



LEBENSMITTELABFALL IM GASTRONOMIE & HOSPITALITY SEKTOR ANGEHEN

Ein Überblick warum und wo
Lebensmittelabfälle entstehen



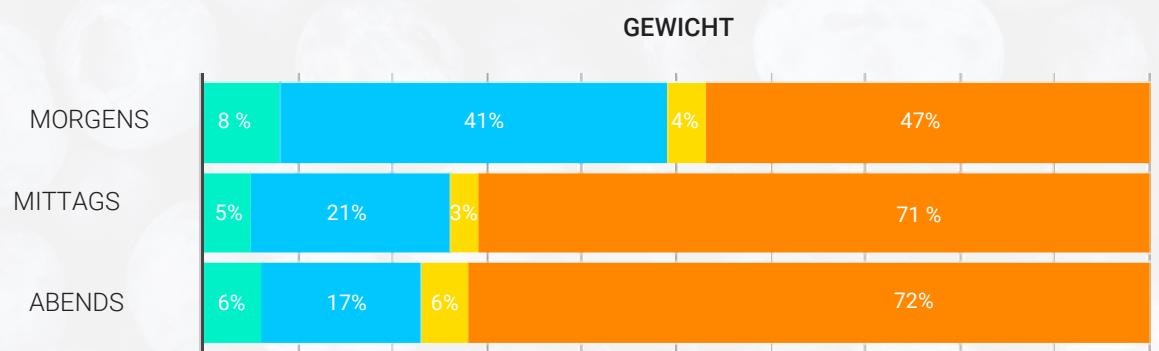
WARUM & WO LEBENSMITTELABFÄLLE ENTSTEHEN

Für Großküchen ist das Problem der Lebensmittelabfälle etwas, das man einfach nicht ignorieren kann. Verschwendetes Essen ist nicht nur ein ernsthaftes Umweltproblem, es kostet Betriebe auch eine erhebliche Menge an Geld. Daten der UNFAO zeigen, dass die Bevölkerung der Erde etwa 1,3 Milliarden Tonnen an Lebensmittel im Jahr weg wirft, was umgerechnet 1 Billion US Dollar kostet.

Die jährlichen Kosten der Lebensmittelabfälle, im Gastronomie- und Bewirtungssektor, wird auf über 100 Milliarden US Dollar weltweit eingeschätzt. Die Reduzierung von Abfall und Optimierung der Nahrungsproduktionsprozesse repräsentiert eine der größten Einsparmöglichkeiten in diesem Sektor.

Laut Winnow-Daten, die von über 450 Betrieben in 25 Ländern gesammelt wurden, verschwendeten Küchen, die Essen zubereiten, 8 - 20 % ihrer Lebensmittelkosten durch Überproduktion, Kochfehler, Verderb bzw. beschädigten Produkten und Tellerresten. In manchen Betrieben kann die Verschwendungen bei bis zu 40% liegen. Oft kann diese Menge gleich oder höher als der Nettogewinn sein.

Wenn man sich die Daten anschaut, wird es deutlich, dass 60% der Gesamtmenge des Abfalls entsteht, weil Küchen mehr Lebensmittel produzieren als Kunden in der Lage sind zu essen (Darstellung 1). Tatsächlich ist dieses Maß an Überproduktion verantwortlich für über 80% der Kosten für Abfall, da verschwendete Artikel bei der Zubereitung, wie bei Abschnitten, so gut wie keinen finanziellen Wert mehr haben (Darstellung 2).



Darstellung 1 - Details warum und wo Lebensmittelabfälle entstehen - nach Grund & Tageszeit

