

20 JAHRE

S&F SYMPOSIUM

Zukunftswerkstatt 2030+



08. - 09. OKTOBER 2025



VERANSTALTUNGSFORUM FÜRSTENFELD

Wir sind dabei!



WWW.SUNDF-GRUPPE.DE
S&F-CONSULTING MODERNES VERPFLEGUNGSMANAGEMENT GMBH



Mein Thema heute:

**Was sagt die Speiseabfalltonne
über Ihre Küche?**

**Nassmüll-KPI- setzen den neuen Standard für
optimierte Küchenprozesse**

Green Guides GmbH

11 x Mitarbeiter:innen
Heidelberg, Biberach, Iserlohn, Kassel,
Halle (Saale), Goslar, Heilbronn

Teamerfahrung: Köche/Chefs, Küchenmeister,
Hotellerie, Lebensmitteltechnik, Betriebswirtschaft, Einkauf,
Bio-Informatik, Ökobilanzierung, QS/QM, Agrar- &
Ernährungswissenschaften

Fokus: gastronomische Betriebe

Lebensmittelabfall, Optimierung der Küchenprozesse,
Bilanzierung der Speisen auf Basis von Umwelt und
Gesundheit

Gemeinsam bewegen



Unsere Schwerpunkte

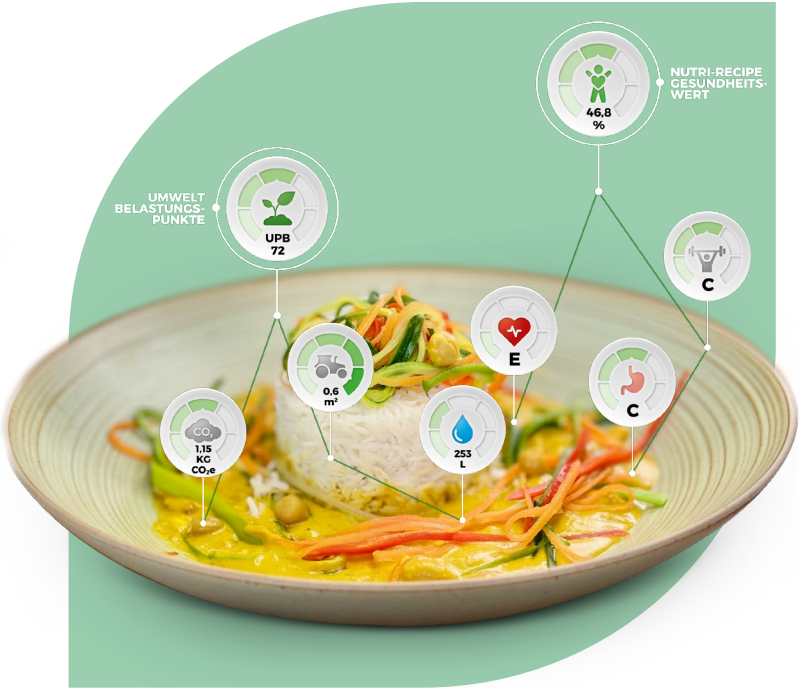
NASSMÜLLKPI

Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft



UMWELTKPI

Kennzahlen für Umwelt & Gesundheit



SPEISEPLAN der Zukunft

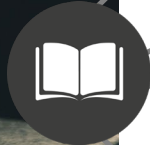


Estella Schweizer



Was bringt mir ein veganer, saisonaler und regionaler Bio-Burger wenn dieser in der Tonne landet?





**Die Lebensmittel- und
Energiekosten steigen**



**Wir müssen mit weniger
Personal mehr leisten**

maximal wertschöpfen



**1/3 Drittel pro Teller landet
in der Speiseabfalltonne**



**Wir produzieren jeden Tag
Lebensmittelabfälle die
vermeidbar gewesen wären**



**Wir produzieren einen
Warenverlust von
500 – 3.500 € pro Tag**



**Das ist kein Vorwurf an die
Branche**

**sondern Erfahrung aus
14 Jahre FoodWaste Expertise**



**Wie können wir
der Branche helfen**



Vorkalkulation



Nachkalkulation



Vorkalkulation



Nachkalkulation



5 x Kennzahlen

=



45 x Nassmüll-KPI

Digitalisierung



Kennzahlen aus der Speiseabfalltonne – wir bieten unterschiedliche Systeme

NASSMÜLL KPI

Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft



Mit den **Nassmüll KPI's** ermitteln wir die tägliche Performance der Küchenprozesse mit dem Fokus, diese zu **überprüfen**, zu **steuern** und zu **optimieren**.



