittelabfall

Woche: **1.331 €**
Jahr: **69.212 €**

%

30%
Einsparung
ca. 20.763 €

MHD		Produktionsabfall		Überproduktion		Tellerrücklauf	
MHD (g)	MHD (%)	PA (g)	PA (%)	ÜP (g)	ÜP (%)	TR (g)	TR (%)
5.500	0,83%	40.550	6,09 %	278.550	41,86 %	340.900	51,22 %
2.500	0,42%	32.050	5,45 %	252.550	42,93 %	301.250	51,20 %
0	0,00%	35.700	6,41 %	191.050	34,30 %	330.250	59,29 %
6.300	1,01%	49.500	7,92 %	302.500	48,38 %	267.000	42,70 %
0	0,00%	22.000	3,84 %	245.100	42,79 %	305.750	53,37 %
14.300	0,48%	1.79.800	5,98 %	1.269.750	42,20 %	1.545.150	51,35 %

Durchschnitt

Durchschnittswerte		
Ø Anzahl Essen pro Tag	Ø Abfallmenge (g) pro Essen	Ø Kosten pro Tag (€)
794	119,80	190,14 €
746	112,67	168,10 €
723	109,99	159,14 €
784	113,98	178,66 €
795	102,96	163,67 €
768	111,90	171,94 €

€

Ergebnis der Analyse: Care

110 g pro
Teller / Tablett



Ergebnis der Analyse: Care

27% pro
Teller / Tablett



Zusammenfassung - Erkenntnisse



Krankenhaus:

Das Kernproblem ist die **Überproduktion** & **Tablettrücklauf**.

Rückläufe: z.B. Kartoffelpüree, verschlossener Joghurt, Aufschnitt:
Rückläufe aus den Stationen dürfen nicht mehr verwendet
oder an die Tafeln gegeben werden.



Betriebskantinen:

Das Kernproblem ist **Überproduktion**.

Durch falsche Mengenschätzung wird häufig überproduziert und dadurch das Angebot zu groß. Wegen falscher Portionierung landet ein nicht unerheblicher Teil der Speisen im Abfall.



Hotel:

Das Kernproblem ist die **Überproduktion**.

Fast immer gibt es ein zu reichhaltiges Frühstücksbuffet, dass zu dem Großteil der Abfälle führt. Nur wenige Gäste haben Zeit, ausgiebig zu frühstücken. So bleiben v.a. Backwaren sowie Lachs und Rührei übrig.

kommunizieren

schulen

messen

entwickeln

vernetzen





GEMEINSAM GEGEN
VERSCHWENDUNG –
MACHEN SIE MIT!



Präsident



Andreas Becker



Kontakt:

United Against Waste e. V.

Torsten v. Borstel

Geschäftsführung

Carl-Theodor-Straße 7

68723 Schwetzingen

Telefon: +49 62 02 / 9 25 90 91

Telefax: +49 62 02 / 9 25 92 43

<mailto:t.vonborstel@uaw-verein.de>

www.united-against-waste.de

