



Gute Chancen für nachhaltigen Erfolg

Das Kantinenprogramm NRW der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen unterstützt Einrichtungen, ihr Verpflegungsangebot zukunftsorientiert zu gestalten. Im Mittelpunkt: gesundheitsförderlich, regional und saisonal – und wenig Foodwaste.

Was in der Theorie einfach klingt, erweist sich in der Praxis häufig als komplex, geprägt von strukturellen Herausforderungen, organisatorischen Hürden und Zielkonflikten. Antonia Blumenthal berichtet von ihren Erfahrungen in der Zusammenarbeit mit Care-Einrichtungen über erfolgreich umgesetzte Maßnahmen. Die Rahmenbedingungen und Arbeitsprozesse in der Außer-Haus-Verpflegung sind äußerst vielfältig. Sie werden nicht nur durch unterschiedliche Lebenswelten wie Kitas, Schulen, Betriebskantinen oder Care-Einrichtungen geprägt, sondern ebenso durch individuelle Managementstrukturen und Organisationsformen.

Wirksame Veränderungen erfordern daher einen ganzheitlichen Ansatz. Zentrale Lean-Management-Methoden spielen dabei eine wesentliche Rolle – dazu zählen Prozessoptimierungen, Schulungen, die Einbindung der Mitarbeitenden, die Stärkung der internen Kommunikation sowie eine transparente und ansprechende Gästekommunikation. Gerade in dieser Komplexität liegen die Herausforderungen, aber auch die Chance, eine langfristige Verbesserung anzustoßen.

Wie gezielte Optimierungen in den Bereichen Speiseabfallvermeidung und Speiseplanung aussehen können, zeigen die folgenden Praxisbeispiele.

Kochworkshop „Rezepte ohne Pulver“

Mit dem Lebensmitteltechnologien und Koch Dipl.-Ing. Albrecht Fleischer werden alltagstaugliche Suppen- und Soßenrezepte entwickelt, um mit frischen Zutaten gezielt den Conveniencegrad zu reduzieren.

Wann: 12.11.2025

Wo: Münster

Anmelden unter:

www.kantinenprogramm.nrw/veranstaltungen



Hier anmelden!

Erfolgsstory – Klinik in NRW reduziert die Speiseabfälle um 30 %

Status-Quo Ermittlung und Erkenntnisse

- Erhebung von Ausgabe- und Tellerresten erstmals systematisch durchgeführt
- Anzahl unberührter Tablettis ausgewertet, die vollständig entsorgt wurden
- Transparenz über produktspezifische Rückläufe und deren Ursachen geschaffen

Zusammenhang zwischen Rückläufen, Speisenqualität und tatsächlichem Bedarf erkannt

- Im Rahmen der Klinikverpflegung wurden die durchschnittlichen Portionsgrößen von ca. 550 g auf 450 g pro Mittagessen standardisiert. Zudem erfolgt die bedarfsgerechte Anpassung einzelner Speisekomponenten für Schulen, die von der Klinik mit Essen beliefert werden.

- Paniertes wie Kroketten und Rösti ist nicht mehr im Angebot, wegen Qualitätsverlust durch Cook&Chill-Verfahren
- Traditionell eingeplante Vorsuppe am Sonntag wird nicht mehr angeboten, da kein Bedarf besteht
- Dosenobst als Abendbeilage wird ebenfalls aufgrund mangelnder Akzeptanz nicht mehr angeboten
- Beim tablettierte Standardessen wurde die Brotmenge zum Frühstück und Abendessen von drei auf zwei Scheiben reduziert.
- Bestellung der „Reserveessen“ und „therapeutischen Essen“ konnten durch aktive Kommunikation mit Pflegedienstleitungen reduziert werden, da sie zuvor häufig unberührt entsorgt wurden.

Sie machen deutlich: Nicht immer sind große Umbrüche erforderlich – schon gezielte, kleine Schritte können viel bewirken.

Speiseabfälle vermeiden. Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung arbeiten in der Regel unter hohem Kostendruck. Verfügbare Budgets sind oft

knapp bei gleichzeitig vielfältigen Anforderungen an Qualität, Hygiene und Effizienz. Einsparpotenziale bestehen gerade im Bereich steuerbarer Kosten wie Wareneinsatz, Energieverbrauch und Abfallentsorgung. Ein zentraler Hebel ist dabei das Vermeiden von Speiseabfällen. Das reduziert nicht nur Kosten, sondern schont auch Ressourcen.



Wichtig zu wissen: Welche Speisen bleiben in welchen Mengen auf den Tellern?

© MATHIAS KEHREN

cen und schafft Raum für Qualitätsverbesserungen, etwa durch regionale und/oder biologisch erzeugte Lebensmittel.

Den Status quo ermitteln. Der erste und wichtigste Schritt zu weniger Foodwaste ist der gezielte Blick auf die Speiseabfälle. Nur wenn bekannt ist, welche Lebensmittel in welchen Mengen entsorgt werden, lassen sich die Ursachen analysieren und wirtschaftlich sinnvolle Maßnahmen ableiten. Eine detaillierte, mengenbezogene Abfallerhebung nach Speisekomponenten im Verhältnis zur Produktionsmenge ist zwar ideal für eine fundierte Auswertung, doch auch einfachere Methoden liefern wertvolle Erkenntnisse:

- Anzahl der Essen betrachten: Wird für mehr Personen geplant, als tatsächlich essen? Durch einen Abgleich geplanter und tatsächlicher Essensgäste werden Muster erkennbar. Die Produktionsmenge kann gezielt angepasst werden.
- Anzahl nicht angerührter Tablettts erfassen: Rückläufe unangerührter Tablettts können auf Fehlbestellungen bzw. auf eine nicht rechtzeitige Abbestellung hinweisen.
- Teller- und/oder Ausgabereiste analysieren: Gewogene Tellerückläufe und nicht ausgegebene Speisen kön-

nen ins Verhältnis zur Anzahl der Essensgäste gesetzt werden. So wird die Abfallmenge pro Person ermittelt.

Portionsgrößen prüfen und bedarfsgerecht anpassen. Die geplante Portionsgröße ist eine zentrale Grundlage für die standardisierte Kalkulation von Produktionsmengen nach festgelegten Rezepturen und Grammaturen. Sie sollte gezielt an die jeweilige Zielgruppe angepasst werden, sowohl altersgerecht als auch unter Berücksichtigung individueller Bedürfnisse. Besonders in Care-Einrichtungen variieren die Anforderungen stark, je nach Krankheitsbild. Bedarfsgerechtes Portionieren trägt dazu bei, Speiseabfälle zu reduzieren.

Einsparpotenzial Portionsartikel.

Dem Küchenteam eines Krankenhauses war bereits bekannt, dass täglich zahlreiche ungeöffnete Joghurts von den Patiententabletts zurückgegeben und entsorgt wurden. Erst die systematische Erfassung machte das wirkliche Ausmaß sichtbar. Die Lösung: Statt wie bisher pauschal allen einen Joghurt bereitzustellen, erfolgt die Ausgabe nun ausschließlich auf Bestellung. Diese einfache, aber effektive Maßnahme hat in einem Krankenhaus mit 400 Betten innerhalb einer Woche rund 2.000 Joghurts eingespart.



Systematisches und konsequentes Wiegen der Speisereste ermöglicht gezielte Strategien gegen Foodwaste.

© MATHIAS KEHREN

Kantinenprogramm NRW – Modellkantinen als Lernort

Sechs Verpflegungseinrichtungen unterschiedlicher Branchen hat die Verbraucherzentrale NRW gemeinsam mit A'verdis begleitet – auf ihrem Weg zu einer zukunftsfähigen Gemeinschaftsverpflegung. Als Lernorte öffnen sie ihre Türen für Interessierte. Sie geben Einblicke in Konzepte und Erfahrungen – praxisnah und inspirierend. Nehmen Sie gerne Kontakt auf, die Modellkantinen freuen sich auf den Austausch! Das Kantinenprogramm NRW wird gefördert vom Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen.

www.kantinenprogramm.nrw/unsere-modellkantinen-in-nrw-104257



Zur Webseite
Modellkantinen
NRW

Neuaufnahmen und Entlassungen.

Die bedarfsgerechte Planung von Mahlzeiten in Krankenhäusern wird durch kurzfristige Neuaufnahmen und Entlassungen erschwert. Neu aufgenommene Essensgäste erhalten oft pauschal ein sogenanntes Zugangsessen. Dabei wird nicht berücksichtigt, ob individuelle Gegebenheiten wie beispielsweise eine Operation die Nahrungsaufnahme unmöglich machen. Gleichzeitig werden Entlassungen nicht immer rechtzeitig im System erfasst. Beides führt dazu, dass Mahlzeiten weiterhin produziert und ausgegeben werden, obwohl sie nicht benötigt werden. Ein Cook & Chill-Verfahren erschwert die Planung, wenn beispielsweise zwei Tage vor Ausgabe bereits produziert wird.

Diese unzureichende Information führt regelmäßig zu vielen unberührten Mahlzeiten, also zu Foodwaste. Eine wirksame Maßnahme gegen diese vermeidbaren Lebensmittelabfälle ist eine konsequente Kommu-

nikation der Stationen. Dazu zählen insbesondere frühzeitiges Abmelden von Mahlzeiten bei geplanten Operationen sowie rechtzeitiges Erfassen von Entlassungen im System. Ein interdisziplinäres Team aus Küche, Pflege, Bestellwesen sowie Ärzteschaft kann Grundlage für praktikable Lösungswege und ein funktionierendes Schnittstellenmanagement schaffen.

Regelmäßiger Austausch zwischen Produktionsküche und Bestellpersonal ist ein Schlüssel für optimierte Prozesse. In Care-Einrichtungen übernimmt häufig Pflege- oder Bestellpersonal die Menübestellung. Sie sind damit eine entscheidende Schnittstelle zur Produktionsküche für die bedarfsgerechte Produktionsplanung. Gerade im hektischen Pflegealltag, wo Zeitdruck herrscht und Patienten gelegentlich nicht erreichbar sind, werden Bestellungen häufig unvollständig oder pauschal abgegeben. Das kann zu Fehlbestellungen und Unzufriedenheit führen.

Ein regelmäßiger Austausch zwischen Küche und Bestellpersonal ist daher unerlässlich, um das gegenseitige Verständnis für die jeweiligen Arbeitsbedingungen gezielt zu stärken. In einem Krankenhaus konnten so bereits viele offene Fragen geklärt und technische Möglichkeiten zur Verbesserung des Bestellprozesses identifiziert werden. Beispielsweise unterstützt der Zugriff auf frühere Bestellungen die Einschätzung individueller Vorlieben. Auch die Möglichkeit, unterschiedliche Portionsgrößen auszuwählen, trägt zu einer bedarfsgerechten Versorgung bei.

Erfolgreiche Ansatzpunkte bei der Speiseplanung. Die Speiseplanung bewegt sich im Spannungsfeld zwischen Qualitätsansprüchen, wirtschaftlichen Rahmenbedingungen, nachhaltigem Handeln und den individuellen Wünschen und Bedürfnissen der Gäste. Die folgenden Praxisbeispiele zeigen, wie Einrichtungen ihre Speiseplanung durch kleine Änderungen erfolgreich weiterentwickelt haben.

Standard-Zugangssessen. In vielen Krankenhäusern erhalten neu aufgenommene Patienten als erste Mahlzeit standardmäßig ein Fleischgericht. Aufgrund ethischer, religiöser oder individueller Präferenzen kann dies je-



Antonia Blumenthal

Die Diplom-Oecotrophologin Antonia Blumenthal beschäftigt sich seit vielen Jahren mit Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Durch ihre Zusammenarbeit mit Unternehmen und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung verfügt sie über umfangreiche Praxiserfahrung bei der Identifikation individueller Ursachen und der Entwicklung wirksamer Maßnahmen.

doch unangemessen sein. Die Folge: das Essen bleibt unberührt, Speiseabfälle entstehen und die Patienten werden nicht ausreichend satt. Eine einfache, aber effektive Lösung: Ein vegetarisches Menü als neues Standard-Zugangssessen reduziert automatisch die eingesetzte Fleischmenge, Speiseabfälle werden vermieden. Ein Beispiel zeigt die Wirkung deutlich: Das vegetarische Standardzugangssessen hat in einer 850-Betten-Klinik pro Jahr zu rund 9.000 vegetarischen und veganen Mahlzeiten mehr geführt.

Pflanzenbasierte Gerichte mit ausgewogener Proteinversorgung einplanen. Ein häufiger Zielkonflikt in der Krankenhausverpflegung besteht darin, das Angebot vegetarischer und veganer Speisen zu erweitern und dabei den erhöhten Proteinbedarf bestimmter Patientengruppen sicherzustellen. Gerade bei medizinisch vulnerablen Personen ist eine ausreichende Proteinzufuhr entscheidend für den Genesungsprozess. Um dem gerecht zu werden, sind fachliche Kompetenzen in der Planung und Zubereitung pflanzenbasierter Gerichte erforderlich. Die Mahlzeiten müssen sowohl ernährungsphysiologisch ausgewogen als auch praxisgerecht umsetzbar sein.

Conveniencegrad reduzieren – Frische stärken. Zeitdruck und Personalmangel prägen den Küchenalltag in der Gemeinschaftsverpflegung, wes-

halb Convenienceprodukte oft als notwendige Lösung gelten. Dennoch lohnt sich eine kritische Prüfung, inwieweit der Conveniencegrad reduziert und der Anteil frischer Komponenten erhöht werden kann.

Ein besonders hoher Convenienceeinsatz zeigt sich bei Suppen und Soßen. Sie werden häufig in Pulver- oder Pastenform verwendet. Diese Produkte bieten zwar den Vorteil gleichbleibender Konsistenz und Stabilität – insbesondere im Cook & Chill-Verfahren. Sensorisch und ernährungsphysiologisch erfüllen sie jedoch nicht die Anforderungen an eine hochwertige Verpflegung. Um auf frischere Alternativen umzustellen, sind neben personellen Kapazitäten insbesondere die Einbindung der Beschäftigten und eine strukturierte Prozessanpassung besonders wichtig.

Die genannten Beispiele zeigen: Nachhaltige Veränderungen sind auch unter herausfordernden Rahmenbedingungen möglich, Motivation, fachliches Know-how und eine transparente Kommunikation vorausgesetzt. Nur wenn der Wandel als gemeinsamer Prozess verstanden wird, können Akzeptanz und Engagement auf allen Ebenen wachsen. So entsteht eine stabile Grundlage für kontinuierliche Verbesserungen, die zudem flexibler gegenüber neuen Anforderungen machen und langfristig positive Effekte erzielen.

ANTONIA BLUMENTHAL