

## Umsetzungsbeispiel: Küche und Restaurant

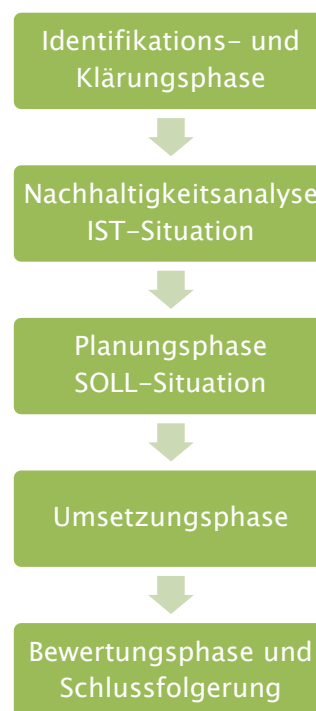
Datum:	
Name des Betriebs:	<i>Beispielhotel</i>
Name der Abteilung:	<i>Küche und Restaurant</i>

Die Umsetzung nachhaltiger Maßnahmen erfordert ein gewisses Maß an Veränderung im Betrieb. Zentral geht es darum, die Routinen im Arbeitsalltag nachhaltiger zu gestalten. Für die Umsetzung ist es ratsam, dass die Leitungsebene beginnt, um die nötigen Rahmenbedingungen zu schaffen. Dennoch richtet sich das vorliegende Arbeitsblatt an alle Abteilungen und Mitarbeitende, die ihren Betrieb nachhaltiger gestalten möchten. Am besten funktioniert die Umsetzung, wenn sie im Rahmen eines Workshops geplant wird. Interessierte können sich in Gruppen, Abteilungen oder auch mit der Leitung zusammensetzen, um die Maßnahmen abzustimmen.

Das vorliegende Arbeitsblatt ist so konzipiert, dass jeder Beteiligte einzeln oder in direktem Austausch mit der Gruppe Abschnitt für Abschnitt bearbeitet. Nach jedem Abschnitt sollten die Antworten besprochen und von einem Schriftführer zusammengefasst werden. Für eine feste Verankerung wird empfohlen, die Zusammenkünfte in regelmäßigen Abständen zu wiederholen und Feedback-Gespräche zu integrieren. Die Arbeitsblätter des vorherigen Treffens können als Ansatzpunkt dienen, um zu schauen, was bisher erreicht wurde und was noch verbessert werden kann. Darüber hinaus ist es wichtig, dass die gesamte Belegschaft, z.B. durch einen internen Newsletter oder einen Aushang, über die Ergebnisse informiert wird.

### Ablauf

Zuerst gilt es, sich in Bezug auf die Nachhaltigkeit zu einigen. Da Nachhaltigkeit ein vielschichtiger Begriff ist, ist eine Übereinkunft manchmal nicht so leicht. Deshalb ist es wichtig, in der ersten Phase (Identifikations- und Klärungsphase) die Motivation, Ausprägung und Verbreitung der Nachhaltigkeitsgedanken festzulegen. Im Anschluss wird untersucht, wie die aktuelle Situation des Betriebs in Bezug auf die Nachhaltigkeit ist (Nachhaltigkeitsanalyse - IST-Situation). Darauf folgt die Planung der Nachhaltigkeitsmaßnahmen (Planungsphase der SOLL-Situation). Konkret ist vorgesehen, dass nur eine Maßnahme umgesetzt wird, um den Einstieg zu erleichtern. Schließlich erfolgt die Umsetzungsphase. In der letzten Phase geht es dann um die Bewertung und Schlussfolgerung. Wichtig ist, dass man sich bewusst macht, dass die Realisierung nachhaltiger Maßnahmen ein fortlaufender Prozess ist, weshalb man sich in regelmäßigen Abständen austauschen sollte, um Verbesserungspotentiale aufzuspüren. Ebenso sollte das Ziel berücksichtigt werden, die Nachhaltigkeit vollständig in den Berufsalltag zu integrieren.



## 1. Identifikations- und Klärungsphase

Zunächst muss geklärt werden, welcher Leitgedanke im Vordergrund der Entscheidung, nachhaltiger zu werden, steht. In diesem Zusammenhang ist zu überlegen, wie Akteure im Betrieb das Thema Nachhaltigkeit sehen, welche Ziele verfolgt werden und wie stark die Nachhaltigkeit wann verankert sein soll.

<b>1.1. Warum sollen nachhaltige Maßnahmen im Betrieb umgesetzt werden?</b>
<i>allgemeiner Grund:</i>
<i>Gäste interessieren sich vermehrt für Nachhaltigkeit.</i>
<i>Wir möchten umwelt- und klimafreundlicher werden.</i>

<b>1.2. Wie sehen Akteure im Betrieb das Thema Nachhaltigkeit?</b>								
Akteur	Sichtweise <i>Einschätzung bitte ankreuzen!</i>						Wie kann man den Akteur überzeugen?	Zuständigkeit
	++	+	o	-	--	nicht relevant		
Leitung	×							
Belegschaft		×					Informationen und Schulungen	Leitung
Mitarbeitende der Abteilung			×				Informationen und Schulungen	Leitung/ Abteilungsleitung
Auszubildende		×					Informationen und Schulungen	Ausbildungsleitung
Berufsschule			×				Informationen	Ausbildungsleitung
Gäste		×					Kommunikation	Abteilung Sales und Marketing
Lieferanten			×				Informationen	Einkauf
Experten		×					Informationen und Besprechungen	Leitung
Sonstige Akteure								
Wettbewerber				×			Kommunikation	Leitung/ Sales und Marketing
Gemeinde		×					Informationen und Kommunikation	Leitung/ Sales und Marketing

<b>1.3. Welche Ziele ergeben sich aus den aktuellen Erkenntnissen?</b>
<i>1. Ziel: Wir möchten umwelt- und klimafreundlicher werden.</i>
<i>2. Ziel: Unsere Bestrebungen sollen nach außen kommuniziert werden, um Gäste und Dritte zu erreichen.</i>
<i>3. Ziel: Nachhaltigkeit soll bei uns nicht heißen, zu verzichten, sondern soll eine Bereicherung sein.</i>

<b>1.4. Was motiviert uns, nachhaltiger werden zu wollen?</b>
<i>Motivation: Uns motiviert, dass mehr Menschen auf die Nachhaltigkeit achten.</i>
<i>Außerdem motiviert uns das Einsparungspotential durch die Einführung nachhaltiger Maßnahmen.</i>

<b>1.5. Wie stark soll der Nachhaltigkeitsgedanke verinnerlicht werden?</b>					
	++	+	o	-	--
<i>in der Unternehmenskultur:</i>			×		
<i>in den Arbeits- und Geschäftsprozessen:</i>					×
<i>in der Abteilung:</i>					×
<i>in der Ausbildung:</i>					×
<i>bei der gesamten Belegschaft:</i>				×	
<i>bei den Gästen:</i>				×	
<i>bei Lieferanten:</i>					×

<b>1.6. In welchem Zeitraum soll der Betrieb nachhaltiger werden?</b>		
<b>Zeitraum</b>	<i>Zutreffendes bitte hier ankreuzen!</i>	<b>Anmerkungen</b>
<i>kurzfristig (bis zu 1 Jahr)</i>		
<i>mittelfristig (1-5 Jahre)</i>	×	<i>einige Maßnahmen sollen schon kurzfristig eingeführt werden, aufwändigere Maßnahmen und Folgemaßnahmen mittelfristig.</i>
<i>langfristig (ab 5 Jahre)</i>		
<i>Sonstiger Zeitraum</i>		

## 2. Nachhaltigkeitsanalyse - IST-Situation

In Vorbereitung auf die Planung empfiehlt es sich, die Belegschaft über das Vorhaben zu informieren und ihre Unterstützung zu sichern. Um die Belegschaft über die Gründe für die nachhaltigen Maßnahmen aufzuklären, eignen sich Exkursionen (z.B. zum örtlichen Entsorgungsbetrieb) und (interne) Schulungen. Versteht die Belegschaft, weshalb eine Maßnahme umgesetzt wird und sinnvoll ist, ist die Bereitschaft, diese im Alltag gewissenhaft umzusetzen, höher. Darüber hinaus ist es empfehlenswert, externe Beratungen durch die Verbraucherzentrale, Berufsverbände, Umweltorganisationen oder Nachhaltigkeits-Zertifizierer (z.B. Viabono oder DEHOGA Umweltcheck) wahrzunehmen. Diese geben Tipps zur Umsetzung und stellen im günstigsten Fall vorgefertigte Handlungskonzepte bereit, an denen man sich orientieren kann.

2.1. Wie nachhaltig ist der gesamte Betrieb aktuell? <i>Zutreffendes bitte ankreuzen!</i>						
Einschätzung	++	+	o	-	--	Bemerkung
				x		<i>es gibt auf jeden Fall noch einige Verbesserungsmöglichkeiten</i>

2.2. Über welche Besonderheiten und Potentiale verfügt der Betrieb in Bezug auf die Nachhaltigkeit? <i>(z.B. die Lage, besonderes Engagement, vorhandene Anlagen, etc.)</i>
<i>Nähe zum Naturpark</i>
<i>gute ÖPNV-Anbindung</i>
<i>FairTrade-Kaffee</i>
<i>Bio-Eier bei unserem Frühstücksbuffet</i>
<i>Blockheizkraftwerk</i>

2.3. Welche Abteilungen gibt es im Betrieb?	Welche Ideen gibt es grundsätzlich zur Nachhaltigkeit im Betrieb?
1. <i>Direktion und Betriebsleitung</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ökostrom</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bedarfsgerechte Einstellung der Heizungsanlage</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durchflussbegrenzer einrichten</li> </ul>
2. <i>Front Office und Rezeption</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hinweise auf klimafreundliche Anreise</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papier beidseitig bedrucken</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• digitale Gästemappe</li> </ul>
3. <i>Housekeeping</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umweltfreundliche Reinigungsmittel einsetzen</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wäschewechsel nach Bedarf</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lüftungsablauf optimieren</li> </ul>
4. <i>Einkauf</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einsatz regionaler Lebensmittel</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorgänge im Lager digitalisieren</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• richtige Lagerung (Kühlung) der Lebensmittel</li> </ul>
5. <i>Küche und Restaurant</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Müllvermeidung</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mülltrennung</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• angepasste Portionsgrößen</li> </ul>
6. <i>Sales und Marketing</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Online-Buchungsformular</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Giveaways aus regionaler Herstellung</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gutschein bei Verzicht auf Zimmerreinigung</li> </ul>
7. <i>Facility Management</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reparatur defekter Wasserleitungen und tropfender Wasserhähne/Duschen</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• regelmäßige Erhebung der Verbrauchsdaten, um Optimierungspotentiale aufzudecken</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LED-Umrüstung</li> </ul>
8. <i>Finanzen/Controlling</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buchhaltung digitalisieren</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
9. <i>Human Resources</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulungen zur Nachhaltigkeit</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>
10. <i>Spa und Wellness</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nachhaltige Pflegeprodukte</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>

<b>2.4. Um welche Abteilung soll es im Folgenden konkret gehen?</b>
Abteilung: <i>Küche und Restaurant</i>

2.5. Welche Arbeitsaufgaben in der Abteilung sind besonders interessant?			
Abteilung: Küche und Restaurant			
Arbeitsaufgabe	Weshalb interessant?	Für welche Person/Gruppe/Abteilung interessant?	Was bringt die Person/Gruppe/Abteilung mit (z.B. Vorkenntnisse, Fachwissen, Interessen, etc.)?
1. Lebensmittleinsatz	Restevermeidung	Direktion	Kostenbewusstsein
	Resteverwertung	Einkauf	Lieferzeiten, Mindestabnahme
		Küche	Fachwissen Wareneinsatz
		Facility Management	Fachwissen Müllentsorgung
2. Mülltrennung	Recyclingquote steigern	Direktion	Kostenbewusstsein
	Kosteneinsparung	Küche	Fachwissen Wareneinsatz
	Abfallvermeidung	Einkauf	Wareneinkauf
		Facility Management	Fachwissen
3. Menüentwicklung	Erreichung neuer Zielgruppen	Küche	Fachwissen Menüentwicklung
	Abfallvermeidung	Food & Beverage	Fachwissen über Portionsgrößen und Zielgruppen
	Portionen an Senioren und Kinder anpassen	Direktion	Kostenbewusstsein
4.			
5.			
6.			

