

Abfallvermeidung und -entsorgung

| | |
|--------------------------|------|
| 1 Thematische Einführung | S. 1 |
| 2 Tipps | S. 2 |
| 3 Anhang | S. 3 |
| 4 Weiterführende Links | S. 4 |

1 Thematische Einführung

Das Abfallaufkommen in der Großküche wird in verschiedenen Kategorien erfasst, in denen Maßnahmen zur Verringerung oder Einsparung möglich sind. Dabei sollten alle Akteurinnen und Akteure einbezogen werden, die an der hauswirtschaftlichen Dienstleistung beteiligt sind. Bei diesem Prozess spielen Verhaltensänderungen eine wesentliche Rolle. Ebenso sind die Gäste und weitere Abteilungen der Einrichtung, je nach Kategorie, an den Maßnahmen zu beteiligen.

Die Leitfragen zu diesem Prozess sind:

- Wo entsteht Abfall, in welcher Menge und wer sind die Verursacher?
- Welche Standards setzen wir, um Abfall zu vermeiden?
- Welche Standards setzen wir, um Abfall sortenrein zu verwerten?

Im Folgenden werden die Lebensmittelabfälle kategorisiert:

Tabelle 1: Kategorisierung der Lebensmittelabfälle

| Kategorien | Beispiele | Nachhaltiger Prozess |
|---|---|--|
| Zubereitungsreste fallen beim Putzen und bei der Zubereitung von Obst, Gemüse, Fisch und Fleisch an. Sie sind größtenteils nicht essbare Bestandteile der Lebensmittel. | Eierschalen, Kaffeesud, nicht zu verwertende Schalen von Gemüse und Knochen | Schneid- und Putztechniken auf Verbesserungsbedarf zu überprüfen. |
| Speisereste sind klassische Tellerreste nach der Mahlzeit. | Tellerreste und überproduzierte Speisen, die warm gehalten wurden. | Feststellung und Ursachenanalyse von Tellerresten im Hinblick auf Geschmack, Aussehen, Struktur, Portionsgröße und Einkauf. |
| Originale Lebensmittelreste sind Teil einer größeren Verpackungseinheit. | Äpfel, die überlagert wurden. | Verantwortlichen bestimmen, die/der regelmäßig den Warenbestand überprüft und ggf. Maßnahmen ergreift, um Verderb vorzubeugen, z. B. indem Apfelmus gekocht wird. |
| Angebrochene Lebensmittelreste sind halbvolle Packungen. | Angeschnittene Lebensmittel | Aufbewahrungsort für angebrochene Waren festlegen und Mitarbeitende dahingehend schulen, dass an diesem Ort vor der Zubereitung der Speisen geschaut wird, was genutzt werden kann. MHD Kontrolle. |

(Quelle: eigene Darstellung)

Die Abfalltrennung und -verwertung ist in Deutschland in neun verschiedene Kategorien eingeteilt: Biomüll, Speisereste, Speisefett und -öl, Glas, Papier, Kunststoff, Restmüll, Sondermüll, Metall. Eine Übersicht im Anhang stellt die Inhalte in Kategorien übersichtlich dar.

2 Tipps

Abfallentsorgungsstellen beschreiben alle Orte innerhalb der Einrichtung, an denen anfallender Abfall verschiedenster Arten entsorgt werden kann.

Aufgabe: An welchen Stellen fällt welcher Abfall an? An welchen Stellen wird wie getrennt?

| Entsorgungsstelle | Trennung nach Abfallart |
|--------------------------|--------------------------------------|
| Spülküche | Speisereste Restmüll |
| Aufenthaltsraum Personal | Restmüll Plastik |
| Speiseräume | Restmüll Plastik Papier ... |

Beispiele für Maßnahmen der Abfallvermeidung:

- Kauf von Lebensmittel in Mehrwegsystemen
- Einkauf von Milchprodukten ausschließlich in Großgebinden
- Einkauf frischer, loser Lebensmittel (keine Umverpackungen z. B. aus Plastik)
- Kleine Portionen mit Nachschlag anbieten
- Beim Frühstücksbuffet keine Portionsverpackungen verwenden, sondern Glasbehälter zum Nachfüllen
- Möglichkeit der Bestellung großer Pfandgetränkeflaschen, Zapfanlagen
- Küchentücher aus Stoff oder Recyclingpapier
- Verzicht auf Einweggeschirr
- Optimale Lagerhaltung
- Optimale Portionsgrößen (siehe auch Arbeitshilfe Portionsgrößen)

Beispiele für Maßnahmen der sortenreinen Abfallverwertung:

- Eigenkompostierung
- Bioabfallkompostierung
- Richtige Sortierung von Abfällen zur Verwertung

Aufgabe: Wiegen Sie die Mengen des anfallenden Abfalls in der Einrichtung (bzw. Abteilung oder Station) oder beispielhaft für eine Mahlzeit (z. B. das Mittagessen) an einem Tag, in einer Woche oder in einem Monat.

Gestalten Sie sich die folgende Tabelle nach Ihren Überlegungen und gehen Sie zielorientiert vor.

| Lebensmittelreste | kg/Tag | kg/Woche |
|--------------------------------|--------|----------|
| Zubereitungsreste | | |
| Speisereste | | |
| Originale Lebensmittelreste | | |
| Angebrochene Lebensmittelreste | | |
| Gesamt | | |

3 Anhang

Tabelle 2: Müll sauber trennen

| Tonne | Was gehört rein? | Bitte beachten |
|-----------------------------|--|--|
| Biomüll | Obst- und Gemüsereste, Kaffeefilter, Papierhandtücher Küchentücher, Schnittblumen, Grünpflanzen | ohne Plastikverpackungen keine tierischen Bestandteile |
| Speisereste | Speisereste (vom Teller) Fleisch, Knochen, Wurst Milch und -produkte Fischabfälle, Eier | auch alles Gekochte |
| Speiseöl/-fett | Frittierfett, Speisefette, Speiseöle | alles frei von Verunreinigungen (gefiltert) |
| Papier | Papier, Kartonage, Prospekte, Zeitungen, Zeitschriften | sauber und Kartons zerlegt (flach) |
| Metall | Alufolie, Konservendosen, Metallver- schlüsse | sauber |
| Glas | Einwegflaschen, Trinkgläser, Glaskonser- ven, Bruchglas | keine Spiegel, frei von Metallver- schlüssen, getrennt in Weiß- und Buntglas (je nach Entsorger) |
| Kunststoff- Verpackungen | Kunststoffflaschen, Milch- und Safttüten, Tetra-Packs Styropor | sauber und leer |
| Restmüll | Glühbirnen, Hygieneartikel, Dekorationen, Staubsaugerbeutel, Zigaretten Kehricht, Etiketten, Putzlappen, Papiertü- cher | Achtung: keinen Sondermüll einfül- len |
| Sondermüll | Säuren & Laugen, Desinfektionsmittel, Farben & Lacke, Batterien | sortenrein von Spezialanbietern entsorgen lassen |

(Quelle nach: www.g-wie-gastro.de/unternehmensfuehrung/umweltschutz/muell-trennen---so-geht-es-richtig.html)

Abfalltrennsystem Hygiene

- Im reinen Bereich der Küche sind die Abfalleimer mit Deckel zu versehen, die Deckel sind geschlossen zu halten.
- Behältnisse müssen nach Arbeitsende geleert, gereinigt und desinfiziert werden:
 - Sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
 - Sie müssen möglichst über einen Fußhebel zu bedienen sein.
 - Sie müssen mit Mülltüten ausgestattet sein.
 - Sie müssen deutlich gekennzeichnet werden, so dass eine Verwechslung vermieden wird.
 - Sie müssen so weit von der Arbeitsfläche entfernt stehen, dass die Lebensmittel nicht kontaminiert werden.

4 Weiterführende Links und Literatur

www.lebensmittel-abfall-vermeiden.de

www.g-wie-gastro.de/unternehmensfuehrung/umweltschutz/muell-trennen---so-geht-es-richtig.html

www.bgbl.de/xaver/bgbl/start.xav?startbk=Bundesanzeiger_BGBI#_bgbl_%2F%2F%5B%40attr_id%3D%27bgbl112s0212.pdf%27%5D_1542640140632

- Gesetz zur Neuordnung des Kreislaufwirtschafts- und Abfallrechts (KrWG) vom 24. Februar 2012, zuletzt geändert durch Artikel 2 Absatz 9 des Gesetzes vom 20. Juli 2017 (BGBl. I S. 2808).

www.bio-thueringen.de/wp-content/uploads/2018/10/Projekt-Rekuk-GER-Abfallvermeidung-Handbuch-Vers.-2.0.pdf

- Projekt Rekuk: Berufsbegleitende Weiterbildung in nachhaltiger Verpflegung und Küchenmanagement für Köche und Küchenleiter von Großküchen, Modul Abfallvermeidung Handbuch.

www.ble-medienservice.de/assets/downloads/free/1667_2016_bfr_merkblatt_deutsch_x000.pdf

- Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie, aid Infodienst e.V., Bundesinstitut für Risikobewertung (Hg.)

www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/publikation/long/3893.pdf

- Recycling stoppt Treibhausgase. Der Beitrag der Kreislauf- und Wasserwirtschaft zum Klimaschutz.

www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/LeifadenWeitergabeLMSozEinrichtungen.pdf?__blob=publicationFile

- Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen – Rechtliche Aspekte.

www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Engagement-gewinnt.pdf;jsessionid=7BAFC30933993EBA701933D38C606819.1_cid288?__blob=publicationFile

- Engagement gewinnt - Ausgezeichnete Projekte gegen Lebensmittelverschwendung Bundespreis 2016 für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung.

www.bmu.de/gesetz/verordnung-ueber-die-vermeidung-und-verwertung-von-verpackungsabfaellen/

- Verordnung über die Vermeidung und Verwertung von Verpackungsabfällen (Ziel der Verordnung, Rücknahmeverpflichtungen für Hersteller und Handel, Verpackungsarten, Abfallwirtschaftliche Grundprinzipien, Vollzug. Bundesministerium für Umwelt und Naturschutz und nukleare Sicherheit.

E. Bischofberger (2001): Die Nachhaltige Wirtschaftsführung in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung.

IN VIA Akademie
Dorothee Peiper und Xenia Romadina
Paderborn, April 2022

gefördert durch



Deutsche
Bundesstiftung Umwelt

www.dbu.de