NASSMÜLLKPI

Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft

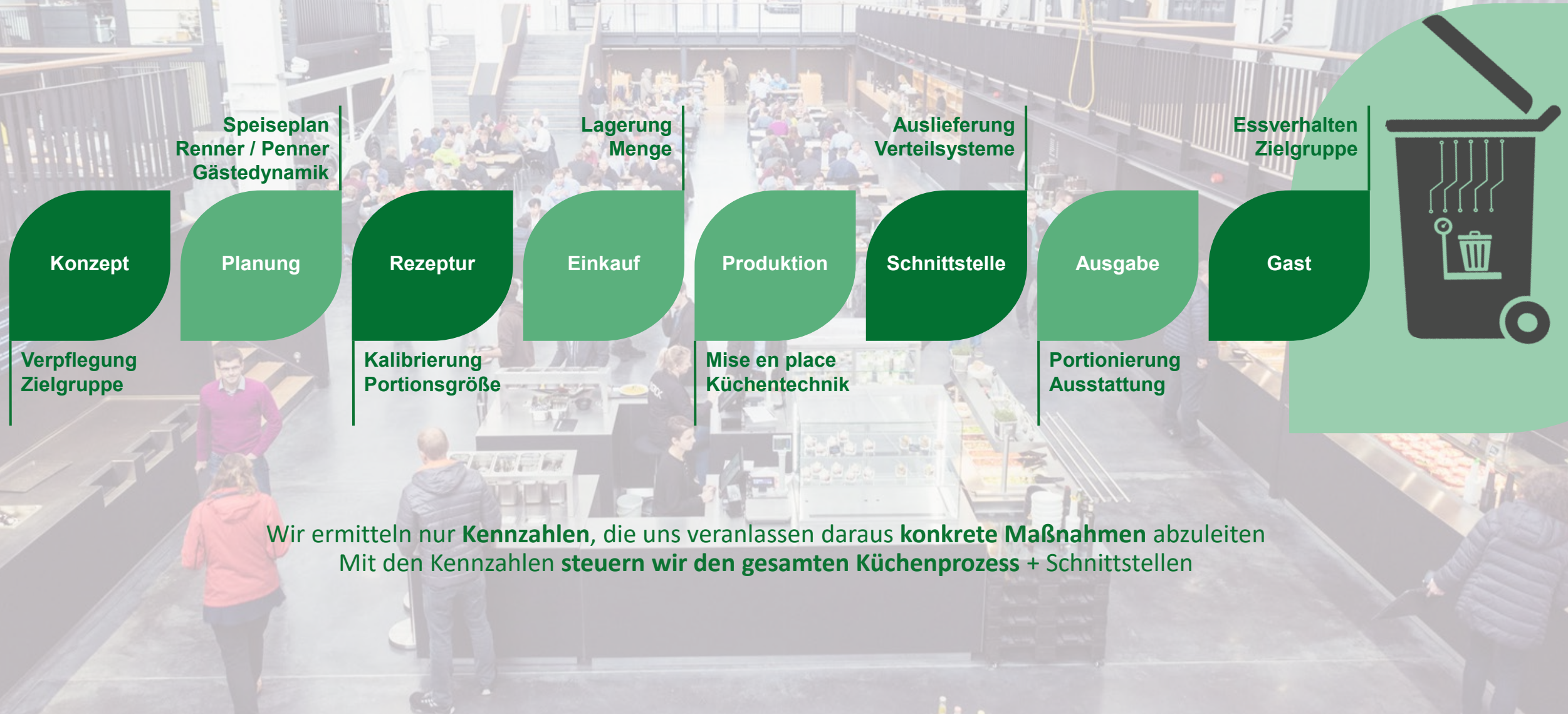


Auswahl Nassmüll-KPI + Benchmark

- **Benchmark:** Warenverlust in €
- **Benchmark:** Umwelt-Kennzahlen Scope 3 (CO2, Wasser, Fläche)
- **Benchmark:** Speiseabfall pro Messpunkt
- Durchschnitt Gästedynamik (Tag, Monat, Jahr)
- **Benchmark:** Produktionsmenge + Puffer
- Kalibrierung / Portionsmengen
- Renner / Penner Analyse
- **Benchmark:** Vergleich Messeinheiten
- Vergleich Planmenge versus Ausgabemenge
- Tages- Wochen und Jahresdurchschnitt
- Separierung Mess-Standort + Messbereiche
- Vergleich verschiedener Messzeiträume
- **Benchmark:** Kennzahlen (Teller, Gewicht, Grammatur)



Nachkalkulation



NASSMÜLLKPI

Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft



optimiert
Wareneinsatz

Sicherheit
Benchmark

spart
Kosten

deckt
Potenziale
auf

Spielraum
im Budget

steuert
Prozesse

Transparenz
Kontrolle

Monitoring
Verstetigung

NASSMÜLL KPI

Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft



Küchen-Controlling

Der neue Standard
in der Nachkalkulation

steuern

Küchenprozesse

Wir zeigen Transparenz
und decken Potenzial auf

optimieren

Benchmark

Wir vergleichen
und geben Sicherheit

überprüfen

Kennzahl: Durchschnittswerte

NASSMÜLLKPI

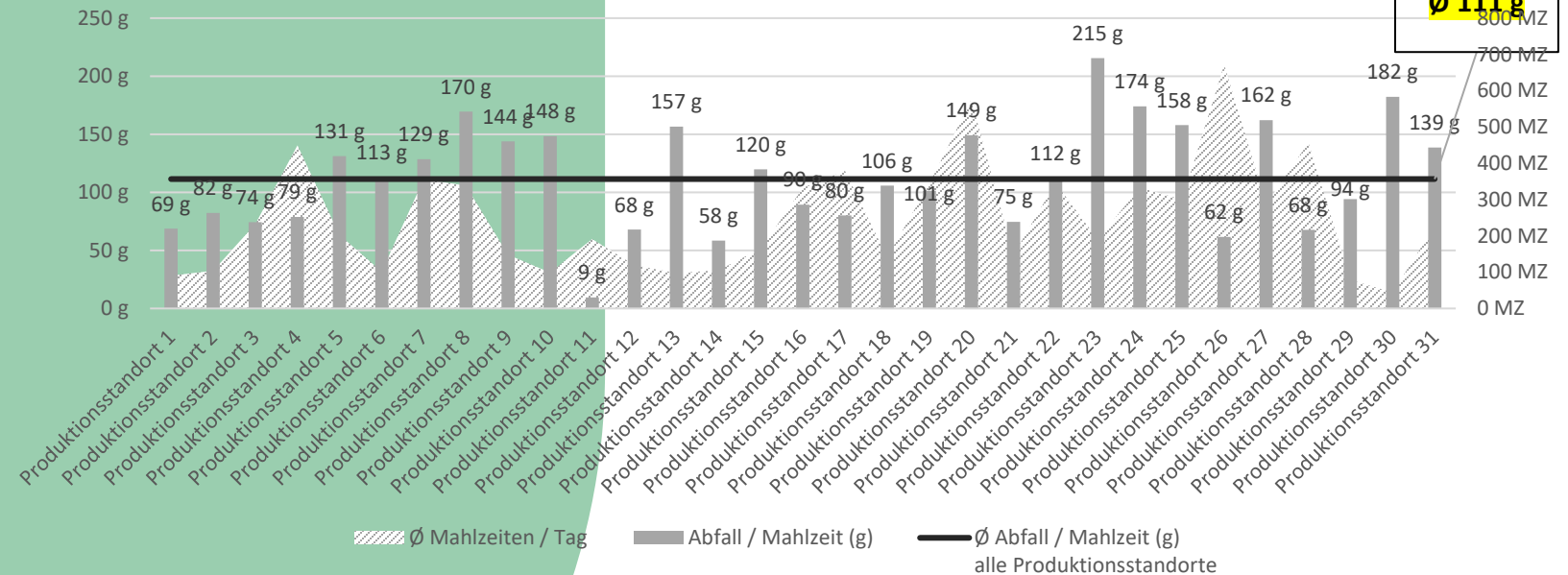
Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft



Durchschnitt von
allen Einrichtungen

Festlegen von Kennzahlen im
Vergleich zu den bundesweiten
Erfahrungswerten

Übersicht Produktionsstätten
1. Abfallmessung



Kennzahl: Puffer

NASSMÜLLKPI

Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft



Berechnung von Überhängen,
die innerhalb der Wochentage
unterschiedlich ausfallen

Optimierung der täglichen
Produktionsmengen



Zu viel produzierte Mahlzeiten

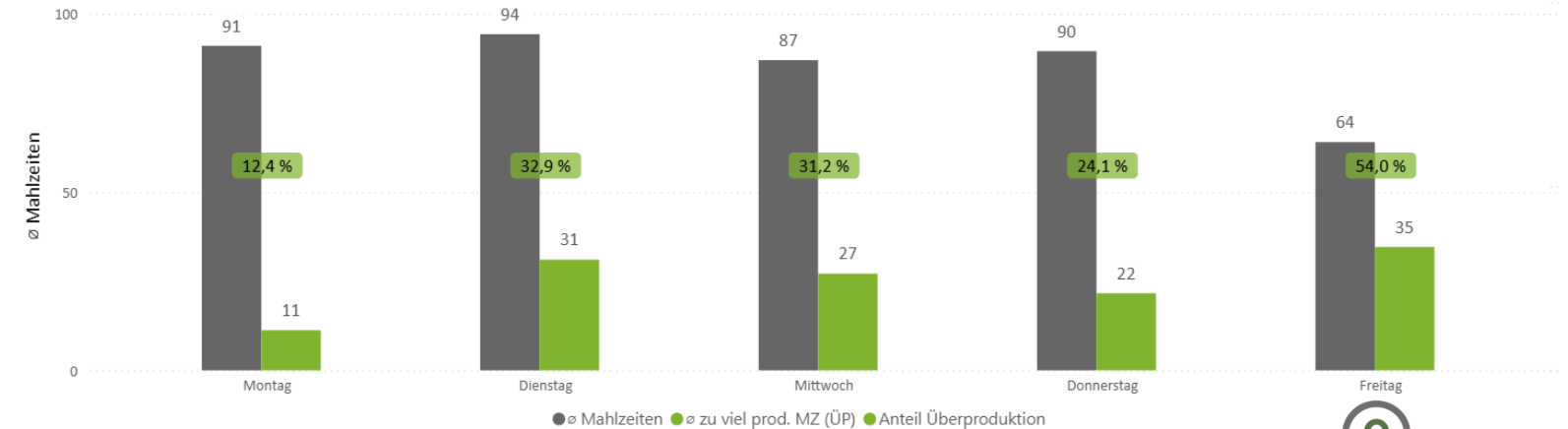
Messstandort Abfallmessung Vergleichsmessung Verpflegungstyp

Abfallmessung		
Ø zu viel prod. pro Tag	Ø zu viel prod. pro Woche	Puffer
--	--	--

Abfallmessung 1		
Ø zu viel prod. pro Tag	Ø zu viel prod. pro Woche	Puffer
25	126	31 %

1. Abfallmessung - Liebig Schule

Zu viel produzierte Mahlzeiten pro Wochentag



● Ø Mahlzeiten ● Ø zu viel prod. MZ (ÜP) ● Anteil Überproduktion



Kennzahl: Messbereiche

NASSMÜLLKPI

Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft



Tagesverlauf der Überhänge

Auffällig ist der Freitag aufgrund der niedrigen Gästezahl

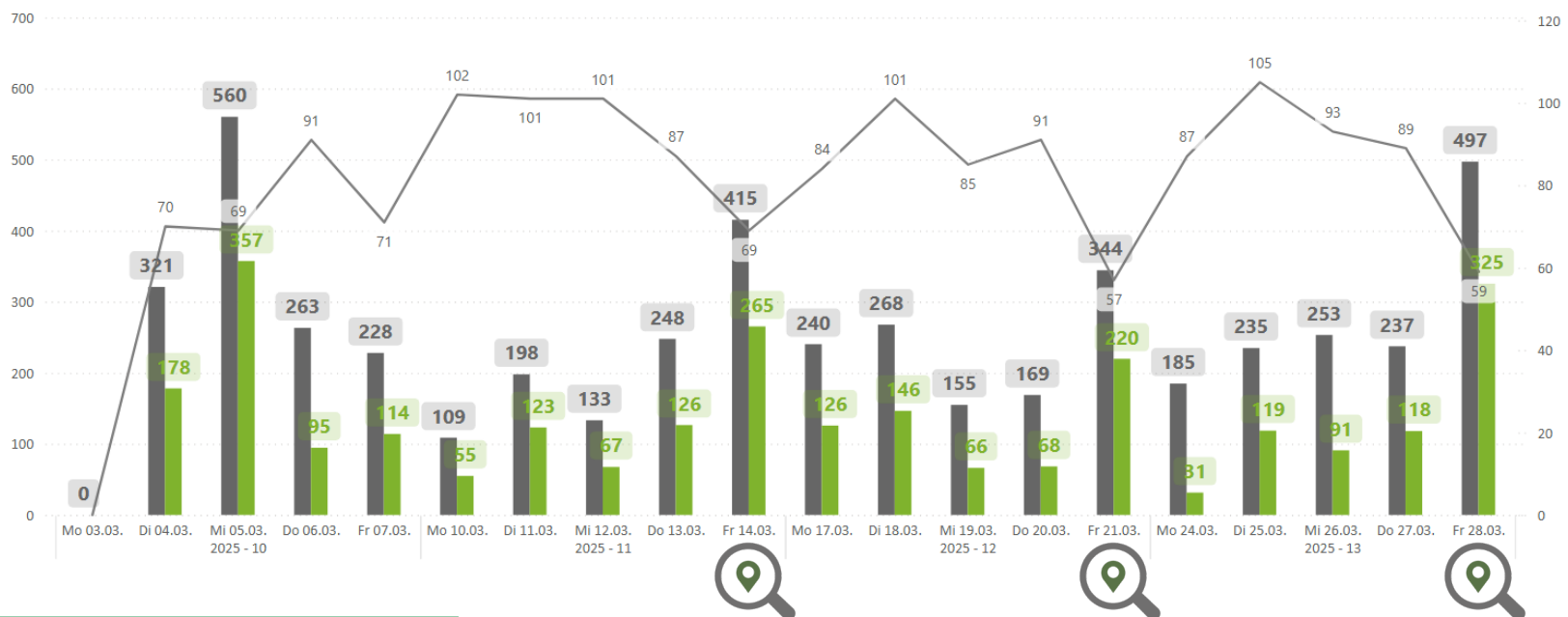
Anpassung der Produktionsmenge für bestimmte Wochentage



Abfall pro Tag

Messstandort: Abfallmessung: 1 Messbereiche: Mehrfachauswahl Verpflegungstyp: Mittagessen Mahlzeiten Sortierung: Chronologisch Ansteigend Anzeige: Durchschnitt Mahlzeiten Keine Linie

