



Für den bewussten Umgang mit Lebensmitteln

Nein zum Wegwerfen: gemeinsam für weniger Lebensmittelabfälle in Großküchen

Riedstadt, im September 2017

Abfallmengen im Food-Service-Markt reduzieren und Lebensmittelverschwendung entgegenwirken – was derzeit immer stärker als Thema in den Fokus der Öffentlichkeit rückt, beschäftigt Transgourmet seit Jahren. Als Lebensmittelgroßhändler für Kunden aus Gastronomie, Hotellerie, Betriebsverpflegung und sozialen Einrichtungen kennt das Unternehmen den Küchenalltag und dessen Herausforderungen, insbesondere wenn es um Wareneinsatz und Lebensmittelabfälle geht. Gemeinsam mit *United Against Waste e.V.*, einer Initiative für die Food-Branche, entwickelt und berät Transgourmet als Gründungs- und Vorstandsmitglied Kunden bei der Umsetzung von praxistauglichen Lösungen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Dies kommt allen zugute: Weniger Müll entlastet die Umwelt, die Betriebe sparen Geld und der respektvolle Umgang mit der Ressource „Lebensmittel“ wird nachhaltig gestärkt.

Jahr für Jahr landen in Deutschland rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll – davon entfallen ca. 17 Prozent, was 1,9 Millionen Tonnen entspricht, auf Großverbraucher¹. Somit produzieren sie nach den Privathaushalten (61 Prozent) und zusammen mit dem Handel die zweitgrößte Menge an Lebensmittelabfällen. Zu viel – findet Transgourmet vor dem Hintergrund des eigenen Nachhaltigkeitsanspruches. Das Unternehmen ist Gründungsmitglied und aktives Mitglied von *United Against Waste e.V.* Gemeinsam arbeiten sie seit der Gründung des Vereins im Jahr 2011 an praxistauglichen Lösungen, um Lebensmittelabfälle im Außer-Haus-Markt zu reduzieren. Der Schwierigkeit von Großbetrieben, das Entsorgen von Lebensmitteln zum Beispiel aus Hygienegründen nicht komplett vermeiden zu können, begegnet das Unternehmen mit Lösungsansätzen, die sich an den individuellen Bedürfnissen von Großküchen orientieren. Mit einem doppelten Nutzen – für die Umwelt und eine höhere Kosteneffizienz in den Betrieben.

¹ Quelle: BMELV/Universität Stuttgart, 2012



Praktische Hilfe zur Umsetzung

„Aus zahlreichen Gesprächen mit unseren Kunden wissen wir, dass viele Betriebe den Anspruch haben, Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Häufig liegt die Schwierigkeit jedoch in der Umsetzung auf nahezu allen Ebenen. Es gilt im ersten Schritt herauszufinden, wo und wodurch die Menge an Abfall entsteht. Unsere Lösungsansätze zielen darauf ab, messbar weniger Müll zu produzieren und so Ressourcen einzusparen“, erklärt Thomas Bartelt, Projektleiter Beratung & Konzept bei Transgourmet. Dabei geht es nicht nur um den Umgang mit Lebensmitteln, sondern auch um wichtige Faktoren wie Energieaufwand, Wasserverbrauch und personelle Ressourcen.

Den Einkauf bedarfsgerecht zu planen, ist eine der wichtigsten Voraussetzungen für die Vermeidung von Lebensmittelresten. Der Planungsaufwand kann jedoch enorm sein. Mithilfe des „**MenüManagers**“ bietet Transgourmet seinen Kunden die Möglichkeit, sich in diesem Prozess IT-basiert unterstützen zu lassen. Durch mehr als 10.000 im System hinterlegte, auf individuelle Bedarfe abgestimmte Rezepte wird der Verpflegungsaufwand im Vorfeld kalkuliert, sodass bereits beim Einkauf keine zu großen Mengen bestellt werden. Ein integriertes Controlling Tool ermöglicht zudem eine permanente Übersicht des Verhältnisses von Bedarf und Verbrauch und damit eine tagesaktuelle Budgetverfolgung.

Einen ersten Einblick in das Thema bieten die **Seminar- und Workshop-Angebote**, die sich an Betriebsleiter, Küchenleiter und Köche richten. Bei den meist halbtägigen Veranstaltungen profitieren sie von der jahrelangen Erfahrung des Großhändlers und können ganz konkrete Ansatzpunkte für ihre Einrichtungen entwickeln. Das Seminar „Abfallmanagement – Lebensmittelabfälle vermeiden und Geld sparen“ wird beispielsweise in Kooperation mit *United Against Waste e.V.* angeboten und beschäftigt sich zum Beispiel mit den zentralen Fragen, an welchen Stellen im Prozess besonders viele Abfälle entstehen, in welchem Ausmaß Einsparungen zu erwarten und wie diese organisatorisch und kommunikativ zu realisieren sind. Erfahrene Projektleiter unterstützen die Teilnehmer ganz individuell und begleiten sie bei der erfolgreichen Implementierung neuer Prozesse.

Unternehmen wie die DIAKO Service Nordfriesland nutzen die Tools von Transgourmet und ziehen eine positive Bilanz: „Wir nutzen den MenüManager seit mehr als zwei Jahren. Dadurch haben wir maximale Planungssicherheit und können sicherstellen, dass wir nicht mehr Lebensmittel als nötig bestellen und dass alles weiterverarbeitet wird. Jetzt wissen wir exakt, wie viel Mayonnaise oder Matjes bestellt werden muss. Diese zielgenaue Kalkulation war vorher nicht möglich“, stellt Betriebsleiterin Anja Wolf zufrieden fest und fügt



hinzu: „Innerhalb von zwölf Monaten konnten wir unseren Nassmüll um 30 Prozent reduzieren. Das entspricht einer Kostenersparnis von über 20.000 Euro pro Jahr.“

Auch beim Unternehmen Airbus Helicopters hat sich das Küchenteam der Betriebskantine der Abfallreduktion verpflichtet. Catering-Leiter Helmut Schüle hat mit seinem Team im letzten Jahr ein Transgourmet Inhouse-Seminar zum Thema „Abfallmanagement“ besucht. „Das Seminar hat sehr dabei geholfen, meine Mitarbeiter für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren und ihren Blick im Küchenalltag zu schärfen. Wir dokumentieren sehr genau, wie viel wir entsorgen, und überprüfen regelmäßig, ob wir unsere Zielwerte einhalten. Wenn zu viel Essen übrig bleibt, besprechen wir sofort im Team, was die Gründe für die jeweilige Überproduktion sein könnten. Geht beispielsweise das Mittagsgeschäft runter, muss auch weniger nachproduziert werden.“

Nachhaltiges Handeln entlang der gesamten Wertschöpfungskette

Ressourceneffizienz und Klimaschutz bilden ebenso wie verantwortungsvoll hergestellte Produkte, eine hohe Arbeitgeberattraktivität und gesellschaftliches Engagement die Schwerpunkte der Transgourmet Nachhaltigkeitsstrategie. Ziel ist es, das nachhaltigste Unternehmen der Branche zu werden. Dass dieses Engagement nicht an der eigenen Haustür endet, versteht sich von selbst. „Für uns bedeutet nachhaltig zu agieren auch, Herausforderungen gemeinsam zu meistern. Der Dialog mit unseren Kunden und der Wissenstransfer durch unsere Mitarbeiter spielen dabei eine zentrale Rolle. Wenn wir alle an einem Strang ziehen, potenziert sich der Erfolg der Maßnahmen zugunsten von Lebensmittelwertschätzung, nachhaltiger Landwirtschaft oder eines kleineren CO₂-Fussabdrucks“, bestätigt Melanie Prengel, Nachhaltigkeitsmanagerin bei Transgourmet.

KONTAKTPERSON

Brand Upgrade GmbH
Ariane Bieg

Schulterblatt 58
D-20357 Hamburg
Tel. +49 40 4309 368 13
E-Mail: transgourmet@brand-upgrade.de



Über United Against Waste e.V.

„Gemeinsam gegen Verschwendung“ lautet das Motto des 2012 gegründeten Vereins, der sich unter Geschäftsführer Torsten von Borstel gegen die Verschwendung von Lebensmitteln insbesondere in der Gemeinschaftsverpflegung einsetzt. Mit dem Ziel, langfristig Lebensmittelabfälle bestmöglich zu reduzieren, bietet die Initiative verschiedene praxisorientierte Lösungen an, die Einrichtungen bei der Umsetzung behilflich sein sollen. Hierzu gehören unter anderem das „Abfall-Analyse-Tool“, bei dem Quantität, Qualität sowie Ursachen anfallender Lebensmittelabfälle ausgewertet und damit greifbar gemacht werden, oder die Aktion „Genießen ohne Reste“, bei der 2016 zusammen mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in Betriebsrestaurants und Kantinen das Thema Lebensmittelverschwendung an die Tischgäste herangetragen wurde. Als Gründungsmitglied und mit Manfred Hofer, Geschäftsführer Transgourmet Deutschland, im Vorstand des Vereins hat Transgourmet den Anspruch, diese Grundsätze im eigenen Betrieb wie auch bei seinen Kunden nachhaltig zu verankern.

Über Transgourmet Deutschland

Transgourmet Deutschland gehört zum Unternehmen Transgourmet Central & Eastern Europe. Als führender Multi-Channel-Anbieter ist Transgourmet Central & Eastern Europe Liefer- und Abholspezialist für Kunden aus Gastronomie, Hotellerie, Betriebsverpflegung, sozialen Einrichtungen, Einzelhandel und weiteren Gewerben. Unter dieser Dachmarke sind die Spezialisten „Transgourmet“ für die Zustellung, „SELGROS“ für die Abholung sowie „Transgourmet Cash & Carry“ als regionales Zustellformat mit Abholung vertreten.