

Abfallvermeidung im Bereich Frischfleisch

Das Programm zur Abfallvermeidung und Ressourcenschonung WRAP (*Waste and Resources Action Programme*) und dessen [Hospitality and Food Service Agreement](#) können Unternehmen dazu nutzen, um ihr Umweltverhalten zu verbessern, ihre Ressourcen bewusster einzusetzen und die Industrie bei der Reduzierung und Lösung der entsprechenden Probleme zu unterstützen. Die Unterzeichner des Abkommens haben sich verpflichtet, bestimmte Ziele zu erreichen. Dazu benötigen sie ihre Zulieferer, also Sie. Wir möchten Sie ermutigen, aktiv zu werden, und ressourceneffizienter zu arbeiten, damit Sie im Rahmen dieses Prozesses von Geldeinsparungen profitieren können. Insbesondere möchten wir Lebensmittelabfälle so weit wie möglich vermeiden und Verpackungen optimieren.



Innerhalb der Lebensmittel- und Getränkeindustrie in Großbritannien produziert die Fleischbranche den meisten Abfall. Das Abfallaufkommen beträgt 25% (WRAP 2013). Viele Unternehmen unterschätzen die Kosten für Abfall. Diese können sich auf 4% des Umsatzes belaufen. Gründe für den Anfall von Abfall sind (WRAP 2012):

- Unterbrechungen der Verarbeitungslinie, die zum Verbrühen führen können
- Mangelhafte Ordnung und Sauberkeit (Abfall auf dem Fußboden)
- Schäden bei der Verarbeitung
- Mechanische Probleme der Verpackungsanlagen
- Qualitätskontrolle (Aussehen)
- Rückgaben der Kunden
- Werbeaktionen
- Wetterveränderungen und Genauigkeit der Vorhersagen.

Was können Sie tun, um Abfälle zu vermeiden?

1. Schritt: Stellen Sie fest, wo und warum Abfall entsteht. Der erste Schritt für eine bessere Ressourceneffizienz ist es festzustellen, welche Abfälle zurzeit im Rahmen Ihrer Geschäftsaktivitäten entstehen. Am besten führt man hierzu eine „Abfallbegehung“ durch. Bei der Begehung erhalten Sie einen Überblick über die wichtigsten Prozesse. Dabei werden Sie womöglich Bereiche erkennen, in denen schnelle, kostenfreie oder mit wenig Kosten verbundene Verbesserungen durchgeführt werden können.

2. Schritt: Berechnen Sie die Kosten. Die realen Kosten für Abfall sind nicht auf die Entsorgungsgebühren begrenzt. Sie enthalten auch Kosten für verschwendete Rohstoffe, Energie und Arbeit. Der reale Wert einer Tonne Abfall im Bereich Lebensmittel und Getränke, sowohl im Einzelhandel als auch in der Herstellung, beläuft sich auf zwischen 820 und 1.600 £ (ca. 960 - 1.800 €) pro Tonne (WRAP 2012). Mit der Berechnung



der derzeitigen Abfallkosten erhalten Sie einen Ausgangswert, den Sie für eine Bewertung und einen zukünftigen Leistungsvergleich nutzen können. Das hilft Ihnen, eine Prioritätenliste der wichtigsten durchzuführenden Änderungen aufzustellen.

3. Schritt: Entwickeln Sie einen Aktionsplan mit Zielen, Zeitvorgaben und Verantwortlichkeiten. Sie können Ihren Aktionsplan als Text aufschreiben oder in Form einer Tabelle. Es muss nur deutlich werden, was zu tun ist, wer es tun soll und was Sie damit erreichen wollen.

4. Schritt: Machen Sie eine monatliche Fortschrittskontrolle des Plans. Sprechen Sie mit den Mitarbeitern und holen Sie deren Meinung zum erreichten Fortschritt ein. Dadurch binden Sie die Mitarbeiter mit ein und motivieren sie. Messen Sie regelmäßig die anfallende Abfallmenge und errechnen Sie, wie viel Geld gespart wurde.

5. Schritt: Lassen Sie die Akteure an Ihrer Arbeit teilhaben. Halten Sie sich bezüglich der guten Praktiken Ihrer Branche auf dem Laufenden, z.B. auf den [WRAP-Webseiten](#). Wenden Sie neue Erkenntnisse auf Ihren Plan an und aktualisieren Sie diesen regelmäßig.

Sie sind sich nicht sicher, wie Sie anfangen sollen? Laden Sie sich den WRAP-Leitfaden [Self-Assessment Review for Food and Drink Manufacturers](#) herunter oder bedienen Sie sich der Werkzeuge und Hinweise, die Sie auf der Seite zur [Business Resource Efficiency](#) finden können. Diese helfen Ihnen bei der Verbesserung Ihrer Ressourceneffizienz im Unternehmen.

Abfallvermeidung im Bereich Frischfleisch

- Schlanke Produktion (Lean manufacturing): WRAP hat mit „[W.A.S.T.E.](#)“ einen unkomplizierten Problemlösungsansatz entwickelt, mit dem Abfälle in der Wertschöpfungskette für Lebensmittel und Getränke vermieden werden können. Mit Hilfe dieses Verfahrens können Sie die grundsätzlichen Ursachen für das Abfallaufkommen erkennen und Lösungen zur Abfallvermeidung entwickeln. Es gibt [Infomaterial mit Hinweisen](#), die Ihnen auf jeder Stufe des Verfahrens helfen.
- Entwickeln Sie neue Produkte unter Verwendung von Materialien, die derzeit auf dem heimischen Markt nicht so nachgefragt werden. Obwohl schon weithin genutzt bietet der Markt für Tierfutter noch mehr Potential, insbesondere bei Trockenfutter, einem in Großbritannien wachsenden Markt.
- Stimmen Sie die Produktion und die Verkaufsplanung innerhalb der Lieferkette ab. Dazu gehören die Terminierung der Bestellungen und die Produktion von gemeinsam abgestimmten voraussichtlich benötigten Mengen, um zu große Diskrepanzen zwischen aktuellen Verkaufsmengen und Auftragsmengen zu vermeiden.
- Verbessern Sie die Effizienz bei den Zerlege- und Verpackungslinien durch bessere visuelle Mittel, z.B. Schaubilder, und führen Sie ein Programm der vorbeugenden Wartung ein.



- Es gibt auch die Möglichkeit „leichtere“ Trays und Recyclingmaterial zu verwenden. Eine Veränderung erreichen Sie durch den Einsatz von „Skin“- oder „FlowWrap“-Verpackungen für den Einzelhandel. Hierdurch reduziert sich das Gewicht der Verpackung, die Haltbarkeit wird verlängert und die Verzehrqualität entsprechend positiv beeinflusst.
- Stellen Sie sicher, dass auf den Verpackungen die entsprechenden Informationen zur Aufbewahrung und die Kennzeichnung der Daten klar zu erkennen sind, um damit den Verbrauchern und Verwendern des Produktes zu helfen. Nutzen Sie den [Product Action Finder](#), der Ihnen Möglichkeiten aufzeigt, wie Sie die Kennzeichnung, Verpackung und Vermarktung Ihrer Produkte ändern können, damit Ihre Kunden weniger Lebensmittel wegwerfen.
- Schlachthöfe mit wenig Durchsatz oder in abgelegenen Regionen können von Gemeinschaftsprogrammen zur Optimierung der Sammlung von Abfällen oder zur Auslotung von Marktchancen profitieren.
- Verbessern Sie die Fleischgewinnung vom Schlachtkörper. Schätzungsweise 200.000 t Restmaterial von tierischen Schlachtkörpern werden unnötigerweise nicht genutzt. Wenn Sie einen Markt dafür finden könnten, hätten Sie weniger Entsorgungskosten führen bzw. einen finanziellen Vorteil.

Schauen Sie sich an, wie andere ihre Abfallmengen reduziert haben

Die Underwood Meat Company reduzierte die auf die Abfalldeponie verbrachten Mengen durch eine detaillierte Aufzeichnung aller Abfallströme, durch die Trennung von Lebensmittelabfällen von anderen Abfällen, die in Kantinen anfallen, durch das Recycling beschädigter Paletten, die Trennung und Reinigung von Plastikfolienverpackungen, verschmutzten Plastikfolien und Gittern. Außerdem ersetzte das Unternehmen Pappkartons durch wiederverwendbare Kunststoffkisten.

Urheber: WRAP (Waste and Resources Action Programme)

Übersetzung: Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN)



iSuN
Institut für Nachhaltige Ernährung



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences