

KlimaExpo.NRW

Motor für den Fortschritt



Die Landesregierung  
Nordrhein-Westfalen



Ressourcen schonen – Zu gut für die Tonne

# Nachhaltigkeit als Küchenchef

## Ausgezeichnetes Projekt

Zu gut für die Tonne

1,2 Millionen Tonnen Küchen- und Kantinenabfälle fallen jedes Jahr allein in ganz NRW an. Da lohnt es sich, genauer hinzuschauen, wo sich das Wegwerfen von Lebensmitteln vermeiden lässt. An der Ruhr-Universität Bochum hat sich eine Arbeitsgruppe des Akademischen Förderungswerks mit Mitarbeitern aus allen Bereichen der Gastronomie auf die Suche nach Lösungen gemacht. Das Ergebnis sind Maßnahmen, die in der Summe das Abfallaufkommen um fast 15 Kubikmeter pro Monat reduzieren.

**30** Minuten vor Schluss  
sorgen gesenkte Preise für leere Töpfe.

**25** % weniger  
Lebensmittelmüll pro Jahr.

**15** m<sup>3</sup> weniger  
Abfallaufkommen jeden Monat.

**11** Mensen  
und 22 Cafeterien des  
AKAFÖ machen bald mit.

**0** mal nachkochen  
in der letzten halben Stunde.  
Ausverkauft bleibt ausverkauft.



## Zu gut für die Tonne

Motiviert von der Kampagne „Zu gut für die Tonne“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft wurde beim Akademischen Förderungswerk (AKAFÖ) Bochum eine Arbeitsgruppe mit Mitarbeitern aus allen Bereichen der Gastronomie ins Leben gerufen – mit dem Ziel, die Lebensmittelabfälle um fünf bis zehn Prozent zu reduzieren.

Das Projekt erstreckte sich auf die Mensen der Ruhr-Universität Bochum sowie die drei Standorte Gelsenkirchen, Bocholt und Recklinghausen der Westfälischen Hochschule. Die Pilotphase lief von August 2013 bis Januar 2014 ohne großen Investitionsbedarf. Mitarbeiter nahmen das Tagesgeschäft unter die Lupe und entwickelten ebenso einfache wie effektive Maßnahmen.

Nicht die großen technischen Lösungen oder dramatische Angebotsveränderungen waren die Treiber, sondern die Motivation der Mitarbeiter selbst. Eine „Task Force“ – gebildet aus den Bereichen Warenlager, Produktion bis hin zu den Ausgabestellen – analysierte die Prozesse und machte neue Vorschläge. Mit großem Erfolg!

## Speiseabfälle reduzieren mit System

Eine Großgastronomie, die bemüht ist, nicht nur gutes, sondern auch günstiges Essen anzubieten, achtet ohnehin auf den effizienten Umgang mit Lebensmitteln. Wenn es dann wie beim Akademischen Förderungswerk (AKAFÖ) in vier Hochschulmensen gelingt, die Lebensmittelabfälle gleich um 25 Prozent zu reduzieren, ist das schon etwas Besonderes und viel mehr als anvisiert. Die Gründe dafür sind vielfältig:

Schon dreißig Minuten vor Schließung werden nun Lebensmittel günstiger angeboten, die sonst weggeworfen werden müssten. Anders ist es bei noch verwertbaren Speisen – diese werden am Folgetag als „Das Beste vom Vortag“ zu Sparpreisen verkauft. Gleichzeitig verzichtet man auf das Bereithalten des kompletten Speiseangebots bis Kantinenschluss und hat die Behälter zur Bereitstellung der Speisen verkleinert. Zudem vernetzt ein digitales Warenwirtschaftssystem die Standorte untereinander, so dass Waren effizienter ausgetauscht werden können.

„Unser Projekt zeigt, dass schon mit vermeintlich einfachen Maßnahmen viel für den Ressourcenschutz getan werden kann. Dabei war das Engagement der Beschäftigten von entscheidender Bedeutung.“

Ezzedine Zerria,  
Leitung Gastronomie

## Mit gutem Vorbild voran

Der Campus der Ruhr-Universität Bochum ist riesig. Er gleicht mit mehr als 60.000 Menschen täglich einer Kleinstadt. Die Studierenden sind anspruchsvoll und für Belange des Klimaschutzes besonders sensibilisiert. Eine so zentrale Einrichtung wie das Akademische Förderungswerk und ihr Flaggschiff, die Mensa, werden sehr genau wahrgenommen. Botschaften wie der bewusste Umgang mit Lebensmitteln entfalten hier eine starke Signalwirkung.

Auch in der Kommunikation und durch Aktionen begeistert das AKAFÖ die Menschen an der Universität für das Thema „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ und trifft damit den Zeitgeist des kritischen Konsums. Die neuen Maßnahmen der Kampagne „Zu gut für die Tonne“ sind dabei nicht einmal mit großen Einschnitten verbunden. Im Gegenteil: Sie bringen sogar vergünstigte Angebote für die Mensabesucher mit sich – wie etwa „Das Beste vom Vortag“. Das kommt gut an.



## Auf ganzer Linie nachhaltig

Maßnahmen zur Nachhaltigkeit haben beim Akademischen Förderungswerk bereits eine lange Tradition. So wird in den Mensen und Cafeterien schon seit 1993 konsequent Fair-Trade-Kaffee ausgeschenkt. Die Wohnheime setzen auf Ökostrom. Und ökologische Produkte aus der Region sind in der Gastronomie längst eine Selbstverständlichkeit. Auch bei den Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelabfälle sieht man die Ressourcenschonung ganzheitlich.

So ist man dort ebenfalls der Energieverschwendung auf der Spur und schaltet zum Beispiel Getränkeautomaten bei Nichtnutzung aus – kleine Maßnahmen mit großer Wirkung. Inzwischen hat das AKAFÖ auch erfolgreich an dem Programm ÖKOPROFIT teilgenommen, dem Einstieg in ein umfassendes Umweltmanagement. Das Ziel dabei ist es, die Betriebskosten zu senken und gleichzeitig die natürlichen Ressourcen zu schonen.

„Die im Zuge der Projekte ‚Zu gut für die Tonne‘ und ‚ÖKOPROFIT‘ ergriffenen Maßnahmen zeigen, dass auch vermeintlich kleine Umstellungen in der Summe große Einspareffekte haben können.“

Judith Lindhaus,  
AKAFÖ-Qualitätssicherung



## Ein Festmenü für Uni und Klimaschutz

Das Projekt „Zu gut für die Tonne“ lohnt sich nicht nur für die Umwelt, sondern auch für das Studierendenwerk – sowohl im Einkauf als auch in der Entsorgung. Im Ergebnis konnten 25 Prozent der Lebensmittelabfälle vermieden werden: viel mehr, als geplant und überhaupt für möglich gehalten wurde. Die ökologischen Effekte gehen dabei weit über die Universität hinaus. Bei weniger Lebensmittelverschwendung muss weniger produziert werden – das hat positive Effekte auf Böden und senkt den Wasserverbrauch für Bewässerung.

Das AKAFÖ setzt außerdem auf möglichst viele regionale Lebensmittel und Bio-Produkte, fördert das Mehrwegsystem beim Kaffee und kümmert sich auch über Lebensmittel hinaus um Abfallvermeidung. Das Projekt ist nicht beendet, sondern wird sukzessive auf alle gastronomischen Einrichtungen des AKAFÖ ausgedehnt. Dabei werden auch weitere Nachhaltigkeitsthemen in den Blick genommen. Alles in allem ist das ein Musterbeispiel für möglichst geringen Ressourcenverbrauch in NRW.

Expo Fortschrittmotor  
Klimaschutz GmbH

Munscheidstraße 14  
45886 Gelsenkirchen  
0209-408599-0  
post@klimaexpo.nrw  
www.klimaexpo.nrw

AKAFO

Akademisches Förderungswerk,  
A.ö.R.  
Universitätsstraße 150  
44801 Bochum  
0234-3211010  
presse@akafoe.de  
www.akafoe.de

**AKAFO**



Im Auftrag der Landesregierung präsentiert die KlimaExpo.NRW das technologische, wirtschaftliche und wissenschaftliche Potenzial Nordrhein-Westfalens für Klimaschutz und Klimawandelfolgenanpassung. Die Initiative ist Leistungsschau und Ideenlabor für den Standort NRW. In vier Themenwelten zeichnet die KlimaExpo.NRW jährlich je drei Projekte aus, die den Fortschrittmotor Klimaschutz besonders gut veranschaulichen.



#### Energie neu denken

In Wirtschaft, Forschung, Kommunen- und Zivilgesellschaft entstehen ständig neue Ideen, wie wir unser Energiesystem grundlegend und klimafreundlich verändern können – und wie die Energiewende gelingen kann.



#### Ressourcen schonen

NRW setzt auf geringeren Ressourcenverbrauch und reduzierte Emissionen – durch neue Werkstoffe, innovative Technologien, höhere Produktivität und die Förderung nachhaltiger Konsummuster.



#### Quartiere entwickeln

Industriell geprägte Metropolregionen, Quartiere und ländliche Räume machen NRW zum idealen Schauplatz für den klimagerechten Umbau urbaner Infrastrukturen, die Neuorganisation von Stadt-Land-Beziehungen und Maßnahmen zur Anpassung an den Klimawandel.



#### Mobilität gestalten

Personen- und Güterverkehre sollen effizient und klimafreundlich laufen. Diese Herausforderung geht NRW mit der Entwicklung alternativer Antriebe und Kraftstoffe, aber ebenso mit der Erprobung und Etablierung nachhaltiger Mobilitätskonzepte an.