



Mitnahmeangebote für Betriebsrestaurants

Betriebsrestaurants verarbeiten täglich qualitativ hochwertige Lebensmittel zum Wohle der Beschäftigten. Dennoch sind in 2015 rund 1,7 Millionen Tonnen (14%) Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung entstanden (Thünen Report 2019). Aus ethischer, ökologischer und ökonomischer Sicht ist eine Reduzierung der Lebensmittelverschwendung zwingend notwendig. Mitnahmeangebote (to go) für Betriebsrestaurants haben verschiedenste Vorteile. Auch die Vorbereitung zur Umsetzung dieser Maßnahme ist überschaubar.

Kantinen sind ab dem 1.01.2023 verpflichtet, ihre Produkte sowohl in Einweg- als auch in Mehrwegverpackungen anzubieten. Wichtig ist hierbei, dass die Mehrwegvariante nicht teurer sein darf, als das Produkt in der Einwegverpackung. Möglich ist es, die Mehrwegverpackung gegen Pfand auszugeben, das bei Rückgabe wieder ausgezahlt wird. Mit dem Angebot von Mehrwegverpackungen können Betriebsrestaurants die Kampagne des Bundesernährungsministeriums „Zu gut für die Tonne“ unterstützen.

Im März 2020 hat der Lebensmittelverband Deutschland ein Merkblatt für „Mehrweg-Behältnisse“ veröffentlicht, unter anderem mit Hinweisen für einen hygienischen Umgang (siehe Seite 3 „Weiterführende Informationen“).



LANUV to go Mehrwegbox

Vorteile / Nutzen

- Wann nutzen Mitarbeitende das to go Angebot:
 - ◆ Aufgrund eines Termins zur Mittagszeit verhindert
 - ◆ Dienstreise am Tag oder Folgetag (Speisen auch am zweiten Tag schmackhaft)
 - ◆ Ruhe beim Essen bevorzugt
 - ◆ Kein/e Kollege/in gefunden, der einen zum Essen begleitet
 - ◆ Mitnahme für abends zu Hause
 - ◆ Mitnahme für das Home-Office am Folgetag
 - ◆ Mitarbeitende bringen gerne Familie, Partnern oder Freunden Speisen mit
- Umsetzung der Mehrweg-Pflicht in der Kantine
- Reduktion von Lebensmittelverlusten, z. B. durch die Möglichkeit, nach der Essensausgabe übrige Speisen oder Beilagen zu kaufen, damit einhergehend eine Verbesserung des Umwelt- und Klimaschutzes
- Zusätzliche Einnahmequelle für den Pächter
- Nutzung der to go Angebote ggf. von externen Personen (umliegende Firmen, Laufkundschaft)
- Zufriedenheit der Mitarbeitenden wird gefördert
- Selbst mitgebrachte Behältnisse / Boxen dürfen befüllt werden (Ermessen Inhaber)

Schritte der Umsetzung

- Konzeptabstimmung mit Kantinenpächter; Einbindungen des Küchenteams durch den Pächter
- Größe, Funktion (Spülmaschinen-, Tiefkühl- und ggf. Mikrowellenfest) sowie Anzahl der Boxen ermitteln
- Angebotsrecherche und Beschaffung
- Zwei Möglichkeiten der Mitnahme:
 - ◆ Während der Speisenausgabe zum normalen Preis
 - ◆ Nach der Speisenausgabe zum günstigeren Preis (gilt nicht für Vorbestellungen)
- Kommunikationsmaßnahmen erstellen und ggf. beim BMEL Werbematerialien „Zu gut für die Tonne“ bestellen; z. B. Aushänge an Stempeluhren,

Aufsteller im Speisesaal, Ankündigung im Intranet

Erfahrungen aus der Praxis

- 30 Boxen zum Starten bei ca. 400 Mitarbeitenden ausreichend
- Maßnahme wurde von den Gästen direkt angenommen, Pfand pro Box von 10 € wurde zu keiner Zeit als zu hoch bemängelt; wichtig für kostenneutrale Nachbestellung
- Wie viele Boxen täglich mitgenommen oder nach der Essensausgabe befüllt in die Kühltheke gelegt werden können, pendelt sich im ersten Monat ein
- Die Mitnahme zum günstigerem Preis wurde nicht ausgenutzt, da u. a. oftmals nicht mehr alle Menüs im vollen Umfang nach der Speisenausgabe verfügbar sind
- Separater herausnehmbarer Einsatz in der Box für Soßen/Dressings von Vorteil (z. B. Salate)
- Boxen haben das Logo des LANUV-Projekts „Nachhaltige Verwaltung der Zukunft“ erhalten, welches eine Wiedererkennung bzw. Zuordnung der Maßnahme zum Projekt darstellt

Aufwand

- Behörde
 - ◆ Bestellvorgang der Boxen
 - ◆ Rechtzeitige Nachbestellung, falls Boxen nicht zurückgegeben werden
 - ◆ Erstellung und Verteilung Kommunikationsmaterial
- Betriebsrestaurant
 - ◆ Erstspülung aller Boxen
 - ◆ Einführung Pfandsystem im Kassensystem
 - ◆ System Boxenausgabe

Kosten

- Personalkosten für Organisationsaufwand
- Ca. 10 € brutto pro 1,2 Liter Box
- Ggf. Kommunikationsmaterial wie Flyer oder Poster

Weiterführende Informationen

- Kampagne des Bundesernährungsministeriums „Zu Gut für die Tonne“: Materialien, Tipps, Rezepte, kostenlose Info- und Werbematerial zum Bestellen
- Merkblatt für die Befüllung von Mehrweg-Behälternisse vom Lebensmittelverband Deutschland
Auf Grundlage des Merkblatts hat der Lebensmittelverband zudem ein Lehrvideo für Servicekräfte erstellt, was ebenfalls unter dem Link zu finden ist. Neben diesem Merkblatt gibt es zwei weitere **Merkblätter** für **„Coffee to go Becher“** und für **„Pool-Geschirr“**.

Kontakt

nachhaltigkeit@lanuv.nrw.de

www.nachhaltigeverwaltung.nrw.de

Idee für die Poster-/Flyergestaltung



Logo
Betriebsrestaurant

Ab sofort in den LANUV-Kantinen Essen und Duisburg:

Speisen To Go

Gerne können Sie während der Speisenausgabe in der Mittagszeit zwischen 11:30 und 13:30 Uhr Gerichte oder einzelne Beilagen, Salate, Kuchen oder auch Desserts zu den normalen Preisen kaufen und in den LANUV-To-Go-Boxen mitnehmen.

Für die LANUV-To-Go-Boxen ist ein Pfand in Höhe von 10 € (Warenwert) zu hinterlegen.

Ihr Küchen-Team ☺





Logo
Betriebsrestaurant

Die LANUV-Kantinen in Essen und Duisburg machen bei der Aktion

„ZU GUT FÜR DIE TONNE“

vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft* mit.

In den LANUV-To-Go-Boxen können Sie Speisen je nach Verfügbarkeit, die zu gut für die Tonne sind, zu einem günstigeren Preis zwischen 13:30 und 15:00 Uhr kaufen.

Für die LANUV-To-Go-Boxen ist ein Pfand in Höhe von 10 € (Warenwert) zu hinterlegen.

Wir freuen uns, wenn Sie uns bei der Reduktion von Lebensmittelverlusten helfen!

Ihr Küchen-Team ☺




Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, werfen wir weg.
Du kannst das ändern.

* <https://www.zugut fuer die tonne.de/>