

Speiseabfälle messen und auswerten

VARIANTE 4 – FOTOS VON SPEISEABFÄLLEN



Reste vermeiden

FOTODOKUMENTATION

Eine sehr vereinfachte Variante, um das Thema Speiseabfälle in den Blick zu nehmen ist die Fotodokumentation. Hierbei werden die Abfälle fotografiert. Auffälligkeiten oder Veränderungen bei den Mengen können so sichtbar gemacht werden.

SO GEHT'S

Folgende Varianten zur Dokumentation sind möglich:

- **Tellerreste und/oder Ausgabereste** werden nur dann fotografiert, sobald übriggebliebene Mengen auffällig sind.
- **Tellerreste** werden über einen bestimmten Zeitraum in einem transparenten Behälter gesammelt und anschließend fotografiert. Eine Skala auf dem Behälter ermöglicht einen noch besseren Vergleich, auch ohne genaue Dokumentation der Mengen. Die Fotos sollten möglichst immer aus der gleichen Perspektive aufgenommen werden.
- **Ausgabereste** werden über einen bestimmten Zeitraum in einem transparenten Behälter gesammelt und anschließend fotografiert. Bei größeren Mengen bietet es sich an, die Ausgabereste in den jeweiligen Behältern zu belassen und zu fotografieren.

WEITERE HILFREICHE INFORMATIONEN

Definition Tellerreste

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

Definition Ausgabereste

Ausgabereste sind Speisen, die nach der Essensausgabe in den Gastronorm-Behältern oder in den Schüsseln übrig bleiben und entsorgt werden. Also die Speisen, die in der Auslage angeboten, jedoch nicht ausgeteilt wurden. Speisen, die zur Wiederverwertung eingelagert werden, zählen nicht als Ausgabereste.

Auswertung

Die Fotos dienen als Dokumentation und Erfahrungswerte, die im Team besprochen werden. Lässt sich erkennen, dass die hohen Reste bestimmten Gerichten zuzuordnen sind, ist zu hinterfragen warum diese Gerichte keine Akzeptanz finden. Die Bilder können zudem mit den Kindern, Jugendlichen und Eltern thematisiert werden. Werden die Speisen von einem Verpflegungsanbieter geliefert, sind die Erfahrungswerte anzusprechen und gemeinsam Lösungen zu besprechen.

Ein Grund für hohe Ausgabereste ist, dass angemeldete Kinder/Jugendliche nicht wie geplant am Mittagessen teilnehmen. Daher ist zu empfehlen die Anzahl der geplanten und tatsächlichen Verpflegungsteilnehmer:innen mit zu berücksichtigen (siehe Variante 5).