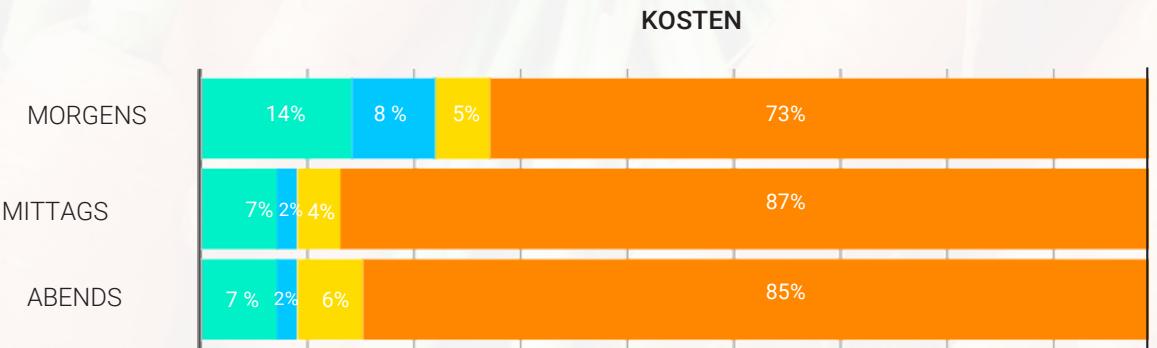
VERDERB

ZUBEREITUNG

KOCHFEHLER

ÜBERPRODUKTION





Darstellung 2 - Details warum und wo Lebensmittelabfälle entstehen - nach Grund & Tageszeit

- VERDERB
- ZUBEREITUNG
- KOCHFEHLER
- ÜBERPRODUKTION

Entsprechend zeigen die Daten, dass über 70% allen Lebensmittelabfalls entsteht, bevor es die Teller der Kunden erreicht (Vor-Kunden-Abfall), im Vergleich zu 30% des Lebensmittelabfalls, der direkt von den Tellern kommt (Nach-Kunden-Abfall) (Darstellung 3).



Darstellung 3 - Speisereste vs. Prä-Konsument-Abfall

- PRÄ KONSUMENT ABFALL
- TELLERRESTE

Dieses Problem der Überproduktion resultiert in signifikante ökonomische Verluste, und hat einen negativen Effekt auf sowohl die Nahrungssicherheit, als auch auf die Umwelt. Der Großteil dieser Küchen zeigten, dass durch die Nutzung von qualitativen, spezifischen Daten, zusammen mit einer starken Führung und einem hohen Level an Personalengagement, es möglich ist, Abfälle durch Überproduktion um bis zu 40% und mehr zu reduzieren, ohne die Qualität des Services zu beeinträchtigen.



Das alte Sprichwort, "was gemessen wird, lässt sich auch managen", war nie so wahr wie in einer Küchenumgebung, wo hohe Personalfloktuationen, Veränderungen im Menü und Abweichungen in Kosten einen signifikanten Effekt auf die Profitabilität einer Küche haben können. Indem Sie das Gewicht und den Wert vom Lebensmittelabfall stetig messen und managen, haben Küchen die Möglichkeit die Effizienz und Produktivität ihres Betriebs deutlich zu verbessern.

Seit 2013 helfen wir einigen der angesehensten Marken der Welt, wie IKEA, Accor Hotels, Compass Group, IHG, Elior und Carnival Cruise Line. Unsere Kunden haben uns gezeigt, dass durch das Erfassen und Überwachen von Lebensmittelabfall dieser um 50% oder mehr im Wert reduziert werden kann. Durch die Zusammenarbeit mit professionellen Küchen in der ganzen Welt, hat Winnow eine große und wachsende Datenbank von Lebensmittelabfall-Methoden geschaffen.

Um der ganzen Branche zu helfen aus diesen Daten zu lernen, beginnen wir nun mit einer Reihe von Berichten, um neue Informationen zum Ursprung, Menge, Frequenz und Kosten von Lebensmittelabfall zu liefern. Hier, in unserem ersten Bericht, teilen wir unseren Überblick vom warum und wo Lebensmittelabfälle entstehen. Das Ziel ist es, der Branche zu helfen das hohe Ausmaß des Lebensmittelabfalls zu verstehen und Empfehlungen zu geben, wobei Effekte in wichtigen Bereichen der Küche analysiert werden.

WARUM VERSCHWENDEN KÜCHEN SO VIEL LEBENSMITTEL UND WAS KANN GETAN WERDEN, UM DIES ZU REDUZIEREN?

Küchen, die Lebensmittel im Voraus zubereiten werden immer ein gewisses Maß an Abfall haben. Allerdings fehlen den Köchen heutzutage die notwendigen Hilfsmittel, um dieses Maß auf ein absolutes Minimum zu reduzieren.

