

Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung: Eine wissens- und praxistheoretische Analyse

Professur für Sustainability Governance
Benjamin Hennchen, Michael Pregernig

Hennchen, B. (2019): Knowing the kitchen: Applying practice theory to issues of food waste in the food service sector. *Journal of Cleaner Production* 225 (10), 675-683. DOI: 10.1016/j.jclepro.2019.03.293



UNI
FREIBURG

KERNiG

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

FONA
Sozial-ökologische
Forschung
BMBF

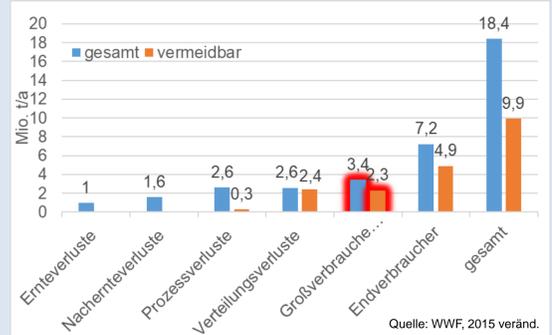
Lebensmittelabfälle im Sektor der Außer-Haus-Verpflegung

- 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel, d.s. 1/3 der produzierten Lebensmittel, gehen pro Jahr weltweit über die gesamte Produktionskette verloren (Gustavsson et al., 2011)
- Ziele der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung: Reduktion der Lebensmittelverschwendung um 50% (UN, 2015)
- 2,3 Millionen Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) in Deutschland (WWF, 2015)

→ Zentrale Fragestellungen:

- Wie gehen Gastronomen mit dem Problem vermeidbarer Lebensmittelabfälle in der AHV um?
- Wie lassen sich auf dieser Grundlage vermeidbare Lebensmittelabfälle in der AHV reduzieren?

Abb.1 Lebensmittelverluste in Deutschland



Praxistheoretischer Zugang

- Praxistheorie stellt nicht (nur) auf individuelle Handlungen, Einstellungen etc. ab, sondern (auch) auf „sozialen Praktiken“

→ Analytischer Fokus auf:

- Routinehandlungen
- Zeitmanagement
- Praktisches Können
- Küchenausstattung



Methode

- 16 qualitative Interviews in Restaurants, Imbissen, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

- Beobachtungen zur Erhebung klassischer Arbeitsabläufe in professionellen Küchen (s. Abb. 2)

Abb. 2 Küchenprozesse



Ökonomische Kalkulation vs. Gästezufriedenheit

- Lebensmittelabfälle gehen mit einem betriebswirtschaftlichen Verlust einher
→ generelles Bestreben zur Reduktion von Lebensmittelabfällen in allen untersuchten Betrieben der AHV
- Ziel bei der Bewirtung sind zufriedene Gäste
→ Gastronomen tendieren dazu, größere Portionen zu servieren, um sicherzustellen, dass Leute satt werden

Professionelle Ethik und der „gute“ Koch

- Gastronomen handeln nach moralischen Grundsätzen und verfügen über ausgeprägtes Berufsethos
→ Verweis auf ethische Einwände gegen einen verschwenderischen Umgang mit Lebensmitteln
- Im Selbstverständnis der Gastronomen ist ein kompetenter und somit „guter“ Koch für den sorgsamsten Umgang mit Lebensmitteln verantwortlich

Kücheninfrastruktur und -standards

- Portionierung ist an Küchenstandards orientiert → stellen sicher, dass die kalkulierten Portionsmengen auch entsprechend ausgegeben werden
- Portionen können an das Essverhalten von Gästen angepasst werden
→ Küchen sollten so aufgebaut sein, dass Informationen über weggeworfene Lebensmittel die Köch_innen erreichen



Erfahrungswerte und praktisches Können

- Restaurants und Imbisse antizipieren Gästezahlen aufgrund ihres Erfahrungswissens, während Großversorger meist mit einer festen Portionszahl rechnen können
- Insgesamt arbeiten Gastronomen mit einer Vielzahl an Kochtechniken, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern (Vakuumieren, Herunterkühlen und Einfrieren, Ein- und Aufkochen, Sous-Vide-Garen, Beizen, Einwecken Konservieren ...)



Schlussfolgerung & Empfehlungen

- unterschiedliche organisationale Kontexte berücksichtigen
- Lernprozesse über Wissensaustausch und Vernetzung anstoßen ... und nicht über den „erhobenen Zeigefinger“
- über die „Küche hinausdenken“ (u.a. Berücksichtigung von Berufsausbildung, Küchenindustrie etc.)

Literatur:

Göbel, C.; Scheiper, M.; Friedrich, S.; Teitscheid, P.; Rohn, H.; Speck, M.; Langen, N. (2017): Innovation in der Nachhaltigkeitsforschung: Ein Beitrag zur Umsetzung der UNO Nachhaltigkeitsziele. In: Entwicklung eines Leitbilds zur „Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Gastronomie“. Springer, Berlin und Heidelberg: 1-21.

Gustavsson, J.; Cederber, C.; Sonesson, U.; Otterdijk, R.; Meybeck, A. (2011): Global Food Losses and Food Waste. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rom.

UN (United Nations), 2015. General Assembly Resolution A/RES/70/1, Transforming our world, the 2030 Agenda for Sustainable Development. New York.

WWF (2015): Das Große Wegschmeißen. Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland.