

Speiseabfälle messen und auswerten

VARIANTE 3 – AUSGABERESTE IM VERHÄLTNIS ZUR ANZAHL DER VERPFLEGUNGSTEILNEHMER:INNEN



Reste vermeiden

AUSGABERESTE

Eine einfache und kurzfristig umsetzbare Mess-Methode ist die Messung der Ausgabestelle im Verhältnis zur Anzahl der Verpflegungsteilnehmer:innen. Hierfür werden die täglich verbliebenen Ausgabestelle erfasst, sowie die Anzahl der tatsächlich am Mittagessen teilgenommenen Kinder bzw. Jugendlichen notiert.

SO GEHT'S

- **Ausgabestelle** täglich sammeln und die Menge notieren (in Gramm oder Liter)
- Tägliche Anzahl der Verpflegungsteilnehmer:innen notieren
- Tägliche Abfallmenge pro Person errechnen:
Gesamtmenge der Ausgabestelle in Gramm / Anzahl der Verpflegungsteilnehmer:innen
- Ursachen analysieren und Lösungen finden

Das Ergebnis dieser Methode ist die **durchschnittliche Menge der Ausgabestelle pro Person** pro Mittagessen. Somit sind die jeweiligen Tage mit unterschiedlichem Speiseangebot zu vergleichen.

EXCEL-VORLAGE ZUR DATENERFASSUNG

Zudem kann diese [Excel-Vorlage](https://www.kita-schulverpflegung.nrw/auswertung-speiseabfaelle) (https://www.kita-schulverpflegung.nrw/auswertung-speiseabfaelle) zur Datenerfassung genutzt werden.

IM ÜBERBLICK

Geeignet für:

- Kitas
- Schulen

Hilfsmittel:

- Waage
- Eimer/Behälter
- ausgedruckte Dokumentationslisten
- Excel-Tabelle zur Auswertung

Zeitraum:

- mind. 10 Verpflegungstage
- besser: gesamter Speiseplanzyklus

Ergebnis:

Durchschnittliche Menge der Ausgabestelle pro Person pro Mittagessen



SPEISEABFÄLLE MESSEN UND AUSWERTEN – mehr Infos unter:
<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/speiseabfaelle-messen>

WEITERE HILFREICHE INFORMATIONEN

Definition Ausgabereste

Ausgabereste sind Speisen, die nach der Essensausgabe in den Gastronorm-Behältern oder in den Schüsseln übrigbleiben und entsorgt werden. Also die Speisen, die in der Auslage angeboten, jedoch nicht ausgeteilt wurden. Speisen, die zur Wiederverwertung eingelagert werden, zählen nicht als Ausgaberest.

Sammeln der Ausgabereste

Die Ausgabereste können jeweils in den Behältern (Gastro-Norm Behälter oder Schüsseln) verbleiben oder Sie sammeln alle Reste in einem Behälter. Anschließend wird entweder anhand einer Liter-Skala auf dem Behälter die Menge der Speisereste in Liter abgelesen oder mit Hilfe einer Waage in Gramm/Kilogramm ermittelt. Die Speisereste können dabei produktspezifisch d. h. jeweils als einzelne Komponenten oder als Gesamtmenge dokumentiert werden. Je spezifischer die Messung durchgeführt wird, umso besser können die Ergebnisse interpretiert und Ursachen gefunden werden. Werden die Ausgabereste in Gramm erfasst, ist das Leergewicht des Behälters abzuziehen.

Dokumentationslisten

Als Hilfestellung kann diese **Dokumentationsliste** (<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/dokumentationsliste-ausgabereste>) genutzt werden.

Erhebung für die gesamte Einrichtung oder nach einzelnen Gruppen

Je nachdem wie das Mittagessen organisiert ist, kann die Erhebung auch nach einzelnen Gruppen bzw. Klassen durchgeführt werden. So können die Ergebnisse noch individueller interpretiert werden.

Dauer der Erhebung

Zu empfehlen ist eine Erhebung für den gesamten Speiseplanzyklus, um einen Überblick bzw. Vergleich zwischen allen angebotenen Speisen zu erhalten. Auch bei der Einführung neuer Gerichte ist ein gezielter Blick auf die Ausgabereste sinnvoll.

Bewertung der Ergebnisse

Eine gewisse Menge an Ausgaberesten lässt sich nicht vermeiden und ist auch völlig akzeptabel. Liegt der durchschnittliche Ausgaberest pro Person pro Menü zwischen 50 und 60 Gramm, besteht jedoch ein gewisses Reduzierungspotenzial. Mengen, die drüber hinausgehen, haben definitiv Potenzial zur Reduzierung.

Portionsgröße

Zu bedenken ist natürlich die Portionsgröße der jeweiligen Mittagessen. Fällt diese groß aus, verbleiben die Speiseabfälle eher als Tellerrest. Wird dagegen weniger ausgegeben, verbleiben die Mengen als Ausgaberest. Das Zusammenspiel zwischen einer bedarfsgerechten Kalkulation der Produktionsmengen und der Akzeptanz der Speisen spielt dabei eine wichtige Rolle.

Ursachen erkennen – viele Faktoren sind zu berücksichtigen

Ausgabereste entstehen primär durch eine nicht bedarfsgerechte Kalkulation der Produktionsmengen. Gründe dafür sind beispielsweise, dass kleinere Portionen als die ursprünglich geplanten Portionen nachgefragt werden oder das bestellte Mittagessen gar nicht abgeholt wird.



Variante 2 und 3 können auch kombiniert werden: Tellerreste und Ausgabereste (Gesamtabfall) im Verhältnis zur Anzahl der Verpflegungsteilnehmer:innen