2.6. Welche Verbesserungspotentiale gibt es bei den einzelnen Arbeitsaufgaben?						
Arbeitsaufgabe aus 2.5	Ist die Umsetzung zufriedenstellend? <i>Zutreffendes bitte ankreuzen!</i>					Welche Verbesserungspotentiale in Richtung Nachhaltigkeit ergeben sich daraus?
	++	+	o	-	--	
1. <i>Lebensmitteleinsatz</i>				✗		<i>Mengenoptimierung, besonders beim Buffet</i>
	Notizen:					
2. <i>Mülltrennung</i>	++	+	o	-	--	<i>Recyclingquote erhöhen</i>
					✗	<i>Optimierungsziel: eine Restmülltonne abschaffen</i>
3. <i>Menüentwicklung</i>	++	+	o	-	--	<i>gesündere Lebensmittel</i>
			✗			<i>weniger Salz für Kinder</i>
						<i>angepasste Portionsgrößen</i>
						<i>weniger Speiseabfälle</i>
4.	++	+	o	-	--	<i>ggf. spezielle Allergikerkarte einführen</i>
	Notizen:					
5.	++	+	o	-	--	
	Notizen:					

bei Wiederholung des Arbeitsblattes:

**2.7. In welchen Arbeitsaufgaben sind nachhaltige Maßnahmen geplant?**

nachhaltige Maßnahme	Wie fortgeschritten ist die Planung? <i>Bitte ankreuzen!</i>					Gibt es Probleme, die die Umsetzung verhindern?	Wie lassen sich diese lösen?
	++	+	o	-	--		



<b>2.8. Ordnung der anstehenden Maßnahmen in Richtung Nachhaltigkeit nach Wichtigkeit</b>				
nachhaltige Maßnahme ( <i>abgeleitet aus den Verbesserungspotentialen der Arbeitsaufgaben aus 2.6. und ggf. Lösungsvorschlägen aus 2.7.</i> )	Wichtigkeit <i>Bitte ankreuzen!</i>			Reihenfolge
	+++	++	+	
<i>Mengenoptimierung, besonders beim Buffet</i>		✗		3
<i>Recyclingquote erhöhen</i>	✗			1
<i>gesündere Lebensmittel</i>			✗	5
<i>angepasste Portionsgrößen</i>			✗	4
<i>weniger Speiseabfälle</i>		✗		2

### 3. Planung der SOLL-Situation

Nachdem nun die Maßnahmen nach ihrer Wichtigkeit sortiert wurden, geht es in die Planung. Bei der Planung muss unbedingt berücksichtigt werden, dass Ideen zunächst ausprobiert werden, bevor der ideale Weg gefunden ist. Bedeutend ist, dass die Mitarbeitenden sich darauf einlassen und sie in alle Erprobungsphasen, Überlegungen und Entscheidungen eingebunden werden. Es ist zu berücksichtigen, auf welchem Wissensstand die Beteiligten sind und welcher Schwierigkeitsstufe die Tätigkeit zuzuordnen ist. Außerdem sollten Besprechungstermine zum Austausch über die Maßnahmen vereinbart werden, nach denen alle Aktivitäten ausgerichtet werden. In der Planung soll es nun zunächst um eine Maßnahme gehen.

<b>3.1. Welche Maßnahme für mehr Nachhaltigkeit wird im Folgenden geplant?</b>
<i>Maßnahme: Mülltrennung in der Küche einführen</i>

<b>3.2. Wo wird die Maßnahme umgesetzt und wer ist in der Abteilung beteiligt?</b>	
<b>Ansprechperson(en)</b>	<b>Funktion</b>
<i>Herr Wagner</i>	<i>Küchenchef</i>
<i>Frau Becker</i>	<i>Food &amp; Beverage Manager</i>
<i>Herr Lange</i>	<i>Sous Chef</i>
<i>Herr Walter</i>	<i>Chef de Partie</i>
<i>Herr Schulze</i>	<i>Demichef de Partie</i>



3.4. Welchen Wissensstand haben die Beteiligten?									
Beteiligter	Einschätzung zum Wissensstand <i>Zutreffendes bitte ankreuzen!</i>					Handlungsbedarf? <i>Bitte ankreuzen!</i>			mögliche Handlungen, um den Wissensstand zu erhöhen
	++	+	o	-	--	ja	ggf.	nein	
Herr Wagner			×			×			Informationen
Frau Becker			×			×			Informationen
Herr Lange			×			×			Informationen
Herr Walter			×			×			Informationen
Herr Schulze			×			×			Informationen
Herr Martin	×						×		Informationen
Herr Meier			×				×		Informationen
Herr Golsch			×			×			Recherche und Informationen