1. Abfallmessung



Kennzahl: Messbereiche

NASSMÜLLKPI

Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft



Ermittlung der
Durchschnittswerte
Teller-Rücklauf

Freitag wird das Essen in
Buffetform angeboten zum selber
schöpfen



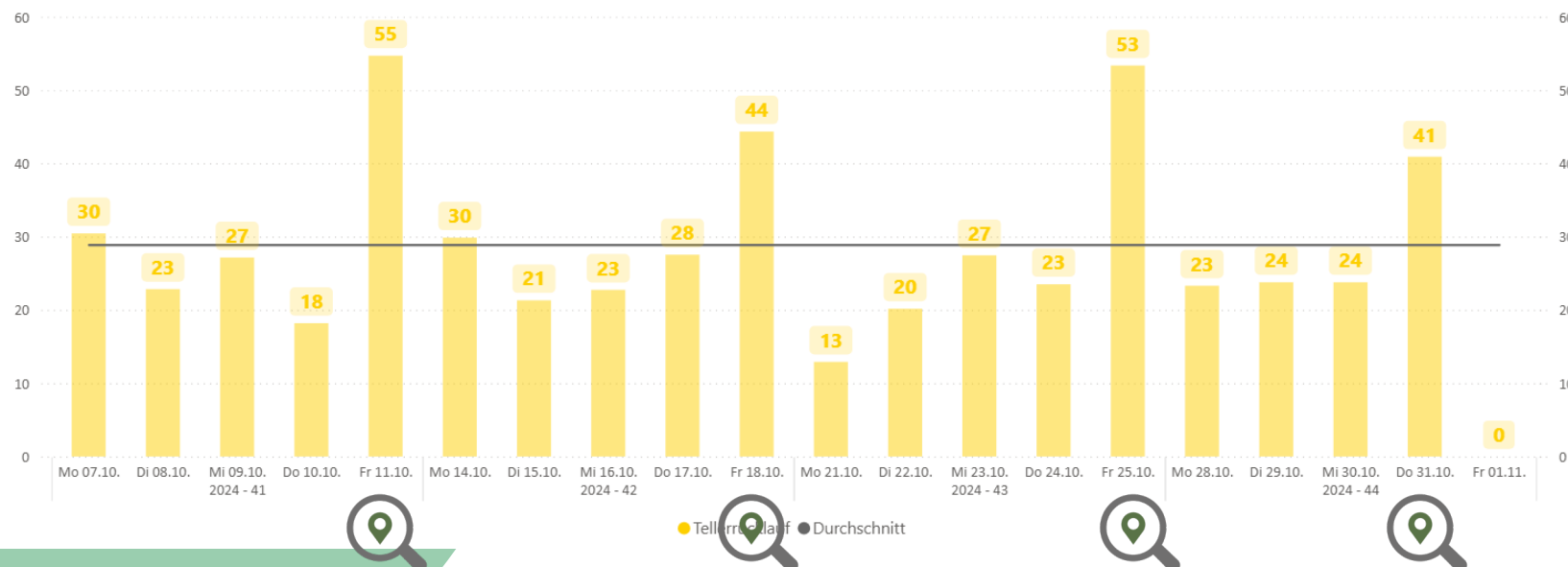
Abfall pro Tag

Messstandort: Abfallmessung: 9 Messbereiche: Tellerrücklauf Verpflegungstyp: Mittagessen Mahlzeiten Sortierung: Chronologisch Ansteigend Anzeige: Durchschnitt Mahlzeiten Keine Linie

9. Abfallmessung - Betriebsrestaurant 1-Nassmüll KPI

Ø Tellerrücklauf: 29g

Abfall pro Mahlzeit (g)



Kennzahl: Vergleich

NASSMÜLLKPI

Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft



Vergleich per Klick der unterschiedlichen Messzeiträume am Beispiel Teller-Rückläufe



Abfall pro Tag - Vgl. Vormessung

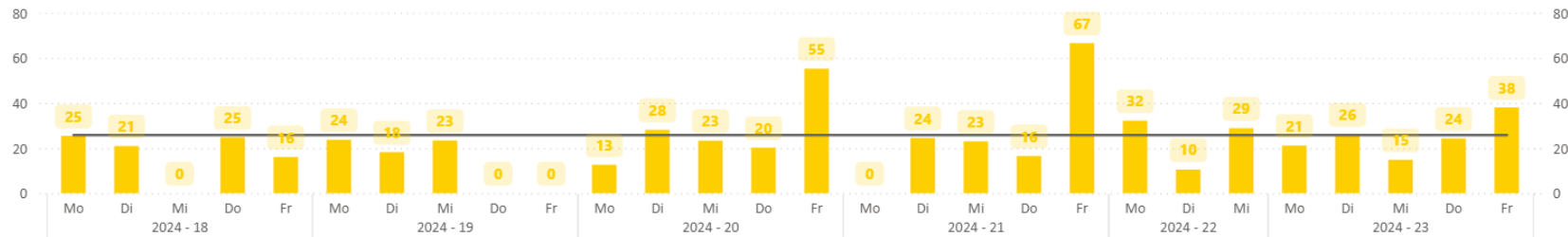
Messstandort: Abfallmessung: 8 Messbereiche: Tellerrücklauf Verpflegungstyp: Mittagessen Vergleichsmessung: 10

Anzeige:

8. Abfallmessung -

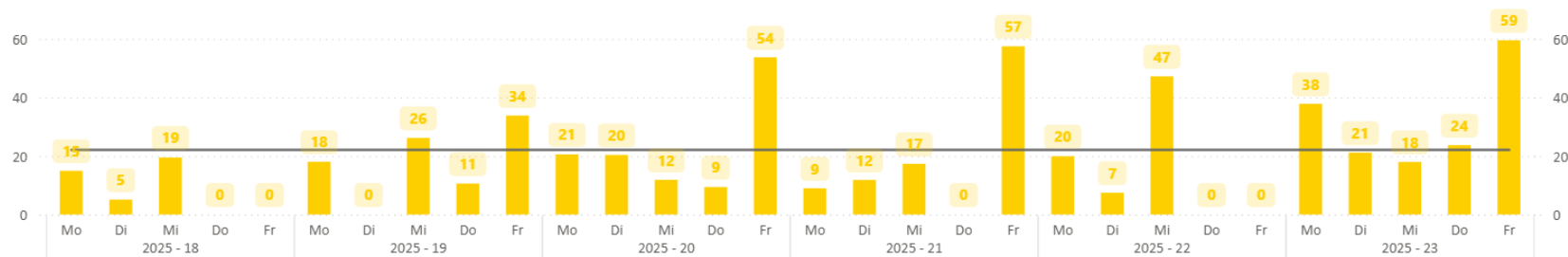
Abfall pro Mahlzeit (g)

Ø Tellerrücklauf: 26g



10. Abfallmessung

Ø Tellerrücklauf: 22g



● Tellerrücklauf ● Durchschnitt

Kennzahl: Gästedynamik

NASSMÜLLKPI

Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft



Tägliche Gästedynamik auf Basis der vergangenen Messperioden

Ermittlung der Durchschnittswerte pro Jahr zur Einordnung der täglichen Produktionsmenge



Details zu Mahlzeiten

Messstandort

Alle

Abfallmessung

Mehrfachausw...

