**Bewertung von Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen**

**Erläuterung:**

Die Auflistung und Bewertung der Maßnahmen kann den Teilnehmenden helfen die Umsetzung möglicher Maßnahmen besser einzuschätzen sowie individuelle Maßnahmen selbstständig zu bewerten.

Nutzen Sie die fertige Tabelle oder ergänzen Sie noch weitere Aspekte, die Ihnen wichtig sind (Änderungen des Dokuments siehe Open Educational Ressource). Hier bietet es sich an das Dokument Ihren Teilnehmenden als Word Format weiterzugeben, sodass diese die Liste mit Ihren individuellen Maßnahmen ergänzen können.

**Open Educational Ressource**

[CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de)  
Weiternutzung als OER ausdrücklich erlaubt: Dieses Werk und dessen Inhalte sind - sofern nicht anders angegeben - lizenziert unter [CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de). Nennung gemäß [TULLU-Regel](https://open-educational-resources.de/oer-tullu-regel/) bitte wie folgt: *"Bewertung von Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen"* aus dem DBU geförderten Projekt „Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten“, Institut für nachhaltige Ernährung (iSuN)*, Lizenz:* [*CC BY 4.0*](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de).   
  
Der Lizenzvertrag ist hier abrufbar: <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de>   
Das Werk ist online verfügbar unter:   
<https://www.ernaehrung-nachhaltig.de/>

**Änderungshistorie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Version** | **Datum** | **Änderungen** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Weiterbildungsmodul Vermeidung von Lebensmittelabfällen & Partizipation der Mitarbeitenden, Workshop 2.**

**Bewertung von Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Maßnahmen** | **Zeit- und Arbeitsaufwand** | **Kosten** | **Bereitschaft** | **Hemmnisse** |
| Reduktion der Produktionsmengen | gering | gering | hoch | gering |
| Zielgruppengerechte Menüs (Renner-/Penner-Gerichte identifizieren, Gerichte optimieren oder austauschen) | mittel | mittel | mittel | mittel |
| Essensausgabe: Kontrolle von Portionsgrößen, Ausgabe- und Tellerresten, Feedback an Küchenleitung) | hoch | gering | gering | mittel |
| Essensausgabe: Kommunikation mit den Gästen verbessern (Hinweisschilder, individuelle Portionen, Feedbacksystem, Befragungen etc.) | hoch | mittel | hoch | hoch |
| *Tragen Sie hier weitere Maßnahmen ein, die Sie entwickelt haben.*  *Die Liste ist beliebig lang zu erweitern.* |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Quelle Waskow, Frank; Blumenthal, Antonia; Niepagenkemper, Linda (2018): Wege zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen. REFOWAS – Pathway to Reduce Food Waste. Fallstudie. Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Verpflegung von Ganztagsschulen. Working Paper II Maßnahmen zur Vermeidung von Speiseabfällen in der Schulverpflegung und deren Wirksamkeit. Düsseldorf. Online verfübar unter https://refowas.de/images/ReFoWas\_Workingpaper-II\_Waskow\_Blumenthal\_26.09.2017.pdf.