



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

dgh for future

Das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft



SDG 12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen: In der Gemeinschaftsgastronomie nur so viel Speisen produzieren wie kalkuliert

Produzieren Sie nicht mehr Speisen, als Sie vorab kalkuliert haben! Dies ist ein wesentlicher Faktor, um Lebensmittelreste zu reduzieren: Ein Großteil der vermeidbaren Lebensmittelabfälle resultiert aus einer Überproduktion. In einer aktuellen Studie in einem Seniorenpflegeheim waren dies gut 50%, in einer weiteren in 16 Betriebsrestaurants gut 40%.

Schlagworte: Lebensmittelabfälle, Speisenausgabe, Gemeinschaftsverpflegung.

Quellen:

Schubert, Franziska; Ebinger, Stefan und Noreik, Michaela (2025): Analyse von Lebensmittelabfällen in der vollstationären Seniorenverpflegung. *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 73 (2025). ISSN 2626-0913. DOI: 10.23782/HUW_03_2025.

https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/HUW_03_2025_Schubert_Lebensmittelabfaelle.pdf

Schubert, Franziska & Sennlaub, Angelika (2022): Wohnküchenanalyse in Seniorenheimen: Lebensmittelabfälle durch Speisereste der Mittagsmahlzeit. *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 70 (2022) ISSN online 2626-913. DOI: 10.23782/HUW_08_2022.

https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/HUW_08_2022_Schubert_Lebensmittelabfall.pdf
(alle aufgerufen am 02.10.2025)

Chalupová, Linda (2017): *Nachhaltiges Abfallmanagement in Betriebsrestaurants*. Planegg: Verlag Neuer Merkur.

Ein Tipp von Franziska Schubert & Prof.in i. R. Dr. Angelika Sennlaub, 7. November 2025