

## Speiseabfälle messen und auswerten

### VARIANTE 2 – TELLERRESTE IM VERHÄLTNIS ZUR ANZAHL DER VERPFLEGUNGSTEILNEHMER:INNEN



Reste vermeiden

#### TELLERRESTE

Eine vereinfachte und kurzfristig umsetzbare Mess-Methode ist die Messung der Tellerreste im Verhältnis zur Anzahl der Verpflegungsteilnehmer:innen. Hierfür werden die täglich verbliebenden Tellerreste in einem Behälter erfasst – sowie die Anzahl der tatsächlich am Mittagessen teilgenommenen Kinder bzw. Jugendlichen notiert.

#### SO GEHT'S

- **Tellerreste** täglich sammeln und die Menge notieren (in Gramm oder Liter)
- Tägliche Anzahl der Verpflegungsteilnehmer:innen notieren
- Tägliche Abfallmenge pro Person berechnen:  
**Gesamtmenge der Tellerreste in Gramm / Anzahl der Verpflegungsteilnehmer:innen**
- Ursachen analysieren und Lösungen finden

Das Ergebnis dieser Methode ist die **durchschnittliche Menge der Tellerreste pro Person** pro Mittagessen. Somit sind die jeweiligen Tage mit unterschiedlichem Speiseangebot zu vergleichen.

#### POSTER "ABFALLBAROMETER"

[Hier](https://www.kita-schulverpflegung.nrw/abfallbarometer-poster) (https://www.kita-schulverpflegung.nrw/abfallbarometer-poster) können Sie sich ein Poster zur Darstellung der Ergebnisse herunterladen.

#### EXCEL-VORLAGE ZUR DATENERFASSUNG

Zudem kann diese [Excel-Vorlage](https://www.kita-schulverpflegung.nrw/auswertung-speiseabfaelle) (https://www.kita-schulverpflegung.nrw/auswertung-speiseabfaelle) zur Datenerfassung genutzt werden.

#### IM ÜBERBLICK

##### Geeignet für:

- Kitas
- Schulen

##### Hilfsmittel:

- Waage
- Eimer/Behälter
- ausgedruckte Dokumentationslisten
- Excel-Tabelle zur Auswertung

##### Zeitraum:

- mind. 10 Verpflegungstage
- besser: gesamter Speiseplanzyklus

##### Ergebnis:

Durchschnittliche Menge der Tellerreste pro Person pro Mittagessen



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

## WEITERE HILFREICHE INFORMATIONEN

### Definition Tellerreste

Speisen, die auf den Tellern der Gäste zurückbleiben, werden als Tellerrest bezeichnet.

### Sammeln der Tellerreste

Nutzen Sie zur Übersicht einen transparenten Eimer für das Sammeln der Tellerreste, so ist zu erkennen welche Speisekomponenten vermehrt als Tellerrest verbleiben. Auch für die Kinder und Jugendlichen sind die Abfälle so noch sichtbarer. Werden die Tellerreste in Gramm erfasst, ist das Leergewicht des Behälters abzuziehen.

### Dokumentationslisten

Als Hilfestellung können Sie unsere [Dokumentationsliste](https://www.kita-schulverpflegung.nrw/dokumentationsliste-tellerreste) (https://www.kita-schulverpflegung.nrw/dokumentationsliste-tellerreste) verwenden.

### Erhebung für die gesamte Einrichtung oder nach einzelnen Gruppen

Je nachdem wie das Mittagessen organisiert ist, kann die Erhebung auch nach einzelnen Gruppen bzw. Klassen durchgeführt werden. So können die Ergebnisse noch individueller interpretiert werden.

### Dauer der Erhebung

Zu empfehlen ist eine Erhebung für den gesamten Speiseplanzyklus, um einen Überblick bzw. Vergleich zwischen allen angebotenen Speisen zu erhalten. Auch bei der Einführung neuer Gerichte ist ein gezielter Blick auf die Tellerreste sinnvoll.

### Bewertung der Ergebnisse

Eine gewisse Menge an Tellerresten lässt sich nicht vermeiden und ist auch völlig akzeptabel. Liegt der durchschnittliche Tellerrest pro Person pro Menü zwischen 30 und 40 Gramm, besteht jedoch ein geringes Reduzierungspotenzial. Mengen, die drüber hinausgehen, haben definitiv Potenzial zur Reduzierung.

### Portionsgröße

Zu bedenken ist natürlich die Portionsgröße des jeweiligen Mittagessens. Fällt diese „groß“ aus, besteht auch mehr Potenzial für Tellerreste. Die Ermittlung einer bedarfsgerechten Portionsgröße und die Akzeptanz der Speisen spielen eine wichtige Rolle.

### Ursachen erkennen – viele Faktoren sind zu berücksichtigen

Tellerreste fallen meist aufgrund einer zu üppigen Portionsgröße an oder weil das Essen nicht den geschmacklichen Vorlieben entspricht. Darüber hinaus spielen täglich variierende Faktoren eine Rolle, wie beispielsweise das individuelle Befinden der Kinder und Jugendlichen, Zeitmangel oder Appetit. Bei Mahlzeiten oder Komponenten mit hohen Tellerresten ist zu hinterfragen, ob das ein Einzelfall war oder häufig viele Reste verbleiben bzw. die Speise generell unbeliebt ist. Zeigt sich eine Kontinuität, sind die Rezepturen zu ändern bzw. das Gericht auszutauschen. Wird sehr wenig gegessen, ist auch zu berücksichtigen, dass die Kinder ggf. nicht satt werden.

### Viele verschiedene Faktoren führen zu Speiseabfällen bzw. zu geringerem Appetit

- hohe Temperaturen im Sommer
- ein langes gemeinsames Frühstück oder ein Geburtstagskuchen am Vormittag
- das persönliche Befinden der Kinder und Jugendlichen (krankheitsbedingt angeschlagen, Eingewöhnungsphase, Klassenarbeit etc.)
- Unruhe im Speisesaal sowie Zeitmangel aufgrund kurzer Pausenzeiten

### Zufriedenheitsbefragung

Ergänzend zur Messung der Tellerreste können auch Zufriedenheitsbefragungen durchgeführt werden. Auf diese Weise können die Gründe für die übrig gebliebenen Speisen erfragt und gezielt Lösungen erarbeitet werden. War das Essen zu stark oder zu schwach gewürzt? War die Konsistenz unangenehm? Wurden unbekannte Lebensmittel verwendet? Waren die Portionen zu groß?



**Variante 2 und 3 können auch kombiniert werden: Tellerreste und Ausgabereste (Gesamtabfall) im Verhältnis zur Anzahl der Verpflegungsteilnehmer:innen**