Bekanntermaßen sind Küchen Umgebungen, die unter hohem Druck und schnellem Tempo arbeiten. Es ist eine Herausforderung eine komplette Übersicht über Lebensmittelabfällen in so einem Arbeitsfeld zu behalten. Dazu kommt, dass Personalfloktuationen und das Fehlen von Training unvermeidlich zu unzureichenden Entscheidungen führen. Außerdem resultiert die Anforderung eines ständig vollen Buffets und die Unfähigkeit Kundenwünsche perfekt vorherzusagen, zwangsläufig dazu, dass zu viel Essen produziert wird.

Daten auf einfache Art und Weise zu sammeln und zu analysieren, wann und wo im Produktionsprozess Lebensmittelabfälle entstehen, kann Köchen dabei helfen, die Faktoren nachzuvollziehen, die zu dem Problem beitragen. Die hier zusammengefassten Ergebnisse zeigen, dass, um Lebensmittelabfall zu reduzieren und Geld zu sparen, Küchen diese Daten nutzen können, um Änderungen an ihren Produktionsmethoden vorzunehmen damit die richtige Menge an Essen zur richtigen Zeit gekocht wird.



EMPFEHLUNGEN

Die unten aufgeführten Empfehlungen enthalten nicht unbedingt etwas besonders neues oder bahnbrechendes. Dies sind Veränderungen, die Köchen und Küchenpersonal kennen und verstehen; deren Wichtigkeit wird durch die gesammelten Daten hervorgehoben und ihre Effektivität durch den Kunden validiert, die diese einfache Techniken angewandt haben, durch Erfassen, Lernen und Veränderungen ihrer Produktionsmethoden.

Verderb reduzieren



Achten Sie auf Verfallsdaten und auf den Zustand all Ihrer frischen Produkte, um Abfall durch Verderb und abgelaufene Ware zu vermeiden.



Die versteckten Kosten von Verderb und abgelaufener Ware: Energieverbrauch (Elektrizität, Gas).

Faktoren, die zu Lagerabfall und Verderb beitragen: Lebensmittel, die in feuchter Umgebung gelagert werden, falsche Lagertemperatur, Fehlen von Wissen über Hygiene.



Verderb & abgelaufene Ware vermeiden:

- Überprüfen Sie Lagerverwaltung und Nahrungslieferungsprozesse für Ihre Lebensmittel. Lagern Sie sie in der richtigen Temperatur und datieren Sie alle Produkte, wenn Sie sie erhalten. Legen Sie neue Produkte nach hinten ins Regal, sodass ältere Lebensmittel zuerst aufgebraucht werden.
- Betriebe sollten ihre Lebensmittel beschriften, sobald sie sie erhalten. Die Beschriftungen sollten eine Produktbeschreibung, Eingangsdatum, Haltbarkeitsdatum und vielleicht auch Lagerungsanweisungen enthalten.
- Bestellen Sie neue Lebensmittel, kurz bevor sie genutzt werden, damit diese nicht schlecht werden, während sie gelagert werden. Bestellen Sie nur dann Lebensmittel, wenn diese genutzt werden und stellen Sie auch sicher, dass sie stets frisch verkauft werden.
- Lebensmittel werden auch dann verschwendet, wenn schlechtes Inventurmanagement aufkommt, was in der Überlagerung von Essen resultieren kann. Ein elektronisches Inventurmanagement-System oder -Software kann dabei effektiver zu lagern.

Reduzieren von Fehlern in der Zubereitung



Küchen sind geschäftige Arbeitsumfelder und Köche müssen ständig multitasken. Geben Sie Köchen mit zusätzlichen Schulungen mehr Verantwortung und vermeiden Sie, dass Lebensmittelabfälle während der Zubereitung entstehen.



Versteckte Kosten von Zubereitungsfehlern: Energieverbrauch (Elektrizität, Gas, Wasser).

Faktoren die zu Abfällen beitragen: Kochfehler, übermäßige Abschnitte, zu wenig standardisierte Rezepte.



Vermeiden von Abfällen während der Zubereitung:

- Schulungen anbieten, um die Effizienz der Zubereitung zu verbessern, was Ihnen dabei hilft Lebensmittelabfälle zu reduzieren.
- Gute Schulungen werden auch garantieren, dass Köche in der Lage sind, die optimale Anzahl an Gerichten der gekauften Zutaten zu erhalten und dadurch ihre Kosten zu reduzieren.

