



Modellprojekt

Projektsteckbrief

CIRCULAR FOOD MÜNCHEN „Modellprojekt nachhaltig Wirtschaften / Lebensmittelverschwendung“, 2025

Projektidee

Pilotprojekt zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und nachhaltigem Wirtschaften in einer Münchner Betriebskantine.

Eine ausgewählte Münchner große Betriebskantine priorisiert, identifiziert und testet Potentiale zur Reduktion von Lebensmittelabfällen in den fünf Kreislauf-Bereichen der Gastronomie: Einkauf, Lagerung, Produktion, Ausgabe/Rücklauf und Weiterverarbeitung.

Projektziele

- Eine ausgewählte Großküche wird auf ihrem Weg zur Verbesserung ihres ökologischen Fußabdrucks unterstützt.
- Stufenweise Einführung von zirkulären Maßnahmen, u.a. Ermöglichung einer sukzessiven Vermeidung von Abfällen.
- Fokus auf die Auswirkungen von Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und CO₂-Emissionen bei gleichzeitiger Steigerung von Effizienz und Rentabilität.

Projektbeteiligte

Mitwirkende der Betriebskantine wie z.B:

- Leitung Standort
- Projektleitung
- Leitung Gastronomie
- Küchenleitung und -team
- interne Kommunikationsabteilung
Bsp. Alexander Thiel

LinkedIn: [Nachhaltigkeit-Gastronomie-Kleineschritte-Grosse-Wirkung](#)
[Nachhaltigkeit-Gastronomie-Kreislaufwirtschaft](#)

Projekttablauf

So könnte der Projekttablauf aussehen:

1. Auftragsklärung: Entscheidung über Fokus auf 1 Kreislaufabschnitt
2. Offizieller Projektbeginn / Kick off mit Küchenteam
3. Beobachtungsphase mit Datenerhebung der Lebensmittelabfällen
4. Auswertung der Daten
5. Maßnahmenentwicklung
6. Umsetzung 1 Maßnahme und Wirksamkeitsmessung
7. Gästekommunikation
8. Stetige Wiederholung von Schritt 3 – 7 durch Küchenteam

Datenerhebung/Beispiele

- Gewicht Einkaufsmengen
- Lebensmittelabfälle während des Betriebes (verwertbarer Abfall, nicht weiter verwertbarer Abfall und Speiseproben)
- Gewicht verkaufte Speisen
- Monitoring der CO₂-Emissionen Lebensmittelabfälle
- Anzahl an internen Kommunikationen

Umsetzungsideen

Folgende Aktionen zur Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen in Betriebskantinen könnten umgesetzt werden:

Effiziente Weiterverarbeitung von Speiseresten

- Einkauf von vorverarbeitetem Gemüse und Obst führt zu weniger Abfall in der eigenen Küche.
- Weiterverarbeitung von allen weiteren Abschnitten (z.B. Knochen).
- Übriggebliebene Speisen werden am Folgetag zu neuen Gerichten verarbeitet (z.B. Schweinefleisch zu Pulled Pork Salat).
- To-Go-Gerichte werden nach Ablauf des MHD in ihre Bestandteile zerlegt und wiederverwendet.

Portionierung und Ausgabestruktur

- Die Ausgabestruktur ermöglicht es Gästen, ihre Portionsgrößen besser einzuschätzen, indem die Ausgabe räumlich so gestaltet ist, dass sie zuerst den Hauptgang und dann die Beilagen/Nachspeisen wählen.
- Der Hauptgang (Ausnahme vegetarisch) wird ohne Beilage vom Küchenteam ausgegeben. Die Gäste entscheiden so selbst über die Menge der Beilage.
- Pizzakartons anbieten, um Pizzareste mitnehmen zu können.
- Portionsgrößen individualisieren (z.B. zwei Portionsgrößen anbieten, wie halbe Pizza, kleine Portion, Fleisch in einzelnen kleinen Stücken)

Teamgeist und Soziales Engagement

- Dank spezialisierter Ausbildung, etablierten Teamstrukturen und einer guten Beispielkultur arbeitet das Küchenteam auf einem sehr hohen Niveau, bezogen auf Qualität, Leistung und Beachtung nachhaltiger Kriterien, wie z.B. Vermeidung von Lebensmittelabfällen.
- Regelmäßiger Austausch über Team-Jourfixes und offene Unternehmenskultur ermöglichen stetige Innovation und Veränderungen.
- Überproduktionen werden für soziale Projekte weiterverarbeitet, was eine sinnvolle Nutzung überschüssiger Lebensmittel darstellt.

Empfehlung für die Umsetzung

- Systematische Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie mit einer **gründlichen Analyse entlang der 5 Kreislauf-Bereiche** und den zum Betrieb passenden Maßnahmen.

Modellprojekt Projektsteckbrief

CIRCULAR FOOD MÜNCHEN: „Modellprojekt nachhaltig Wirtschaften / Lebensmittelverschwendung“, 2025



Landeshauptstadt
München
**Referat für Arbeit
und Wirtschaft**

- **Ausbildung von Küchenteams** und eine Kultur, die zum Mitmachen einlädt, als Grundlage für eine langfristige Umsetzung weiterer Maßnahmen.
- **Kommunikation mit dem Team, den Gästen und anderen Partnern**, als Hebel für eine noch größere Wirkung.
- **Abstimmungsprozess** mit alle Entscheidungsebenen der Organisation, um gemeinsames Engagement und Durchhaltefähigkeit zu ermöglichen.
- **Gezielte Beobachtungen und Messungen**, um die Wirkung der Maßnahmen transparent zu machen und Bewusstsein zu schaffen.
- **Zusammenarbeit und Innovation** sind entscheidend, um die Gastronomie nachhaltiger zu gestalten.
- **Kooperation und Lernbereitschaft, um eine** erfolgreiche Implementierung von zirkulären Maßnahmen und Nachhaltigkeitsstrategien zu sichern.

Unter dem Angebot „Modellprojekt“ fördert munich business, die Wirtschaftsförderung im Referat für Arbeit und Wirtschaft, fortlaufend innovative Ansätze zum unternehmerischen Klima- und Ressourcenschutz. Dabei begleitet ein ausgewähltes Beratungsunternehmen mit fachlicher Expertise ein Unternehmen/ eine Organisation bei der Erarbeitung und Umsetzung.

**Möchten Sie ein ähnliches Projekt durchführen und haben Fragen?
Wenden Sie sich gerne an folgende Ansprechpartner:**

Landeshauptstadt München Referat für Arbeit und Wirtschaft

Dr. Ursula Triebswetter, Christian Rothe
Herzog Wilhelm-Straße 15, 80331 München
Tel. +49(0)89/233-25516
christian.rothe@muenchen.de | www.muenchen.de/energie-effizienz



Landeshauptstadt
München
**Referat für Arbeit
und Wirtschaft**

Charlie & Lars

Katrin Wesche-Kolo
Breisacherstr. 13, 81667 München
+49 (0)1567 9040132
wir@charlie-and-lars.de | www.charlie-and-lars.de



Circular Munich e.V.

Lina Maria Echeverri-Roeder
+49 (0)179 530 5093
good-food@circular-munich.com | www.circular-munich.com



Change Corporation

Edda Vanhoefer
Nymphenburger Str. 147a, 80634 München
+49 (0)171 626 2090
evanhoefer@changecorp.de | www.changecorp.de

