



UNIVERSITÄT PADERBORN
Die Universität der Informationsgesellschaft

Lebensmittelwegwurf im Gastgewerbe reduzieren – am Beispiel Restaurant

Baustein 22 (Ausbildungsberuf: Gastgewerbliche Berufe; ab dem 2. Ausbildungsjahr)



Gefördert durch

**Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen**



Impressum

Projektleitung:

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies
Institut für Ernährung, Konsum, Gesundheit
Department Sport und Gesundheit
Fakultät für Naturwissenschaften
Universität Paderborn
Warburger Str. 100
33098 Paderborn

E-Mail: schlegel@mail.upb.de
Tel: 0 52 51 / 60-21 87

Autorin dieses Bausteins: Hella Innemann

An der Entwicklung der Bausteine waren folgende Personen und Institutionen beteiligt:

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, (Projektleitung und -konzeption)
Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit der Universität Paderborn

- Regine Bigga
- Maïke Bruse
- Ulrike Daub
- Stefanie Hinkelmann
- Hella Innemann
- Tanja Körner
- Silvia Leutnant
- Kirsten Mann
- Elena Neb

iSuN – Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft, Fachhochschule
Münster

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

Stand Oktober 2013

Hinweis zur Zitation:

Bitte zitieren Sie den Baustein ggf. als:

Innemann, H. (2013): Lebensmittelwegwurf im Gastgewerbe reduzieren – am Beispiel
Restaurant. Baustein 22 des Moduls zur nachhaltigen Ernährungsbildung:
Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln., hg. v. K. Schlegel-Matthies,
Paderborn

Download unter:

http://www.evb-online.de/schule_materialien_wertschaetzung_b22.php

Lebensmittelwegwurf im Gastgewerbe reduzieren – am Beispiel Restaurant

1 Einführung in das Thema

Das Gastgewerbe verwöhnt unsere Gaumen mit Köstlichkeiten unterschiedlichster Nationalitäten und dies zu vielen Gelegenheiten – in der Mittagspause, bei Feierlichkeiten, zum Geschäftsessen, um etwas Neues auszuprobieren, um sich etwas zu gönnen oder auch, weil einfach gerade die Motivation dazu fehlt, um selbst etwas zuzubereiten.

Doch wo Lebensmittel verarbeitet werden, gibt es immer auch Verluste, die in unterschiedlicher Höhe ausfallen. Von den rund elf Millionen Tonnen Lebensmitteln, die in Deutschland nach Schätzungen der Universität Stuttgart jährlich im Müll landen, entfallen auf Großverbraucher wie z.B. Krankenhaus-Großküchen, Kantinen und Restaurants insgesamt 17 Prozent (vgl. Kranert et al. 2012a, S. 8ff.). Das entspricht 1,9 Millionen Tonnen pro Jahr (vgl. Kranert et al. 2012a, S. 9) oder – ungeachtet der individuell tatsächlichen Anzahl an Betriebstagen eines Betriebes – im Schnitt mehr als 5.200 Tonnen weggeworfener Lebensmittel an jedem einzelnen Tag.

„Die Vernichtung von Lebensmitteln ist nicht nur ein ethisches, sondern auch ein ökologisches Problem. Immerhin werden sowohl für die Produktion als auch für die Vernichtung von Waren Rohstoffe, Energie und Wasser benötigt“ (Niemann & Seitz 2012, S. 4). Hinzu kommt, dass an Lebensmittelverluste auch betriebswirtschaftliche Verluste gekoppelt sind. In dieser multidimensionalen Hinsicht bestehen jedoch auch viele Handlungsmöglichkeiten, die nicht nur auf die Verschwendung von Lebensmitteln, sondern gleichermaßen auch auf Einstellungen zu deren (nicht allein monetären) Wert positiven Einfluss nehmen können.

Dieser Bildungsbaustein kann für die gastgewerblichen Berufe Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau, Fachmann/-frau für Systemgastronomie und Hotelkaufmann/-frau Einsatz finden. Für diese Ausbildungsberufe, wie auch für alle weiteren mit Ernährungsbezug, ist es bedeutsam, ein Stück weit eine grundlegende Sensibilisierung für den Wert und die Wertschätzung von Lebensmitteln zu erreichen. Zu diesem Zweck beginnt die Problematisierungsphase mit einem Lernangebot, in dem die Auszubildenden sich die unterschiedlichen an Lebensmittel geknüpften Werte (Genusswert, Gesundheitswert etc.) selbstgesteuert erschließen und sie in der Entwicklung eines Memoryspiels umsetzen.

Um den Einstieg in die konkrete Thematik dieses Bildungsbausteins zu schaffen, werden in der Problematisierungsphase (in einem sehr umfangreichen und daher auch gut aufteilbaren Lernangebot) am Beispiel Restaurant die Ursachen erarbeitet, die zur Lebensmittelverschwendung im Gastgewerbe führen. Dabei werden zudem die Vermeidbarkeitsgrade weggeworfener Lebensmittel in unterschiedlichen Arbeitsphasen betrachtet, wie z.B. in der Zubereitung und dem Verzehr.

Haben die Auszubildenden ein Verständnis davon erlangt, wie es zur Lebensmittelverschwendung kommt, können sie in der Umsetzungsphase mögliche Maßnahmen für einen Betrieb im Gastgewerbe erarbeiten, mit denen das Ausmaß der Verschwendung reduzierbar ist. Hierbei setzen sie sich am Rande auch damit auseinander, was der Wegwurf von Lebensmitteln auf unterschiedlichen Ebenen bedeutet (ökonomisch, sozial, ökologisch), um ein ganzheitliches Bild von den Zusammenhängen innerhalb der Thematik zu erhalten und somit ihr Blickfeld zu erweitern.

Um die bearbeiteten Maßnahmen greifbarer zu machen, recherchieren die Auszubildenden Good Practice-Beispiele im Gastgewerbe. Die Maßnahmen schließlich via Präsentation (und ggf. auch mittels entwickelter Marketingmaßnahme) im Plenum zu kommunizieren, kann später im besten Falle in mehrererlei Hinsicht relevant werden – gegenüber Gästen, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern oder Vorgesetzten.

In einem weiteren Lernangebot der Umsetzungsphase, das auf dem vorangegangenen aufbaut, werden direkte Gästekontakte in vereinfachten Rollenspielen (allein zwischen ‚Servicekraft‘ und ‚Gast/Gästen‘) simuliert. Mithilfe der Rollenspiele wird die Kommunikation der vorab erarbeiteten Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung in einer wirklichkeitsnahen Lehr-Lern-Situation erprobt und das Gelernte gefestigt. Aus den Rollenspielen können überdies weiterführende Erkenntnisse dazu hervorgehen, auf was bei der Kommunikation mit dem Gast ggf. geachtet werden muss.

2 Allgemeine Hinweise zu den Materialien

Für ihren Einsatz in der Berufsschule können die in der Problematisierungs- und Umsetzungsphase dieses Bildungsbausteins enthaltenen Lernangebote inhaltlich an die einzelnen adressierten Ausbildungsberufe des Gastgewerbes angepasst werden. Darüber hinaus obliegt es der Lehrperson, die sowohl die Potenziale als auch Lernbedürfnisse ihrer Auszubildenden am besten kennt, die Lernangebote auch in Umfang und Anforderungsgrad individuell auszugestalten, damit der größtmögliche Lernerfolg erzielt wird. Werden die Lerninhalte in den Ausbildungsbetrieben erprobt, festigt sich das Gelernte bei den Auszubildenden und nicht zuletzt profitieren die Betriebe sowie Umwelt und Gesellschaft.

Die hier angebotenen Lehr- und Lerninhalte können als Ergänzung zu einigen Lernfeldern des Rahmenlehrplans der gastgewerblichen Berufe dienen, etwa im Lernfeld 2.1 „Beratung und Verkauf im Restaurant“ (KMK 1997, S. 13) oder auch in Lernfeld 2.2 „Marketing“ (KMK 1997, S. 14), bspw. anknüpfend an die Unternehmensphilosophie.

3 Mögliche Lehr- und Lernziele

Die Auszubildenden sollen

- sich mit dem Begriff des ‚wertvollen‘ Lebensmittels auseinandersetzen und ein Verständnis davon erhalten, welcher ‚Wert‘ im Einzelnen hinter Lebensmitteln steht,
- eine Sensibilisierung für die Wertschätzung von Lebensmitteln erfahren,
- die Ursachen dafür benennen und erläutern können, die im Gastgewerbe (Beispiel Restaurant) das Zustandekommen von Lebensmittelabfällen bedingen,
- weggeworfene Lebensmittel klassifizieren können, um zu verstehen, welche Abfälle vermeidbar, z.T. vermeidbar oder nicht vermeidbar sind,
- Maßnahmen zur Verringerung von Lebensmittelabfällen im Gastgewerbe kennen, kritisch bewerten und kommunizieren können,
- bei der kritischen Auseinandersetzung mit Maßnahmen unterschiedliche Perspektiven einnehmen können (Bedeutung auf ökonomischer, sozialer und ökologischer Ebene),
- Gästen die Maßnahmen eines Betriebes zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen persönlich kommunizieren und ihnen damit u.a. ihre Optionen aufzeigen können, selbst einen Beitrag zu leisten.

4 Fragestellungen

- In welcherlei Hinsicht sind Lebensmittel ‚wertvoll‘? Welche Arten von Wert gibt es bei Lebensmitteln im Einzelnen?
- Welchen Wert haben Lebensmittel für die Auszubildenden?
- Wie entstehen im Gastgewerbe (am Beispiel Restaurant) z.B. bei der Lagerung, Zubereitung etc. Lebensmittelabfälle?
- In welche Gruppen der Vermeidbarkeit sind Lebensmittelabfälle klassifizierbar und welche Beispiele können für die einzelnen Gruppen angeführt werden?
- Wie/mit welchen Maßnahmen lässt sich das Abfallaufkommen im Gastgewerbe am Beispiel Restaurant reduzieren?
- Wie sind die Maßnahmen aus unterschiedlichen Perspektiven (ökonomisch, sozial, ökologisch) zu bewerten, um sie ganzheitlich kommunizieren zu können?
- Wie kann einem Gast persönlich durch die Servicekraft das Maßnahmenrepertoire eines Betriebes vermittelt werden?
- Wie kann ein Gästekontakt gestaltet werden, in dem es um die Möglichkeiten des Gastes geht, einen Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen zu leisten?

5 Material

Arduser, L. (2003): Waiter & Waitress Training – How to Develop Your Staff For Maximum Service & Profit. Ocala: Atlantic Publishing Company.

BMELV – Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hrsg.) (2012): Checkliste zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie. Online verfügbar unter:

http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Checkliste_DEHOGA_Lebensmittelabfaelle.pdf?__blob=publicationFile, letzter Zugriff: 02.05.2013.

BPB – Bundeszentrale für politische Bildung (Hrsg.) (2004): Rollenspiel – Didaktische Hinweise. Online verfügbar unter:

<http://www.bpb.de/lernen/unterrichten/grafstat/46890/rollenspiel>, letzter Zugriff: 04.05.2013.

Döring, A. (2010): Fachtheorie – Putzverluste. Online verfügbar unter:

<http://www.astriddoering.de/bbs/schueler/download/koch/Putzverluste.pdf>, letzter Zugriff: 09.04.2013.

Gudjons, H. (2008): Handlungsorientiert lehren und lernen – Schüleraktivierung Selbsttätigkeit Projektarbeit. 7., aktualisierte Auflage, Rieden: Julius Klinkhardt Verlag.

KMK – Ständige Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (Hrsg.) (1997): Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung im Gastgewerbe. Online verfügbar unter:

<http://www.kmk.org/fileadmin/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rlp/Systemgastronomie.pdf>, letzter Zugriff: 08.05.2013.

Koerber, K. v.; Männle, T.; Leitzmann, C. (2012): Vollwert-Ernährung – Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. 11., unveränderte Auflage, Stuttgart: Haug Verlag.

Kranert, M. et al. (2012a): Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland –

Kurzfassung. Online verfügbar unter:

https://www.zugutfuerdietonne.de/uploads/media/Studie-Kurzfassung_01.pdf, letzter Zugriff: 15.04.2013.

Kranert, M. et al. (2012b): Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland – Langfassung. Online verfügbar unter:

https://www.zugutfuerdietonne.de/uploads/media/Studie_Langfassung_01.pdf, letzter Zugriff: 10.05.2013.

Marthinsen, J. et al. (2012): Prevention of food waste in restaurants, hotels, canteens and catering. Kopenhagen: Norden.

Niemann, K.; Seitz, H. (2012): Muss das sein? Lebensmittel auf dem Müll. Online verfügbar unter:

http://www.aid.de/shop/pdf/0339_2012_lebensmittel_im_muell_x000.pdf?cb_content_name=0339,%2520Muss+das+sein%253F+Lebensmittel+auf+dem+M%25FCll, letzter Zugriff: 14.04.2013.

Rau, A. (o.J.): Reduzierung von Lebensmittelabfällen – Was isst Deutschland? Online verfügbar unter: <http://www.worldsoffood.de/specials/was-isst-deutschland/item/640-reduzierung-von-lebensmittelabf%C3%A4llen.html>, letzter Zugriff: 09.05.2013.

Reich, K. (2008a): Blitzlicht – Darstellung der Methode. Online verfügbar unter: <http://methodenpool.uni-koeln.de/blitzlicht/darstellung.html>, letzter Zugriff: 10.05.2013.

Reich, K. (2008b): Stationenlernen – Theoretische und praktische Begründung. Online verfügbar unter: http://methodenpool.uni-koeln.de/stationenlernen/stationenlernen_begrueundung.html, letzter Zugriff: 18.04.2013.

Reich, K. (2008c): Stationenlernen – Darstellung der Methode. Online verfügbar unter: http://methodenpool.uni-koeln.de/stationenlernen/stationenlernen_darstellung.html, letzter Zugriff: 18.04.2013.

Schüler, J. (2013): Das Kugellager – eine schüleraktive und kommunikative Unterrichtsmethode. Online verfügbar unter: <http://schuelerecke.net/schule/das-kugellager-eine-schuleraktive-und-kommunikative-unterrichtsmethode/#speeddate>, letzter Zugriff: 06.05.2013.

Sichau, I. (2013): Einweg geht auch grün. In: gv-praxis. 41. Jahrgang, Heft 2, Frankfurt a.M.: Deutscher Fachverlag GmbH.

SRA – Sustainable Restaurant Association (Hrsg.) (2012): The Sustainable Restaurant Association Guide to Sustainable Kitchens. Online verfügbar unter: <http://www.thesra.org/news-events/publications>, letzter Zugriff: 09.05.2013.

SRA – Sustainable Restaurant Association (Hrsg.) (2010): Too Good to Waste – Restaurant Food Waste Survey Report (2010). Online verfügbar unter: <http://www.thesra.org/news-events/publications>, letzter Zugriff: 13.05.2013.

Wellnessium (Hrsg.) (2010): Kalorien. Online verfügbar unter:

http://www.wellnessium.de/Ernaehrung-und-Kulinarik_5/Kalorien_44, letzter Zugriff: 09.05.2013.

Zahnarzt Hannover (Hrsg.) (2010): Gesundes Essen, gute Zähne – Kauen Sie sich gesund. Online verfügbar unter: <http://www.zahnarzt-hannover.eu/gesund-essen-richtige-ernaehrung-gute-zaehne.html>, letzter Zugriff: 09.05.2013.

6 Hintergrundinformationen und weitere interessante Links, Literatur etc. für die Hand der Lehrperson

BMELV – Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (Hrsg.) (2012): Checkliste zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie. Online verfügbar unter: http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Checkliste_DEHOGA_Lebensmittelabfaelle.pdf?__blob=publicationFile.

Koerber, K. v.; Männle, T.; Leitzmann, C. (2012): Vollwert-Ernährung – Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. 11., unveränderte Auflage, Stuttgart: Haug Verlag.

Kranert, M. et al. (2012b): Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland – Langfassung. Online verfügbar unter: https://www.zugut fuer dietonne.de/uploads/media/Studie_Langfassung_01.pdf.

Marthinsen, J. et al. (2012): Prevention of food waste in restaurants, hotels, canteens and catering. Kopenhagen: Norden.

SRA – Sustainable Restaurant Association (Hrsg.) (2012): The Sustainable Restaurant Association Guide to Sustainable Kitchens. Online verfügbar unter: <http://www.thesra.org/news-events/publications>.

SRA – Sustainable Restaurant Association (Hrsg.) (2010): Too Good to Waste – Restaurant Food Waste Survey Report (2010). Online verfügbar unter: <http://www.thesra.org/news-events/publications>.

7 Hintergrundinformationen und weitere interessante Links, Literatur etc. für die Schülerinnen und Schüler

Koerber, K. v.; Männle, T.; Leitzmann, C. (2012): Vollwert-Ernährung – Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. 11., unveränderte Auflage, Stuttgart: Haug Verlag.

Rapucation (2008): „Guten Appetit“ – Eine Initiative des Rats für nachhaltige Entwicklung. Online verfügbar unter: <http://www.nachhaltigkeitsrat.de/dokumente/audio-video/rapucation-guten-appetit-video>.

SGS Institut Fresenius GmbH (2012): Frischediktat versus Lebensmittelverschwendung. Online verfügbar unter: http://www.qualitaetssiegel.net/de/presse/presse-meldungen_im_archiv/frischediktat-versus_lebensmittelverschwendung_76787.shtml.

Problematisierung

Lebensmittel sind ‚wertvoll‘ – Welche Werte stecken hinter Lebensmitteln?

Methoden:	Textarbeit, Internetrecherche, Memory-Entwicklung, Blitzlicht
Ziele:	Auseinandersetzung mit dem Begriff des ‚wertvollen‘ Lebensmittels; Sensibilisierung für die Wertschätzung von Lebensmitteln
Inhalt:	Begriffsklärungen zu ‚Genusswert‘, ‚Gesundheitswert‘ usw.
Dauer:	ca. 30 Min. Textarbeit, ca. 30 Min. Memory-Entwicklung, 15 Min. Memoryspiel, 15 Min. Auswertung
Material:	Lehrbuchkopien, gleichfarbige Moderationskarten, Fasermaler, Scheren, Kleber

Anleitung: Um die Auszubildenden ein Stück weit für die ‚Wertschätzung‘ von Lebensmitteln zu sensibilisieren, ist zu klären, welche ‚Werte‘ es hier überhaupt zu kennen und/oder zu ‚schätzen‘ gilt. Von Koerber, Männle und Leitzmann unterscheiden in Bezug auf Lebensmittel die folgenden Werte (2012, S. 39 – 62):

- Genusswert
- Gesundheitswert
- Eignungswert (für Verbraucher)
- Psychologischer Wert
- Soziokultureller Wert
- Ethischer Wert
- Ökologischer Wert
- Ökonomischer Wert

Die entsprechenden Seiten dieses oder eines vergleichbaren Lehrwerks kopiert die Lehrperson und teilt jeweils einen Begriff einer Gruppe von Auszubildenden zu. Zu bearbeiten ist der folgende Arbeitsauftrag:

Eignet euch in eurer Gruppe anhand des ausgeteilten Textes selbstständig ein grundlegendes Verständnis zu eurem Begriff an. Entwickelt auf dieser Basis ein Memory-Paar zu diesem Begriff, bestehend aus einer Karte mit einer knappen Definition und einer zugehörigen Karte mit einem zum Begriff passenden Bild oder auch einer Collage von Bildern. Sucht euch im Internet wenn nötig weitere Informationen zu eurem Begriff und auch die dazu passende Bilder, die ihr dann ausdrucken, zurechtschneiden und aufkleben könnt. Nutzt für euer Memory-Paar das Material am Tisch (Moderationskarte [halbieren], Kleber, Stifte und Schere). Jede Gruppe hat eine Stunde Zeit, danach werden die Memory-Paare zu einem vollständigen Memory zusammengetragen, das ihr gemeinsam erproben könnt.

Exemplarische Gestaltung von Memory-Paaren

<p>(Bild)</p>	<p>Genusswert</p> <p>Zum Genusswert gehören alle Eigenschaften von Lebensmitteln, die man beim Essen wahrnehmen kann. Dazu gehören die sensorischen Aspekte Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz und Temperatur. (vgl. von Koerber, Männle & Leitzmann 2012, 39)</p> <p>Jeder Mensch hat Lieblingslebensmittel, die er/sie gern genießt und nur sehr ungern im Leben vermissen möchte.</p>
<p>(Bild)</p>	<p>Gesundheitswert</p> <p>Der Gesundheitswert entspricht dem positiven oder auch negativen Einfluss, den die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln nach deren Verzehr auf die Gesundheit eines Menschen haben. (vgl. von Koerber, Männle & Leitzmann 2012, 41)</p> <p>Durch die individuell richtige Ernährung wird der Körper mit allem versorgt, was er für seine Gesunderhaltung benötigt.</p>
<p>(Bild)</p>	<p>Eignungswert</p> <p>Der Eignungswert eines Lebensmittels für den Verbraucher wird durch Kriterien bestimmt wie Verwendungszweck, Haltbarkeit, Preis (vgl. von Koerber, Männle & Leitzmann 2012, 55f.)</p> <p>...</p> <p>...</p> <p>...</p>

Fortsetzung Anleitung: Haben die Gruppen der Auszubildenden ihre Memory-Paare fertiggestellt, trägt die Lehrperson sie als materielles Handlungsprodukt dieses Lernangebots zusammen. In der folgenden Viertelstunde werden mehrere Durchgänge des Memorys gespielt, damit sich alle Auszubildenden ausreichend mit den Definitionen der Begriffe beschäftigen können – hier sollte auch aufkommenden Fragen und Diskussionen Raum gegeben werden.

Für die Auswertung bietet sich an, ein Blitzlicht zur Frage „Welchen Wert haben Lebensmittel für mich?“ durchzuführen. Die Auszubildenden können sich hierfür einen Moment Zeit nehmen, bevor z.B. reihum im Stuhlkreis jede/r mit ein oder zwei Sätzen die Frage beantwortet (vgl. Reich 2008a). Im besten Fall lässt sich dabei feststellen, ob das immaterielle Handlungsprodukt des Lernangebots ein erster Schritt zur Einstel-

lungsänderung ist, der zu einem späteren Zeitpunkt Einfluss auf das Verhalten nehmen (vgl. Gudjons 2008, S. 88) und damit als Basis eines verantwortungsvollen Umgangs mit Lebensmitteln im Berufsleben dienen kann.

Anmerkung: Dieses Lernangebot der Problematisierungsphase ist grundsätzlich für jeden ernährungsbezogenen Ausbildungsberuf einsetzbar und sinnvoll.

Zustandekommen und Klassifikation von Lebensmittelabfällen

Methoden:	Stationenlernen, Präsentation, Diskussion
Ziele:	Ursachen des Zustandekommens von Lebensmittelabfällen benennen und erläutern können. Klassifikation weggeworfener Lebensmittel – welche Abfälle sind vermeidbar/z.T. vermeidbar/nicht vermeidbar?
Inhalt:	Auseinandersetzung mit den Hintergründen einer Lebensmittelverschwendung und der Klassifikation weggeworfener Lebensmittel
Dauer:	5 Min. Einleitung, ca. 15 Min. Bearbeitung und 10 Min. Präsentation je Station, 10 Min. Klassifikation, 10 Min. Zusammenfassung
Material:	Laufzettel, Aufgaben- und ggf. Kontrollblätter, Moderationskarten, Fasermaler

Anleitung: Das Hintergrundwissen zur Thematik wird unter Einsatz der Methode des Stationenlernens erarbeitet. „Die für so wichtig erachtete Selbstständigkeit der Lernenden in der Gestaltung des Lernprozesses steht bei dieser Methode im Vordergrund“ (Reich 2008b).

Die Lehrperson schafft die thematische Einleitung, indem z.B. die folgende, zuerst vielleicht unscheinbare Rechenaufgabe gestellt wird, die in ca. fünf Minuten zu lösen ist. Hierfür kann z.B. ein/e Auszubildende/r bestimmt wird, die/der an der Tafel die Überlegungen und Rechnungen der Klasse festhält:

„Deutschlandweit werden im Gastgewerbe pro Sekunde 60 Gramm Lebensmittel weggeworfen. Wie viele Kilogramm sind das pro Minute, pro Stunde, pro Tag und schließlich pro Jahr?“

Mit dem Ergebnis kommen die Auszubildenden aufgerundet auf die o.g. 1.900.000 Kilogramm Lebensmittel – eine Zahl, die auf ihr Zustandekommen neugierig machen soll.

Die Lehrperson stellt den Ablauf des Stationenlernens vor, wonach die Auszubildenden in Gruppen eingeteilt werden, von denen jede einen Laufzettel erhält, auf dem festzuhalten ist, welche Station bereits bearbeitet wurde und welche noch bevor steht (vgl. Reich 2008c). Dies ist gerade dann sinnvoll, wenn keine strikte Rotation der Stationen (z.B. alle 15 Minuten im Uhrzeigersinn) erfolgen soll oder kann. Damit eine Gruppe nicht darauf warten muss, dass eine andere Gruppe eine Station freigibt, ist es ggf. sinnvoll, zum Ausweichen für besonders schnelle Gruppen eine Station mehr zu haben, als insgesamt Gruppen vorhanden sind.

Im Kontext des Themas dieses Bildungsbausteins sind für alle Ausbildungsberufe im Gastgewerbe die Lagerung, Zubereitung und Bereitstellung sowie der Verzehr zentral, da sich in ihnen das Zustandekommen von Lebensmittelabfällen am deutlichsten feststellen lässt. Daher werden diese im Weiteren exemplarisch fokussiert.

Beispiel 1 für die Ausgestaltung von Arbeitsblättern

Station „Zubereitung von Speisen“

Je nachdem, welches Gericht vom Gast bestellt wird, erfolgt der Rückgriff auf Lebensmittel aus dem (Tief)Kühl- und/oder Trockenlager, die unter Einsatz verschiedener Zubereitungstechniken zu einer wohlschmeckenden Speise verarbeitet werden. Nach Angaben der ‚Sustainable Restaurant Association‘ (Vereinigung nachhaltiger Restaurants) entstehen rund 66% der Lebensmittelverschwendung in Restaurants während der Zubereitung (vgl. SRA 2010, S. 7).

Arbeitsauftrag: Lest euch den folgenden Text durch und beantwortet die darunter stehenden Fragen.

In der Restaurantküche wird eine Gemüsesuppe mit Fleischeinlage zubereitet. Dafür werden (in diesem vereinfachten Beispiel) Beinscheiben (450g) und als Suppengemüse Kartoffeln (150g), Möhren (180g), Porree (170g), Sellerie (150g) und Rosenkohl (150g) verwendet. Die Beinscheiben werden einige Zeit gekocht. Etwa 30 Minuten vor Garzeitende wird das gewaschene, geschälte und klein geschnittene Gemüse beigegeben, zusammen mit Lorbeerblättern und gehackter Petersilie. Ist das Fleisch gar, wird es aus der Brühe genommen, pariert (von Knochen, Fett und Sehnen getrennt), klein geschnitten und zurück in die Suppe gegeben.

1) Wie viel Abfall kommt bei der Zubereitung (Putzen, Schälen, Parieren etc.) der Suppe zusammen? Haltet eure errechneten Werte in der Tabelle fest; nutzt dafür den bereitliegenden Taschenrechner. Gleicht eure Ergebnisse mit dem an der Station liegenden Kontrollblatt ab, sobald eure Tabelle vollständig ist.

2) Welche Abfälle habt ihr in diesem Beispiel identifiziert? Schreibt eure Antworten einzeln auf die Moderationskarten, die auf dem Tisch liegen.

3) ...

Sammelt alle bei der Bearbeitung dieser Station von euch beschrifteten Moderationskarten, dreht den Stapel und euer Arbeitsblatt um und lasst beides auf dem Tisch zurück, wenn ihr zur nächsten Station weitergeht.

Vorlage Tabelle Lebensmittelverluste

Zutat	Zubereitungsverlust in %	Zubereitungsverlust in g	Abfall
Beinscheiben, 450g	30	...	Knochen, Fett, Sehnen
Kartoffeln, 150g	20	...	Schalen
Möhren, 180g	19	...	Strunk, Schalen
Porree, 170g	42
Sellerie, 150g	27
Rosenkohl, 150g	20
Lorbeer, 5g	100
Petersilie, 35g	40
Insgesamt, 1290 g	... %	... g	/

(Quelle: Eigene Darstellung; Zubereitungsverluste Gemüse vgl. Döring 2010)

Beispiel 2 für die Ausgestaltung von Arbeitsblättern

Station „Bereitstellung von Speisen“

Die Zubereitung der einzelnen Komponenten eines Gerichts (Beispiel: ‚Jägerschnitzel‘) ist abgeschlossen. Nun folgt die Bereitstellung, d.h. die Komponenten können auf dem Teller ansprechend angerichtet und schließlich dem Gast serviert werden.

Arbeitsauftrag: Lest euch die folgenden Fragen durch. Haltet eure Antworten einzeln und stichpunktartig auf den Moderationskarten fest, die am Tisch liegen, und schreibt für die spätere Auswertung auf jede Karte die Zahl der Frage, zu der sie gehört.

1) Geht in der Gruppe die Schritte durch, wie ihr die Komponenten für das Gericht ‚Jägerschnitzel‘ (Schnitzel, Jägersoße, Kroketten, Salatgarnitur) auf den Teller aufbringt, den der Gast erhalten soll. Wo und wie kann es dabei zum Verlust von Lebensmitteln kommen?

Mögliche Antworten:

- Soßenreste, die zurückbleiben (z.B. am Boden und Rand des Topfes sowie an der Soßenkelle)
- Kroketten und/oder Salat fallen/fällt auf den Boden
- ...

2) Welche weiteren Gründe kennt ihr, die bei der Bereitstellung zum Wegwurf von Lebensmitteln führen? Denk neben dem À la carte-Geschäft auch an das Angebot von z.B. ‚All you can eat‘-Buffets.

Mögliche Antworten: - Überproduzierte, nicht mehr verwendete Kroketten

- Salatgarnitur, die nicht mehr für eine weitere Portion reicht
- Angerichtete Teller, die nicht ausgegeben wurden
- Unverzehrte Speisen am ‚All you can eat‘-Buffet des Restaurants
- ...

3) ...

Sammelt alle bei der Bearbeitung dieser Station von euch beschrifteten Moderationskarten, dreht den Stapel um und lasst ihn auf dem Tisch zurück, wenn ihr zur nächsten Station weitergeht.

Beispiel 3 für die Ausgestaltung von Arbeitsblättern

Station „Verzehr von Speisen“

Haben die Gäste ihr Mahl beendet, werden die Teller, auf denen mitunter Speisereste zurückbleiben, wieder abgeräumt.

Arbeitsauftrag: Bearbeitet die folgenden Aufgaben.

1) Macht in eurer Kleingruppe ca. fünf Minuten lang ein Brainstorming zu folgender Frage: Aus welchen Gründen können beim Verzehr von Speisen im Restaurant Reste auf den Tellern zurückbleiben? Haltet eure Ergebnisse einzeln und stichpunktartig auf den Moderationskarten fest, die am Tisch liegen.

2) Bearbeitet gemeinsam den folgenden Lückentext. Versucht dazu auch, euch in die einzelnen Gäste hineinzusetzen. Ergänzt eure Sammlung von Karten aus Aufgabe 1) ggf. um die Antworten aus dieser Aufgabe. In einige Lücken passt mehr als nur eine mögliche Antwort.

Beispieltext: Heute wird Hans Müller 86 Jahre alt und feiert seinen Ehrentag mit seiner Familie bei einem gemütlichen Essen im Restaurant. Die ganze Familie Müller liebt Jägerschnitzel, hat das Gericht also vier Mal bestellt – für Opa Hans, Mama Birgit, Papa Peter und den kleinen Lukas (7. Jahre alt). Opa Hans freut sich über sein Geburtstagsessen und langt tüchtig zu, aber von seinem Schnitzel bleibt trotzdem viel auf dem Teller zurück, weil es für ihn leider zu zäh / zu schwer zum Kauen /... (1) war. Früher hat er oft seinen scheinbar bodenlosen Magen gerühmt, aber mittlerweile kann er nicht mehr so viel essen ... (2) wie früher. Auch Lukas, der Jüngste der Familie, hat so seine Probleme damit, seinen Teller leer zu essen. Für ihn ist die Portion einfach zu groß (3) und das Grünzeug da am Tellerrand schmeckt ihm nicht / sieht schon so welk aus / ... (4). Umso mehr muss Lukas staunen, als er sieht, wie sein Vater seinen ganzen Teller leer isst, sogar das scheußliche Grünzeug. Birgit Müller lässt ein paar Kroketten und Soße übrig, weil sie lieber gleich noch ein Dessert essen möchte / auf ihr Gewicht achten möchte / längst satt ist /... (5).

3) ...

Sammelt alle bei der Bearbeitung dieser Station von euch beschrifteten Moderationskarten, dreht den Stapel und euer Arbeitsblatt um und lasst beides auf dem Tisch zurück, wenn ihr zur nächsten Station weitergeht.

Beispiel 4 für die Ausgestaltung von Arbeitsblättern

...

Fortsetzung Anleitung: Hat jede Gruppe jede Station bearbeitet, kann die Ergebnissichtung beginnen. Die Moderationskarten, die sich jeweils an einer Station angesammelt haben, werden von jener Gruppe, welche die Station zuletzt bearbeitet hat, vorgestellt. Dafür werden die Karten an einem Brownpaper/Whiteboard/Ähnlichem befestigt und soweit wie möglich (z.B. unterhalb von Stichworten mit Bezug zu den Fragen der Arbeitsblätter) geordnet. Ist eine Karte unverständlich, kann die Gruppe, aus der die Karte stammt, behilflich sein und sie selbst erklären. Die ggf. vorhandene Zusatzstation kann gemeinsam von den Auszubildenden oder auch von der Lehrperson vorgestellt werden.

Anmerkung: Nach der Durchführung des Stationenlernens kann auch ein Cut erfolgen und dieses Lernangebot der Problematisierungsphase in zwei Lernangebote aufgeteilt werden. Die Ergebnisse des Stationenlernens sind dann für die weitere Nutzung am nächsten Tag zu sichern.

Fortsetzung Anleitung: Nun haben die Auszubildenden eine umfassende Vorstellung davon, welche Lebensmittelabfälle es im Gastgewerbe u.a. gibt und aus welchen Gründen diese zustande kommen (können). Darauf aufbauend stellt die Lehrperson die Frage in den Raum, welche Abfälle vermeidbar, teilweise vermeidbar oder auch nicht vermeidbar sind. Gemeinsam ordnen die Auszubildenden die Moderationskarten in ein z.B. über die gesamte Tafel hinweg angemaltes Raster ein. Das Ergebnis wird abschließend noch einmal von der Lehrperson zusammengefasst.

Beispielhafte Sammlung und Klassifikation von Lebensmittelabfällen und von einigen ihrer Ursachen

	Lagerung	Zubereitung	Bereitstellung	Verzehr
Vermeidbar	<ul style="list-style-type: none"> - Lücken in der Kühlkette - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Versalzene oder anderweitig fehlerhaft zubereitete Speisen(komponente/n) - Nicht mehr/wieder verwendbare Überproduktion - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Reste, die z.B. in Töpfen zurückbleiben - Heruntergefallene Speisen(komponente/n) - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Beim Servieren fallen gelassene Speise - ...
Teilweise vermeidbar	<ul style="list-style-type: none"> - Wegwurf von Lebensmittel mit abgelaufenem MHD - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Schäl- und Zubereitungsverluste (je nach Technik und Sorgfalt) - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Nicht verwendete Speisen(komponente/n) vom Buffet - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Senioren: Portion zu groß/Essen zu schwer zu kauen / etc. - Kinder: Portion zu groß / Abneigung gegen Gemüse und/oder Salat / etc. ...
Nicht vermeidbar	<ul style="list-style-type: none"> - Bereits bei Einlagerung nicht als verdorben erkennbare Lebensmittel - Wegwurf von Lebensmitteln mit seit Längerem abgelaufenem MHD - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Kerne - Nicht verzehrbare Schalen - Knochen - Sehnen - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Wegwurf von Speisen(komponenten), die die Kühlkette verlassen mussten - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Speise(nkomponente) trifft nicht den individuellen Geschmack des Gastes - Anzahl angekündigter Gäste kommt nicht - ...

(Quelle: Eigene Darstellung)

Anmerkung: Als Ergebnissicherung kann die Lehrperson die Tabelle für die Auszubildenden abfotografieren und in der nächsten Stunde Ausdrucke austeilen.

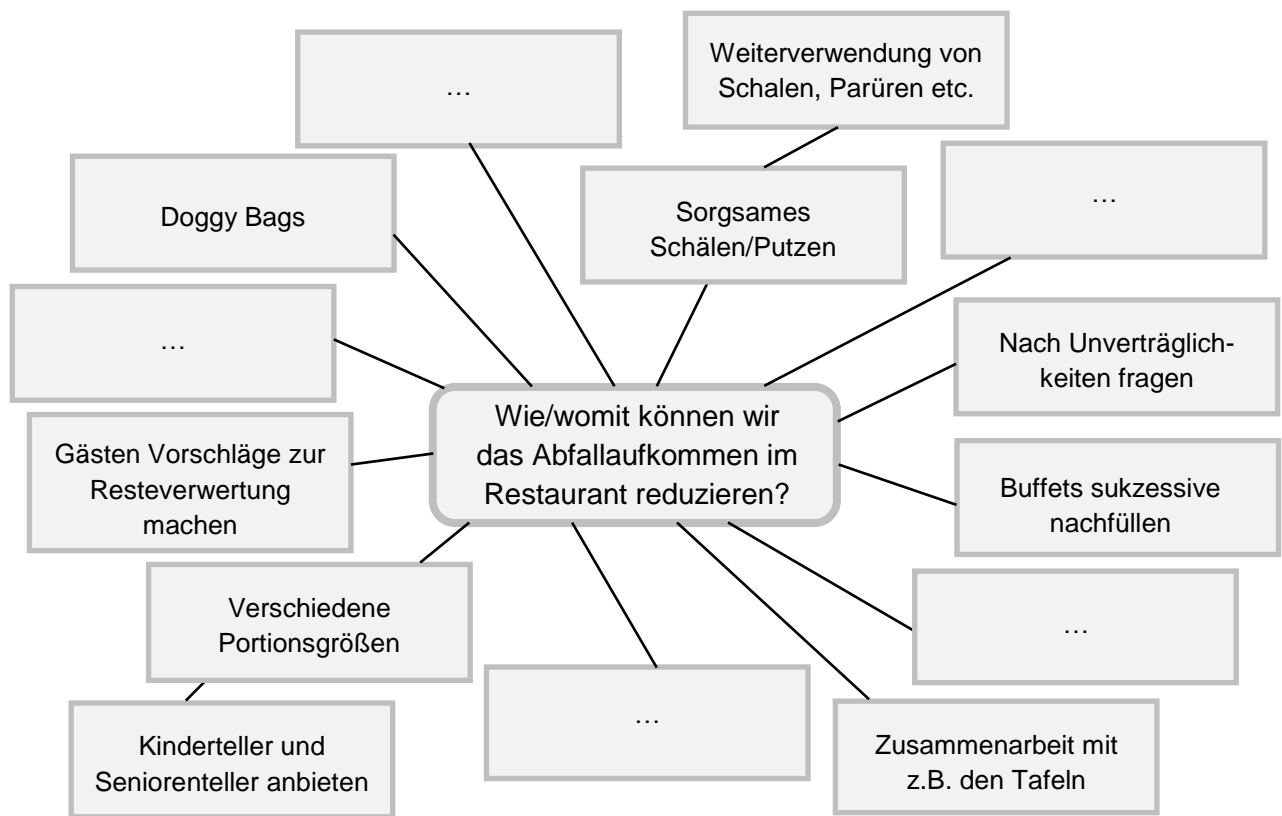
Umsetzung

Maßnahmen zur Verringerung des Aufkommens von Lebensmittelabfällen im Restaurant – ganzheitlich betrachtet

Methoden:	Brainstorming, Textarbeit, Internetrecherche, Präsentation, Diskussion
Ziele:	Maßnahmen zur Verringerung des Aufkommens von Lebensmittelabfällen kennen, ganzheitlich bewerten und kommunizieren.
Inhalt:	Wissen zu Handlungsmöglichkeiten erwerben und aus verschiedenen Perspektiven vertiefen.
Dauer:	10 Min. Einführung, 60 Min. Erarbeitung, 30 Min. Präsentation, 20 Min. Auswertung und Zusammenfassung
Material: aus	Informationsmaterial, Moderationskarten, Fasermaler, weiteres Material dem Moderationswagen, Brownpaper

Anleitung: Dieses Lernangebot wird mit einem Brainstorming eingeleitet. Hierzu werden unter den Auszubildenden pro Person zwei bis drei Moderationskarten verteilt, auf die Antworten zur folgenden zentralen Frage des Lernangebots zu schreiben sind: „Wie/womit können wir das Abfallaufkommen im Restaurant reduzieren?“. Die Lehrperson schreibt diese Frage in die Mitte eines Whiteboards – ringsherum sollen nach fünf Minuten Einzelarbeit die Antworten der Auszubildenden angeheftet (und ggf. auch geclustert) werden:

Exemplarisches Tafelbild – Ergebnis Brainstorming



(Quelle: Eigene Darstellung, aufbauend auf BMELV 2012)

Fortsetzung Anleitung: Durch das Brainstorming entsteht für die Lehrperson sowohl ein Bild des aktuellen Wissensstandes der Auszubildenden als auch eine erste Sammlung möglicher Maßnahmen, mit denen gearbeitet werden kann.

Aufbauend auf dem Tafelbild, das noch gemeinsam erweitert werden kann und sollte, wählt die Lehrperson einige Handlungsoptionen aus, die von einer entsprechenden Anzahl von Gruppen im Weiteren vertiefend zu bearbeiten sind. Hierfür können Informationstexte und Leitfragen (ggf. auch mit Schwerpunkten) vorgegeben werden. Das Vorgehen während und die Übergänge zwischen der Erarbeitung der Inhalte und deren Umsetzung auf Brownpaper bestimmen die Auszubildenden im Sinne selbstgesteuerten Lernens selbst.

Bei Einsatz dieses Lernangebots im Lernfeld 2.2 (Marketing) kann das angeeignete Wissen zu den Handlungsoptionen auch jeweils in der Entwicklung von Marketingmaßnahmen umgesetzt werden.

Exemplarische Gestaltung von Leitfragen und Informationstexten

Maßnahme 1: Angebot von Doggy Bags (Anmerkung: Für die Bearbeitung dieser Maßnahme bietet sich die Kombination mit Vorschlägen/Rezeptideen für die Gäste zur Resteverwertung an)

Arbeitsauftrag:

Beantwortet mit Hilfe des Informationstextes und eurer Internetrecherchen die nachfolgenden Fragen. Stellt darauf aufbauend ein Poster mit Hintergrundinformationen zu eurer Maßnahme zusammen, das ihr später euren Mitschülerinnen und Mitschülern vorstellt. Nutzt die Informationen außerdem, um in den letzten 20 Minuten der Gruppenarbeit eine Marketingmaßnahme zu entwickeln, die ihr ebenfalls abschließend präsentiert:

- a) Welches Prinzip steckt hinter Doggy Bags? Wie läuft ihr Einsatz im Restaurant ab?
- b) Was benötigt ein Betrieb, um seinen Gästen diesen Service anzubieten?
- c) Wie sind Doggy Bags ökologisch, ökonomisch und unter sozialen Gesichtspunkten zu bewerten?
- d) Welche Vor- und Nachteile hat das Angebot von Doggy Bags aus Sicht des Betriebes?
- e) Recherchiert als ‚Good Practice-Beispiel‘ ein Restaurant aus eurer Stadt, das diese Maßnahme anwendet. Wie genau kommuniziert dieses Restaurant das Angebot von Doggy Bags?
- f) ...

→ Tipps für die Marketingmaßnahme – orientiert euch u.a. an folgenden Fragen:

- 1) Wie soll eure Botschaft inhaltlich gestaltet sein?
- 2) Welchen Werbeträger wollt ihr verwenden (Tischaufsteller, Plakat, etc.)?
- 3) Welchen Nutzen ziehen die Gäste aus diesem Angebot des Restaurants?
- 4) Aus welchem Material soll eure Doggy Bag-Verpackung sein und warum?
- 5) Wie lässt sich den Gästen die Scheu davor nehmen, nach Doggy Bags zu fragen?
- 6) Fällt euch ein einprägsamer Slogan für die Kommunikationsmaßnahme ein?
- 7) Welche weiteren Informationen sollte eure Botschaft enthalten?
- 8) ...

Denkt bei der Entwicklung eurer Marketingmaßnahme daran, dass Gäste ins Restaurant kommen, um sich etwas Gutes zu tun und nicht, um sich mit komplizierten Details und belehrenden Aspekten zum Thema Lebensmittelverschwendung zu beschäftigen.

Informationstext

Der Begriff ‚Doggy Bag‘ stammt aus dem Englischen und bedeutet wörtlich übersetzt ‚Hündchen-Tasche‘, oder treffender formuliert so viel wie ‚Behälter (für Speisereste) für den Hund‘: Was nach einem Essen im Restaurant aus unterschiedlichsten Gründen nicht verspeist wurde, kann sich der Gast auf Wunsch einpacken lassen oder das Service-Personal bietet es von sich aus an, v.a. bei größeren Mengen. ‚Doggy Bag‘ sagt dabei zwar aus, dass die Speisereste für den Hund zu Hause bestimmt sind, aber oft werden sie vielmehr von den Gästen selbst verzehrt (vgl. Marthinsen et al. 2012, S. 83).

Nach Schätzungen der englischen ‚Sustainable Restaurant Association‘ (Vereinigung nachhaltiger Restaurants) lässt sich beispielsweise in London allein durch Doggy Bags die jährliche Lebensmittelverschwendung in Restaurants um 20 Prozent oder umgerechnet um 42.000 Tonnen reduzieren (vgl. SRA 2012, S. 14).

Um den Gästen Doggy Bags anbieten zu können, benötigt ein Restaurant entsprechende Verpackungen. Solche Behälter gibt es aus unterschiedlichen Materialien wie Styropor, kompostierbaren Biokunststoffen (z.B. aus Maisstärke), Bagasse (Zuckerrohr-Naturfasern) oder für kurze Transportwege auch aus (recyceltem) Karton (vgl. Sichau 2013, S. 57). Bei dieser Maßnahme zur Verringerung von Lebensmittelabfällen muss ein Betrieb folglich zum einen die Kosten für die Behälter tragen und zum anderen Arbeitszeit für das Abpacken der Speisereste aufwenden.

Dem stehen jedoch zahlreiche Vorteile gegenüber. Beispielsweise sinken für einen Betrieb mit den Abfallmengen entsprechend auch gleichzeitig die Entsorgungskosten. Dabei lassen sich mit Doggy Bags sogar noch mehr Lebensmittel vor dem Müll bewahren: Gibt es in der Küche von jener Speise, die dort gerade für den Gast verpackt werden soll, noch Reste einzelner Komponenten (Soße, Beilagen etc.), die nicht mehr anderweitig verwendbar sind, bietet es sich an, sie mit in das Doggy Bag zu geben (vgl. Arduser 2003, S. 53). Über einen solchen Bonus – und seien es nur zwei Scheiben Baguettebrot – freut sich der Gast und behält das Restaurant mit großer Wahrscheinlichkeit in guter Erinnerung und empfiehlt es weiter.

Ein weiterer Vorteil ist, dass sich diese Maßnahme marketingtechnisch sehr gut kommunizieren lässt, ob durch ein Plakat im Eingangsbereich, Tischaufsteller oder einen Hinweis direkt auf den Speisekarten. Schließlich können mit dem Angebot von Doggy Bags z.B. die Servicebereitschaft des Restaurants unterstrichen und eine Wertschätzung der Qualität der eigenen Speisen ausgedrückt werden (‚viel zu gut, um weggeworfen zu werden‘) und nicht zuletzt eine Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln an sich. Folglich besteht mit dieser Maßnahme – im Sinne der Verkaufspolitik – die Möglichkeit, Gäste zu binden und/oder sogar neue Gäste zu gewinnen, z.B. durch Mundpropaganda.

Lebensmittel auch im Restaurant nicht leichtfertig wegzuerwerfen, sondern sich mit der Thematik und Handlungsoptionen auseinander zu setzen, ist auch unter ethischen Gesichtspunkten bedeutsam. Gerade mit Blick auf die weltweit noch immer große Zahl von Menschen, die jeden Tag Hunger leiden müssen. Diese Menschen profitieren zwar nicht direkt davon, wenn andernorts weniger Lebensmittel weggeworfen werden, aber auf eine geringere Verschwendung zu achten, hat auch viel mit Respekt gegenüber denen zu tun, die nicht über reich gefüllte Einkaufsregale und Kühlschränke verfügen. Mit gezielter Kommunikation kann auch in dieser Richtung von einem Restaurant ein Zeichen gesetzt werden.

Durch den Einsatz von Doggy Bags werden zwar nicht mit Sicherheit alle Speisereste vor dem Müll bewahrt, da ungewiss ist, ob der Gast sie zu Hause wirklich verzehrt oder doch noch zumindest zum Teil wegwirft. Aber tendenziell reduziert sich mit dieser Maßnahme der Lebensmittelwegwurf, wodurch auch die für Produktion, Transport, Verarbeitung etc. von Lebensmitteln eingesetzten Ressourcen nicht unnötig verschwendet werden. Ökologisch vorteilhaft ist außerdem, wenn sich ein Restaurant für recycelbare Verpackungen entschließt.

Maßnahme 2: Angebot von verschiedenen Portionsgrößen

Arbeitsauftrag: Beantwortet mit Hilfe des Informationstextes und eurer Internetrecherchen die nachfolgenden Fragen. Stellt darauf aufbauend ein Poster mit Hintergrundinformationen zu eurer Maßnahme zusammen, das ihr später euren Mitschülerinnen und Mitschülern vorstellt. Nutzt die Informationen außerdem, um in den letzten 20 Minuten der Gruppenarbeit eine Marketingmaßnahme zu entwickeln, die ihr ebenfalls abschließend präsentiert:

- a) Welches Prinzip steckt hinter dieser Maßnahme?
- b) Welche Umstellungen sind in einem Betrieb für dieses Angebot erforderlich?
- c) Wie bewertet ihr das Angebot verschiedener Portionsgröße und seine Folgen unter ökologischen, ökonomischen und sozialen Gesichtspunkten?
- d) Welche Vor- und Nachteile hat diese Maßnahme aus Sicht des Betriebes?
- e) Recherchiert als ‚Good Practice-Beispiel‘ ein Restaurant aus eurer Stadt, das diese Maßnahme anwendet. Wie genau kommuniziert dieses Restaurant das Angebot unterschiedlicher Portionsgrößen?
- f) ...

→ Tipps für die Marketingmaßnahme – orientiert euch u.a. an folgenden Fragen:

- 1) Wie soll eure Botschaft inhaltlich gestaltet sein?
- 2) Welchen Werbeträger wollt ihr verwenden (Tischaufsteller, Plakat, etc.)?
- 3) Welchen Nutzen ziehen die Gäste aus diesem Angebot des Restaurants?
- 4) Fällt euch ein einprägsamer Slogan für die Kommunikationsmaßnahme ein?
- 5) Welche weiteren Informationen sollte eure Botschaft enthalten?
- 6) ...

Denkt bei der Entwicklung eurer Marketingmaßnahme daran, dass Gäste ins Restaurant kommen, um sich etwas Gutes zu tun und nicht, um sich mit komplizierten Details und belehrenden Aspekten zum Thema Lebensmittelverschwendung zu beschäftigen.

Informationstext

„Dass zu viele wertvolle Lebensmittel auf dem Müll landen, liegt oft auch an den Portionsgrößen. Hier brauchen die Verbraucher mehr Wahlmöglichkeiten. Nicht jeder möchte immer eine XXL-Portion auf dem Teller haben. Leider müssen Erwachsene oft den Kinder- oder Seniorenteller bestellen, wenn sie eine kleinere Portion wünschen“ (Aigner, zit. in Rau o.J.).

Um Gerichte in unterschiedlichen Portionsgrößen anbieten zu können, muss unter anderem mit dem Koch oder der Köchin der jeweilige Wareneinsatz kalkuliert, mit dem Küchenteam die Zubereitung und Bereitstellung anderer Portionsgrößen geübt und die Speisekarte mit Blick auf ein entsprechendes Angebot überarbeitet werden.

Allein mit Blick auf die Entsorgungskosten eines Betriebes lohnt sich der Aufwand, denn wenn ein Gast die Möglichkeit hat, eine Portionsgröße zu wählen, die seinem Hungergefühl eher entspricht als es bei einer Standardportion der Fall ist, ist zu erwarten, dass weniger Speisereste anfallen. Und bei einem geringeren Abfallaufkommen durch Speisereste – vorausgesetzt, der Gast lässt sie sich nicht für den Verzehr zu Hause einpacken – fallen auch wiederum die Entsorgungskosten für die Abfälle geringer aus.

Zeichnet sich für einen Gast ab, dass eine kleine Portion nicht ausreichend ist, kann auf Wunsch z.B. ein Beilagen-Nachschlag geordert werden oder es ist doch noch ‚Platz‘ für ein Dessert.

Mit dem geringeren Abfallaufkommen im Betrieb geht aus ökologischer Sicht auch einher, dass weniger von den Ressourcen (z.B. Wasser, Erdöl für Fahrzeug-Kraftstoff, Strom) vergeudet werden, die vorher für Lebensmittelproduktion, -verarbeitung, -transport etc. eingesetzt werden mussten. Weniger Lebensmittel zu verschwenden, ist auch unter sozialen Gesichtspunkten sehr wichtig, da sie kostbare und lebensnotwendige Güter sind und längst nicht jedem Menschen in der Menge und Qualität zur Verfügung stehen, wie wir es z. B. in Deutschland jeden Tag gewohnt sind.

Im Restaurant unterschiedliche Portionsgrößen anzubieten, lässt sich gegenüber den Gästen beispielsweise als maßgeschneiderte Dienstleistung kommunizieren – im Vergleich zur schlicht einheitlichen Portionsgröße für den ‚gestanden Mann‘ auf der einen und gleichermaßen für die ‚zarte Grundschülerin‘ auf der anderen Seite. Auf diese Weise können nicht nur Bestandsgäste gebunden, sondern auch neue Gäste hinzugewonnen werden.

Maßnahme 3: Beispielsweise Zusammenarbeit mit Organisationen wie der Tafel (Weiterführendes zu ‚Die Tafeln‘ siehe Lernangebot ‚Handlungsoptionen kennen und kommunizieren‘ im Baustein ‚Assortiert – Lebensmittelwegwurf im Einzelhandel reduzieren‘)

Maßnahme 4: ...

Fortsetzung Anleitung: Haben die Auszubildenden ihre Maßnahmen bearbeitet, können sie auf Brownpapern mithilfe von Moderationskarten und anderen Hilfsmitteln aus dem Moderationskoffer die Informationsposter für die Vorstellung der Ergebnisse erstellen. Die Marketingmaßnahme mit ihren Details kann ebenfalls – möglichst anschaulich – auf Brownpaper festgehalten werden.

Bei der Vorstellung der einzelnen Poster im Plenum stellt die Lehrperson auch Fragen aus Perspektive einer Betriebsleitung, um am Rande Gespräche zwischen den Auszubildenden und ihren Vorgesetzten zu simulieren. Sind alle offenen Fragen geklärt, können die Ergebnisse und die Möglichkeit, die einzelnen Maßnahmen zu kombinieren, gemeinsam diskutiert werden, bevor die Lehrperson die Ergebnisse abschließend noch einmal zusammenfasst.

Anmerkung: Durch die Auseinandersetzung mit Maßnahmen und deren Zusammenführung in einem Informationsposter schaffen sich die Auszubildenden ein Fundament, auf dem sie ihren Vorgesetzten und Mitarbeitern Optionen für den eigenen Betrieb und deren Bewertbarkeit vorstellen können.

Möchte sich ein Betrieb in Richtung geringerer Lebensmittelverschwendung entwickeln, ist grundsätzlich auch darauf zu achten, dass diese Bestrebungen nicht etwa missverständlich kommuniziert werden. Unter Umständen kann die (potentielle) Kundschaft entsprechende Maßnahmen auch so verstehen, als würde ein Betrieb auf Biegen und Brechen versuchen, auch solche Lebensmittel (weiter) zu verarbeiten, die Kunden eigentlich lieber nicht mehr verzehren würden. Diesbezüglich ist ein entsprechend sensibles Vorgehen gefragt.

Die Kommunikation von Maßnahmen im simulierten Gästekontakt

Methoden:	Vereinfachtes Rollenspiel, Diskussion
Ziele:	Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen kommunizieren und Gästen ihr entsprechenden Möglichkeiten aufzeigen können
Inhalt:	Anwendung/Übung des erworbenen Wissens im simulierten Gästekontakt
Dauer:	5 Min. Einführung und Gruppenbildung, je Gruppe 5 – 10 Min. Durchführung und 5 – 10 Min. Auswertung im Plenum, 15 Min. Zusammenfassung
Material:	Rollenkarten

Anleitung: Um das erworbene Wissen zu möglichen Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen im Restaurant anzuwenden, wird mit den Auszubildenden ein vereinfachtes Rollenspiel durchgeführt. Vereinfacht ist es in der Hinsicht, als dass die Auszubildenden immer in Zweier- oder maximal Dreier-Gruppen ihre Rollen einnehmen – als Gast/Gäste und Servicekraft – anstatt in größeren Gruppen von mehreren Personen. Mit dem Einsatz der Methode des Rollenspiels können die Auszubildenden „eigene Verhaltensweisen bewusst erleben und neue Verhaltensweisen einüben“, die „zukünftigen Lebenssituationen vorgreifen“ (BPB 2004).

Zur Durchführung werden die Auszubildenden in Zweier- oder Dreier-Gruppen eingeteilt. Die ‚Gäste‘ aus jeder Gruppe erhalten nach dem Zufallsprinzip eine Rollenkarte, deren einzelne Aspekte sie untereinander aufteilen. Der/die andere Auszubildende stellt die ‚Servicekraft‘ eines beliebig erfundenen Restaurants dar und steht vor der Herausforderung, in der Reaktion auf das Gespräch mit dem Gast/den Gästen entsprechend zu improvisieren und das erlangte Wissen anzuwenden. Sowohl die Gäste als auch die Servicekräfte sind ausdrücklich dazu aufgefordert, ihre Rollen realistisch auszugestalten; die Gäste können ihren gestalterischen Freiraum nutzen, um über ihre Rollenkarte hinausgehend das themenbezogene Gespräch mit den Servicekräften zu führen und ihrerseits ihr Wissen zu zeigen.

Exemplarische Ausgestaltung von Rollenkarten für Gäste:

Gast A

Wenn ich ins Restaurant gehe, sind mir die Portionen grundsätzlich zu groß, wer soll denn so viel essen? – Gibt es mein Essen auch als kleine Portion? – Und was ist, wenn ich dann doch nicht satt werde? – ... – Ich hab eine starke Unverträglichkeit gegenüber Milchprodukten, kann ich anstatt Sahnesoße eine andere Soße zu meinem Gericht haben? Es wär ja schade, wenn die Soße sonst übrig bleibt. – ...

Gast B

Ich hab erfahren, wie viele Lebensmittel im Restaurant weggeworfen werden, das ist ja wahnsinnig viel. – ... – Spenden Sie eigentlich Lebensmittel an die Tafeln, anstatt sie in den Müll zu werfen? – Wie funktioniert denn diese Zusammenarbeit? – ... – Und was macht ihr Restaurant sonst noch alles, um weniger wegzuerwerfen? – ...

Gast C

Bei mir bleibt oft etwas übrig, aber ich traue mich nicht, zu fragen, ob ich mir die Reste einpacken lassen kann. – Hab ich dazu nicht eigentlich sogar das Recht? Schließlich hab ich dafür ja bezahlt. – ... – Werden meine Reste nicht schon schlecht, wenn sie hier im Restaurant ein oder zwei Stunden ungekühlt rumstehen? – Kann ich mein Doggy Bag auch kühlen lassen? – ... – Woraus ist die Verpackung eigentlich? Gehen da Schadstoffe in mein Essen über? – ...

Gast D

Leider kann ich nicht mehr so gut beißen. Könnten Sie mit dem Küchenchef vielleicht ein Gericht für mich zusammenstellen? – Wahrscheinlich wird mir die Portion zu groß sein. Könnten Sie die Reste dann einpacken? – ... – Könnten Sie den Koch fragen, ob er vielleicht eine gute Idee hat, wie ich die Reste morgen noch einmal verarbeiten kann? – ...

Gast E

Haben Sie sich mal Gedanken dazu gemacht, was für Konsequenzen es für die Umwelt hat, dass wir so viele Lebensmittel wegwerfen? Ich beschäftige mich ganz viel damit. Zum Beispiel ... – ... – Vor allem entlang der Wertschöpfungskette werden ja unglaublich viele Ressourcen eingesetzt und auch verschwendet, wussten Sie das? – ... – Versuchen Sie hier im Restaurant eigentlich, Ressourcen zu schonen? – ...

Gast F

Wieso füllen Sie denn neuerdings das Buffet nicht mehr so oft nach? – ... – Kann ich Ihnen eigentlich das, was ich am Ende des Buffets übrig bleibt, noch zu einem guten Preis abkaufen? – Oder geben Sie die Reste vielleicht an die Tafel? – ... – Dürfen Sie und Ihre Mitarbeiter eigentlich das, was am Ende des Tages so alles an fertigen Gerichten in der Küche übrig bleibt, mit nach Hause nehmen? – ...

Gast G

... – ... – ...

Fortsetzung Anleitung: Die Rollenspiele werden Gruppe für Gruppe jeweils fünf bis zehn Minuten vor den anderen Auszubildenden und der Lehrperson durchgeführt, die damit die Rollen der Beobachter innehaben. Für die bessere Darstellung der Situation setzen sich die Gäste an einen Tisch und die Servicekraft steht davor.

Nach jedem Rollenspiel können die Gäste und Servicekräfte ihre Eindrücke zur Situation schildern. Wie empfanden die Gäste das Gespräch? War es schwierig für sie, nach einem Doggy Bag zu fragen? Hätten Sie das Doggy Bag lieber direkt von der Servicekraft angeboten bekommen? Konnte die Servicekraft kompetent auf spezielle Bedürfnisse wie z.B. Unverträglichkeiten eingehen? War es einfach für die Servicekräfte, auf die Gästeanfragen zu reagieren und die im vorangegangenen Lernangebot kennengelernten Maßnahmen zu kommunizieren? Welche Fragen haben sich im Gesprächsverlauf ergeben und müssen geklärt werden?

Die ‚Beobachter‘ (inklusive der Lehrperson) können nun ebenfalls mitteilen, was ihnen zur Gesprächssituation aufgefallen ist. Wichtig ist dabei, konstruktive Kritik zu üben und Anmerkungen immer direkt mit Verbesserungsvorschlägen zu kombinieren. Die Lehrperson kann die Auswertung im Plenum wenn nötig moderieren und weiterführende Fragen einbringen.

Abschließend fasst die Lehrperson die Ergebnisse und v.a. die neuen Erkenntnisse des Lernangebots, die sich im Verlaufe der Diskussion ergeben haben, noch einmal zusammen.

Alternative: Alternativ kann zur Anwendung des Gelernten bspw. auch eine Kombination des vereinfachten Rollenspiels mit einem ‚Speed Date-Kugellager‘ (vgl. Schüler 2013) durchgeführt werden. Dabei können die ‚Gäste‘, die ihre Rollenkarten erhalten haben, fest in einer Reihe an ihren Sitzplätzen verbleiben, während ihnen die ‚Servicekräfte‘ gegenüberstehen und im ca. 5-Minuten-Takt von Gast zu Gast wechseln. Vorteil der vereinfachten Rollenspiele im Vergleich zum Speed Date-Kugellager bleibt, dass alle Auszubildenden sich auf die Beobachtung eines einzigen Gespräches konzentrieren können und die Ausbeute an neuen Erkenntnissen entsprechend größer ausfallen kann.