Reduzieren Sie Überproduktion



Verstehen Sie die Bedürfnisse Ihrer Kunden und führen Sie die nötigen Änderungen in der Produktion durch, um Lebensmittelabfälle durch Überproduktion zu vermeiden.



Versteckte Kosten von Überproduktion: Kosten an Arbeitszeit, die in die Zubereitung von Essen entstehen, Kosten der Lagerung.

Faktoren, die zur Überproduktion beitragen können: Schlechte Kaufmethoden, nicht eintreffende Lieferungen nicht zu prüfen, schlechte Lagermethoden, Fehlen von angemessenen Produktionsaufzeichnungen, die angeben wie viel von jedem Artikel zubereitet werden muss.



Überproduktion vermeiden:

- Kleine Dinge, wie von Massenproduktion zu kleineren Mengen zu wechseln, Bestellmengen ständig zu überprüfen und tägliche Produktionseinschätzungen erstellen, was zu signifikanten Reduktionen in der Überproduktion führen kann.
- Restaurants, die Buffets anbieten, sollten a la Carte Buffet erwägen, wobei Gerichte nur in kleinen Portionen auf Bestellung zubereitet werden.
- Vermeiden Sie es, Menüs zu erstellen, die mit einem einzelnen Gericht bestückt sind, das eine spezielle Zutat benötigt. Wenn Kunden dieses Gericht nicht bestellen, wird die Zutat irgendwann schlecht. Überwachen Sie, was verkauft wird und erwägen Sie wenig bestellte Gerichte aus dem Menü zu nehmen.

Reduzieren Sie Kochfehler



Achten Sie auf die Messer-Fertigkeiten Ihres Kochs, und bieten Sie weiteres Training an, falls nötig, um Zubereitungsfehler zu vermeiden.



Versteckte Kosten durch Kochfehler: Kosten durch Arbeitszeit, die in die Zubereitung von Lebensmittel gehen, Lagerungskosten.

Faktoren, die zu Kochfehlern beitragen können: Es kann passieren, dass wenn Köche müde nach langen Schichten sind, die Chance steigt, dass sie einen Kochfehler begehen oder ihnen Essen anbrennt.



Überproduktion vermeiden:

- Führen Sie Trainings für neues Personal durch, um sicherzugehen, dass sie gut vorbereitet sind und so wenige Fehler wie möglich machen.

HANDELN SIE JETZT UM LEBENSMITTEL-ABFALL ENTGEGENZUWIRKEN

Der Druck gegen Lebensmittelabfälle anzugehen steigt in der Gastronomie und Hospitality Industrie stetig. Das Problem hat einen signifikanten, negativen Einfluss auf das Umsatzwachstum, zu einer Zeit, in der Lebensmittelkosten steigen, Wettbewerb sich verstärkt und Kunden mehr und mehr Anforderungen haben.

In Großküchen kommen Überproduktionen häufig vor, was Lebensmittelabfälle über den ganzen Tag verteilt entstehen lässt, besonders am Nachmittag und am Abend. Lebensmittel, die durch Überproduktion verschwendet werden, sind auch am teuersten, da sie aus hochwertigen Zutaten bestehen, so wie Rindersteak, Fischfilets, Desserts oder Salaten.

Obwohl es möglich ist durch das Umgestalten von Menüs und das Training von Personal in Bezug auf Verderb, Lebensmittelabfälle zu reduzieren, so kann eine Investition in bessere Tools zur Produktionsplanung und genauerer Abfallmessung einen signifikanten Beitrag leisten.

Indem Sie Nachhaltigkeit, Innovation und Kontrolle in Ihre Küche bringen, können Sie Ihren Beitrag zur Umwelt leisten, der Konkurrenz voraus bleiben und Ihre finanzielle Leistung verbessern.

"Winnow war entscheidend, uns umsetzbare Einsichten in die Hauptbereiche zu geben, in denen wir Lebensmittelabfälle reduzieren können. Unser Personal versteht nun den Wert der verschwendeten Lebensmittel besser und engagiert sich dadurch mehr. Wir haben signifikante Gewinnerhöhungen für unser Buffet erreicht und planen nun, die Technologie in weiteren F&B-Bereiche unseres Hotels zu nutzen"

- William J. Haandrikman, General Manager, Sofitel Sukhumvit

"Zuerst einmal sind Lebensmittel zu wertvoll, um sie wegzwerfen. Winnow ist ein großartiges Tool, was das Pullman Dubai Creek City Centre nutzt, um unsere tägliche Produktion und unsere Abfälle zu erfassen. Das System in meiner Küche zu haben hilft mir außerdem dabei, die Produktion besser zu planen, was automatisch Kosten reduziert du wir sparen nun 400 US Dollar wöchentlich an Lebensmittelkosten".

