

## Verpackungsreduktion

1 Thematische Einführung	S. 1
2 Tipps	S. 1
3 Anhang	S. 2
4 Weiterführende Links und Literatur	S. 3

### 1 Thematische Einführung

Verpackungen sind in der Großküche unvermeidlich. Jedoch gibt es Mittel und Wege ein großes Verpackungsaufkommen zu verringern, und zwar dort, wo es nötig und sinnvoll ist.

Bei der Verpackungsreduktion geht es nicht nur um die Vermeidung bzw. Reduktion von Verpackungen, sondern auch um die Verringerung des Verpackungsabfalls. Denn alles, was an Verpackungen anfällt, muss auch wiederverwendet oder recycelt bzw. den entsprechenden Systemen zugeführt werden. Hier entstehen Kosten, die nicht vernachlässigt werden sollten.

Die Verpackungsreduktion beginnt schon bei der Planung des Speisenangebots und zieht sich durch den Einkauf bis zum teilweise vorkommenden Verkauf von Produkten.

### 2 Tipps

Grundsätzlich wird in der Gemeinschaftsgastronomie in folgende Verpackungsarten unterschieden:

- **Verkaufsverpackung:** Diese unterstützt die Haltbarkeit einer Ware und dient dem Schutz vom Handel bis zum Endverbraucher. Darüber hinaus kann sie Trägerin informierender Aufschriften, das jeweilige Produkt betreffend, sein.
- **Umverpackung:** Diese umschließt die Verkaufsverpackung als zusätzliche zweite Schicht ohne zusätzliche Schutzfunktionen. Beispiel dafür sind Gebinde um 1 kg Mehlpackungen.
- **Transportverpackung:** Diese dienen ausschließlich dem Transport der Ware, z. B. Transportpaletten/Einwegpaletten, Stretchfolien und Umreifungsbänder.

#### Maßnahmen zur Verringerung von Verpackungen könnten wie folgt aussehen:

- Bevorzugt Mehrwegverpackungen statt Einwegverpackungen einkaufen (z. B. weniger Einportionsverpackungen und Saftgetränke).
- Reduzierung von Einwegmaterial (z. B. Servietten, Klarsichtfolie, Alufolie, Handschuhe, Handtücher, Küchentrepp) und Alternativen finden.
- Verwendung von recycelfähigen Materialien.
- Persönliches Verhalten hinterfragen und ggf. verändern.
- Abfallverdichtung: Menge des Abfalls verkleinern durch Verdichtung, z. B. bei Kartonagen. Sperrige Verpackungen lassen sich manuell verkleinern.

**Möglichkeiten das Verpackungsabfallaufkommen zu ermitteln, zu beurteilen und zu verändern:**

- Kritische Betrachtung der Verpackungsarten und -mengen im Betrieb. Wo könnten Verpackungen eingespart werden?
- Befragung des Personals in verschiedenen Bereichen des Betriebs.
- Dokumentation der gewonnenen Erkenntnisse.
- Maßnahmen aus den Erkenntnissen herleiten.
- Nach den Maßnahmen handeln und alle Mitarbeitenden einbeziehen.
- Dokumentation mit Kamera, Excel-Tabellen.
- Berechnungen der eingesparten Kosten darstellen.
- An dieser Stelle sei auf das Best-Practice-Beispiel der Einsparung von Ein-Portionsverpackungen hingewiesen, das anschaulich die Kosten und das Abfallaufkommen durch Ein-Portionsverpackungen darstellt.

**3 Anhang**

Welche Verpackungen kommen ganz allgemein bei der Lieferung des Großhändlers und bei weiteren Lieferanten zum Einsatz?

Bei der Lieferung des Großhändlers...
Bei weiteren Lieferanten...

Zum Beispiel könnten dies folgende Arten sein:

- Plastikkisten mit Deckel (orange) für MoPro (Milchprodukte)
- Kartonagen
- Plastik-Klappboxen für Gemüse und Obst (schwarz oder grün, genannt: IFCO)
- Kartonagen für Umverpackungen aus Pappe
- Umverpackungen aus Plastik
- Twist-off-Gläser
- Weiße Eimer
- Flaschen (mit Pfand und ohne Pfand)

Welcher Verpackungsabfall fällt direkt bei der Benutzung der Lebensmittel an?

Lebensmittel	Verpackungsabfall (z. B. Papier, Plastik, Glas, Metall, Aluminium)

Was kann getan werden, um Verpackungsmüll zu vermeiden?

--

#### 4 Weiterführende Links und Literatur

[www.ahgz.de/markt-management/nachhaltig-ist-mehr-als-sparsam,200012221301.html](http://www.ahgz.de/markt-management/nachhaltig-ist-mehr-als-sparsam,200012221301.html)

[www.dehoga-umweltcheck.de/konzept.html](http://www.dehoga-umweltcheck.de/konzept.html)

[www.procarton.com/?lang=de](http://www.procarton.com/?lang=de)

[www.heb-hagen.de/privatkunden/abfallarten/gelber-sack/76-was-gehoert-in-den-gelben-sack.html](http://www.heb-hagen.de/privatkunden/abfallarten/gelber-sack/76-was-gehoert-in-den-gelben-sack.html)

[www.verpackungswirtschaft.de/suche/news/?OK=1&i\\_searchtype=2&i\\_q=nachhaltig](http://www.verpackungswirtschaft.de/suche/news/?OK=1&i_searchtype=2&i_q=nachhaltig)

<https://www.verpackungswirtschaft.de/news/materialien/packstoffe-packmittel-packhilfsmittel/Flexible-Packaging-Europe-Neue-Online-Tools-bieten-Zahlen-und-Fakten-12307>

[www.verpackungswirtschaft.de/news/materialien/packstoffe-packmittel-packhilfsmittel/Flexible-Packaging-Europe-Neue-Online-Tools-bieten-Zahlen-und-Fakten-12307](http://www.verpackungswirtschaft.de/news/materialien/packstoffe-packmittel-packhilfsmittel/Flexible-Packaging-Europe-Neue-Online-Tools-bieten-Zahlen-und-Fakten-12307)

Küche und Technik - Handbuch für gewerbliche Küchen, Verlag Handwerk und Technik, Herausgegeben vom aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V., 2005.

Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung, Herausgeberinnen: Irmhild Kettschau, Nancy Mattausch, Institut für berufliche Lehrerbildung Fachhochschule Münster, 2014.

---

IN VIA Akademie  
Dorothee Peiper und Xenia Romadina  
Paderborn, Februar 2019