



STRATEGIEN ZUR REDUZIERUNG VON ABFALL UND FOODWASTE

Diese Maßnahmen können gemeinsam im Team besprochen werden und in das bestehende Konzept aufgenommen werden.

WARUM IST EINE ABFALL-ANALYSE NOTWENDIG?



- Messbare & belegbare Ergebnisse als Grundlage für Verbesserungen
- Identifikation von **Hauptquellen für Lebensmittelabfälle**
- Entwicklung von Maßnahmen zur Reduktion & Optimierung von Prozessen
- **Einsparpotenzial:** Reduzierung von Wareneinsatzkosten und Entsorgungskosten



WIE WIRD EINE ABFALL-ANALYSE DURCHGEFÜHRT?

Sortierung & Sammlung der Abfälle

Dauer: Mindestens zwei bis sechs Wochen für aussagekräftige Daten

TRENNUNG NACH VIER HAUPTBEREICHEN:

1. Lagerabfälle (z. B. Fehlbestellungen, verdorbene Waren)
2. Produktionsreste (z. B. Schalen, Kerne, nicht genutzte Zutaten)
3. Ausgabereste (z. B. Speisen, die in Buffetschüsseln übrig bleiben)
4. Tellerreste (z. B. Essen, das Gäste nicht verzehren)

OPTIMALE SAMMLUNG & MESSUNG

- Bereitstellung transparenter Behälter - Sichtbarkeit der Abfälle erhöht Bewusstsein
- Messbehälter in jedem Bereich aufstellen (z. B. bei der Tellerrückgabe)
- Trennung der Abfälle nach Prozessschritten für eine detaillierte Analyse
- Wiegen & Dokumentation der Mengen in Gramm

Übrigens: Foodwaste ist für 10 % der weltweiten Treibhausgasemissionen verantwortlich

WARUM IST DER EINSATZ TECHNISCHER LÖSUNGEN FÜR DIE ABFALL-ANALYSE HILFREICH?

Kombinationsgeräte für smarte Abfallmessung:



Mülleimer mit integrierter Waage & Kamera
automatische Erfassung



Online-Analyse-Tools & KI-Lösungen
für Echtzeit-Auswertungen



Beispiel-Tools

Delicious Data: KI-gestützte Prognosen für optimale Bestellmengen
Lean Path: Automatische Erfassung von Lebensmittelabfällen

Datenbasierte Optimierung

- Genaue Identifikation der größten Abfallquellen
- Entwicklung gezielter Reduktionsmaßnahmen (z. B. Portionsgrößen anpassen, bessere Planung)
- Nachhaltige Kostenersparnis & verbesserte Prozesse



Zweite Messung nach Umsetzung der Maßnahmen
Erfolgskontrolle

WARUM IST PLANUNGSOPTIMIERUNG SO WICHTIG?



- Bis zu 70 % der Lebensmittelabfälle in Restaurants sind vermeidbar (z. B. Lagerverluste, Überproduktion)
- Optimierung von Einkauf, Lagerhaltung & Menüplanung reduziert Abfälle & senkt Kosten
- Datenbasierte Planung führt zu weniger Verschwendungen und mehr Effizienz

1. EINKAUF: BEDARFSORIENTIERT STATT ÜBERSCHÜSSIG

Fehlkäufe & Überbestellungen vermeiden:

- Regelmäßige Bedarfsanalyse durch Verkaufsdaten & Prognosen
- Einkauf in flexiblen Intervallen (z. B. kleinere Mengen, aber öfter)
- Zusammenarbeit mit Lieferanten: Kurzfristige Anpassungen ermöglichen
- Saisonale & regionale Produkte bevorzugen für nachhaltige Beschaffung
- Großgebinde zur Vermeidung unnötigen Verpackungsabfalls

2. LAGERHALTUNG: CLEVER ORGANISIEREN & VERLUSTE VERMEIDEN

Best Practices für weniger Verderb:

- First-in-First-out-Prinzip (FIFO) konsequent umsetzen
- Temperatur & Lagerbedingungen optimieren für längere Haltbarkeit
- Lagerstruktur verbessern: Trennung von schnell verderblichen & haltbaren Produkten
- Tägliche Kontrolle & flexible Menüanpassung je nach Lagerbestand

WIE TRÄGT DIE MENÜGESTALTUNG: (RESTEVERWERTUNG & KUNDENORIENTIERTE PORTIONEN) DAZU BEI?

STRATEGIEN FÜR EINE NACHHALTIGE SPEISEKARTE:



- **Variable Portionsgrößen anbieten**
(klein, mittel, groß)
- **Flexible Menüplanung:**
Zutaten mit kurzer Haltbarkeit priorisieren
- **Resteverwertung in neue Gerichte**
(z. B. Brotreste - Croutons, Gemüsereste - Suppen)
- **Reduzierung auf Buffets:**
Kleinere Schalen, gezieltes Nachfüllen

WEITERE IDEEN FÜR UPCYCLING ZU NEUEN GERICHTEN:

1. Brot- & Backwarenreste

- Croutons – Getoastetes altes Brot als Topping für Salate & Suppen
- Arme Ritter / French Toast – Eingeweichtes, altes Brot in Ei und Milch, dann gebraten
- Brotchips – Dünn geschnitten, gewürzt und knusprig gebacken
- Paniermehl – Getrocknetes & gemahlenes Brot für Schnitzel, Gratins & Aufläufe
- Brotsuppe – Rustikale Suppe mit altem Brot, Kräutern & Brühe

2. Gemüse- & Kräuterreste

- Suppen & Fonds – Abschnitte von Gemüse (z. B. Möhrenschalen, Zwiebelschalen) für Brühen
- Pesto & Dips – Blätter von Karotten, Radieschen oder Kräuterstiele mit Öl & Nüssen mixen
- Gemüsechips – Kartoffelschalen, Möhrenschalen & Co. mit Öl & Salz backen
- Fermentieren – Überschüssiges Gemüse einlegen (z. B. Kimchi, Sauerkraut)
- Smoothies & Säfte – Obst- & Gemüsereste als Basis für gesunde Getränke
- Gemüseburger – Gemüsereste mit Hülsenfrüchten und Haferflocken zu Patties formen

WARUM IST DIE RICHTIGE PORTIONIERUNG WICHTIG?



- Reduziert Tellerreste & Foodwaste – Gäste lassen weniger übrig
- Optimiert den Wareneinsatz – Kosteneinsparungen durch exakte Mengen
- Verbessert die Kundenzufriedenheit – Gäste erhalten passende Portionsgrößen
- Erfüllt Nachhaltigkeitsziele – Umweltfreundlicherer Betrieb durch weniger Abfälle

ERFOLGSFAKTOREN FÜR EINE OPTIMALE PORTIONIERUNG

1. Standardisierte Portionsgrößen definieren

- Kleine, mittlere & große Optionen für verschiedene Gäste-Bedürfnisse
- Messlöffel, Schöpfer & Waagen verwenden für exakte Mengen
- Schulungen für Küchenpersonal, um Konsistenz zu gewährleisten

2. Flexibilität & Wahlmöglichkeiten für Gäste bieten

- Gäste können Beilagen anpassen oder nachbestellen, statt zu große Mengen zu erhalten
- Buffets mit kleineren Schalen & gezieltem Nachfüllen, statt große Platten aufzustellen

3. Datenbasierte Optimierung nutzen

- Analyse von Tellerresten - Welche Mengen werden zu oft übrig gelassen?
- Digitale Bestellsysteme & KI-gestützte Prognosen für bessere Planung
- Erfolgsüberprüfung: Anpassung der Portionsgrößen anhand von Gästefeedback

Darüber hinaus:

- Ganzheitliche Verwendung von Lebensmitteln: leaf to root und nose to tail → Reduktion der Kosten + Förderung der Kreativität
- Schnelles Abkühlen von Lebensmitteln, um das Wachstum von Mikroorganismen zu vermeiden

WARUM IST CONTROLLING & MONITORING ENTSCHEIDEND?



- Messbarkeit ist der erste Schritt zur Verbesserung
- Was nicht gemessen wird, kann nicht optimiert werden
- Gezielte Abfallmessung reduziert Kosten & Umweltbelastung
- Klare Zielvorgaben sorgen für kontinuierliche Verbesserung
Mitarbeitereschulungen erhöhen das Bewusstsein & Engagement

1. ABFALLMESSUNG: DATEN ALS GRUNDLAGE FÜR VERBESSERUNGEN

Wie wird Abfall erfasst?

- Manuelle Erfassung: Tägliche Wiegen von Bio- & Restmüll
- Digitale Lösungen: Smarte Waagen & KI-gestützte Analyse-Tools
- Klassifizierung nach Lager-, Produktions-, Ausgaben- & Tellerresten

Best Practices für effektive Abfallmessung

- Transparente Müllbehälter & getrennte Sammlung (Mitarbeiter sehen Abfallmengen direkt)
- Waagen mit digitaler Erfassung
- Regelmäßige Analyse & Feedback-Runden
Wo entstehen die größten Verluste?

2. Zielvorgaben: Klare Richtlinien für Abfallreduktion

Welche Ziele sollten gesetzt werden?

- Maximal erlaubte Lebensmittelabfälle pro Woche (z. B. max. 2 kg pro 100 Gäste)
Reduzierung um X % in einem bestimmten Zeitraum
- Spezifische Maßnahmen für einzelne Bereiche (Lagerung, Produktion, Service)

Erfolgsfaktoren für realistische Zielvorgaben

- Messbarkeit & Nachvollziehbarkeit (z. B. Kilogramm pro Woche)
- Regelmäßige Überprüfung & Anpassung
- Verknüpfung mit Anreizsystemen (z. B. Reduktion = Bonus für Mitarbeiter)

WARUM IST KUNDENKOMMUNIKATION WICHTIG?



- Gäste sind oft nicht über Foodwaste-Probleme informiert
- **Bewusstere Entscheidungen** reduzieren Abfälle & steigern Kundenzufriedenheit
- **Kleine Änderungen in der Kommunikation** führen zu messbaren Einsparungen

MASSNAHMEN ZUR BESSEREN KUNDENKOMMUNIKATION

1. Transparente Kommunikation zu Portionsgrößen

- Wahlmöglichkeiten anbieten: kleine, mittlere, große Portionen
- Info auf der Speisekarte: „Zu große Portion? Gerne nachbestellen statt wegwerfen“

2. Effiziente Buffets & Gäste sensibilisieren

- Kleinere Schalen nutzen & gezielt nachfüllen statt große Mengen auf einmal bereitzustellen
- Hinweisschilder wie „Bitte nur so viel nehmen, wie verzehrt wird“

3. Mitnahmemöglichkeiten aktiv bewerben

- Take-Away-Optionen für übrig gebliebene Speisen aktiv anbieten
- Kooperation mit Mehrwegsystemen wie RECUP / Vytal für nachhaltige Verpackungen

Grundsätzlich:

Kleinere Speisekarten erleichtern die Planung und sind für Gäste weniger überfordernd

Mut zu „Das ist heute leider aus“

WARUM IST RECYCLING WICHTIG?



- Reduziert Entsorgungskosten & Umweltbelastung
- Verbessert das nachhaltige Image & Kundenwahrnehmung
- Erfüllt gesetzliche Vorgaben & Nachhaltigkeitsstandards

ERFOLGSSTRATEGIEN FÜR EFFEKTIVE WERTSTOFFTRENNUNG

1. Klare Trennsysteme & Kennzeichnung



- Getrennte Behälter für Glas, Kunststoff, Papier, Bioabfälle, Altfett
- Einheitliche Beschriftung & Schulungen für das Personal

2. Recycling von Speiseresten & Bioabfällen



- Biogasanlagen & Kompostierung nutzen
- Zusammenarbeit mit Entsorgern, um organische Abfälle nachhaltig weiterzuverwerten

3. Plastik vermeiden & Alternativen nutzen



- Mehrwegsysteme für Verpackungen (z. B. RECUP, Vytal)
 - Umstellung auf recycelbare oder kompostierbare Materialien
-

WARUM SIND KOOPERATIONEN ENTSCHEIDEND?



- Entsorgungsfirmen & Initiativen helfen, Abfälle sinnvoll zu verwerten
- Foodsharing & digitale Plattformen reduzieren Lebensmittelverschwendungen
- Technologie unterstützt effiziente Planung & Müllvermeidung

KOOPERATIONEN MIT PARTNERN

1. Lebensmittelrettung & Umverteilung

- Too Good To Go – Verkauf überschüssiger Speisen zu vergünstigten Preisen
- Tafel & Foodsharing – Spenden von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen

2. Zusammenarbeit mit Entsorgern & Recyclingfirmen

- Verträge mit Partnern für Altfett-Sammlung & Glasrecycling
- Biogasanlagen für organische Abfälle

TECHNOLOGISCHE LÖSUNGEN GEGEN FOODWASTE

1. KI-gestützte Prognosetools für bessere Planung

- Delicious Data – Künstliche Intelligenz zur Mengenoptimierung
- Foodforecast

2. Digitale Bestellsysteme & smarte Lagerhaltung

- Dynamische Preisgestaltung für Restbestände
- Tracking-Systeme zur Reduzierung von Verderb