- Dwayne Thomas Krisko, Küchenchef, Hotel Pullman Dubai Creek Center



ANHANG

Informationen zur Recherche

Baseline - Die Daten wurden während der Pre-Reduktionsphase gesammelt, was wir als Baseline bezeichnen. Diese Daten werden üblicherweise im Zeitraum von ein bis drei Wochen gesammelt. Das Ziel dabei ist es, das Lebensmittelabfall-Profil einer typischen Woche zu erstellen. In dieser Zeit nimmt das Küchenteam noch keine Reduktionen vor. Die Baseline Periode wird als Ausgangsbasis genutzt, um sie später mit den Einsparungen vergleichen zu können.

WARUM Lebensmittel verschwendet werden - Diese Faktoren tragen zu dem Problem bei:

Verderb - Lebensmittel, die aufgrund von Beschädigung, Verderb oder abgelaufenem Haltbarkeitsdatum aus dem Inventar genommen werden, wie z.B. schlechte Äpfel

Zubereitung - Schnittreste von zubereitetem Essen, z.B. die Enden von Gurken

Kochfehler - Versehentlich gekochtes oder fallengelassene Lebensmittel, wie z.B. verbranntes Toast

Überproduktion - Lebensmittel, die produziert und weggeschmissen wurden, entstehen typischerweise am Ende der Bewirtung, da diese nicht serviert wurden, z.B. übrig gebliebenes Rührei

Tellerreste - Essen, das auf dem Teller des Gastes übrigbleibt

WANN Lebensmittelabfälle entstehen - Die Tageszeit ist ein wichtiger Faktor, um Lebensmittelabfälle anzugehen:

Frühstück: Vor 10:00 Uhr morgens

Mittags: Von 10.00 bis 15:00 Uhr

Abendessen: Nach 15:00 Uhr

Die Daten wurden von 460 Standorten gesammelt, in 25 Ländern, auf über 3

Europa: Belgien, Tschechien, Dänemark, Frankreich, Ungarn, Italien, Niederlande, Norwegen, Polen, Spanien, Schweden, Vereinigtes Königreich und Irland

APAC: Australien, China, Hong Kong, Indien, Myanmar, Philippinen, Singapur, Thailand und Vietnam

MENA: Qatar, VAE

Informationen zu Winnow

Wir glauben, dass Köche die Informationen in einer einfach zugänglichen Art verdienen, um ihre Küchen produktiver gestalten zu können, was ihnen mehr Zeit gibt, kreativ mit dem Essen umzugehen. Unser wegweisendes, intelligentes Messinstrument hilft Köchen dabei Lebensmittelabfälle bis zur Hälfte zu reduzieren, was die Profitabilität deutlich steigert.

Wir glauben, dass das was erfasst wird, sich managen lässt und durch die intelligente Nutzung von Technologien und Informationen, Küchen effizienter gestaltet werden können.

Es ist unsere Verantwortung, das meiste aus unserem Essen herauszuholen.

Unser Team bei Winnow hat mit hunderten von Küchen zusammengearbeitet – und wir haben viel über die Jahre gelernt. Wir verstehen es, dass es oft eine Herausforderung sein kann, Profitabilität in einer Großküche zu erreichen und zu verbessern.



“Lebensmittel sind zu wertvoll, um sie zu verschwenden und Technologie kann uns dabei helfen, die Art und Weise zu verändern wie wir Essen umgehen”

Marc Zornes
Gründer, Winnow

ERFAHREN SIE MEHR

Indem Sie uns Informationen über Ihren Betrieb zukommen lassen, können wir Ihnen eine detaillierte Einschätzung darüber liefern, wie viel Sie mit dem Winnow-System durch die Reduzierung von Lebensmittelabfällen einsparen können:

www.winnowsolutions.com/calculator

Wir sind ein stolzer Teil von
[Friends of Champions 12.3](#)



Wir sind ein stolzer Teil von
[Courtauld 2025 Commitment](#)





www.winnewsolutions.com