Vergleichsmessung

Alle

OFF

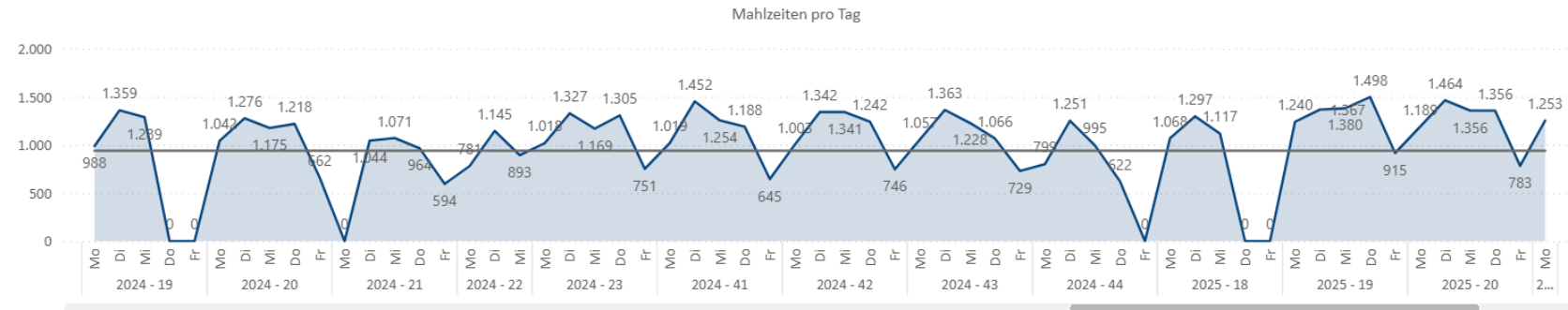
ON

Verpflegungstyp

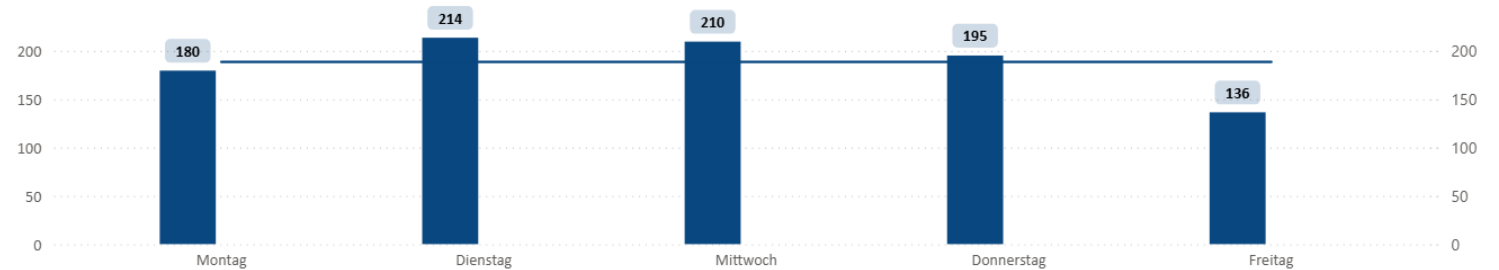
Mittagessen

1. - 10. Abfallmessung - mehrere Messstandorte

Ø Mahlzeiten:



Mahlzeiten pro Wochentag



Kennzahl: Benchmark

NASSMÜLLKPI

Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft



Vergleich
Bundesweiter Benchmark
mit den eigenen Kennzahlen



Benchmark II

Messstandort

Alle

Abfallmessung

1

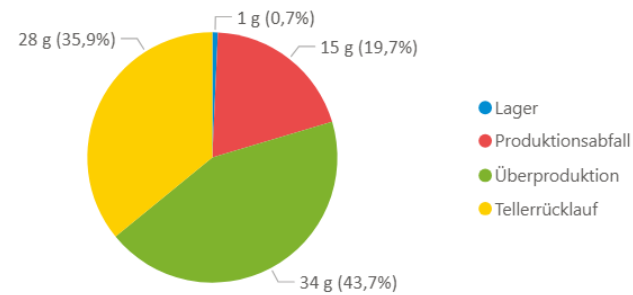
Verpflegungstyp

Mehrfachauswahl

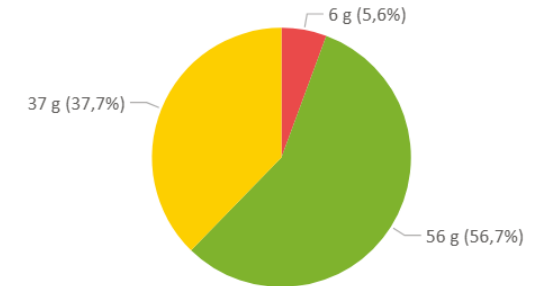
Kundenkategorie

Betriebsrestaurant

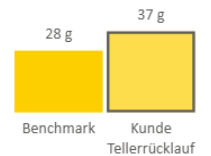
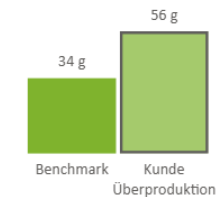
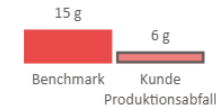
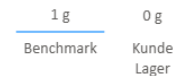
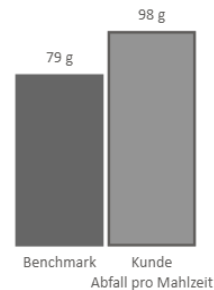
Allgemeine Verteilung Messbereiche (Benchmark)



Verteilung Messbereiche beim Kunden



Vergleich der Messbereiche Kunde vs. Benchmark



Kennzahl: Klima + Umwelt

NASSMÜLLKPI

Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft



Bilanzierung
Umwelt + Klima



Umweltkennzahlen

Messstandort

Betriebsrestaurant 1-Nassmüll KPI

Abfallmessung

Mehrfachausw...

