

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Ideen gegen Lebensmittelverschwendung und deren praktische Umsetzung bei den LWL-Kliniken



LWL-Klinik Münster  **Münsters Allianz für Klimaschutz** Das Netzwerk der Unternehmen **WIR SIND DABEI!** KlimaExpo.NRW Motor für den Fortschritt 

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Die rechtliche Komponente

Vermeidung 😊😊😊

Wiederverwendung

Recycling

Verwertung (v.a. energetisch)

Beseitigung



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Die finanzielle Komponente

The collage consists of several images: a shopping cart overflowing with fresh produce and bottles; a burlap sack tied at the top with a large Euro symbol (€) printed on it; a chef in a white uniform and hat standing in a professional kitchen; a close-up of a bowl filled with a prepared dish of potatoes and vegetables; and a red truck with the name 'KONERMAN' on its side, parked in a field of yellow flowers. A small logo for 'ENTSORGUNGSPROFIS' is also visible in the top right of the collage.

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Die ethische Komponente

The collage features five distinct images: a word cloud where the word 'ETHIK' is the largest and most prominent, surrounded by other terms like 'WERT', 'KONZEPTION', 'KOMMUNIKATION', and 'PRINZIPIEN'; a landscape view of a river completely choked with plastic waste; a large, colorful pile of garbage with several people wearing hats and clothing, actively sorting through the trash; a polluted river scene with buildings and a bridge in the background, suggesting an urban or industrial setting; and a close-up view of a wire mesh basket filled with many small, golden-brown bread rolls.

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Die ethische Komponente

ETHIK

Ein Kontinent aus Plastik

Eine riesige Ansammlung aus Plastikmüll treibt im Pazifischen Ozean

The map illustrates the Pacific Ocean with the Kuroshio Current (Kuroshiostrom) flowing northward and the North Equatorial Current (Nordäquatorialstrom) flowing southward. Two large yellow circles represent the West and East Garbage Patch accumulations (Westliche Müllansammlung and Östliche Müllansammlung). A red arrow indicates the clockwise flow of plastic waste between these accumulations. The map also shows the continents of Asia (ASIEN) and North America (NORD-AMERIKA), and a small map of Germany for scale (Größenvergleich). The source is cited as AFP, NOAA.

Quelle: AFP, NOAA

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Lebensmittel“*abfälle*“ wirksam reduzieren Wie geht das bei uns?

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Projekt „Reduktion von Warenverlusten und Warenvernichtung in der Außer-Haus-Verpflegung. Ein Beitrag zur Steigerung der Ressourceneffizienz“

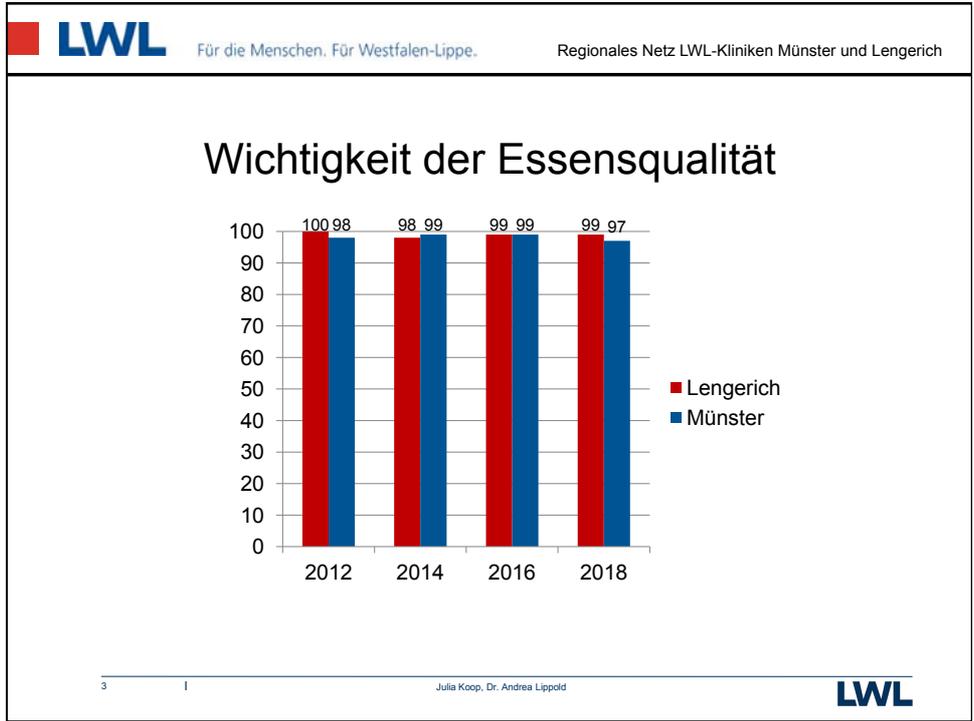
Die Projektpartner:

