

Lebensmittelverluste: Veränderungen durch und nach Corona?

Ergebnisse
einer Umfrage
unter Bildungszentren
im Juli 2021

im Rahmen des Projektes
„Mittel zum Leben“



Inhalt

1	Ergebnisse in Kürze.....	3
2	Einführung und Hintergrund	5
3	Organisation der Ausgabe von Speisen.....	7
4	Veränderungen bei Lebensmittelverlusten.....	9
5	Gründe für ein verändertes Verhalten der Gäste	11
6	Weitere Erfahrungen in der Pandemie	15
7	Folgen für andere Bereiche der Nachhaltigkeit	18
8	Herausforderungen in den Einrichtungen.....	22
9	Positive Erfahrungen in der Pandemie.....	23

1 Ergebnisse in Kürze

- Im betroffenen Zeitraum von März 2020 bis Juli 2021 waren **fast zwei Drittel** (62 Prozent) der an der Umfrage beteiligten Bildungszentren **mehr als sechs Monate vollständig geschlossen**.
- Befragt nach der Organisation der Ausgabe von Speisen bei der Verpflegung der Gäste vor der Pandemie meldeten 59 Prozent der Befragten zurück, dass sie die **Mahlzeiten in Buffetform mit Selbstbedienung** angeboten hatten.
- Unter den Voraussetzungen der behördlichen Vorgaben wurde die **Ausgabeform** in einer Vielzahl von Einrichtungen **nach dem Beginn der Pandemie umgestellt**. In fast der Hälfte der Bildungszentren (48 Prozent) richtete man eine Ausgabe am Buffet ein, bei der die Befüllung der Teller von den Mitarbeiter*innen „im Dialog mit dem Gast“ vorgenommen wurde.
- Knapp zwei Drittel (63 Prozent) der Befragten teilten mit, dass es durch die Umstellung des Ausgabesystems eine **Reduzierung hinsichtlich der Menge der Lebensmittel-Abfälle** im Verhältnis zur eingesetzten Menge gegeben hat.
- Von den Bildungszentren, die mehr als sechs Monate geschlossen waren, hat sich der Anteil an Lebensmittelverlusten nur bei sechs Prozent der Befragten erhöht.
- Besonders **beim Mittagessen wird eine Reduzierung der Lebensmittelverluste** festgestellt. Hier geben zwei Drittel der Befragten an, dass weniger Abfälle im Vergleich zu vorher in Kauf genommen werden mussten. Beim Frühstück (44 Prozent) und beim Abendbrot (48 Prozent) verzeichnen fast die Hälfte der befragten Einrichtungen ebenfalls einen deutlichen Rückgang von Lebensmittelverlusten.
- In mehr als der Hälfte der Einrichtungen (56 Prozent) erscheint die Einschätzung zutreffend, dass die Gäste bei der Essensausgabe **nicht ein zweites Mal in der Schlange anstehen** möchten, um sich einen „Nachschlag“ zu holen.
- Die Hälfte der Befragten (50 Prozent) ist der Ansicht, dass **atmosphärische Bedingungen im Speisesaal** durch die veränderte Speisenausgabe und die Abstände zwischen den Gästen dazu beitrage, dass man sich dort nicht mehr so lange aufhalten möchte und daher weniger nachnehme.
- Dass die **Tellerbefüllung durch das Personal** dazu beitrage, geringere, jedoch durchaus ausreichende Mengen für eine Mahlzeit aufzugeben, meinen zwei Drittel der Befragten. Drei Viertel der Rückmeldungen zeugen davon, dass der gegenteilige Effekt offensichtlich keine gesonderte Bedeutung hat. Hier geht es darum, dass seitens der Mitarbeiter*innen zu große Portionen aufgefüllt werden, die nicht verzehrt werden können.
- Über die Hälfte der Einrichtungen kann sich der These anschließen, dass bei der **Verköstigung kleinerer Gruppen** und insgesamt weniger Gäste Reste vom Vortag - auch wenn es geringere Mengen sind - leichter verwendet werden können.
- Noch etwas deutlicher wird dem zugestimmt, dass eine **Verringerung von Vielfalt bzw. Auswahl der Komponenten** dazu beiträgt, Lebensmittelreste zu reduzieren.
- In nur 15 Prozent der Einrichtungen gab es beim ersten Lockdown keine **Verluste durch „abgelaufene“ Lebensmittel** aus den Vorräten. Hier wurde die Weitergabe an soziale Einrichtungen oder Mitarbeiter*innen praktiziert.
- In zwei Drittel der befragten Bildungszentren ist das **Müllaufkommen** während der Pandemie insgesamt gestiegen (67 Prozent). Ursache sind vor allem Maßnahmen aufgrund der geänderten Hygieneverordnungen.
- 40 Prozent der Befragten geben an, dass sie nun **kurzfristiger einkaufen** und 30 Prozent kaufen inzwischen **kleinere Packungsgrößen**.
- Gut ein Viertel der Befragten (27 Prozent) geben an, dass sie nun **auch geringe Mengen von Resten** für die Zubereitung neuer Speisen nutzen, die eingelagert werden.

- Dass sie **noch kreativer in der Resteverwertung** geworden sind, gibt 57 Prozent der Bildungszentren an.
- 40 Prozent an, dass es **kontinuierlich Veränderungen durch den Umfang von Kurzarbeit** bei den Kolleg*innen gab. Von 36 Prozent der Einrichtungen wird berichtet, dass **mehr Personal** bei der Essensausgabe benötigt wird.
- **Kleinere Einkaufsmengen und kurzfristigere Besorgungen** sowie die **Kosten für besondere Anschaffungen** zur Erfüllung der Vorgaben geltender Verordnungen haben jeweils rund ein Viertel der befragten Bildungszentren zusätzlich belastet.
- Letztlich wird davon berichtet, dass die Pandemie **erhebliche Belastungen für die Arbeit in den Einrichtungen** verursacht hat. Es wird bei aller Belastung jedoch **auch von positiven Erfahrungen** berichtet. Die Mitarbeiter*innen hätten beispielsweise einen guten Blick für die benötigte Portionsmenge bekommen.

2 Einführung und Hintergrund

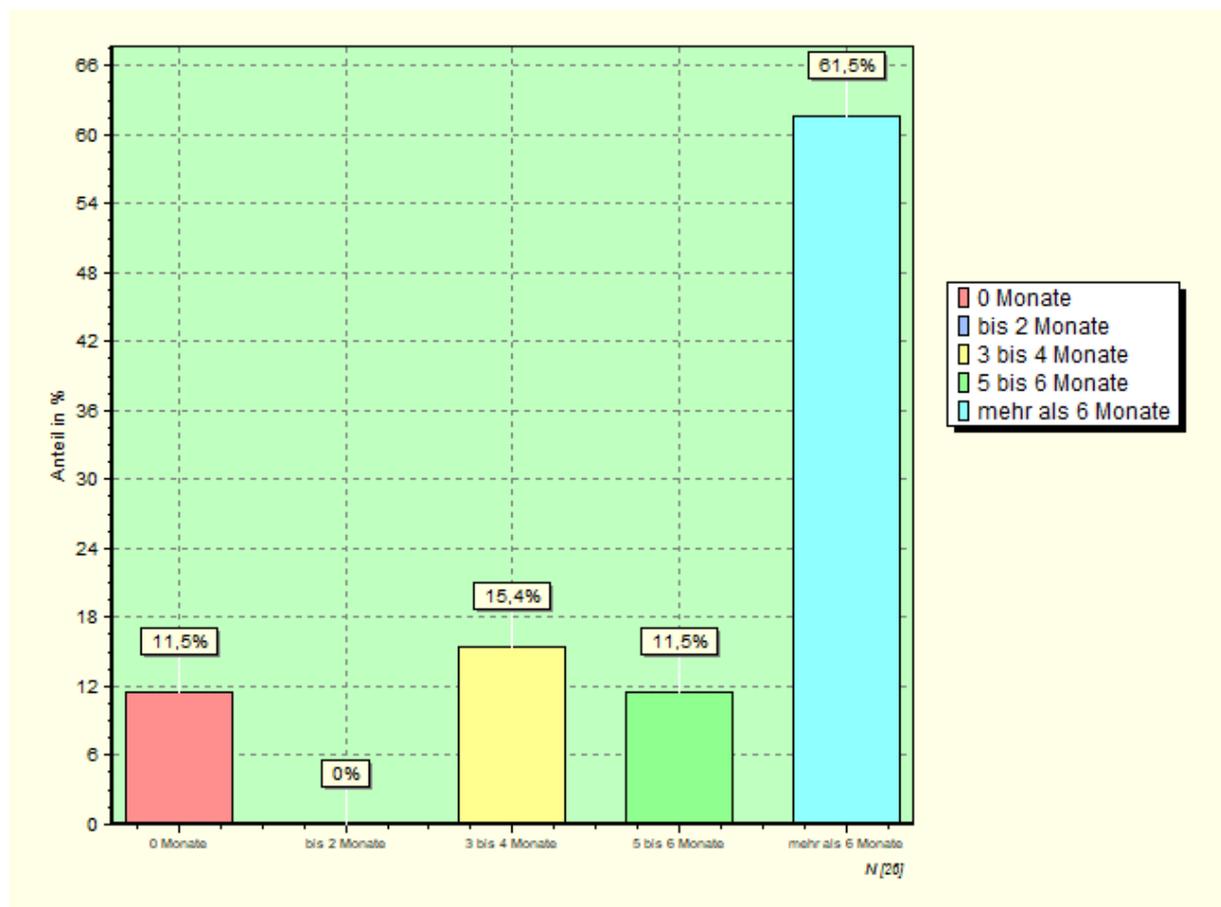
In den Jahren 2020 und 2021 hatte die Corona-Pandemie erhebliche Auswirkungen auf die Arbeit in den Bildungszentren. Neben kurz- und längerfristigen Schließungen der Einrichtungen mussten während der zwischenzeitlichen Öffnung deutliche Veränderungen in allen Abläufen vorgenommen werden, um den Hygienebestimmungen gerecht zu werden.

Mit diesen Anforderungen waren besonders die Kolleg*innen in der Hauswirtschaft konfrontiert. Das hatte auch zur Folge, dass die Vorhaben im Rahmen des VBLR-Projektes "Mittel zum Leben" nicht in der ursprünglich gedachten Form umgesetzt werden konnten.

Mit dieser Umfrage wurde der Blick auf die Rahmenbedingungen während der "Corona-Zeit" und deren Auswirkungen gerichtet. Dabei wurde im Rahmen des Projektes „Mittel zum Leben“ besonders die Frage der Lebensmittelverluste und der damit zusammenhängenden Erfahrungen in dieser außergewöhnlichen Zeit betrachtet. Ergänzend auch auf andere Themen der Nachhaltigkeit eingegangen.

An der Befragung beteiligten sich 27 Bildungszentren aus allen Regionen der Bundesrepublik.

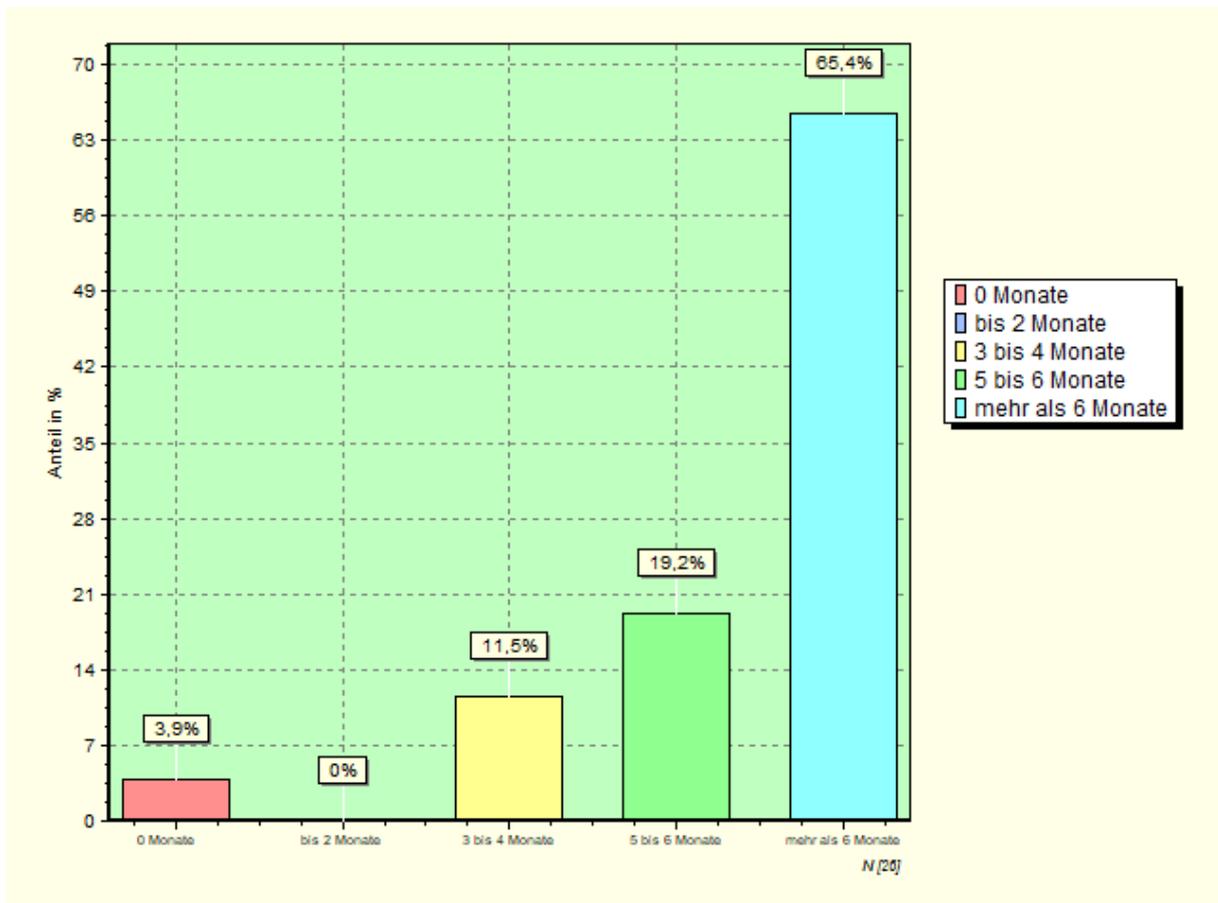
Einschränkungen für die Bildungszentren



Wie lange war Ihr Bildungszentrum während der Pandemie insgesamt vollständig geschlossen?

Im betroffenen Zeitraum von März 2020 bis Juli 2021 waren fast zwei Drittel (62 Prozent) der sich an der Umfrage beteiligten Bildungszentren mehr als sechs Monate vollständig geschlossen. Nur 12 Prozent (3 Einrichtungen) mussten keine Schließung verkraften.

Eine Öffnung mit Einschränkungen bzw. mit geringerer Kapazität lag bei ebenfalls rund zwei Drittel der befragten Einrichtungen in einem Zeitraum von mehr als sechs Monaten vor (65 Prozent). Weitere 31 Prozent waren zumindest mehr als drei Monate lang nur deutlich eingeschränkt tätig. Nur ein Bildungszentrum war mehr als ein halbes Jahr ohne Einschränkungen am Markt tätig.



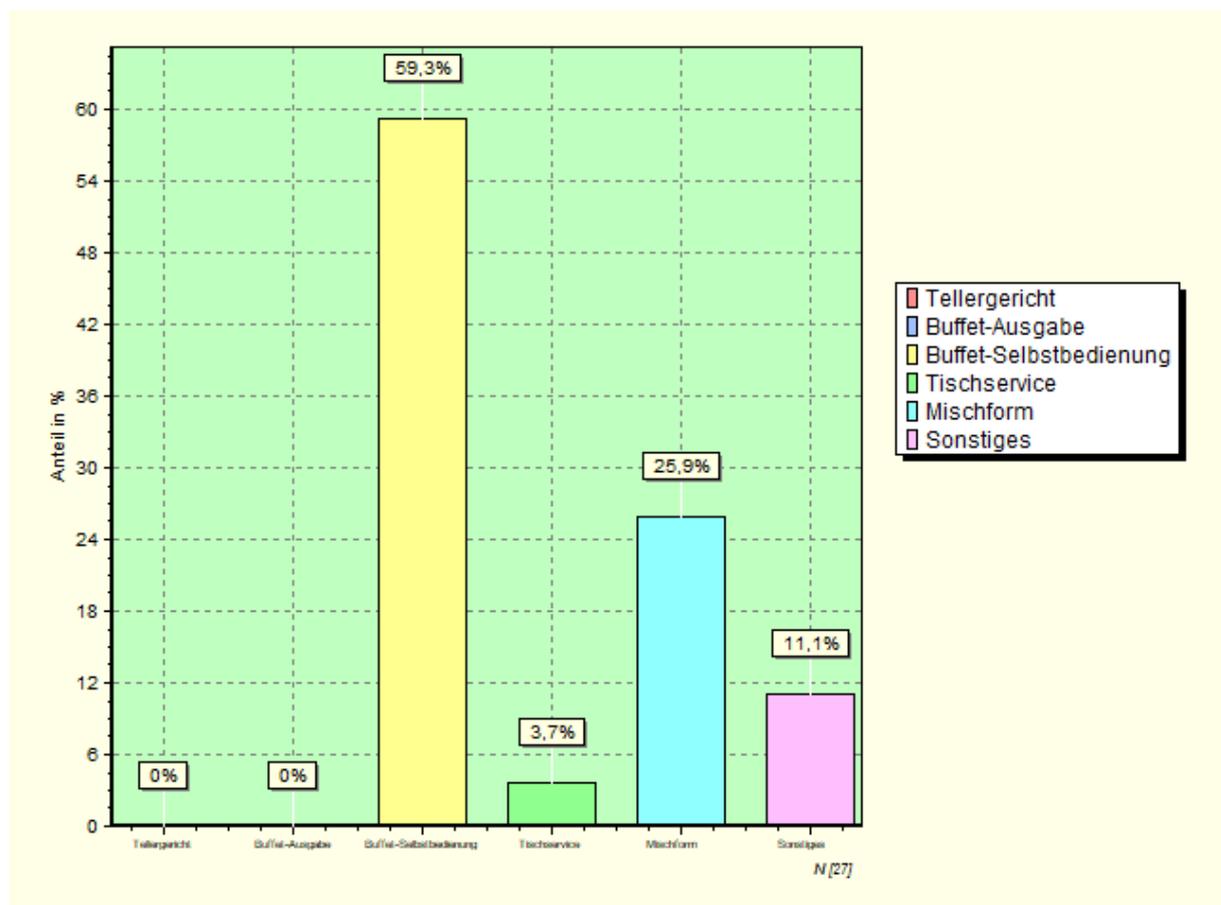
Wie lange war Ihr Bildungszentrum während der Pandemie insgesamt nur mit Einschränkungen bzw. mit geringerer Kapazität geöffnet?

3 Organisation der Ausgabe von Speisen

Im Rahmen der Umfrage sollte erhoben werden, in welcher Form die pandemiebedingten Hygieneauflagen die Art der Speiseausgabe in den Einrichtungen beeinflusst bzw. verändert hat. Dazu wurden die Einrichtungen befragt, wie die Ausgabe vor der Zeit der Pandemie organisiert war und welche Umstellungen auf der Basis der entsprechenden Hygienevorschriften vorgenommen wurden.

Befragt nach der Organisation der Ausgabe von Speisen bei der Verpflegung der Gäste vor der Pandemie meldeten 59 Prozent der Befragten zurück, dass sie die Mahlzeiten in Buffetform mit Selbstbedienung angeboten hatten. In 26 Prozent der Einrichtungen wurde eine Mischform von Buffet und Service am Tisch umgesetzt. Nur vier Bildungszentren praktizierten entweder einen „reinen“ Tischservice oder eine andere Alternative.

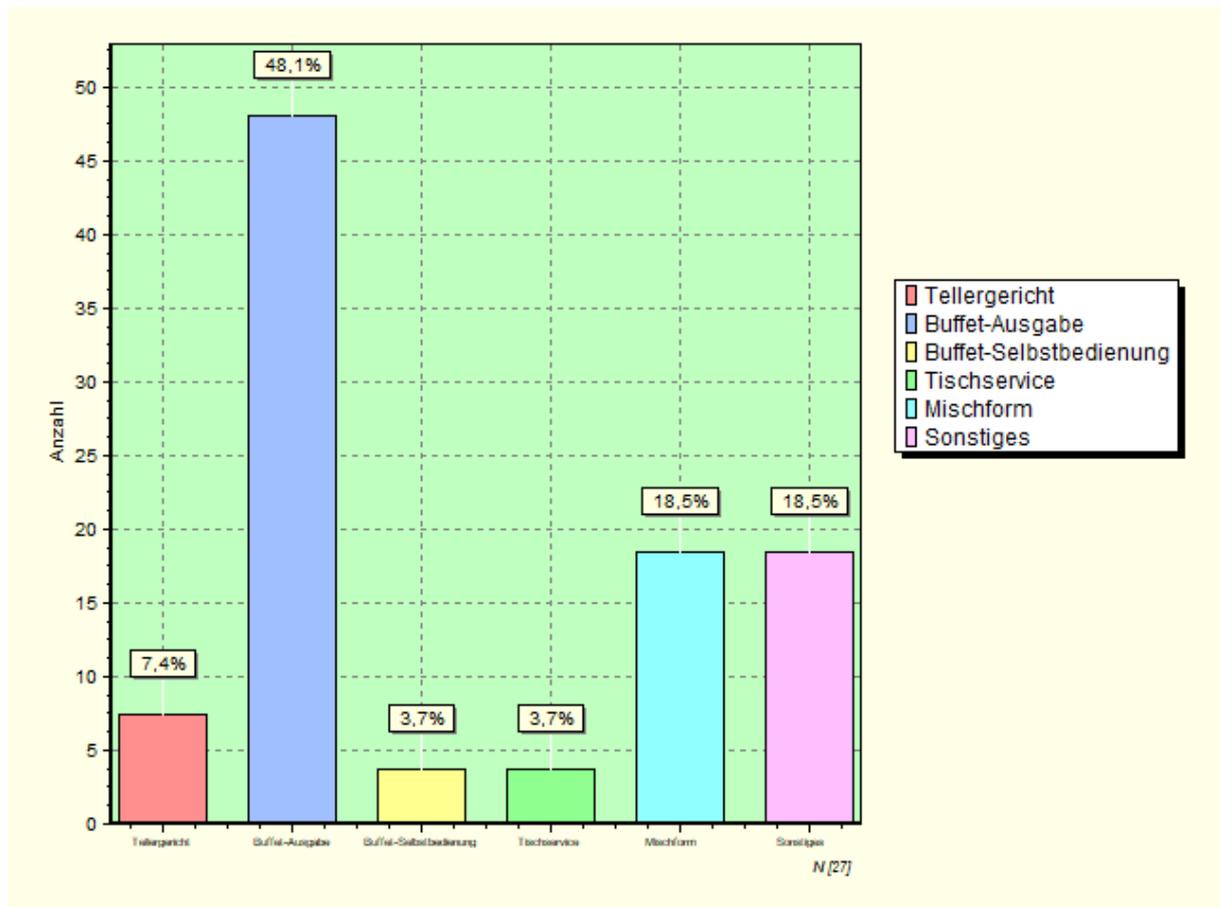
Unter den Voraussetzungen der behördlichen Vorgaben wurde die Ausgabeform in einer Vielzahl von Einrichtungen nach dem Beginn der Pandemie umgestellt. In fast der Hälfte der Bildungszentren (48 Prozent) richtete man eine Ausgabe am Buffet ein, bei der die Befüllung der Teller von den Mitarbeiter*innen „im Dialog mit dem Gast“ vorgenommen wurde. Mitarbeiter*innen in der Hauswirtschaft erfragen in diesen Fällen, welche Bestandteile der angebotenen Mahlzeit in welchem Umfang gewünscht sind, befüllen den Teller bzw. das Tablett entsprechend und händigen dann die Mahlzeit aus. Weitere 7 Prozent der Einrichtungen gaben ein einheitliches Tellergericht aus.