Abfallart

Gesamt

Vermeidbar

Bezugsgröße

Jahr

Messung



Menge des Speiseabfalls

7,1 t

Warenwert

39.633 €



16,3 t

Vermeidbares CO2 pro Jahr



58

Fahrten von Kiel nach
Oberstdorf



512.398 l

Vermeidbarer Wasserverbrauch pro Jahr



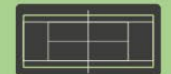
3.416

Badewannen



7.077 m²

Vermeidbare Fläche pro Jahr



27

Tennisplätze



GREEN GUIDES
a member of MEDICE - The Health Family

Kennzahl: Klima + Umwelt

NASSMÜLLKPI

Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft



Bilanzierung
Umwelt + Klima aller
Messzeiträume

Aufzeigen der Reduzierung im
Durchschnitt



Umweltkennzahlen II

Messstandort

Betriebsrestaurant 1-Nassmüll KPI

Abfallart

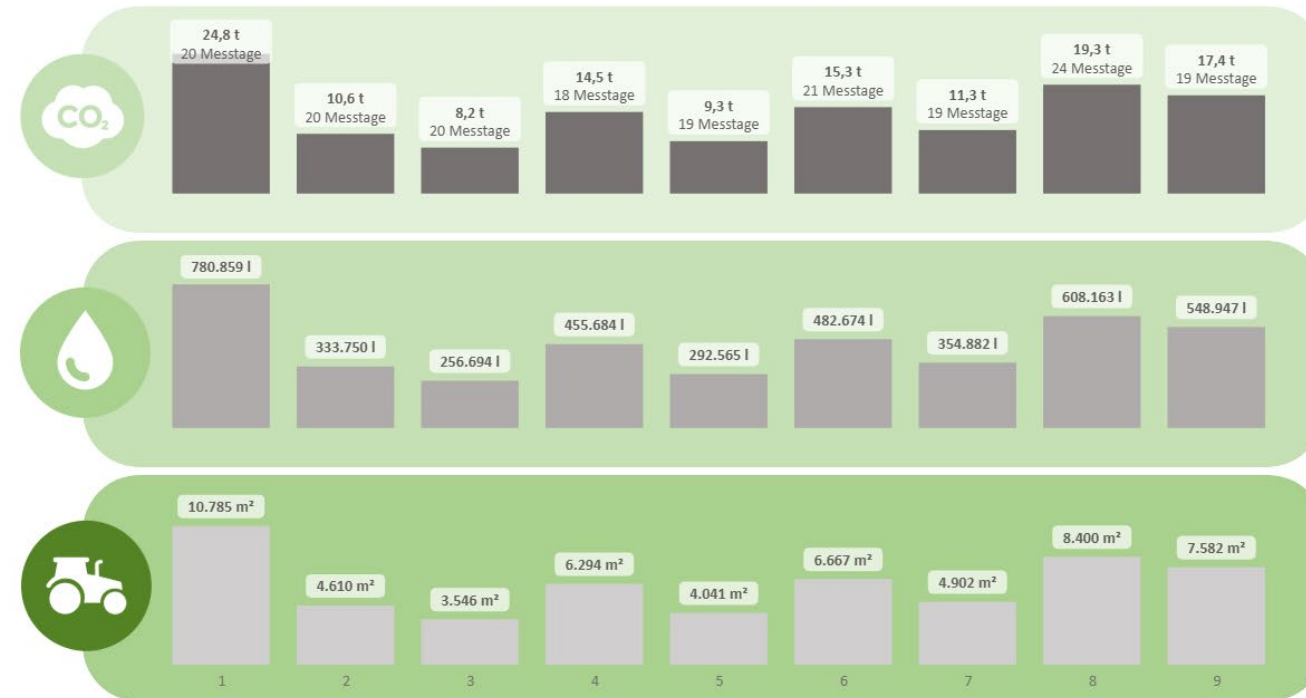
Gesamt

Vermeidbar

Bezugsgröße

Jahr

Messung



GREEN GUIDES
a member of MEDICE - The Health Family

Einsparung

NASSMÜLLKPI

Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft



BETRIEBSRESTAURANT



ABFALL
51 %



EURO
99.836 €



CO₂
57 t CO₂



WASSER
1,8 Mio l



ANBAUFLÄCHE
24.959 m²

KLINIK



ABFALL
12 %



EURO
166.038 €



CO₂
144 t CO₂



WASSER
2,4 Mio l



ANBAUFLÄCHE
94.642 M²

SENIORENHEIM



ABFALL
37 %



EURO
15.407 €



CO₂
7,9 t CO₂



WASSER
377.180 l



ANBAUFLÄCHE
4.126 M²

SCHULE



ABFALL
39 %



EURO
2.501 €



CO₂
1,5 t CO₂



WASSER
47.531 l



ANBAUFLÄCHE
657 M²

Vorgehensweise



Speiseabfallkonzept

1.



Speiseabfallmessung

2.



Nassmüll-KPI

3.



Pakete

Basis

- Laufzeit 24 Monate
- Support + Projektmanagement
- Erstellung 2 x Nassmüll-Report / Jahr
- Nutzung SaveFoodWaste Tool
- Überwachung + Kontrolle Datenqualität
- Tägliche und punktuelle Abfallmessung
- Darstellung in Form von Diagrammen
- Hosting & Serveradministration
- Archivierung + Datenhistorie
- **Digitale Aufbereitung Report**

Pro

- Laufzeit 24 Monate
- Support + Projektmanagement
- Erstellung 2 x Nassmüll-Report / Jahr
- Nutzung SaveFoodWaste Tool
- Überwachung + Kontrolle Datenqualität
- Digitale Aufbereitung der Messbereiche
- Tägliche und punktuelle Abfallmessung
- Darstellung in Form von Diagrammen
- Hosting & Serveradministration
- Archivierung + Datenhistorie
- **Digitale Aufbereitung Diagramme**
- **Auswertung und Analyse**

Coach

- Laufzeit 24 Monate
- Support + Projektmanagement
- Erstellung 2 x Nassmüll-Report / Jahr
- Nutzung SaveFoodWaste Tool
- Überwachung + Kontrolle Datenqualität
- Digitale Aufbereitung der Messbereiche
- Tägliche und punktuelle Abfallmessung
- Darstellung in Form von Diagrammen
- Hosting & Serveradministration
- Archivierung + Datenhistorie
- **Digitale Aufbereitung Diagramme**
- **Auswertung und Analyse**
- **Workshop + Maßnahmen**

