

Speiseabfälle messen und auswerten

VARIANTE 1 – TELLERRESTE UND AUSGABERESTE IM VERHÄLTNIS ZU PRODUKTIONSMENGE INKL. AUSWERTUNG MIT KOSTENLOSEM ONLINE-TOOL „KÜCHENMONITOR“



MESS-METHODE MIT ONLINE-TOOL „KÜCHENMONITOR“

Die Verbraucherzentrale NRW empfiehlt die bereits vielfach erprobte Mess-Methode mit Hilfe des Online-Tools „[Küchenmonitor](http://www.kuechenmonitor.de)“ (www.kuechenmonitor.de). Hierbei werden die produzierten bzw. gelieferten Speisemengen in Gramm erhoben, sowie die beiden Abfallarten „Tellerreste“ und „Ausgabereste“. Sowohl bei der Produktionsmenge als auch bei den Ausgaberesten werden alle Speisekomponenten separat gemessen. Mit dieser Methode lassen sich die Speiseabfälle ins Verhältnis zur Produktionsmenge setzen und Ursachen können genau analysiert werden.

SO GEHT'S

- Tellerreste und Ausgabereste im Verhältnis zur produzierten Menge ermitteln
- Anzahl der geplanten und tatsächlichen Verpflegungsteilnehmer:innen notieren
- Auswertung mit dem kostenlosen Online-Tool „[Küchenmonitor](http://www.kuechenmonitor.de)“ (www.kuechenmonitor.de)
- Ursachen analysieren und Lösungen finden

Alle Informationen zum Ablauf, Durchführung und Auswertung finden Sie in unserer Anleitung:

„[Nix kommt weg - Speiseabfälle messen und auswerten](#)“

(<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/nix-kommt-weg-anleitung>)

IM ÜBERBLICK

Geeignet für:

- Kitas
- Schulen
- Verpflegungsanbieter

Hilfsmittel:

- Waage
- Eimer/Behälter
- ausgedruckte Dokumentationslisten
- Online Tool „Küchenmonitor“

Zeitraum:

- mind. 10 Verpflegungstage
- besser: gesamter Speiseplanzyklus

Ergebnis:

- Gesamtabfallmenge im Verhältnis zu Produktionsmenge
- Tellerreste und Ausgabereste im Verhältnis zu Produktionsmenge
- Ausgabereste nach Speisekomponenten
- Geplante und tatsächliche Portionsgröße
- Tellerreste pro Person



SPEISEABFÄLLE MESSEN UND AUSWERTEN – mehr Infos unter:
<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/speiseabfaelle-messen>