Wie war die Speiseausgabe in Ihrer Einrichtung vor Beginn der Corona-Pandemie organisiert?

Zwei Einrichtungen wählten ein System mit zwei Tellergerichten zur Auswahl. In 19 Prozent der Einrichtungen organisierte man eine Mischform von Buffet und Tischservice. Abhängig von den jeweils

veränderten Verordnungen wurde in einigen Einrichtungen zwischenzeitlich auch wieder eine Buffetform mit Selbstbedienung eingeführt.

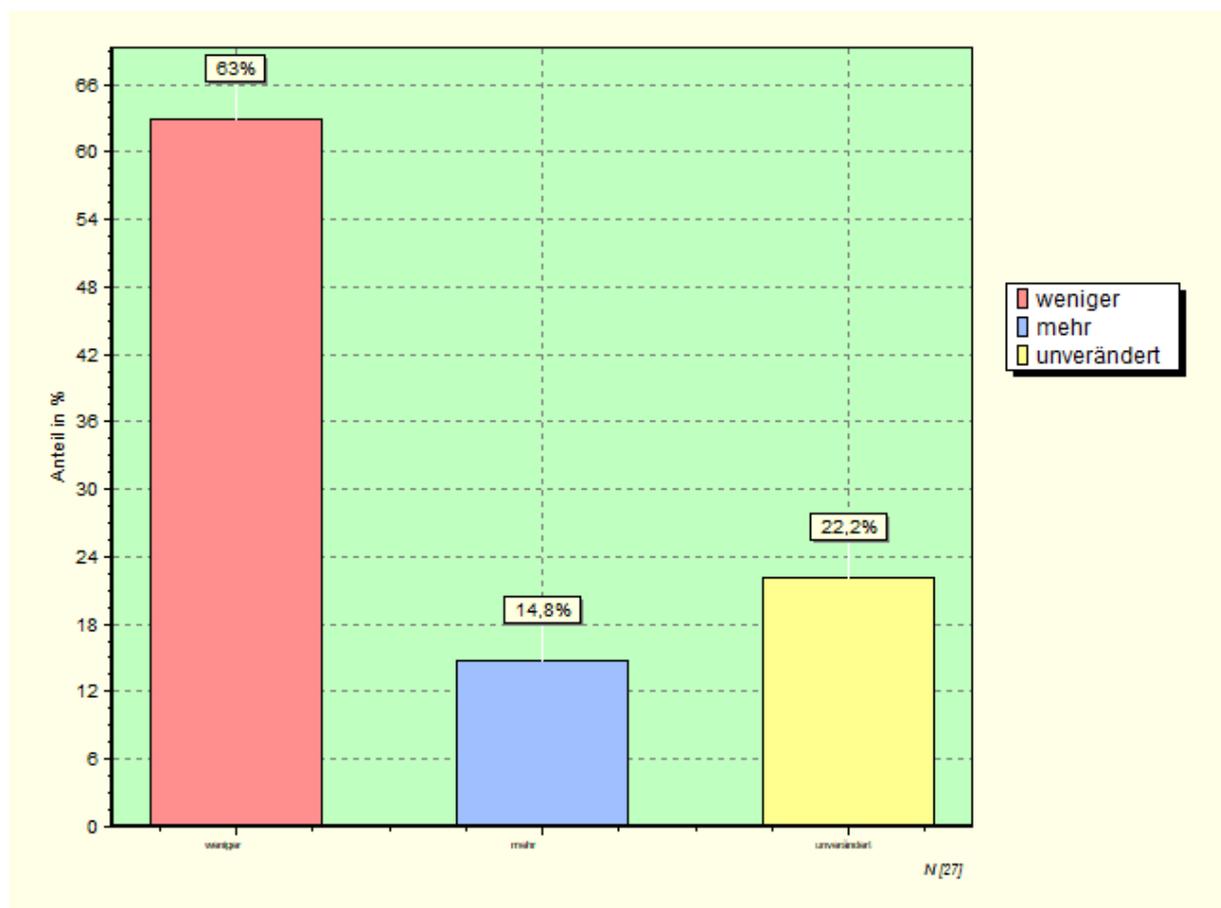


Wie war die Speiseausgabe in Ihrer Einrichtung unter den Voraussetzungen der Corona-Pandemie organisiert?

4 Veränderungen bei Lebensmittelverlusten

Den Anliegen des Projektes „Mittel zum Leben“, förderliche Rahmenbedingungen für eine Reduzierung für Lebensmittelverluste in der Gemeinschaftsverpflegung zu eruieren, wurden die Verantwortlichen in den Bildungszentren danach befragt, ob es im Fall der Veränderung des Ausgabeverfahrens bei den Speisen diesbezüglich Auffälligkeiten gegeben hat.

Knapp zwei Drittel (63 Prozent) der Befragten teilten mit, dass es durch die Umstellung des Ausgabesystems eine Reduzierung hinsichtlich der Menge der Lebensmittel-Abfälle im Verhältnis zur eingesetzten Menge gegeben hat. Weitere 22 Prozent äußerten sich dahingehend, dass hier keine Veränderungen wahrgenommen worden seien. Nur in 15 Prozent der Einrichtungen wurde ein im Vergleich zur Zeit vor der Pandemie höherer Verlust an eingesetzten Lebensmitteln festgestellt. Von den Bildungszentren, die mehr als sechs Monate geschlossen waren, hat sich der Anteil an Lebensmittelverlusten nur bei sechs Prozent der Befragten erhöht. Bei acht Prozent der Einrichtungen, die auf eine Buffet-Ausgabe umgestellt haben, zeigten sich mehr Verluste als vor der Pandemie.



Hat es durch die Umstellung des Ausgabesystems Veränderungen hinsichtlich der Menge der Lebensmittel-Abfälle im Verhältnis zur eingesetzten Menge gegeben?

Im Rahmen der Befragung wurde auch ein Bezug zu den Mahlzeiten hergestellt, um zu ergründen, ob es hier besondere Auffälligkeiten gibt. Dabei wird deutlich, dass besonders beim Mittagessen eine Reduzierung der Lebensmittelverluste festgestellt wird. Hier geben zwei Drittel der Befragten an, dass weniger Abfälle im Vergleich zu vorher in Kauf genommen werden mussten. Nur zwei Einrichtungen berichten davon, dass mehr Abfälle im Vergleich zu früher anfallen. Erläuternd angemerkt

wird beispielsweise, dass sich die Gäste bei der Essensausgabe durch Mitarbeiter*innen der Einrichtung nicht mehr so große Portionen auf den Teller geben lassen, wie sie es beim Buffet mit Selbstbedienung häufig gemacht haben, und bei Bedarf lieber etwas nachholen.

Beim Frühstück (44 Prozent) und beim Abendbrot (48 Prozent) verzeichnen fast die Hälfte der befragten Einrichtungen ebenfalls einen deutlichen Rückgang von Lebensmittelverlusten. Als Ursache für geringere Verluste wird hier auch die Darbietung eines reduzierten Angebotes benannt. Nur in 12 bzw. 8 Prozent der Bildungszentren wurde hier eine Steigung des Verlustes an Lebensmitteln festgestellt.

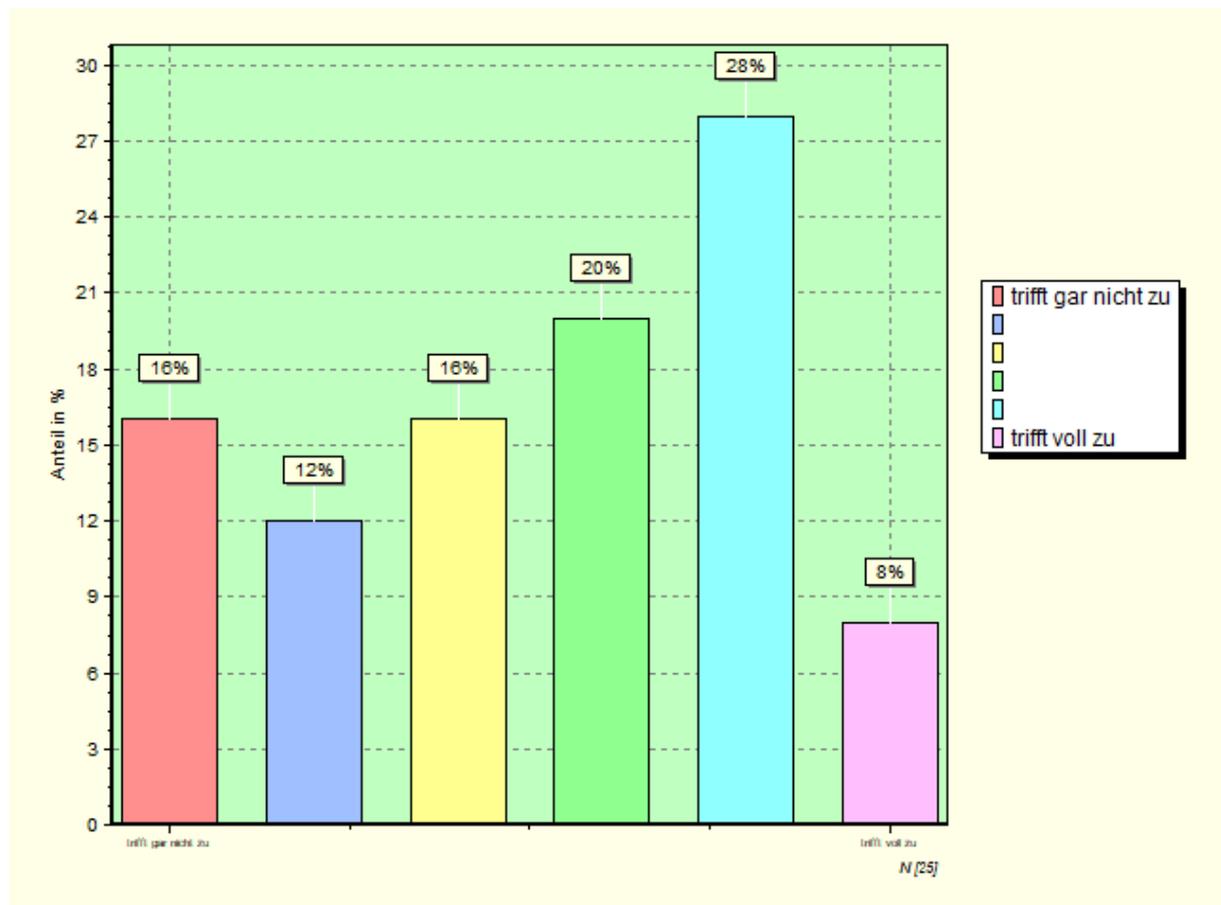
Eine geringere Veränderung bei der Reduzierung von Lebensmittelverlusten wird beim Nachmittagskaffee festgestellt. In 52 Prozent der Einrichtungen berichtet man davon, dass es keine Veränderungen gegeben habe. Eine Reduzierung der Lebensmittelabfälle wird dennoch bei 28 Prozent der Befragten festgestellt.

Darüber hinaus wurde in der Befragung erhoben, an welchen Stellen der Speisenausgabe Veränderungen beim Umfang von Lebensmittelabfällen beobachtet werden konnten. Hier werden vor allem Tellerreste (52 Prozent) und Buffetreste (50 Prozent) benannt. Bei Schüsselresten zeigt sich nur in 26 Prozent der befragten Bildungszentren eine Verringerung von Lebensmittelverlusten. Eine Steigerung der Abfallmenge gibt es bei 11 Prozent der Bildungszentren hinsichtlich Teller- und Buffetresten und in 5 Prozent bezogen auf Schüsselreste.

5 Gründe für ein verändertes Verhalten der Gäste

Die pandemiebedingten Hygieneverordnungen und die damit einhergehenden organisatorischen Veränderungen im Bereich der Verpflegung in den Bildungszentren haben Auswirkungen auf das Gästeverhalten. Daher wurde in der Befragung auch nach Einschätzungen und Beobachtungen gefragt, die Aufschluss darüber geben können, welche Ursachen für Veränderungen im Aufkommen von Lebensmittelverlusten in den Einrichtungen Ausschlag geben könnten.

Da die Speisenausgabe in der Mehrzahl der Einrichtungen derart umgestellt wurde, dass die Gäste nun bei der Abholung ihres Tellers oder ihres Tablett anstehen müssen, wurde gefragt, welche Eindrücke die Mitarbeiter*innen diesbezüglich wahrnehmen. Hintergrund war die Vermutung, dass es der „Umstand“, ein zweites Mal für einen Nachschlag anzustehen, Gäste davon abhält und daher nur ein entleerter Teller des ersten Ganges ohne Speisereste verbleibt.



Bei der Essensausgabe möchten die Gäste nicht ein zweites Mal in der Schlange anstehen, um sich einen "Nachschlag" zu holen.

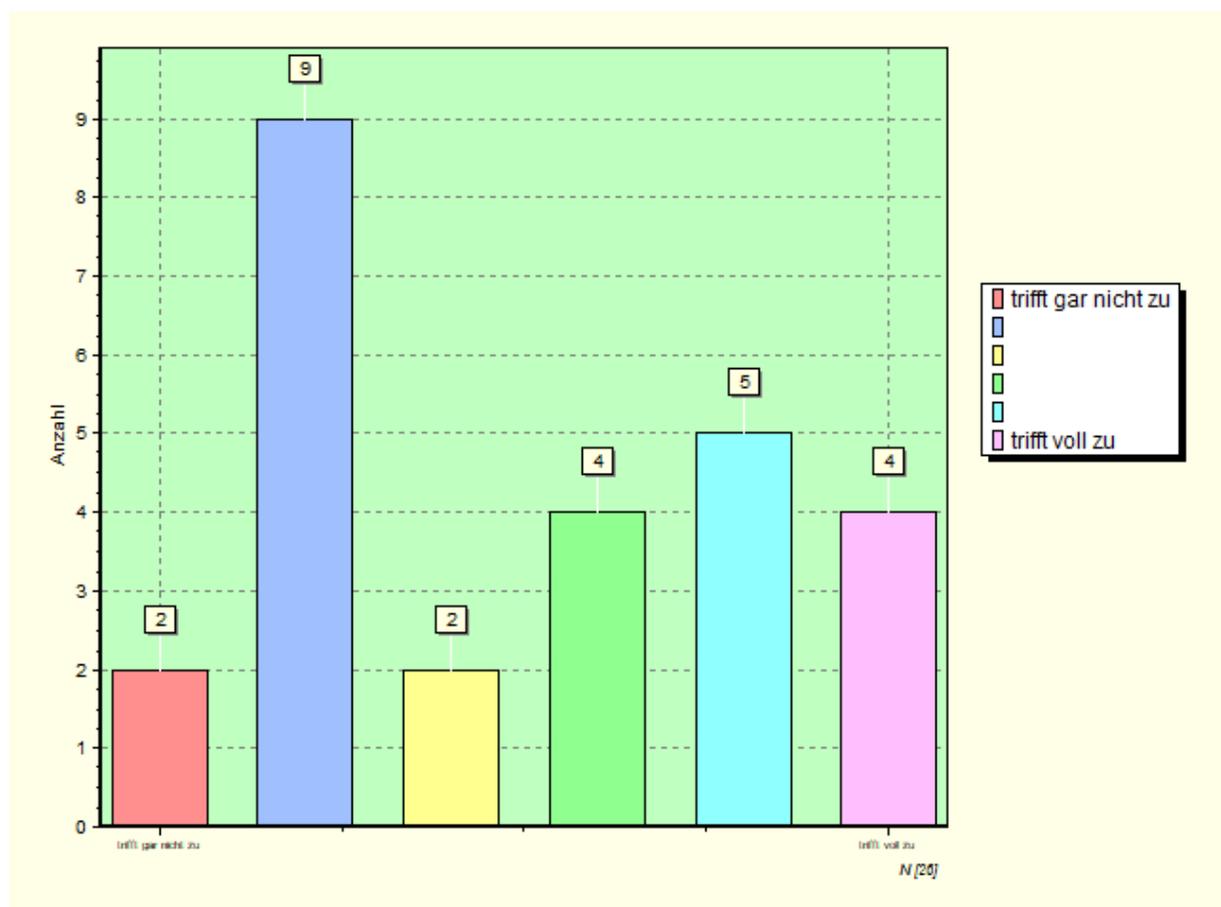
Die Bildungszentren wurden in der Umfrage gebeten, zur folgenden Aussage ihre Einschätzung abzugeben: „Bei der Essensausgabe möchten die Gäste nicht ein zweites Mal in der Schlange anstehen, um sich einen "Nachschlag" zu holen.“ Obwohl hier eine Verteilung der Rückmeldungen über die gesamte Breite der Einschätzungen festzustellen ist, wird auch deutlich, dass in mehr als der Hälfte der Einrichtungen (56 Prozent) diese Einschätzung durchaus zutreffend zu sein scheint. Die Beobachtung, dass bei der Abholung eines Tellers im Dialog mit dem Personal tendenziell eine geringere Befüllung

gewünscht wird als bei der Selbstbedienung in Kombination mit der „Hürde“, ein zweites Mal anzustehen scheint insgesamt geringere Portionen und damit auch geringere Lebensmittelabfälle zur Folge zu haben.

Eine weitere Ursache wurde bezüglich der atmosphärischen Bedingungen vermutet. Das Konzept der Heimvolkshochschulen sieht eine enge Verbindung zwischen Leben und Lernen unter einem Dach vor. Das beinhaltet auch, die Rahmenbedingungen für den Aufenthalt der Gäste so zu gestalten, dass sie sich wohl fühlen und auf diese Weise eine angenehme und förderliche Lernatmosphäre entsteht. Das bezieht sich selbstverständlich nicht nur auf die reinen Lern- bzw. Unterrichtseinheiten, sondern umfasst mindestens in gleichem Ausmaß die Qualität der Unterbringung sowie der Verpflegung.

Wenn die gemeinsame Einnahme der Mahlzeiten also ein wichtiges Kriterium ist, um das Wohlfühlen der Gäste während ihres Aufenthaltes in dem Bildungszentrum zu gewährleisten, drängt sich die Frage auf, ob es auch hier pandemiebedingte Auswirkungen gibt. Daher wurden die Befragten gebeten, ihre Einschätzung zu geben, ob die nachfolgende Aussage ihres Erachtens zutreffend erscheint: „Weil die Atmosphäre im Speisesaal durch die veränderte Speisenausgabe und die Abstände zwischen den Gästen nicht mehr so gemütlich ist, halten sich die Gäste dort nicht mehr so lange auf und sind weniger motiviert, sich nachzunehmen.“

Auch hier gibt die Hälfte der Befragten (50 Prozent) an, dass diese Einschätzung voll oder eher zutrifft. Nur zwei Einrichtungen zeigen sich davon überzeugt, dass dieser Aussage zu den atmosphärischen Rahmenbedingungen im Speisesaal bzw. bei der Einnahme der Mahlzeiten auf keinen Fall eine Bedeutung zukommt.

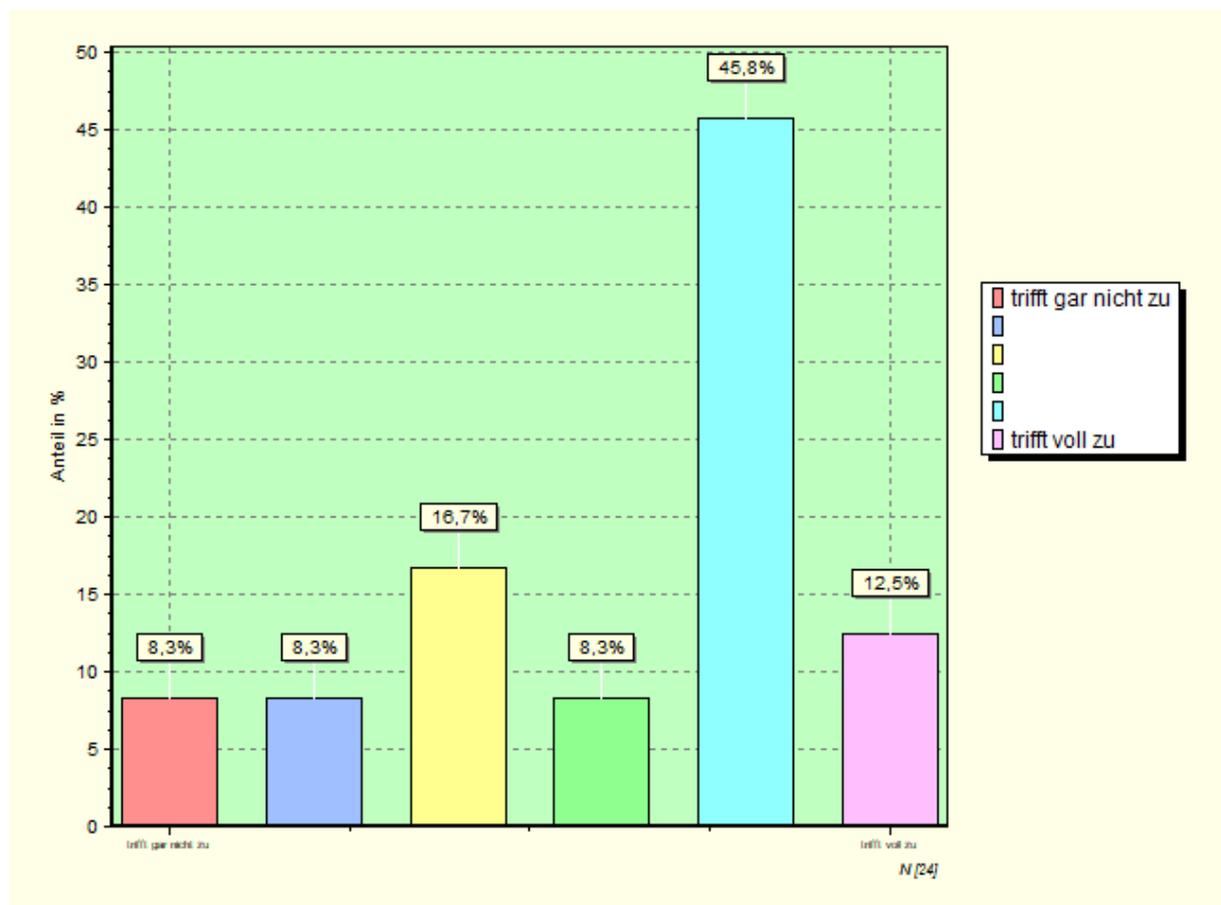


Weil die Atmosphäre im Speisesaal durch die veränderte Speisenausgabe und die Abstände zwischen den Gästen nicht mehr so gemütlich ist, halten sich die Gäste dort nichtmehr so lange auf und sind weniger motiviert, sich nachzunehmen.