NASSMÜLLKPI

Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft

Zubehör

NASSMÜLLKPI

Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft



Workshop
vor Ort



Audit
Vor Ort

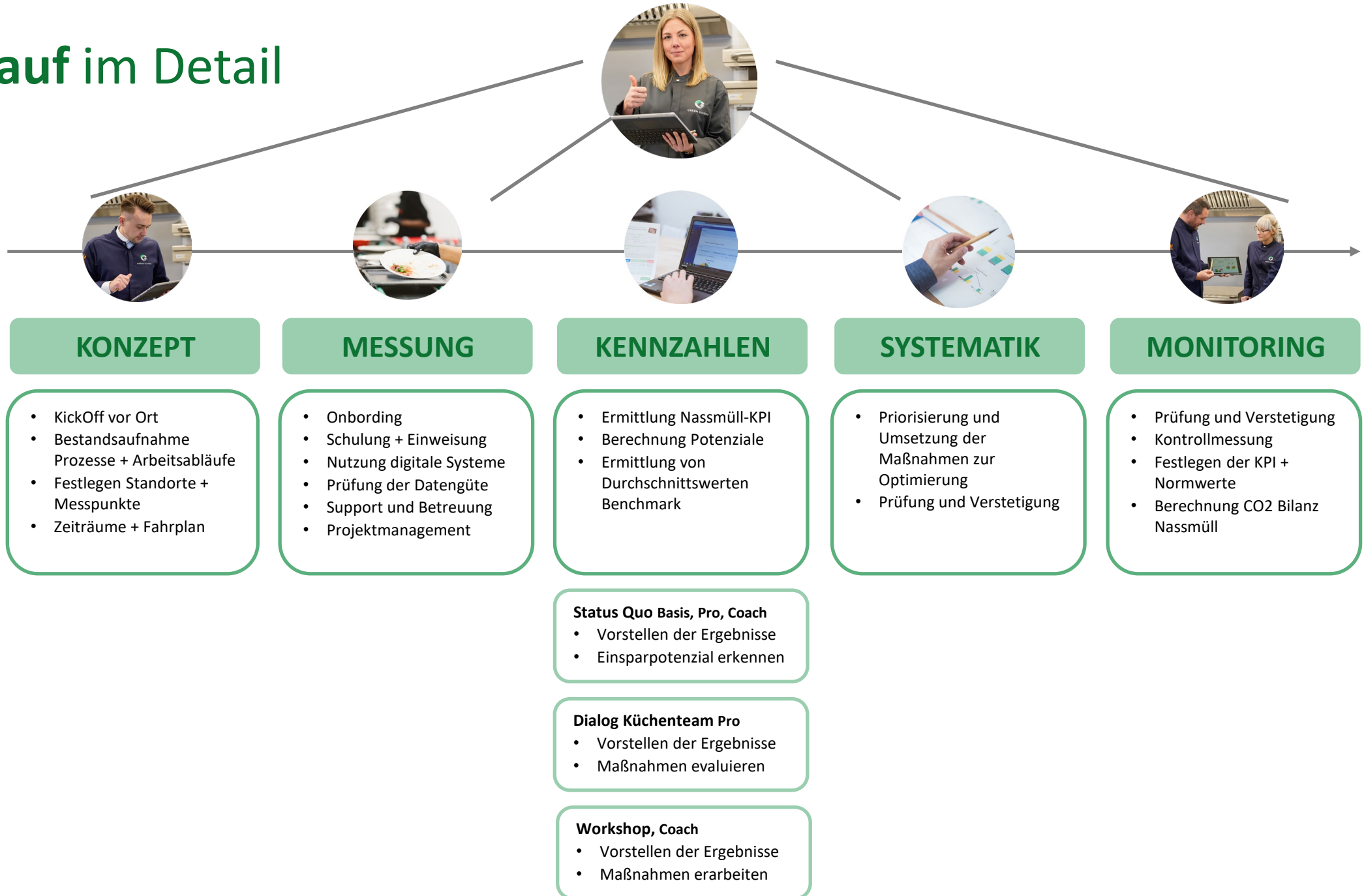


Messpunkte
Zeiträume
Essmomente

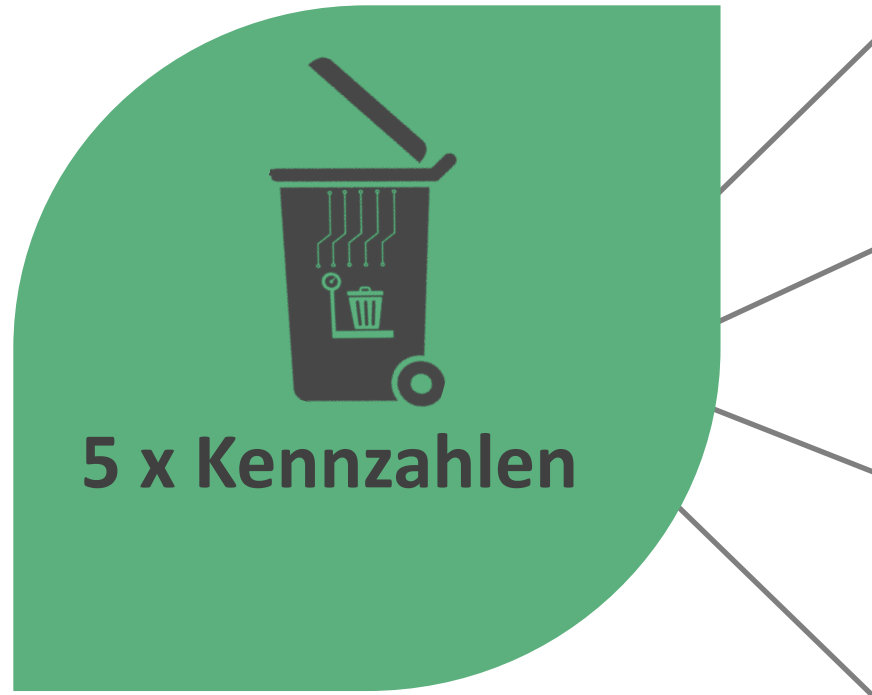


Beratung
Coaching

Ablauf im Detail



Digitalisierung



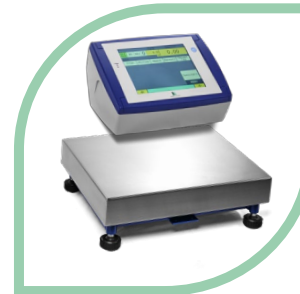
Detail



Software



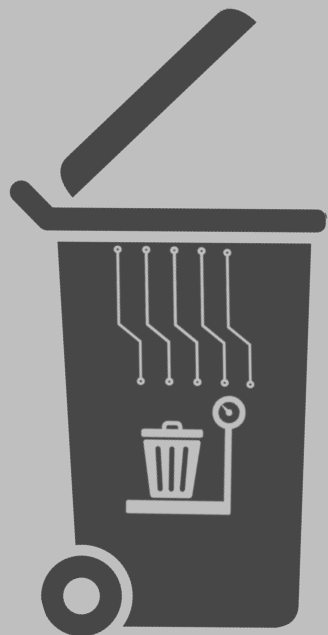
Waage



KI-Kamera



GREEN GUIDES
a member of MEDICE - The Health Family

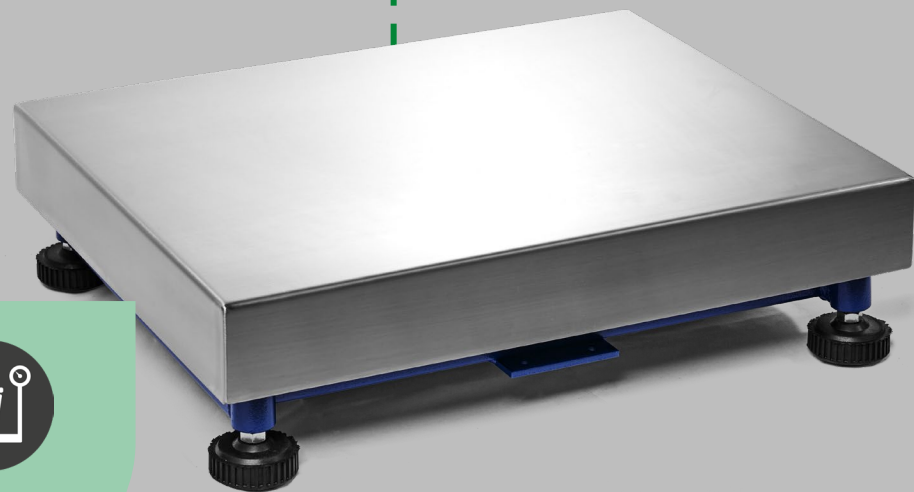


digitale Waage





LAN / WLAN / LTE



Waage



Direkte Übertragung der Messdaten in das SaveFoodWaste Tool

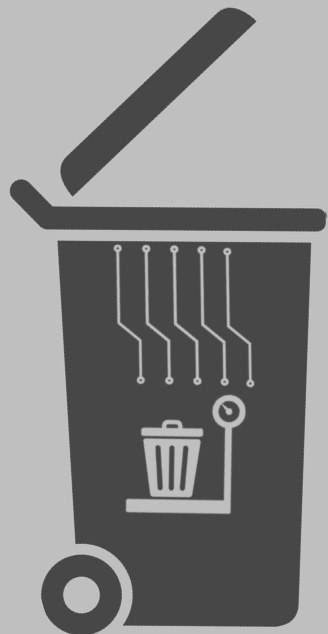
Zugang über WebBrowser
Passwortgeschützt und Mandantenfähig
Orts,- Zeit und plattformunabhängig

Ermittlung betriebliche Kennzahlen:

- Tracking der Gesamt, Nassmüllmengen und Mahlzeiten auf Tages-, Wochen-, oder Monatsbasis
- Auswertung in Form von Diagrammen und Tabellen
- Food Waste KPIs zur Überwachung des ganzheitlichen Food Waste Management, Schnittstellen und Küchenprozesse
- Ausweisung von Umweltkennzahlen CO₂, Wasser, Anbaufläche
- Berechnung Warenverlust in Euro



GREEN GUIDES
a member of MEDICE - The Health Family



KI-Kamera

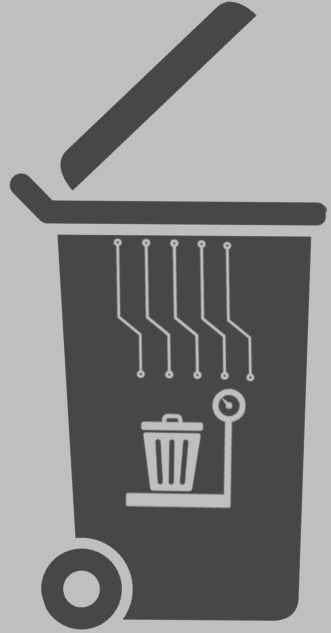
Küchenmitarbeiter

Küchenmitarbeiter

Kameras

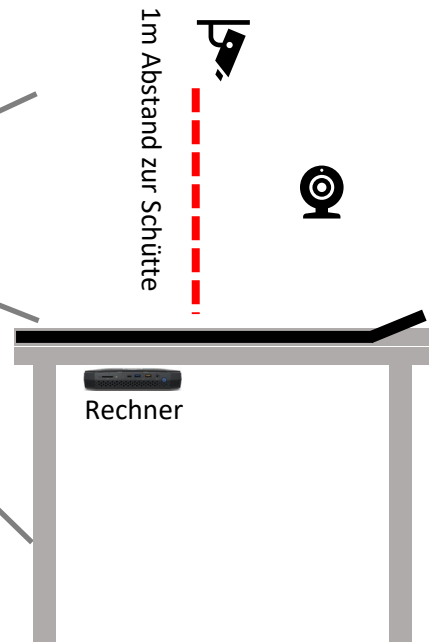
NASSMÜLL KPI
Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft





KI-Kamera





Aktuell in Planung



Vorkalkulation

KOST
Warenwirtschaft & Mehr

 **procure
management**
easy Suite

delegate

EGV | AG 
FOOD IST UNSER BUSINESS

A+K ONLINE 

NASSMÜLLKPI
Kennzahlen für Küchen- & Warenwirtschaft



Nachkalkulation

Aktuell in Planung



Vorkalkulation



Nachkalkulation



reduzieren



investieren



profitieren

INWASTE^{MENT}

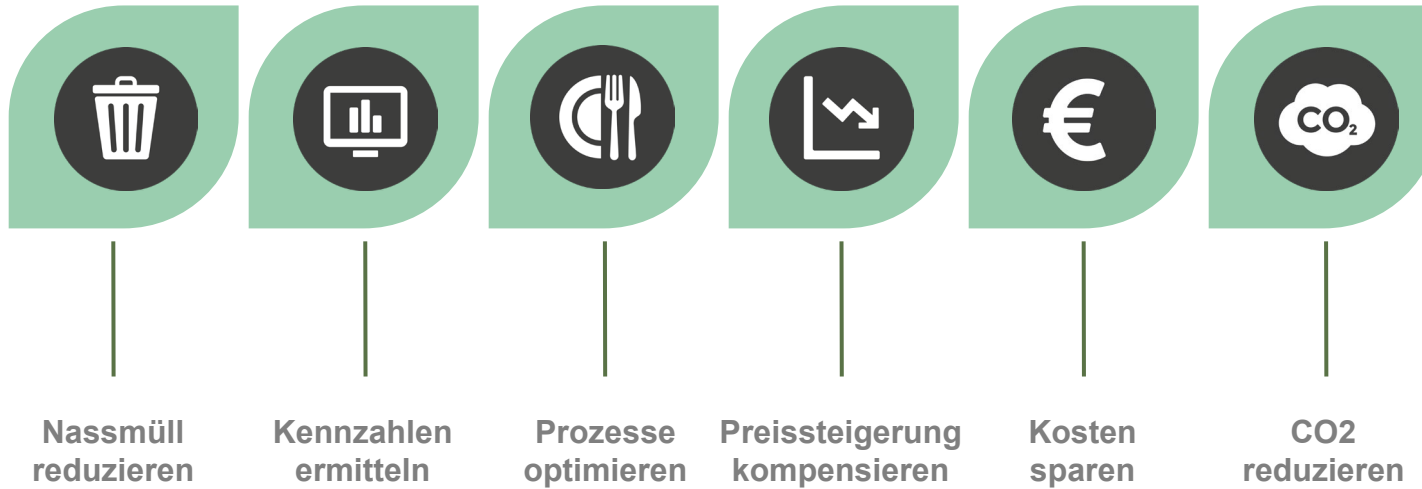
reduzieren | investieren | profitieren

Mit innovativen Lösungen, **reduzieren** wir den Speiseabfall.

Dadurch werden Ressourcen **freigesetzt**, die wir in gesunde und nachhaltige Ernährung **investieren**.

IN WASTE^{♻️}MENT

reduzieren | investieren | profitieren





Kontakt:

GREEN GUIDES GmbH
Ringstraße 11
68723 Plankstadt
www.green-guides.de



GREEN GUIDES

Der Inhalt der Seiten ist urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigung, Änderung, Verbreitung, Nutzung oder öffentliche Wiedergabe der Informationen ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung gestattet. Das Konzept unterliegt dem geistigen Eigentum der Green Guides GmbH.

Ansprechpartner:

Torsten von Borstel
Geschäftsführer



+49 (0) 62 02 – 9259091
+49 (0) 175-3608155



t.vonborstel@green-guides.de