The diagram features a central grey circle with a white arrow pointing clockwise. Surrounding this circle are the logos of the project partners: FH MÜNSTER (University of Applied Sciences), iSuN (Institut für Nachhaltige Ernährung), Carl-Sonnenschein-Haus (with 'DOMUS CARITATIS' logo), L. STROETMANN (Partner der EDEKA), Rullko, DEHOGA WESTFALEN, biond, and Studentenwerk Münster.

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Messen und Erkennen:

- **wo**
- **was**
- **wieviel**
- **warum**



2. Arbeitsphase

Tellerreste Kasino

Fachhochschule Münster University of Applied Sciences

	Am häufigsten übriggebliebene Komponenten	Ranking der Gründe (nach Kategorien)	Zusammenhang Komponente und Grund
Kasino Montag	1. Gemüse (Erbsen und Möhren, 30) 2. Stärkebeilage (Salzkartoffeln, 21) 3. Fleisch (Hacksteak/Zigeunersauce, 20)	1. Menge (54) - Das Personal hat zu viel ausgegeben (48) 2. Geschmack (38) - Ist nicht mein Geschmack/ Schmeckt nicht (27) 3. Sonstiges (21) - Unwohlsein (11)	1. Das Personal hat zu viel ausgegeben beim Erbsen-Möhren-Gemüse (12) 2. Ich hab mir zu viel genommen beim Salat (11) 3. Das Personal hat zu viel ausgegeben bei den Salzkartoffeln/dem Zigeunerhacksteak (9)
Kasino Dienstag	1. Stärkebeilage (Salzkartoffeln, 48) 2. Gemüse (Broccoli, 12) 3. Sonstiges (Milchreis, 10)	1. Geschmack (41) - Das Essen war zu trocken/hart/zäh (22) 2. Sonstiges (32) - Fehlender Hunger/bereits satt (24) 3. Menge (19)- Das Personal hat zu viel ausgegeben (15)	1. Das Essen war zu hart/trocken/zäh bei den Salzkartoffeln (22) 2. Fehlender Hunger/bereits satt bei den Salzkartoffeln (14) 3. Das Personal hat zu viel ausgegeben bei den Salzkartoffeln (9)





22 | 27.01.2014

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Weiter geht's:

- Ergebnisse interpretieren
- Maßnahmen planen
- Umsetzen
- Messen
- Neue Ziele setzen



➔ P-D-C-A - Zyklus

2. Arbeitsphase
Tellerreste Kasino

Fachhochschule Münster University of Applied Sciences

	Am häufigsten übriggebliebene Komponenten	Ranking der Gründe (nach Kategorien)	Zusammenhang Komponente und Grund
Kasino Montag	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gemüse (Erbsen und Möhren, 30) 2. Stärkebeilage (Salzkartoffeln, 21) 3. Fleisch (Hacksteak/Zigeunersauce, 20) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menge (54) - Das Personal hat zu viel ausgegeben (40) 2. Geschmack (50) - Ist nicht mein Geschmack/ Schmeckt nicht (27) 3. Sonstiges (21) - Unwohlsein (11) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Personal hat zu viel ausgegeben beim Erbsen-Möhren-Gemüse (12) 2. Ich hab mir zu viel genommen beim Salat (11) 3. Das Personal hat zu viel ausgegeben bei den Salzkartoffeln/dem Zigeunerhacksteak (9)
Kasino Dienstag	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stärkebeilage (Salzkartoffeln, 48) 2. Gemüse (Broccoli, 12) 3. Sonstiges (Milchreis, 10) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geschmack (41) - Das Essen war zu trocken/hart/zäh (22) 2. Sonstiges (32) - Fehlender Hunger/bereits satt (27) 3. Menge (19) - Das Personal hat zu viel ausgegeben (15) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Essen war zu hart/trocken/zäh bei den Salzkartoffeln (22) 2. Fehlender Hunger/bereits satt bei den Salzkartoffeln (14) 3. Das Personal hat zu viel ausgegeben bei den Salzkartoffeln (9)





