

Kostenloser Praxisleitfaden

**Ressourcen sparen und
Nachhaltigkeit
im Küchenbetrieb verankern**

**Erste praktische Ansätze
für Küchenbetriebe**



TellerWandel

www.tellerwandel.de

Ressourcen sparen und Nachhaltigkeit im Küchenbetrieb verankern

Ein kompakter Praxischeck für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Das TellerWandel-Prinzip verbindet drei Dinge: Ressourcen erkennen, Mitarbeitende beteiligen und Verbesserungen dauerhaft in den Betriebsalltag übernehmen.

Nachhaltigkeit beginnt nicht mit einem großen Zertifikat, einer teuren technischen Investition oder einem umfangreichen Bericht. Sie beginnt dort, wo ein Küchenbetrieb seinen Alltag ehrlich betrachtet: Welche Lebensmittel werden regelmäßig zu viel vorbereitet? Welche Geräte laufen länger als nötig? Wo wird Wasser selbstverständlich verbraucht, ohne den tatsächlichen Bedarf zu kennen? Welche Reinigungs- und Betriebsmittel werden nach Gefühl dosiert? Und welche Schwierigkeiten gleichen Mitarbeitende täglich aus, obwohl sie Zeit, Kraft und Geld kosten?

Genau hier setzt das TellerWandel-Prinzip an. Es verbindet Ressourcenschonung, Mitarbeitendenbeteiligung und eine verlässliche betriebliche Umsetzung. Ziel ist nicht, Leistungen zu kürzen, Portionen unzureichend zu bemessen oder bei Hygiene und Qualität zu sparen. Ziel ist, vermeidbare Verschwendung zu erkennen und gute Leistungen mit einem angemesseneren Einsatz von Lebensmitteln, Energie, Wasser, Materialien und Arbeitszeit zu erbringen.

Schon kleine Veränderungen können sich über ein Betriebsjahr deutlich summieren. Je nach Größe, Ausgangslage, Preisniveau und konsequenter Durchführung können Küchenbetriebe mehrere Tausend Euro einsparen. Gleichzeitig entstehen klarere Abläufe, stärker einbezogene Mitarbeitende und eine belastbare Grundlage für eine langfristig nachhaltige und zukunftsorientierte Betriebsführung.

1. Wo im Küchenalltag Geld und Ressourcen verloren gehen

In Küchen entstehen Verluste selten aus Absicht. Häufig sind es Gewohnheiten, Zeitdruck, fehlende Abstimmungen oder über Jahre gewachsene Abläufe. Ein Gerät wird morgens eingeschaltet, weil es schon immer so gemacht wurde. Produktionsmengen orientieren sich an früheren Gästezahlen. Lebensmittel werden vorsorglich in größeren Mengen vorbereitet. Wasser läuft während eines Arbeitsgangs länger als notwendig. Reinigungsmittel werden großzügig dosiert, weil eine eindeutige Vorgabe fehlt.

Jede einzelne Handlung wirkt zunächst unbedeutend. Über Wochen und Monate entstehen daraus jedoch relevante Mengen und Kosten. Dabei ist der Warenwert nur ein Teil des Verlustes. Ein Lebensmittel wurde eingekauft, gelagert, gekühlt, vorbereitet und möglicherweise bereits gegart. Zusätzlich wurden Arbeitszeit, Energie und Wasser eingesetzt. Am Ende kommen Entsorgungskosten hinzu. Auch ein unnötig laufendes Gerät, ein falsch eingestelltes Kühlaggregat oder eine überdosierte Spülchemie verursacht nicht nur einen einmaligen Mehrverbrauch, sondern wiederkehrende Kosten.

