

*Lebensmittelverschwendung in
der Praxis reduzieren*

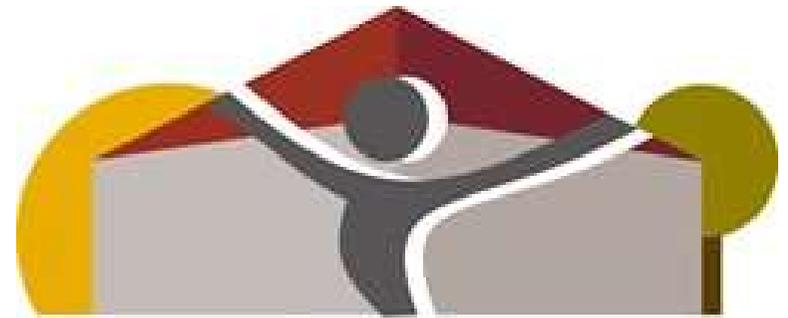
Kosten Reduzieren und dabei die
Qualität steigern



WH CARE
Holding GmbH

Zur Person

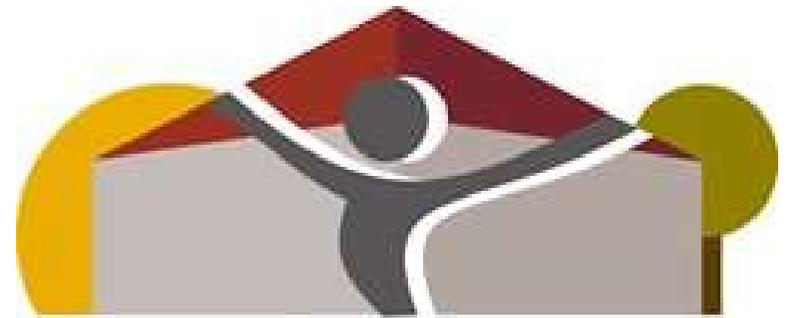
- Thomas Kornblum
- Leitung Einkauf, Catering und Service bei der WH-Care Holding GmbH
- Sitz in Garbsen
- 19 Standorte mit Lebens- und Gesundheitszentren
 - Pflegeeinrichtungen, Tagespflege und Servicewohnen
- Vorstandsmitglied der LAG-HW-NDS



WH CARE
Holding GmbH

Ablauf / Inhalte

- Vorbereitung auf Managementebene
- Umsetzung in einer Testeinrichtung →ZDF
- Potenzialanalyse Standorte und weiteres vorgehen
- Wie ist der aktuelle Stand?
- Zeit für Ihre Fragen



WH CARE
Holding GmbH

Vorbereitung Managementebene

- Wie bin ich darauf aufmerksam geworden?
 - Seminarbesuch Berlin → Kennenlernen UAW
- Wie habe ich die Geschäftsführung überzeugt?
 - Erster Anlauf → Ablehnung
 - Finanzierung über den Lieferanten
 - AHA-Effekt bei der Präsentation der Ergebnisse
 - Zahlen, Daten und Fakten präsentiert
 - Wirtschaftliche Entwicklung der Beköstigungstage gegengehalten



WH CARE
Holding GmbH

WH Care Osloss – 1. Abfallmessung - Messbereiche

Standort	Messbereich
WH Care Osloss	
→ Zentralküche	
Ganztägig	LA PA ÜP -
→ EG am See	
Frühstück + Mittagessen + Abendessen	- - ÜP TR
→ 1. OG an der Mühle	
Frühstück + Mittagessen + Abendessen	- - ÜP TR
→ 2. OG am Schlossplatz	
Frühstück + Mittagessen + Abendessen	- - ÜP TR
→ Speisesaal	
Frühstück + Mittagessen + Abendessen	- - ÜP TR

Legende:	
LA	Lager
PA	Produktionsabfall
ÜP	Überproduktion
TR	Tellerrücklauf

Maßnahmenliste nach der ersten Messung

Betrieb:			
Bereich	Maßnahmen	Einfluss 1 / 2 / 3 (bitte Zahl einfügen siehe Erläuterung)	Massnahmen umgesetzt (bitte farbig markieren siehe Erläuterung)
Lager			
Produktionsabfall			
Über- produktion	Bewohnerbefragung einführen	2	Green
	Wöchentliche Bestellung der Menüs einführen	2	Green
	Online Plus (EGV) implementieren	3	Yellow
	Sensibilisierung der Küchenmitarbeiter	2	Green
	Regelmäßiger Austausch aller Bereiche bezüglich des Essensplans	2	Green
	Auswertung der "gut" und "schlecht" laufenden Menüs	1	Green
Teller- rücklauf	Kellenplan erstellen + Schulungen des Ausgabeverfahrens der Mitarbeiter der Wohnbereiche	2	Yellow
	Muster in Form von Fotos für Anrichteweisen erstellen	2	Yellow
	Vorportionierung der Abendbeilage	2	Yellow
	Brotschmierkarten erstellen/überarbeiten	1	Green
	Auswertung der "gut" und "schlecht" laufenden Menüs	1	Green
Allgemein	Schulung der Arbeitsabläufe im Bereich der Küche auf den Wohnbereichen	2	Yellow
	Zahnstatus der Bewohner überprüfen	2	Yellow

Erläuterung			
Diese Maßnahme	Farbe	Diese Maßnahme konnten wir	Einfluss
konnten wir direkt umsetzen	Green	direkt nach 5 Minuten umsetzen	1
konnten wir nach Absprache umsetzen	Yellow	erst nach Abstimmung mit den Kollegen umsetzen	2
konnten wir nicht umsetzen	Red	erst nach Abstimmung mit der Leitung umsetzen	3
ist neu und haben wir uns überlegt	Blue	(es Bedarf ggf. einer Investition)	

WH Care Osloss – 1. & 2. Abfallmessung – Umweltkennzahlen



3.808 kg CO₂

Verbrauch pro Jahr



181.642 l Wasser

Verbrauch pro Jahr



1.987 m² Fläche

Verbrauch pro Jahr



100 km / 6 Liter Verbrauch = 27 kg CO₂
7.878 kg CO₂ = 25.368 gefahrene Kilometer
28 x von Oberstdorf bis Kiel (906 km)



1211 x

375.751 Liter : 150L =
2.505 Badewannenfüllungen



8 x

1 Tennisplatz entspricht 260 m²
4.110 m² entspricht 16 x Tennisplätze

FAZIT

- Es besteht weiterhin Potenzial im Bereich der Mittags- und Abendverpflegung (Teller-Rücklauf).
- Bei der Mittagsverpflegung sollte sich vor allem auf den Tellerrücklauf konzentriert werden, da dort das meiste Potenzial liegt.
- Im Bereich der Abendverpflegung sollten die Messergebnisse dazu genutzt werden, um die Tellerrückläufe nochmals zu optimieren.
- Weiter an den Maßnahmen arbeiten.
Noch nicht zur Umsetzung gekommene Maßnahmen angehen und in tägliche Prozesse überführen.
- „Lerne von den Besten“ und implementiere es in die anderen Bereiche!
- Müllmessung mit dem Team analysieren und „die Schrauben“ noch feiner justieren.

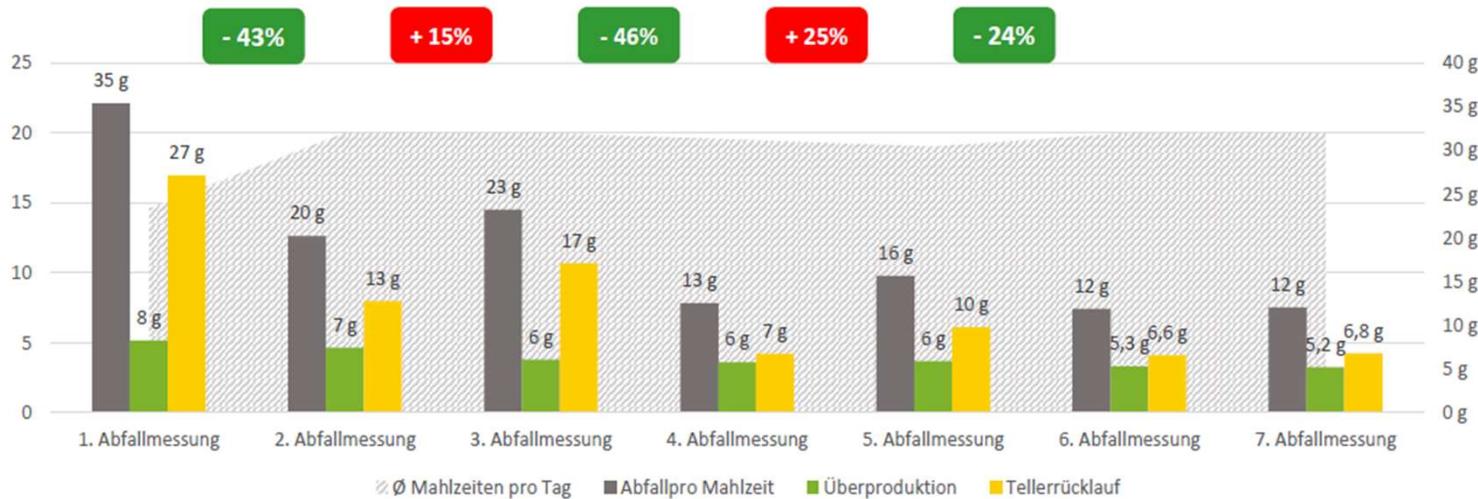
• Tolle Leistung! Weiter so!