22 | 27.01.2014

2. Arbeitsphase Tellerreste Kasino		Fachhochschule Münster University of Applied Sciences 
<ul style="list-style-type: none">• Warum sind die Tellerreste im Kasino deutlich höher als auf den Stationen?• Die am häufigsten auf dem Teller übrigbleibende Komponente ist die Stärkebeilage gefolgt von Gemüse/Salat. Wie kann vermieden werden, dass diese so häufig auf dem Teller zurück bleibt?		
23		27.01.2014

1. Arbeitsphase Ausgabereiste Stationen und Kasino / Planung		Fachhochschule Münster University of Applied Sciences 
Portionierung		
→ geplante/berechnete Portionsgröße und ausgegebene Portionsgröße weichen ab!		
		
15		27.01.2014

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Ausgabemengen

2014



2018



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Liebe Gäste,
das Küchenteam der LWL-Klinik Münster ist jeden Tag bemüht, Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Helfen Sie bitte mit!

Ist der Hunger nicht groß, fragen Sie nach einer kleineren Portion!
Sind Sie nicht satt geworden, holen Sie sich gerne einen Nachschlag!
Damit solche Tellerreste vermieden werden!



LWL
Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Der Erfolg ☺

2014

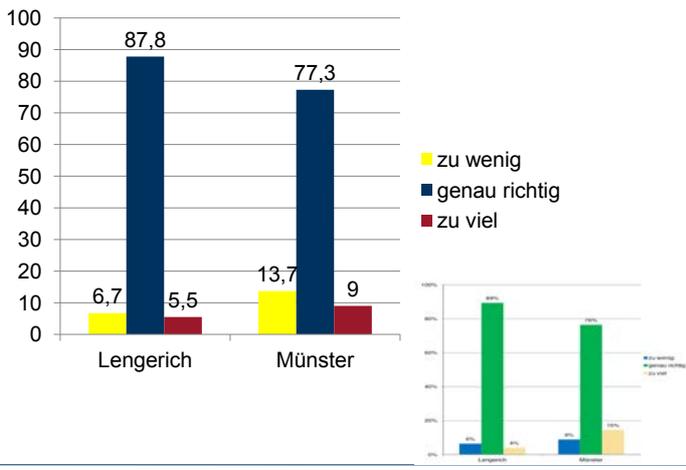


2018



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Wie beurteilen Sie heute die Menge des Essens? (in %)



Ort	zu wenig (%)	genau richtig (%)	zu viel (%)
Lengerich	6,7	87,8	5,5
Münster	13,7	77,3	9

21 | Julia Koop, Dr. Andrea Lippold | Befragungszeitraum 16.04.2018 – 22.04.2018 | **LWL**

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Salatsaucen in Portionierflaschen statt in GN-Behältern



Einsparung 65 % 😊

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Verarbeitung von Produktionsüberschüssen, z.B. für Salatbar !



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Mitnahme von Buffetresten ausdrücklich erwünscht !

Liebe Gäste,

die Reste des Buffets, das die Küche heute für uns vorbereitet hat, sind doch viel zu schade zum Wegwerfen. Bitte nehmen Sie gerne die Reste mit nach Hause. Mitnahmebehältnisse stehen Ihnen zur Verfügung.

Vielen Dank, dass Sie unser Engagement gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln im Sinne von „Zu gut für die Tonne!“ unterstützen.

Ihre Betriebsleitung



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Rückmeldesystem Spülküche > Produktion

Spülküche > Auffälligkeiten



➔

Produktion > Reaktion sofort





LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

**Interner Wettbewerb
Gewinnerteam LWL-Klinik Münster (Preisgeld 500 €)**



ZU GUT FÜR DIE TONNE! **genüßlich uns**

Urkunde
für das Küchenteam der LWL-Klinik Münster

Für die Reduzierung der Lebensmittelabfälle in 2016 um weitere 8,9% bzw. 6.330 Kilogramm gegenüber 2015 wird das Küchenteam der LWL-Klinik Münster mit dem von mir ausgelöbten Preisgeld in Höhe von 500 € ausgezeichnet. Das Preisgeld ist für ein gemeinsames Teamfest zweckgebunden.

Herzlichen Glückwunsch und „Weiter so!“

Thomas Voß
Thomas Voß
Stellv. Kaufmännischer Direktor
Umweltmanagementvertreter
Münster, den 07.02.2017



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Die Köche sind begeistert: Ihre Arbeit ist nicht für die Tonne.



Die Hilfskräfte, vor allem mit Migrationshintergrund, sind begeistert. Zitat aus 2014:

„Bei uns zu Hause hungern die Menschen und wir werfen so viele gute Lebensmittel weg. Jetzt tun wir endlich etwas dagegen. Das ist so befriedigend.“



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

„Teufel oder Beelzebub?“



1000

Bedarfsgerechte Verpackungen Wurst und Käse



500



250



150

Reduzieren



Lebensmittelreste

← Entscheidung: Was ist mir wichtiger ?? →

Erhöht in diesem Fall



Verpackungsabfall

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Hilfe hilft

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Ihre KÜCHE



Sie wollen bis zu **2.000 €** sparen und gleichzeitig einen **wichtigen Beitrag** leisten?

Jetzt das Lösungspaket zu „United Against Waste“ anfordern & rundum profitieren

In Deutschland werden jährlich rund 50% der Lebensmittel weggeworfen und die Food Service Branche ist mit ca. 1,9 Mio. Tonnen pro Jahr daran beteiligt. Unilever Food Solutions hat speziell für die Food Service Branche ein Lösungspaket entwickelt, das hilft, Lebensmittelverschwendung aktiv zu bekämpfen. Denn Sie haben jetzt die Möglichkeit, Ihren Betrieb zu analysieren, Prozesse effizienter zu gestalten und so erhebliche Kosten einzusparen. Denn jede Tonne Lebensmittelabfall kostet Ihren Betrieb bis zu 2.000 € Geld, das Sie sicherlich sinnvoller investieren können.

Schauen wir uns einen Küchenprozess vom Einkauf über die Logistik bis hin zum Tischgast einmal genauer an, lassen sich Bereiche identifizieren, in denen sich Abfälle optimieren lassen:



Was beinhaltet das Paket ?

- ✓ Eine Broschüre mit wertvollen Informationen zum Thema Lebensmittelverschwendung
- ✓ Analyse-Tools
- ✓ Praktische Menü- und Rezeptplanner
- ✓ Motivationsplakate
- ✓ Informationen für Mitarbeiter
- ✓ Aufkleber für Prozessbereiche u.v.m.

Wie bekomme ich das Paket?

- 1 Download:** Einfach auf www.unileverfoodsolutions.de registrieren und Informationen bzw. Analyse-Tools herunterladen.
- 2 Upload:** Wenn Sie die Analyse durchgeführt haben, laden Sie die Daten wieder hoch.
- 3 Lösungspaket:** Nun erhalten Sie das komplette Lösungspaket zu „United Against Waste“

Auf Initiative von **Unilever Food Solutions**
Inspiration. Tag für Tag.

JETZT BEIM VEREIN UNITED AGAINST WASTE MITGLIED WERDEN UND EINEM NETZWERK AUS STÄRKEN PARTNER BEITRAGEN!
WWW.UNITED-AGAINST-WASTE.DE

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

LEITFADEN
Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering



Für Mensch & Umwelt

DEHOGA **Umwelt Bundesamt**

Veranstaltungsart: Kongresse, Empfänge, Fachkonferenzen, Tagungen & Seminare
Gästeszahl: etwa 100-200 Gäste

Bei Veranstaltungen wie Kongressen und Seminaren bitten die Gäste in der Regel längere Zeit. Zudem wollen sie sich in den Pausen oft unterhalten und bewegen. Daher sind leichte, kleine Speisen und Getränke zum Einnehmen der Speisen geeignet. Aufgrund der großen Anzahl der Gäste kann der erste Hunger durch ein Flying Buffet bedient werden. Für die Hauptmahlzeit ergeben sich dann automatisch geringere Speisemengen.

Top 15 Checkliste Catering auf Kongressen, Empfängen, Tagungen und Seminaren

1. Besprechen Sie bei der Angebotsstellung das Thema „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“.
2. Stimmen Sie sich mit Ihrer Kundin/Ihrem Kunden vom Angebot bis zur Evaluierung des Caterings immer wieder ab.
3. Berücksichtigen Sie die Gästestruktur (z. B. Anzahl, Anteil weiblich/männlich, Anzahl Vegetarier, Allergien) und das Fakten der für das Essen im Rahmen der Veranstaltung „verfügbaren“ Zeit bei der Planung Ihres Speisungsangebots.
4. Reduzieren Sie den üblichen Sicherheitszuschlag nach Abstimmung mit Ihrer Kundin/Ihrem Kunden von 30% auf 10%.
5. Organisieren Sie im Vorfeld, an wen möglicherweise übrig gebliebene Speisen nach Ende des Caterings verteilt werden können (z. B. an die Gäste oder Bedürftige).
6. Ermitteln Sie Ihren Bedarf für den Lebensmittelbedarf auf Grundlage von standardisierten Rezepturen.
7. Beachten Sie das Prinzip First In – First out bei der Entnahme von Lebensmitteln aus dem Lager.
8. Schulen Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter regelmäßig hinsichtlich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei der Vor- und Zubereitung.
9. Wählen Sie das Ausgabesystem entsprechend der besten Eignung für die Veranstaltungsart aus. Möglich sind z. B. Wirtche Kasse in Form von Finger Food oder Lunchbox-Lösungen (Zusammenwicklung mit fertigen Speisen wie Sandwiches, Salaten, Obst).
10. Stellen Sie eine mögliche zeitliche Versorgung aller Gäste z. B. erst durch Finger Food an Saftischen und dann durch ein Buffet (mehrere identische Ausgabestationen) oder Mensaservice sicher.
11. Bieten Sie den Gästen individuelle Portionsgrößen an.
12. Informieren Sie die Gäste über Ihre Qualitätsphilosophie und Ihr Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.
13. Bewahren Sie von bzw. zubereitete Speisen zur Nachbereitigung in verschlossenen Behältern auf, damit sie nach Catering noch wiederverwendet oder weitergegeben werden können.
14. Treffen Sie mit der Abnehmerin / dem Abnehmer eine schriftliche Vereinbarung zu den Modalitäten der Mitnahme einschließlich dem Haftungsausschluss.
15. Nutzen Sie bestehende Analyse-Workzeuge für entstehende Lebensmittelabfälle oder beobachten Sie die bei Ihnen entstehenden Lebensmittelabfälle.

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich



Größküchen & Lieferanten
Lebensmittelverluste gemeinsam reduzieren



Leitfaden für das Küchenmanagement als Hilfestellung zum Ressourcenschutz

WENIGER LEBENSMITTEL VERSCHWENDEN DURCH SENSIBILISIERUNG

SENSIBILISIERUNG DURCH KOMMUNIKATION

KOMMUNIKATION DURCH REGELMÄßIGEN AUSTAUSCH

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich



Good Practice Beispiele:
 Vernetzen Sie sich und tauschen sich mit Kolleginnen und Kollegen aus.
 Nutzen Sie die für Ihr Unternehmen passenden Beispiele und setzen Sie sie um.

Auch das S+F-Symposium bietet hier eine gute Gelegenheit ☺

Quelle: IHK Rhein-Neckar

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

16.9.2017
11-16 Uhr

FEEDING THE 5000

Rathaus-
innenhof
Münster

#FSK_MS

UNTERSTÜTZT VON: STADT MÜNSTER

WIR SCHENKEN DIR EINE KOSTENLOSE MAHLZEIT

LECKER ESSEN FÜR ALLE, AUS FRISCHEN LEBENSMITTELN, DIE SONST KEINE VERWENDUNG GEFUNDEN HÄTTEN!

ERFAHRE MEHR AUF:
<https://www.facebook.com/FSKMS/>

FEED BACK MISEREOR awm Laubene Lösung Brot für die Welt



LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Die Kurzfassung:

				
Gesetze	Geld	Moral/Ethik	Leitfäden	Messen
				
Teamarbeit entscheidet	Jede Idee zählt	Kleine Ziele	Vernetzung	

LWL Für die Menschen. Für Westfalen-Lippe. Regionales Netz LWL-Kliniken Münster und Lengerich

Thomas Voß
LWL-Kliniken Münster & Lengerich
Friedrich-Wilhelm-Weber-Straße 30
48147 Münster
0251/91555-1300
t.voss@lwl.org
www.lwl-klinik-muenster.de
www.lwl-klinik-lengerich.de
 oder unter
www.biomentoren.de

BioMentoren
 Wir übernehmen Verantwortung