Besonders häufig liegen Verbesserungspotenziale in diesen Bereichen:

- Lebensmittelabfälle, Überproduktion und ungeeignete Portionsgrößen
- Energieverbrauch durch Leerlauf, falsche Einstellungen oder mangelnde Wartung
- Wasserverbrauch in Vorbereitung, Reinigung und Spülküche
- Reinigungsmittel, Frittieröl, Papier und weitere Betriebsmittel
- Verpackungen, Einwegmaterialien und Restmüll
- Lagerverluste, unnötige Wege, Suchzeiten und Doppelarbeiten
- fehlende Messwerte, Zuständigkeiten und regelmäßige Kontrollen
- Nachhaltigkeitsmaßnahmen, die begonnen, aber nicht dauerhaft verfolgt werden

Ein erster Selbstcheck

Beantworten Sie die folgenden Fragen möglichst ehrlich. Jede Frage, die Sie nicht sicher beantworten können, zeigt kein Versagen, sondern einen möglichen Ausgangspunkt:

1. Wissen wir, wie hoch unsere vermeidbaren Lebensmittelabfälle tatsächlich sind?
2. Erfassen wir Energie, Wasser, Betriebsmittel und Entsorgungskosten regelmäßig und in einer vergleichbaren Form?
3. Kennen wir die Bereiche, Geräte oder Abläufe mit den größten Verlusten?
4. Sind Zuständigkeiten, Ziele und Kontrolltermine eindeutig festgelegt?
5. Werden Mitarbeitende aus Küche, Spülbereich, Ausgabe, Service, Lager, Reinigung und Verwaltung an Verbesserungen beteiligt?
6. Werden erfolgreiche Maßnahmen dokumentiert und als verbindlicher Standard in den Betriebsalltag übernommen?

Bereits zwei oder drei offene Antworten reichen aus, um ein sinnvolles erstes Handlungsfeld zu bestimmen.

2. Das TellerWandel-Prinzip in fünf Schritten

Schritt 1: Die Ausgangslage erfassen

Verbesserung beginnt mit einem nachvollziehbaren Ausgangswert. Dabei muss nicht sofort der gesamte Betrieb bis ins kleinste Detail vermessen werden. Häufig genügt ein überschaubarer Startbereich, beispielsweise Lebensmittelabfälle, Spülküche, Kühlung, Reinigungsmittel oder Verpackungen.

Nutzen Sie zunächst vorhandene Informationen: Rechnungen, Einkaufsdaten, Entsorgungskosten, Zählerstände, Produktionszahlen, Reklamationen, Reparaturen und Beobachtungen des Teams. Ergänzend kann eine typische Messwoche durchgeführt werden. Wichtig ist, Verbrauchswerte auf eine sinnvolle Leistung zu beziehen, zum Beispiel:

- Gramm Lebensmittelabfall je Mahlzeit
- Kilowattstunden je Produktionstag oder Mahlzeit
- Liter Wasser je Mahlzeit
- Milliliter Spülchemie je Spülgang
- Kilogramm Restmüll je Öffnungstag
- Kosten für Ressourcen und Entsorgung je Mahlzeit

Eine grobe, ehrlich dokumentierte Zahl ist für den Einstieg hilfreicher als eine scheinbar genaue Zahl, deren Herkunft niemand nachvollziehen kann.

Schritt 2: Wesentliche Handlungsfelder bestimmen

Nicht alles muss gleichzeitig verändert werden. Wählen Sie zunächst ein Thema aus, das für den Betrieb bedeutsam ist, mit vertretbarem Aufwand untersucht werden kann und eine realistische Chance auf sichtbare Verbesserung bietet.

Drei Fragen helfen bei der Auswahl:

- Wo entstehen vermutlich die größten Mengen oder Kosten?
- Welche Schwachstelle belastet zusätzlich Qualität, Arbeitsabläufe oder Mitarbeitende?
- Welche Verbesserung lässt sich ohne große Investition erproben?

Ein hoher Lebensmittelverlust kann beispielsweise gleichzeitig Warenkosten, Arbeitszeit, Energie und Entsorgung betreffen. Eine bessere Gerätewartung kann Energie sparen, Ausfälle vermeiden und den Stress im Team reduzieren. Gute Maßnahmen wirken häufig nicht nur ökologisch, sondern auch wirtschaftlich und sozial.

Schritt 3: Mitarbeitende einbeziehen

Die Menschen, die täglich an einem Arbeitsplatz tätig sind, erkennen viele Schwierigkeiten früher als die Leitung. Die Spülkraft bemerkt eine falsche Dosierung, die Küchenhilfe unnötige Wege, der Service wiederkehrende Rückläufe und die Warenannahme problematische Verpackungen oder Gebindegrößen.

Mitarbeitendenbeteiligung ist deshalb keine freundliche Zusatzleistung. Sie verbessert Entscheidungen und kann Fehlkäufe, unpraktische Umstellungen und Lösungen verhindern, die nach kurzer Zeit wieder aufgegeben werden. Gleichzeitig steigt die Bereitschaft, Veränderungen mitzutragen, wenn Erfahrungen gehört und Vorschläge nachvollziehbar geprüft werden.

Eine einfache Teamfrage kann bereits viel sichtbar machen:

„Was kostet uns an Ihrem Arbeitsplatz regelmäßig unnötig Zeit, Material oder Kraft – und was könnten wir versuchsweise verändern?“

Wichtig sind klare Grenzen. Das Team sollte wissen, worüber es mitentscheiden kann, welche Anforderungen unveränderbar sind und wer am Ende die Entscheidung trifft. Nicht jede Idee muss umgesetzt werden. Jede ernsthaft eingebrachte Idee verdient jedoch eine Rückmeldung.

Schritt 4: Maßnahmen umsetzen und dokumentieren

Aus einer guten Idee wird erst dann eine betriebliche Verbesserung, wenn Aufgaben, Verantwortung und Zeitpunkt geklärt sind. Halten Sie deshalb für jede ausgewählte Maßnahme kurz fest:

- Was soll verändert werden?
- Welcher Ausgangswert liegt vor?
- Welches Ziel wird angestrebt?
- Wer übernimmt die Koordination?
- Wer muss beteiligt oder informiert werden?
- Wann beginnt die Erprobung?
- Wann wird das Ergebnis geprüft?

Die Dokumentation sollte zum Betrieb passen. Eine einfache Tabelle oder ein einseitiges Maßnahmenblatt genügt häufig. Entscheidend ist nicht die Menge der Unterlagen, sondern ihre tatsächliche Nutzung.

Neue Schritte sollten möglichst in vorhandene Abläufe eingebaut werden. Ein Hinweis zur Produktionsmenge gehört in die tägliche Besprechung. Eine neue Reinigungsdosierung wird in den Reinigungsplan aufgenommen. Wartungsanforderungen fließen in den technischen Plan ein. Nachhaltigkeit darf keine Parallelwelt neben HACCP, Qualitätsmanagement, Arbeitsschutz, Einkauf und Personalführung werden.

Schritt 5: Ergebnisse kontrollieren und verbessern

Nach einem festgelegten Zeitraum wird geprüft: Hat die Maßnahme funktioniert? Wurde wirklich weniger verbraucht? Blieben Hygiene, Qualität, Versorgungssicherheit und Arbeitsbedingungen erhalten oder wurden sie sogar verbessert? Gab es unerwartete Nebenwirkungen?

Der TellerWandel-Ansatz folgt dabei dem wiederkehrenden Verbesserungsprinzip Planen, Umsetzen, Prüfen und Anpassen. Bewährt sich eine Lösung, wird sie als Standard festgehalten und den betroffenen Mitarbeitenden vermittelt. Funktioniert sie noch nicht, wird sie verändert und erneut erprobt. Das ist kein Scheitern, sondern professionelles Lernen.

Ein einfacher 30-Tage-Praxistest

Für einen ersten Einstieg können Sie einen einzigen Verbrauch vier Wochen lang beobachten. Beispiel Lebensmittelabfall:

Woche 1: Legen Sie fest, welche Abfälle erfasst werden, etwa Überproduktion, Tellerreste oder verdorbene Lagerware. Wiegen Sie die Mengen an fünf typischen Betriebstagen und notieren Sie Mahlzeitenzahl sowie Besonderheiten.

Woche 2: Besprechen Sie die Ergebnisse in einer kurzen Teamrunde. Fragen Sie nicht zuerst nach Schuldigen, sondern nach Ursachen: Waren Bestellmengen zu hoch? Wurden Gästezahlen falsch eingeschätzt? Werden bestimmte Komponenten regelmäßig abgelehnt? Sind Portionsgrößen unpassend?

Woche 3: Wählen Sie nur eine Veränderung, beispielsweise kleinere Nachproduktionsmengen, eine angepasste Schöpfkelle, eine verbindlichere Rückmeldung aus der Ausgabe oder eine bessere Kennzeichnung im Lager. Legen Sie fest, wer darauf achtet.

Woche 4: Messen Sie erneut unter möglichst vergleichbaren Bedingungen. Rechnen Sie die vermiedene Menge auf ein Jahr hoch und prüfen Sie zugleich, ob Gästezufriedenheit, Speisenqualität und Arbeitsaufwand stabil geblieben sind.

Dieser kleine Versuch ersetzt keinen vollständigen Ressourcencheck. Er zeigt jedoch die Arbeitsweise: beobachten, gemeinsam verstehen, gezielt verändern und Wirkung prüfen. Ein sichtbares erstes Ergebnis erhöht häufig die Bereitschaft, anschließend auch Energie, Wasser, Betriebsmittel oder Arbeitsabläufe genauer zu betrachten.

3. Wie aus kleinen Veränderungen mehrere Tausend Euro werden können

Die Höhe einer Einsparung ist immer betriebspezifisch. Entscheidend sind unter anderem Mahlzeitenzahl, Einkaufspreise, bisherige Verluste, Öffnungstage und die Qualität der Umsetzung. Eine einfache Beispielrechnung zeigt jedoch, warum bereits kleine Verbesserungen wirtschaftlich relevant sein können.

Ein Betrieb produziert 200 Mahlzeiten an 220 Tagen im Jahr. Durch bessere Mengenplanung, Rücklaufbeobachtung und Teamabsprachen werden durchschnittlich 30 Gramm vermeidbarer Lebensmittelabfall je Mahlzeit reduziert.

200 Mahlzeiten × 220 Tage × 0,03 Kilogramm = 1.320 Kilogramm weniger Lebensmittelabfall pro Jahr.

Bei einem vorsichtig angesetzten durchschnittlichen Warenwert von 4 Euro je Kilogramm ergibt das bereits 5.280 Euro vermiedenen Wareneinsatz. Noch nicht berücksichtigt sind eingesparte Lager-, Kühl-, Vorbereitungs-, Gar- und Entsorgungskosten. Kommen kleinere Verbesserungen bei Energie, Wasser, Spülchemie, Papier, Frittieröl oder Verpackungen hinzu, kann das Gesamtpotenzial weiter steigen.

Diese Rechnung ist keine pauschale Einspargarantie. Sie zeigt jedoch, warum ein strukturierter Ressourcencheck für viele Betriebe wirtschaftlich interessant ist. Selbst deutlich kleinere Küchen können durch mehrere überschaubare Maßnahmen einen Betrag erreichen, der die Teilnahme an einem Praxisprogramm teilweise oder vollständig ausgleicht. Bei konsequenter Umsetzung kann sich der Preis des TellerWandel-Praxisjahres deshalb häufig bereits innerhalb des ersten Jahres amortisieren. Maßgeblich bleiben immer Ausgangslage, Eigenverantwortung und tatsächliche Durchführung.

4. Nachhaltigkeit dauerhaft im Betrieb verankern

Ein einzelner Aktionstag verändert noch keinen Betrieb. Dauerhafte Wirkung entsteht, wenn Verbesserungen in den normalen Arbeitsalltag übernommen werden. Dazu gehören insbesondere:

- Einkauf und Lieferantenauswahl
- Warenannahme, Lagerung und Bestandsführung
- Speiseplanung, Produktionsmengen und Rezepturen
- Ausgabe, Rücklauf und Gästekommunikation
- Reinigung, Hygiene und Dosierung
- Wartung, Reparatur und Gerätenutzung
- Einarbeitung und Schulung der Mitarbeitenden
- Dokumentation, Eigenkontrolle und interne Prüfung
- interne und externe Kommunikation

Für diese Verankerung braucht es einen klaren Auftrag der Geschäftsleitung, eine verantwortliche Person oder ein kleines Team und einen realistisch eingeplanten Zeitrahmen. Nachhaltigkeitsarbeit darf nicht dauerhaft zusätzlich „irgendwie nebenbei“ erwartet werden. Schon ein verbindlicher Termin pro Monat kann genügen, wenn er tatsächlich stattfindet.

Mit der Zeit werden Datenquellen bekannt, Zuständigkeiten funktionieren und Maßnahmen leichter bewertet. Aus einer anfänglichen Zusatzaufgabe entwickelt sich ein normaler Bestandteil der Unternehmensführung. Genau darin liegt die langfristige Stärke des TellerWandel-Prinzips: Der Betrieb wird befähigt, seine Auswirkungen selbst zu erkennen, Entscheidungen fundierter zu treffen und aus den eigenen Erfahrungen zu lernen.

5. Das TellerWandel-Praxisjahr: Wissen, Aufgaben und Umsetzungshilfen

Dieses Freebie vermittelt eine erste Orientierung. Das vollständige TellerWandel-Praxisjahr bietet ein Vielfaches an vertiefenden Inhalten und praktischen Hilfen. Im geschützten Mitgliederbereich stehen unter anderem Fachbücher, umfangreiche Praxisdateien, Ressourcen-Podcasts, Aufgaben-Podcasts, Inhalte zur Ernährungsbildung, Monatsaufgaben, Checklisten, Vorlagen, Methoden zur Mitarbeitendenbeteiligung, Hilfen zur Bestandsaufnahme, CO₂-Erfassung und zum Aufbau eines betrieblichen Nachhaltigkeitskonzeptes und ein persönlicher Support bereit.

Eine verantwortliche Person oder ein kleines internes Team kann die Inhalte eigenständig bearbeiten und an die tatsächlichen Möglichkeiten des Betriebs anpassen. In vielen Betrieben reichen für die regelmäßige Bearbeitung etwa ein bis zwei Stunden pro Monat. Je nach Aufgabe, Betriebsgröße und gewünschter Vertiefung kann der Aufwand abweichen. TellerWandel soll keine unnötige Bürokratie erzeugen, sondern einen verständlichen roten Faden geben.

Praxisjahr 1 schafft die Grundlage: Ressourcen erkennen, Mitarbeitende beteiligen und Nachhaltigkeit strukturiert im Betrieb verankern. Auch in Praxisjahr 2 und 3 bleibt der Zugriff auf bereits freigeschaltete Inhalte erhalten. Jedes weitere Praxisjahr eröffnet neue Wissensfelder, Aufgaben, Praxisimpulse und Arbeitsmaterialien. So kann der Betrieb Jahr für Jahr neue Schwerpunkte setzen und gleichzeitig auf bereits Erarbeitetem aufbauen.

Das Programm ist bewusst preislich zugänglich gestaltet. Anstelle einer dauerhaft extern gesteuerten Beratung arbeitet der Betrieb eigenverantwortlich mit professionell vorbereiteten Inhalten, klaren Aufgaben und fachlicher Orientierung. Dadurch bleibt die Umsetzung bezahlbar und wird zugleich eng mit den eigenen Mitarbeitenden, Abläufen und Entscheidungen verbunden.

6. Ihr nächster Schritt

Beginnen Sie nicht mit zehn Maßnahmen gleichzeitig. Wählen Sie eine offene Frage aus dem Selbstcheck, legen Sie einen überschaubaren Bereich fest und sprechen Sie mit den Menschen, die dort täglich arbeiten. Erfassen Sie einen Ausgangswert, testen Sie eine realistische Verbesserung und prüfen Sie die Wirkung nach einem vereinbarten Zeitraum.

So beginnt nachhaltige Entwicklung: nicht mit Perfektion, sondern mit einem klaren ersten Schritt, nachvollziehbaren Ergebnissen und der Bereitschaft zur stetigen Verbesserung.

Gerne senden wir Ihnen ein unverbindliches, auf Ihre Betriebsgröße abgestimmtes Angebot für das TellerWandel-Praxisjahr zu, damit Sie zeitnah mit Ihrem eigenen nachhaltigen Entwicklungsweg starten können.

www.tellerwandel.de