FAZIT

- Akzeptanz und Mitarbeit aller Mitarbeiter
- Kontrolle der Maßnahmen und regelmäßige Besprechungen
- Motivation der Mitarbeiter → Vor allem in der Küche.
- Das Ergebnis feiern !
- Weiter an den Maßnahmen arbeiten. Noch nicht zur Umsetzung gekommene Maßnahmen angehen und in tägliche Prozesse überführen.
- „Lerne von den Besten“ und implementiere es in die anderen Bereiche!
- Multmessung mit dem Team analysieren und „die Schrauben“ noch feiner justieren.
- Tolle Leistung! Weiter so!

Wie ist der aktuelle Stand? Beispiel Osloß Frühstück

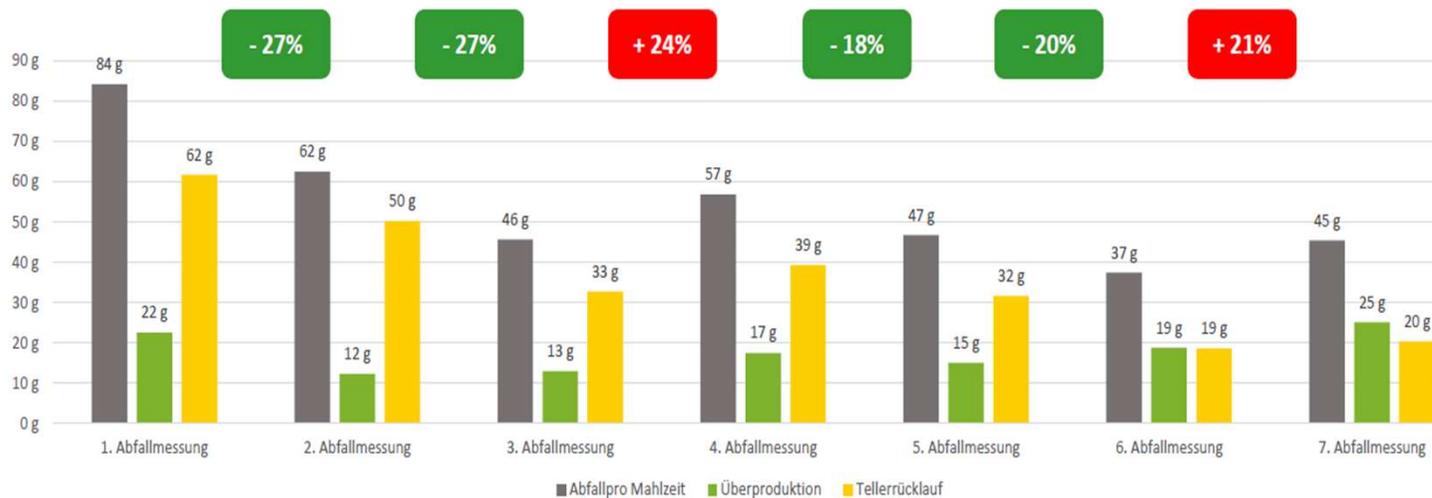
2. OG am Schlossplatz - Frühstück
Abfall pro Mahlzeit (g)



WH CARE
Holding GmbH

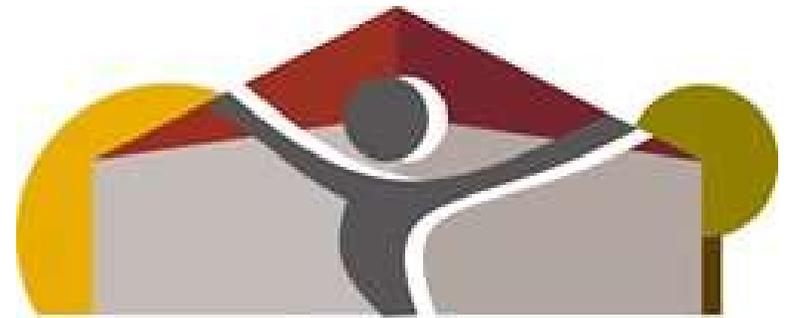
Wie ist der aktuelle Stand? Beispiel Osloß Mittagessen

WH Care Osloß - Mittagessen Gesamt 1. - 7. Abfallmessung
Abfall pro Mahlzeit (g)



WH CARE
Holding GmbH

**Welche Fragen darf ich Ihnen
beantworten?**



WH CARE
Holding GmbH