




**SORGFÄLTIGE
PLANUNG**


**VORBESTELL-
SYSTEM**


FOODSHARING

VINZENZ SERVICE GMBH

Weniger ist Mehr(Wert) – wie die Reduzierung von Lebensmittelabfällen gelingt

Laut Erhebung des Statistischen Bundesamts in 2022 landen circa 11 Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland pro Jahr im Müll. Das bedeutet Ressourcenverschwendung, tonnenweise Freisetzung von Treibhausgasen und es ist kostenintensiv. Die Vinzenz Service GmbH zeigt Wege, in der Gemeinschaftsverpflegung hier entgegenzusteuern.

Interview mit Heike Müller, Geschäftsführerin der Vinzenz Service GmbH

Unser Essen hat einen großen Einfluss auf uns und die Umwelt. Daher sind für die Vinzenz Service GmbH als biozertifizierten Speisenanbieter die Reduzierung von Lebensmittelabfällen und Lebensmittelrettung wichtige Themen ihrer Nachhaltigkeitsstrategie.

► **VINZENZ DIREKT:** *Wie gelingt es dem Unternehmen, die Verschwendung von Nahrungsmitteln zu vermeiden?*

► **HEIKE MÜLLER:** Eine sorgfältige Planung und Bestellung sind wichtige Stellschrauben, um Lebensmittelmüll zu vermeiden. Wir bevorzugen eine geringe Lagerhaltung und werden regelmäßig frisch beliefert. Dank unseres Vorbestellsystems produzieren wir in unserer Sigmaringer Zentralküche nur die Speisemengen, die unsere Kundinnen und Kunden bestellen. Und sollte kurzfristig doch mal etwas übrig bleiben, kooperieren wir mit der Initiative foodsharing.

► **VD:** *Aber wie sieht es in den Ausgabestationen vor Ort aus? Wie hoch ist der Anteil der Büffet- und Tellerreste in Schulen, Betrieben und Einrichtungen?*

► **HM:** Um die Menge der Lebensmittelabfälle zu erheben, haben wir im November 2022 an sogenannten »Messwochen« teilgenommen. Eine Aktion der Biomusterregion Biosphärengebiet Schwäbische Alb anlässlich des Projekts »Ausbau der bioregionalen Außer-Haus-Verpflegung«. Die Vinzenz Service GmbH ist einer von insgesamt 20 Pilotbetrieben, die im Projekt der Biomusterregion aktiv sind. Ziele der Teilnehmenden sind unter anderem das Angebot einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Verpflegung und die Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Während des

Aktionszeitraums wurden die Speisereste bei acht unserer Kunden unterschiedlicher Bereiche gemessen. Teilgenommen haben neben Schulen und Betrieben auch das Seniorenzentrum Krauchenwies, das Heilig-Geist-Spital in Meßkirch und die Tagespflege St. Vinzenz in Bad Saulgau. Die Ergebnisse zeigen: Die Tellerreste sind gering. Allerdings bleibt durch kurzfristige Änderungen bei der Anzahl der Tischgäste auch mal etwas übrig.

Durch regelmäßige Messungen wollen wir feststellen, unter welchen Umständen die Menge an Lebensmittelabfällen besonders hoch ist und wie wir durch geeignete Maßnahmen hier optimieren können. Je nach Messergebnis passen wir daher unser Speiseangebot, die Portionsgrößen und die Darreichungsform den Bedürfnissen der Essenteilnehmenden an. Zudem schaffen wir mit den Messungen vor Ort eine Sensibilisierung der Mitarbeitenden und Gäste für das Thema Lebensmittelverschwendung.

MEHR INFOS

zum Pilotprojekt

»Ausbau der bioregionalen
Außer-Haus-Verpflegung«:

www.biomusterregionen-bw.de



TIPP: Eine Möglichkeit, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren: Das Kochen von Mahlzeiten, die auf Resten basieren. Einen Rezeptvorschlag finden Sie auf den nächsten Seiten.