Eine weitere These, was für eine mögliche Verringerung der Lebensmittelverluste ursächlich verantwortlich sein könnte, bestand darin, dass Gäste bei der Selbstbedienung am Buffet nicht selten ihren Hunger überschätzen und sich zu große Portionen aufladen, die am Ende nicht bewältigt werden können und entsorgt werden müssen. Wenn die Größe der Portion im Dialog mit den Mitarbeiter*innen der Hauswirtschaft an der Ausgabetheke bestimmt wird, könnte das diesbezüglich dahingehend Auswirkungen haben, dass man eher „bescheiden“ agiert und vor einer zu großen Portion Abstand nimmt.

Daher wurden die Bildungszentren zu ihrer Einschätzung zu folgender Aussage befragt: „Durch die neue Form der Speisenausgabe sind die Portionsgrößen durch die Mitarbeiter*innen vorgegeben. Die Gäste stellen oft fest, dass die anfangs klein erscheinende Portion doch ausreichend war.“

Hier ergibt sich nach der Einschätzung der Mitarbeiter*innen in der Verpflegung der Gäste eine hohe Übereinstimmung. Der These stimmten zwei Drittel (66 Prozent) der Befragten voll oder eher zu. Mit einem Median von 5 zeigt sich eine deutliche Zustimmung. Nur zwei Einrichtungen halten die Aussage für nicht relevant.

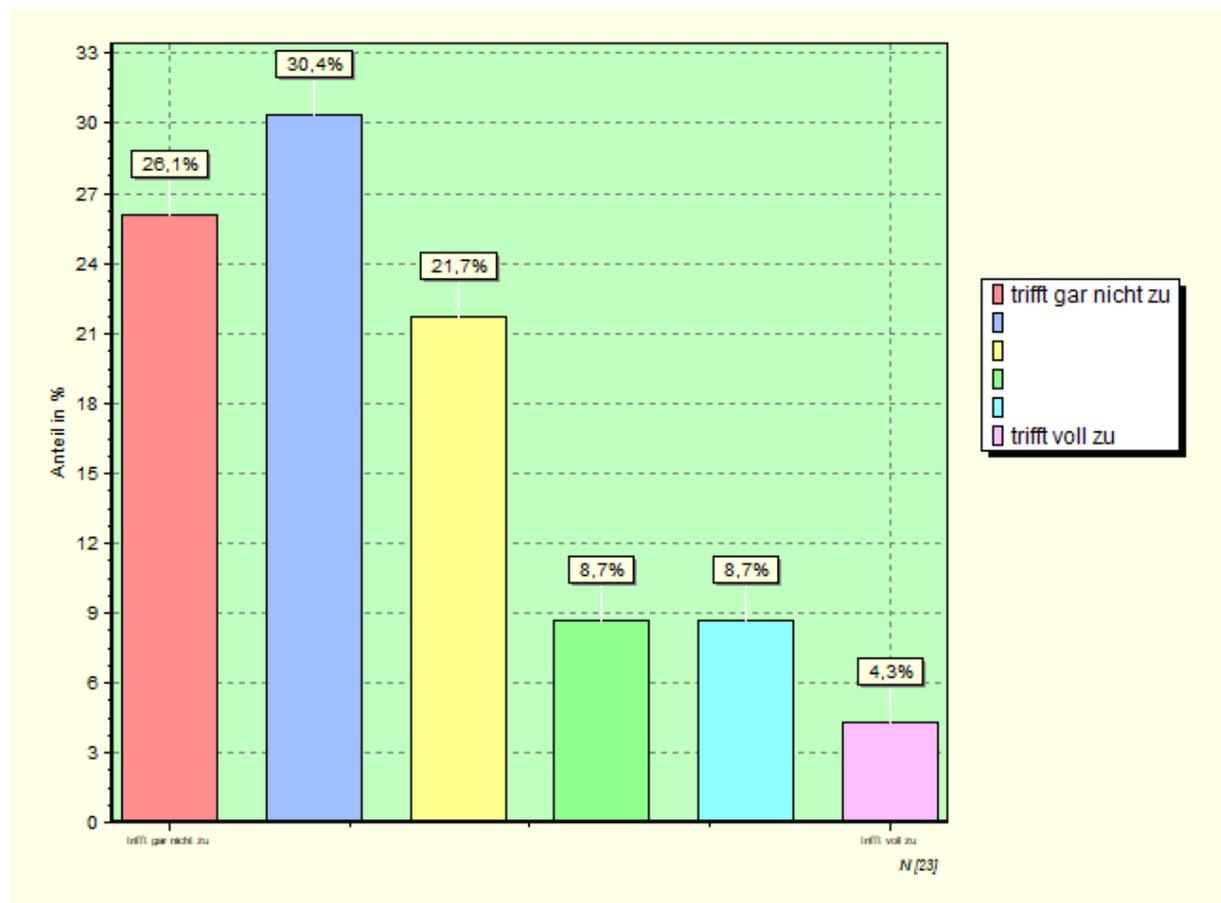


Durch die neue Form der Speisenausgabe sind die Portionsgrößen durch die Mitarbeiter*innen vorgegeben. Die Gäste stellen oft fest, dass die anfangs klein erscheinende Portion doch ausreichend war.

Zugleich kann dieselbe Form der Speisenausgabe in Form der Tellerbefüllung durch die Mitarbeiter*innen der Einrichtung jedoch auch zum gegenteiligen Effekt führen. Das ist der Fall, wenn es zur Menge der Speise keine explizite Kommunikation zwischen Mitarbeiter*in und Gast kommt oder wenn Mitarbeiter*innen zu schnell größere Mengen auf den Teller füllen und der Gast die schon aufgebrauchte Portion nicht noch einmal korrigieren mag.

Um auch diesen möglichen Effekt abzufragen wurden die Einrichtungen gebeten, ihre Einschätzung zu folgender Aussage abzugeben: „Durch die neue Form der Speisenausgabe sind die Portionsgrößen durch die Mitarbeiter*innen vorgegeben. Es geschieht immer wieder, dass die*der Mitarbeiter*in dem Gast eine zu große Portion auf den Teller gibt.“

Die Rückmeldungen auf diese These machen deutlich, dass dieser Effekt gegenüber dem vorgenannten eher zu vernachlässigen ist. Mit 78 Prozent der befragten Einrichtungen äußern sich gut drei Viertel, dass die Aussage nichtzutreffend erscheint (Median 2). Nur in einer Einrichtung stimmt man der Aussage voll zu.



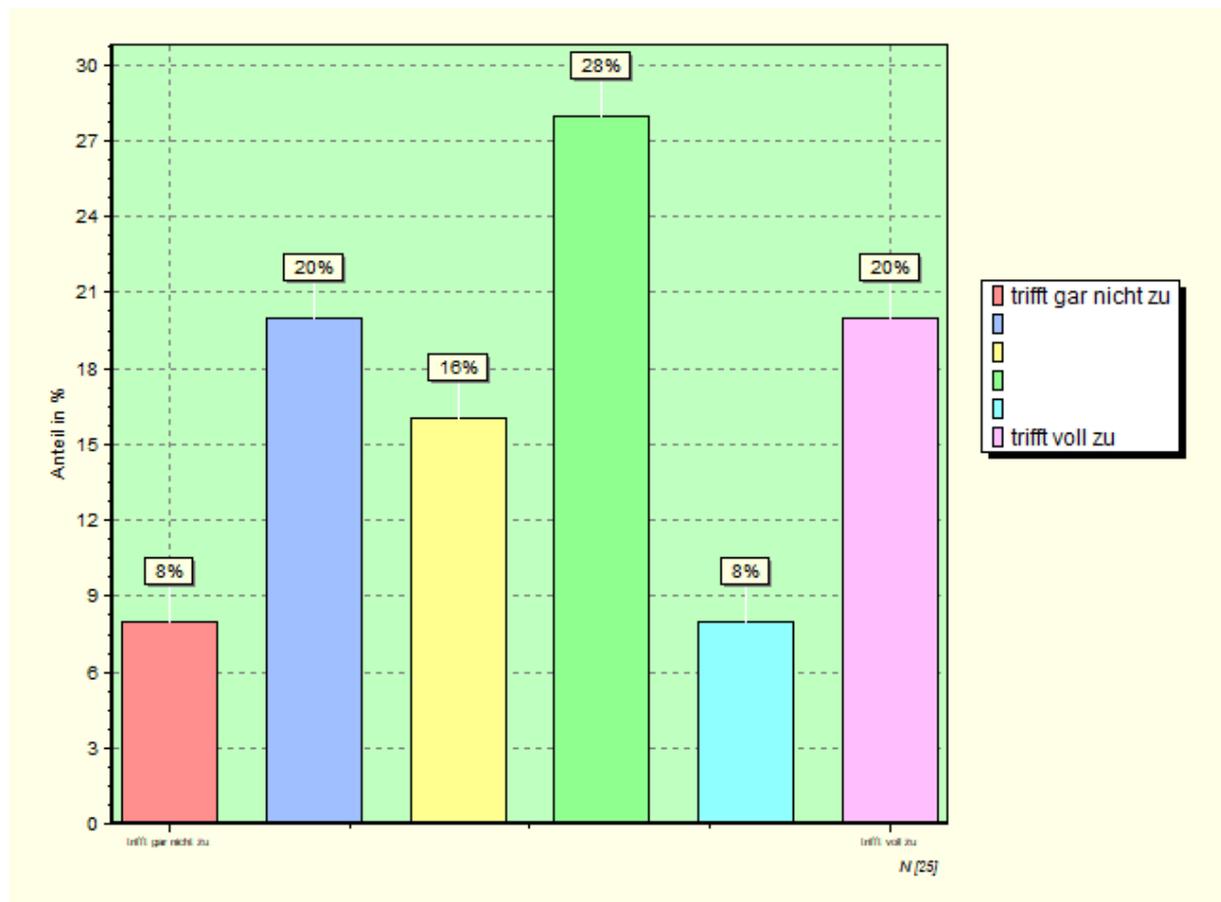
Durch die neue Form der Speisenausgabe sind die Portionsgrößen durch die Mitarbeiter*innen vorgegeben. Es geschieht immer wieder, dass die*der Mitarbeiter*in dem Gast eine zu große Portion auf den Teller gibt.

6 Weitere Erfahrungen in der Pandemie

Die Pandemie hatte zur Folge, dass die Bildungszentren, wenn sie nicht gänzlich geschlossen waren, deutlich weniger Teilnehmer*innen an Seminaren und Veranstaltungen aufgrund der Hygieneverordnungen aufnehmen durften. Dadurch war auch eine geringere Anzahl von Gästen zu bewirten.

Die Vermutung liegt nahe, dass die Verantwortlichen bei kleineren Gruppen und geringeren zu produzierenden Mengen an Speisen flexibler agieren können und auch müssen. Daher wurde in der Umfrage um eine Einschätzung zu folgender Aussage gebeten: „Weil während der Corona-Pandemie eher kleinere Gruppen und insgesamt weniger Gäste zu verköstigen waren, können Reste vom Vortag - auch wenn es geringere Mengen sind - leichter verwendet werden.“

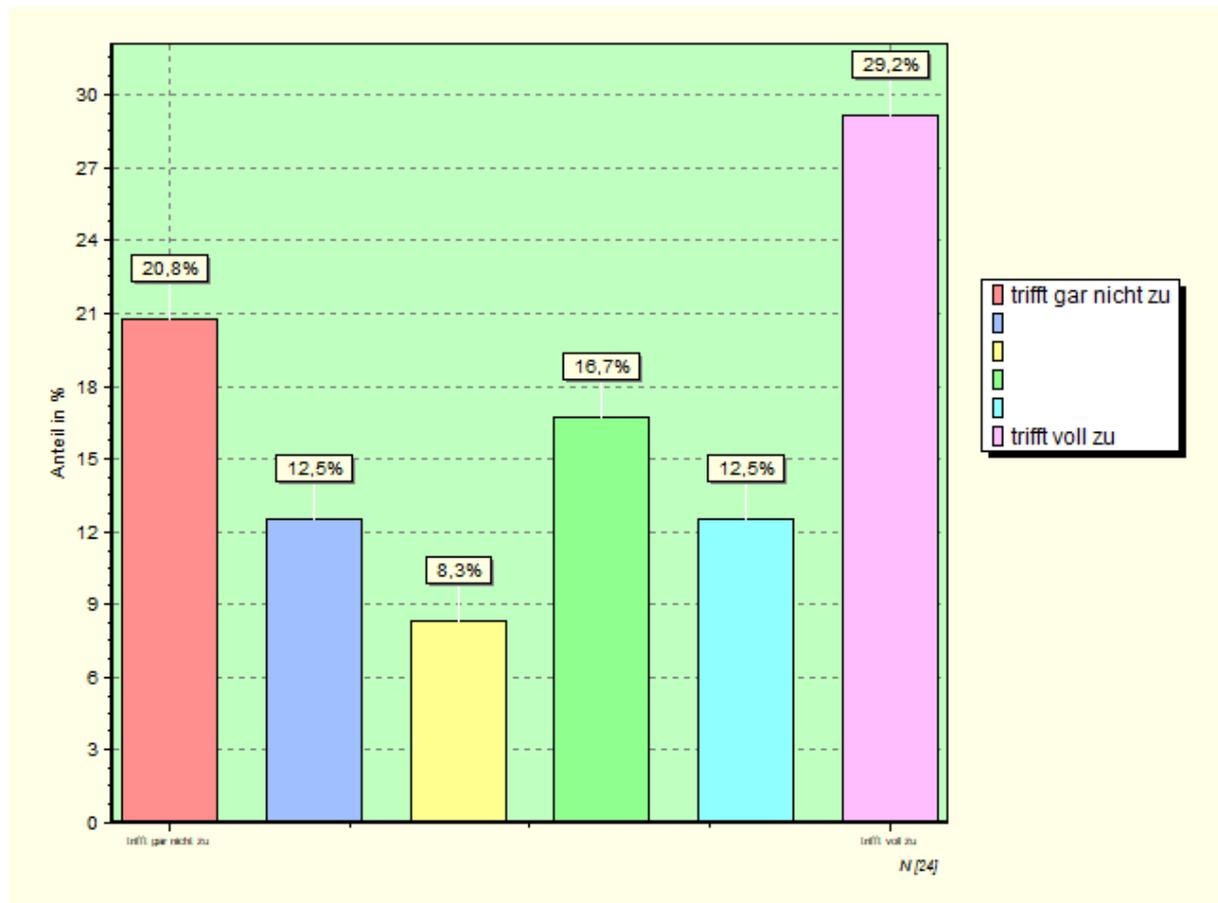
Über die Hälfte der Einrichtungen kann sich dieser These in vollem Umfang oder zumindest tendenziell anschließen, wenn auch der Trend nicht eindeutig ist. Der Median 4 zeigt die leicht überwiegende Zustimmung.



Weil während der Corona-Pandemie eher kleinere Gruppen und insgesamt weniger Gäste zu verköstigen waren, können Reste vom Vortag - auch wenn es geringere Mengen sind - leichter verwendet werden.

Ähnlich verhält es sich mit der Einschätzung zur Aussage: „Wir haben während der Corona-Pandemie die Vielfalt bzw. Auswahl zu den einzelnen Komponenten der Mahlzeiten verringert (z.B. nur noch eine Dessert-Variante statt bisher zwei oder drei). Dadurch fallen weniger Lebensmittel-Reste an.“

In Teilen oder komplett stimmten der Aussage 58 Prozent der Befragten zu (ebenfalls Median 4). Jedoch ist nicht zu übersehen, dass mit 29 Prozent ein knappes Drittel der Einrichtungen ihre volle Zustimmung gegeben hat. Die Verringerung der Vielfalt an Speisen kann also durchaus dazu beitragen, die Menge der Lebensmittelverluste zu reduzieren.



Wir haben während der Corona-Pandemie die Vielfalt bzw. Auswahl zu den einzelnen Komponenten der Mahlzeiten verringert (z.B. nur noch eine Dessert-Variante statt bisher zwei oder drei). Dadurch fallen weniger Lebensmittel-Reste an.

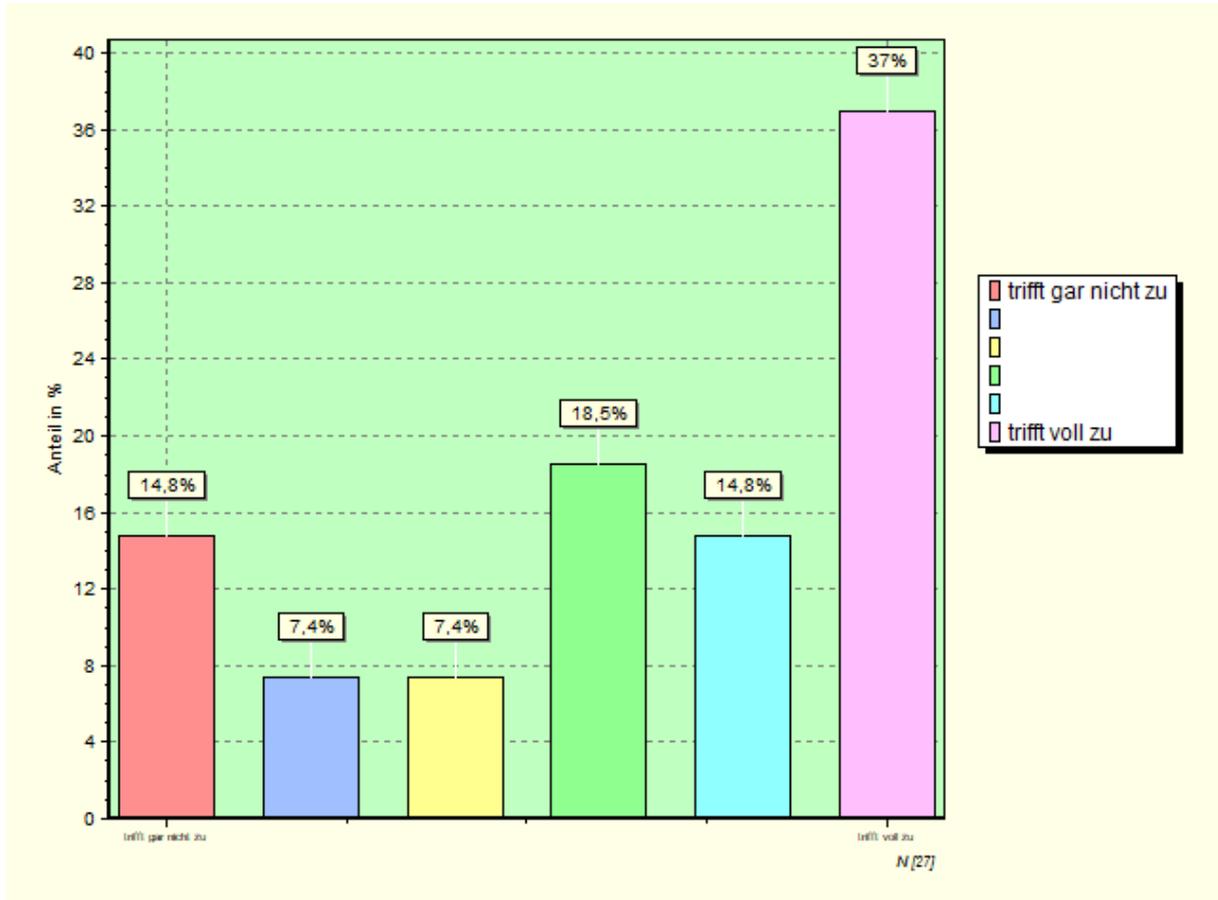
Insbesondere der erste pandemiebedingte Lockdown hat die Bildungszentren – wie auch alle anderen gesellschaftlichen Bereiche und Organisationen – völlig unvorbereitet getroffen. Da die Einrichtungen zum damaligen Zeitpunkt entsprechend davon ausgingen, dass sie sich auch weiterhin auf eine Belegung im gewohnten und geplanten Umfang vorzubereiten hatten, gestalteten sich zum Zeitpunkt der plötzlichen Schließung die vorhandenen Lagerbestände als Problem, da mit dem Verderb vorhandener Waren zu rechnen war.

Daher wurde im Rahmen der Umfrage auch dieses thematisiert. Die Einrichtungen waren gebeten, eine Einschätzung zu folgender Aussage abzugeben: „Bei uns sind bevorratete Lebensmittel aufgrund der Situation "abgelaufen" und mussten entsorgt werden.“

Die entsprechenden Rückmeldungen machen deutlich, dass hier in der Tat in der Mehrheit der Einrichtungen Lebensmittelverluste angefallen sind. Allein jede dritte Einrichtung (37 Prozent) stimmt der Aussage voll zu. Ein weiteres Drittel kann die These zumindest tendenziell teilen.

In nur 15 Prozent der Einrichtungen gab es in diesem Zusammenhang offensichtlich keinerlei Verluste. Hier wurde mitgeteilt, dass Lebensmittel, die während des Lockdowns abgelaufen wären und

noch original verpackt waren, an soziale Einrichtungen (z.B. Tafeln, Altenheime, Kinderheime, Einrichtungen für Menschen mit Behinderung) und an die Mitarbeiter*innen weitergegeben wurden. Zudem wurde vieles im Originalzustand oder nach entsprechender Verarbeitung eingefroren oder auf anderen Wegen haltbar gemacht. Aus wirtschaftlichen Gründen wurde auch versucht, Lebensmittel zum Selbstkostenpreis zu verkaufen.



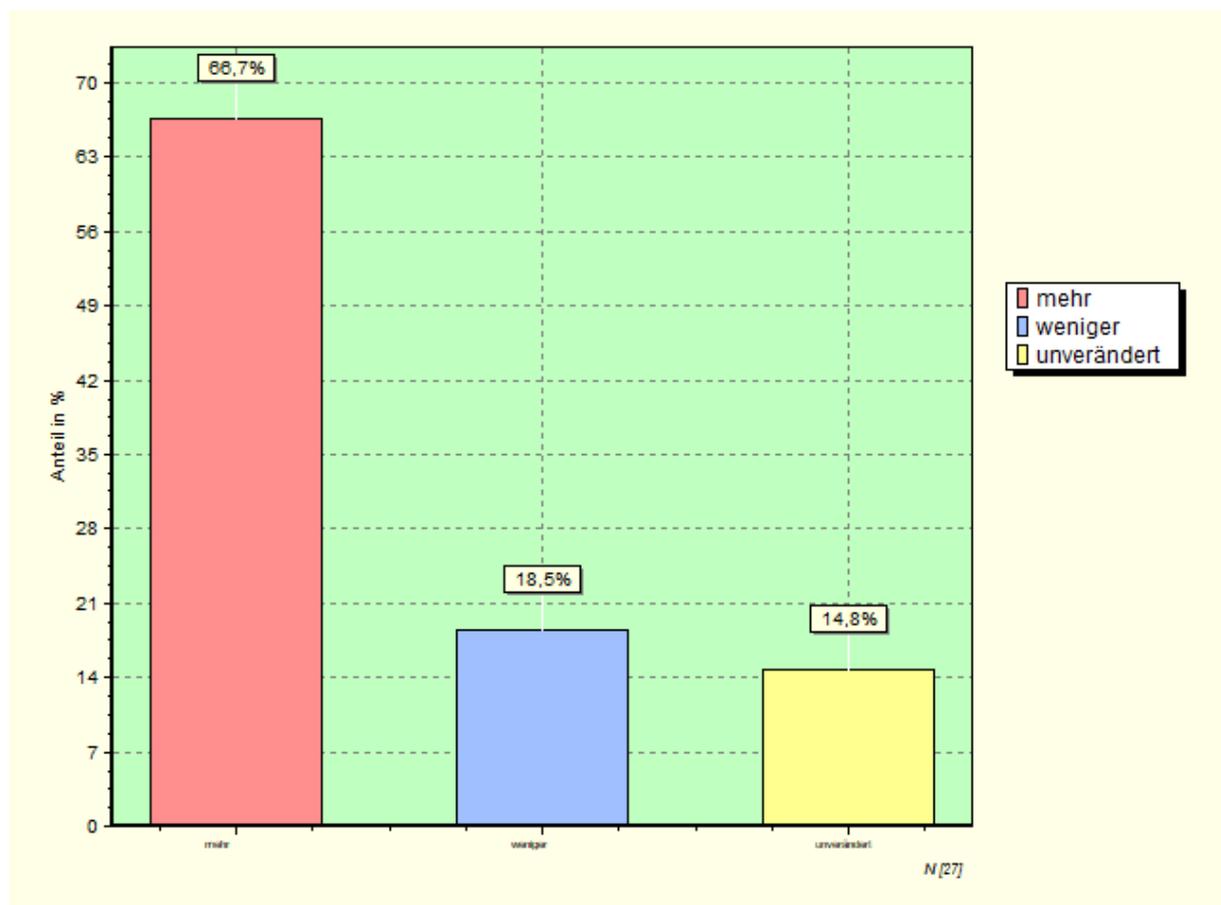
Bei uns sind bevorratete Lebensmittel aufgrund der Situation "abgelaufen" und mussten entsorgt werden.

7 Folgen für andere Bereiche der Nachhaltigkeit

Die Rahmenbedingungen aufgrund der Hygienevorschriften anlässlich der Corona-Pandemie haben nicht nur Auswirkungen auf die Entwicklung von Lebensmittelabfällen, sondern können auch auf andere Bereiche der Nachhaltigkeit Einfluss nehmen. Beim Besuch von Bildungszentren, die erklärtermaßen hohen Wert auf ein nachhaltiges Wirtschaften in allen Bereichen legen, fiel sofort auf, dass beispielsweise Gebäck, das zum Stehkaffee gereicht wurde, nun entgegen allen früheren Gewohnheiten in verpackter Form angeboten wurde.

Auch wenn die Befragung der Bildungszentren im Rahmen des Projektes „Mittel zum Leben“ ein besonderes Augenmerk auf die Entwicklung von Lebensmittelverlusten während der Pandemie richtete, sollte doch auch der „Blick über den Gartenzaun“ gewagt werden. Wenn Erfahrungen aus dieser außergewöhnlichen Zeit als Grundlage für einen künftig noch achtsameren Umgang mit Lebensmitteln genutzt werden sollten, darf das nicht auf Kosten anderer Umweltbelastungen geschehen.

Somit wurden die Einrichtungen befragt, ob sich während der Corona-Pandemie eine Veränderung beim Müllaufkommen im Bereich der Hauswirtschaft ergeben habe. Die Rückmeldungen darauf überraschen nicht. In zwei Drittel der befragten Bildungszentren ist das Müllaufkommen insgesamt gestiegen (67 Prozent). 15 Prozent der Befragten berichten, es sei gleichgeblieben und 18 Prozent haben geringere Abfallmengen wahrgenommen.



Hat sich während der Corona-Pandemie eine Veränderung beim Müllaufkommen im Bereich der Hauswirtschaft ergeben?

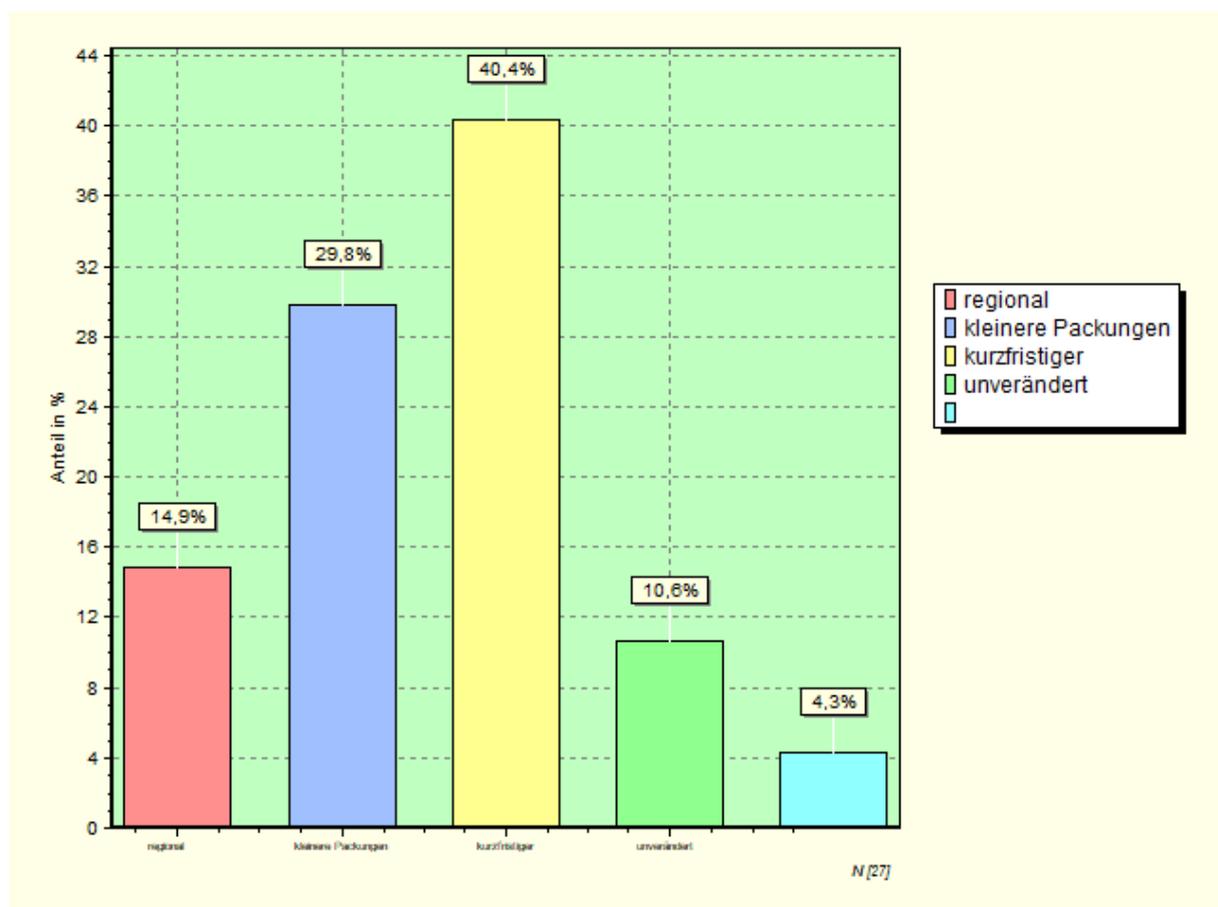
Die Ursachen für diese Entwicklung werden von den Befragten mit Verweis auf die Coronaschutzverordnungen sehr konkret benannt. Es gibt mehr einzeln verpackte Lebensmittel im Sortiment (z.B. Salz

und Pfeffer, Kekse, Zucker und Kondensmilchportionen für Exkursionen). Angebotene Teller mit einem Imbiss werden mit Folie abgedeckt. Joghurt zum Frühstück wird jetzt im Becher angeboten und kleinere Bestellmengen führen zu insgesamt mehr Verpackungsmaterial. Beim Rückgriff auf Caterer sind die angebotenen Speisen sämtlich verpackt.

Jeder Gast bekommt eine Serviette zugewiesen und kann nicht selbst entscheiden, ob er eine benötigt. Außerdem werden mehr Einwegprodukte (z.B. Handschuhe, Mundschutz) im Betrieb eingesetzt oder es fallen leere Flaschen vom Desinfektionsmittelaufsteller an.

Das Angebot von Speisen, die einzeln verpackt sind, bietet den Vorteil, dass die verbliebenen Reste unverändert wieder angeboten werden können, ohne dass sonst einschränkende Hygienevorschriften verletzt würden. Was hier zu einer Erleichterung bei der Reduzierung von Lebensmittelverlusten führt, bringt jedoch problematische Konsequenzen im Zusammenhang mit einem grundsätzlich Ressourcen schonenden Verhalten in anderen Bereichen mit.

Verändert hat sich in der Zeit während der Pandemie auch das Einkaufsverhalten der Verantwortlichen in den Einrichtungen. 40 Prozent der Befragten geben an, dass sie nun kurzfristiger einkaufen. Vor dem Hintergrund der zurückliegenden Erfahrungen erscheint diese Tendenz nur zu gut nachvollziehbar, da durch die häufig kurzfristigen Veränderungen in den Verordnungen die Einrichtungen nicht mehr längerfristig planen konnten. Es wird auch davon berichtet, dass der Einkauf durch eigene Mitarbeiter*innen erledigt wird, um zeitlich noch flexibler zu sein.



Hat sich in der Zeit der Corona-Pandemie Ihr Einkaufsverhalten verändert? (Mehrfachwahl möglich)

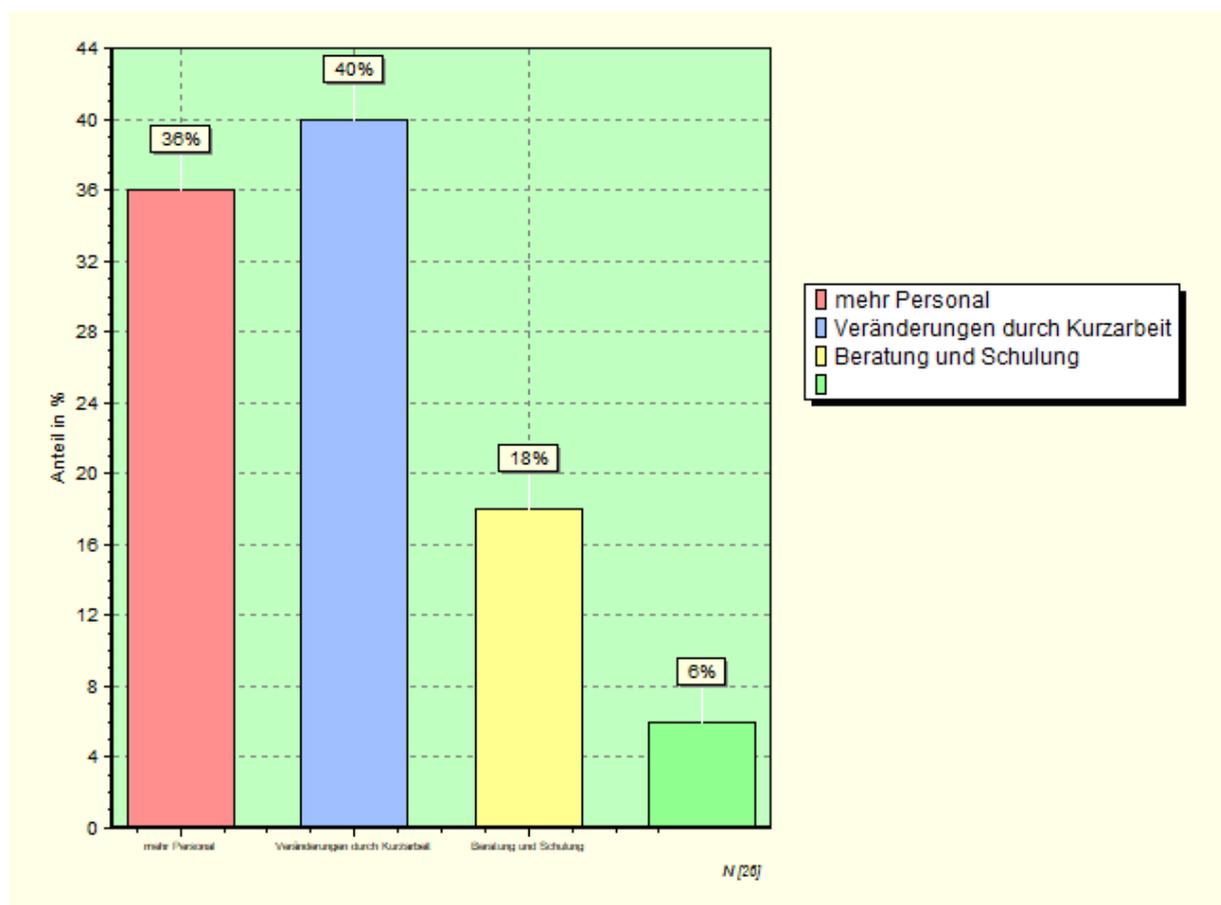
Auch der Umstieg auf kleinere Verpackungsgrößen, von denen 30 Prozent der Rückmeldungen zeugen, überrascht nicht. Häufiger werden regionale Anbieter von 15 Prozent der Einrichtungen für den

Einkauf kontaktiert, während 11 Prozent keine Veränderung gegenüber der Zeit vor der Pandemie ausmachen.

Die Pandemie hatte darüber hinaus auch Auswirkungen auf das System der Bevorratung bzw. Lagerhaltung. Gut ein Viertel der Befragten (27 Prozent) geben an, dass sie nun auch geringe Mengen von Resten für die Zubereitung neuer Speisen nutzen, die eingelagert werden. Das sei jetzt möglich, da wegen einer geringeren Anzahl von Gästen geringere Mengen benötigt würden.

Dass sie noch kreativer in der Resteverwertung geworden sind, gibt 57 Prozent der Bildungszentren an. Zudem wird mitgeteilt, dass der Bevorratung während der Ausnahmesituation insgesamt ein geringerer Stellenwert zukam, da jeweils kurzfristig von Gruppen gebucht wurde und kaum Planbarkeit vorhanden war.

Auf die Frage nach pandemiebedingten Änderungen bzw. Anforderungen im Personalbereich in der Hauswirtschaft geben 40 Prozent an, dass es kontinuierlich Veränderungen durch den Umfang von Kurzarbeit bei den Kolleg*innen gab. Von 36 Prozent der Einrichtungen wird berichtet, dass mehr Personal bei der Essensausgabe benötigt wird. Insbesondere treffe das zu, wenn diese zeitgleich an verschiedenen Stellen vorgehalten werden müsse. Zudem gibt fast jede Fünfte Einrichtung (18 Prozent) an, durch den häufigeren Wechsel von Kolleg*innen sei eine intensivere Beratung und Schulung notwendig, weil viele Abläufe nicht mehr eingespielt seien.



Gab es aufgrund der Situation in der Corona-Pandemie Änderungen in den personellen Strukturen? (Mehrfachwahl möglich)

Nicht zuletzt wurde in der Umfrage auch auf die Entwicklung der Kosten während der pandemiegeprägten Zeit eingegangen. Kleinere Einkaufsmengen und kurzfristigere Besorgungen sowie die Kosten für besondere Anschaffungen zur Erfüllung der Vorgaben geltender Verordnungen haben jeweils

rund ein Viertel der befragten Bildungszentren zusätzlich belastet. Dabei fiel besonders die entsprechende Ausstattung bei der Essensausgabe ins Gewicht (z.B. Plexiglasscheiben). Allerdings konnte auch in gut jeder fünften Einrichtung eine Entlastung bei den Kosten durch die Anmeldung von Kurzarbeit vorgenommen werden.

8 Herausforderungen in den Einrichtungen

Viele der Befragten Einrichtungen haben die Möglichkeit genutzt, auch weitere, durchaus sehr unterschiedliche Erfahrungen aus dieser außergewöhnlichen Zeit mitzuteilen. Einige davon sollen an dieser Stelle zusammenfassend benannt werden.

Die Corona Pandemie habe den Alltag komplett aus der Bahn geworfen, strukturell und emotional, so dass es mit fortschreitender Zeit schwierig gewesen sei, sich selber und die Mitarbeiter*innen zu motivieren. Die Mitarbeiter wünschten sich, dass die Zukunft einen geordneteren Alltag ermögliche, schreibt eine Einrichtung.

Es war arbeitsintensiver und aufwändiger als vor der Pandemie, wird in einer Rückmeldung eine der zentralsten Erfahrungen zusammengefasst. Aus einer anderen Einrichtung kommt plakativ die Aussage: „Wir sind die Pandemie leid!“

Zur Atmosphäre in den Bildungszentren wird angemerkt, die Tischgemeinschaften gingen verloren und würden nur zum Teil am Abend wieder aufgefangen. Es sei nicht mehr so wohnlich aufgrund der Hygienevorschriften und das Familiäre gehe verloren. Durch die Maske müsse die Mitarbeiterin noch intensiver auf den Gast eingehen und nachfragen, um die Wünsche genau zu verstehen und umsetzen zu können.

Flexibilität sei unter solchen Bedingungen noch mehr gefragt denn je. Es sei keine sichere Planung möglich und jederzeit müssten kurzfristige Änderungen umgesetzt werden. Das sei außerordentlich schwierig für Personalplanung und Einkauf.

Eine Einrichtung berichtet davon, dass man den Anspruch gehabt habe, trotz aller Hygienerichtlinien nicht mehr Müll zu produzieren, sondern die Vorgaben durch einen höheren Personaleinsatz (z.B. bei der Essensausgabe) erfüllt habe, anstatt das Essen aufwändig zu verpacken.

Ein anderes betont noch einmal, dass einige Lebensmittel entsorgt werden mussten, die durch die lang anhaltende Pandemie verfallen waren, was auch zusätzliche Kosten verursacht habe.

Auch die intensive Begleitung der Mitarbeiter*innen in der Hauswirtschaft wird betont. Es habe besonders zu Beginn dieser Zeit vieler persönlicher Erläuterungen bedurft, damit die Mitarbeiter*innen, die nicht so in der Materie waren, noch Fragen direkt stellen konnten.

Das Personal habe sich auf den Wiederbeginn gefreut; man hatte sich entfremdet, jetzt lebt das Haus wieder!

In einem Bildungszentrum wurde die Küche in der Corona-Pandemie komplett geschlossen und es wurde die Belieferung durch einen Catering-Service vereinbart.

9 Positive Erfahrungen in der Pandemie

Es wird bei aller Belastung jedoch auch von positiven Erfahrungen berichtet. Für das Team sei es eine gute Erfahrung gewesen, dass festgefahrene Arbeitsabläufe, die aufgrund der gesetzlichen Vorgaben geändert werden mussten, tatsächlich auch anders funktionieren, äußert sich eine Einrichtung. Die Mitarbeiter*innen hätten einen guten Blick für die benötigte Portionsmenge bekommen, informiert eine andere.

Ein anderes Haus teilt mit, das Hauswirtschaftsteam könne nun auch einen Tellerservice anbieten, wenn das der Veranstalter wünsche. Die Erfahrung, dass portionierte Mahlzeitenkomponenten gut angenommen würden gibt es auch anderswo. Auch von der Anpassung von Portionsgrößen ist die Rede. Zudem wird die Erfahrung benannt, dass kleinere Kaffeekannen mit weniger Kaffee Lebensmittelverluste reduzieren, was später bei kleineren Gruppen bewusst eingesetzt werden könne.

In einer weiteren Rückmeldung wird beschrieben, dass durch die Einrichtung einer neuen Form der Essensausgabe der Kontakt zu den Gästen noch intensiver gestaltet worden sei. Die direkte Ansprache eröffne mehr Möglichkeiten, noch gezielter auf deren Wünsche einzugehen. Außerdem – so berichtet eine weitere Einrichtung – habe das zur Folge, dass kaum noch Lebensmittelabfälle entstünden.

Die Reduzierung von Lebensmittelverlusten wurde auch in einer anderen Einrichtung erreicht. Grund dafür sei ein verändertes Angebot am Buffet, wo es zuvor nur große Schüsseln gab und nun portionsweise abgefüllt werde. Das sehe schöner aus und reduziere Lebensmittelabfälle.

In einer Einrichtung sei eine Vereinfachung des Angebotes vorgenommen worden. Beispielsweise gebe es nur noch eine Sorte Kuchen bzw. ein Dessert. Woanders reicht man den Kaffee nicht mehr tischweise, sondern an einer zentralen Station und erfährt dadurch Erleichterungen.

Eine Einrichtung berichtet davon, man habe es geschafft, die Hausreinigung und Haustechnik zu digitalisieren. So gebe es keine "Zettelwirtschaft" mehr. Auch über die grundsätzliche Überprüfung aller Abläufe (z.B. HACCP, Hygienekonzept) wird berichtet.

Das Verständnis für und die Einhaltung von Hygieneregeln werde jetzt auch von "küchenfremdem" Personal sowie von Gästen eher geteilt, wird in einer Rückmeldung hervorgehoben.

Ein Bildungszentrum teilt mit, es habe sich gezeigt, dass die Gäste in der Zeit bescheidener gewesen seien. Dadurch sei bei ihnen auch der Speiseplan überdacht worden. Und es habe dazu geführt, dass es auch zu mehr Gelassenheit bei den Mitarbeiter*innen geführt habe.

Letztlich wird aus einer Einrichtung berichtet, dass die außergewöhnlichen Rahmenbedingungen während der Pandemie zu einer erhöhten Achtsamkeit und Wertschätzung geführt hätten.

Herausgeber:

Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum

Projektbüro „Mittel zum Leben - Bildungsstätten für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln“

Katholische LandvolkHochschule Oesede

Gartbrink 5, 49124 Georgsmarienhütte

Projektkoordinator: Peter Klösener M.A.

Tel: 05401 / 8668 - 0 Durchwahl – 17

Fax: 05401 / 8668 - 60