3.5. Welche untergeordneten Tätigkeiten sind für die Maßnahme notwendig und wer ist dafür zuständig?					
Tätigkeit	Arbeitsaufwand Bitte ankreuzen!			Zuständigkeit	Notizen
	+	o	-		
<i>IST-Analyse Mülltrennung Küche</i>		✗		<i>Herr Wagner</i>	<i>Welche Tonnen? Wie wird getrennt?</i>
<i>Unterweisung zur Mülltrennung</i>	✗			<i>Herr Martin</i>	
<i>Standort der Tonnen</i>		✗		<i>Herr Wagner, Herr Lange, Herr Walter, Herr Schulze</i>	<i>Erreichbarkeit für das Personal</i>
<i>Anzahl der Tonnen</i>			✗	<i>Herr Golsch</i>	
<i>Beschaffung passender Müllbeutel</i>			✗	<i>Herr Golsch</i>	
<i>Schriftliche Informationsmaterialien zu den Mülltonnen</i>	✗			<i>Herr Martin</i>	
<i>kurze Kennzeichnungen zu den schriftlichen Informationsmaterialien</i>	✗			<i>Herr Martin</i>	
<i>Glossar zur Mülltrennung</i>	✗			<i>Herr Martin</i>	
<i>Personaleinweisung</i>	✗			<i>Herr Martin</i>	<i>Platzierung der Informationsmaterialien</i>

**3.6. Zeitliche Reihenfolge, in der die Tätigkeiten abgearbeitet werden sollen**  
*Falls noch nicht unter 3.5. erfolgt.*

Tätigkeit	Wichtigkeit <i>Bitte ankreuzen!</i>			Reihenfolge
	+++	++	+	
<i>IST-Analyse Mülltrennung Küche</i>	X			1
<i>Unterweisung zur Mülltrennung</i>	X			2
<i>Standort der Tonnen</i>	X			3
<i>Anzahl der Tonnen</i>		X		4
<i>Beschaffung passender Müllbeutel</i>			X	5
<i>Schriftliche Informationenmaterialien zu den Mülltonnen</i>	X			6
<i>kurze Kennzeichnungen zu den schriftlichen Informationsmaterialien</i>	X			7
<i>Glossar zur Mülltrennung</i>	X			8
<i>Personaleinweisung</i>	X			9

Zum Ende der Planungsphase werden Meilensteine festgesetzt, die während der Umsetzung als Orientierungshilfe dienen. Bei der Umsetzung nachhaltiger Maßnahmen ist es üblich, dass ausprobiert wird. Daher sollte bei der Durchführung Raum für einen Abbruch, eine Umstrukturierung oder einen Neubeginn gelassen werden.

Zu beachten ist, dass die Zeitplanung nicht zu strikt ist und gleichzeitig nicht zu viele Veränderungen erprobt werden. Besser ist es, diese nacheinander einzuführen, damit die Neuerungen im Alltag gefestigt werden. Wie lange der Prozess ungefähr dauert, ist zum einen abhängig vom Schwierigkeitsgrad der Tätigkeit und zum anderen von der Bereitschaft der Mitarbeitenden, sich darauf einzulassen. Besonders wichtig ist insgesamt, dass bei der Planung und Durchführung regelmäßige Feedback-Runden stattfinden.

Auf den folgenden zwei Seiten stehen exemplarisch zwei Meilensteinpläne. Zusammengehörige Tätigkeiten untereinander zu schreiben sowie die Tätigkeiten nach ihrer Wichtigkeit bzw. in einer sinnvollen Reihenfolge zu sortieren. Daran sollte sich auch die Zeitplanung orientieren. Für eine Übersicht während der Umsetzung kann ein Zeitstrahl erstellt werden. Noch besser ist es, wenn für das Vorhaben ein eigener Kalender angelegt wird, in dem die einzelnen Zeiträume farbig markiert und Zusammentreffen mit den Beteiligten kenntlich gemacht werden.

Umsetzungsbeispiel Küche und Restaurant

Maßnahme: Mülltrennung in der Küche einführen.								
Tätigkeit	Dauer	Start	Ende	Verantwortlichkeit	Voraussetzung	benötigte Mittel	Notizen	erledigt
IST-Analyse Mülltrennung Küche	14 Tag	01.09.	14.09.	Herr Wagner				✓
Unterweisung zur Mülltrennung	1 Tag	15.09.	15.09.	Herr Martin				✓
Standort der Tonnen	½ Tag	20.09.	20.09.	Herr Wagner				✓
Anzahl der Tonnen	½ Tag	20.09.	20.09.	Herr Wagner			Mitteilung an Einkauf	✓
Beschaffung passender Müllbeutel	5 Tage	20.09.	25.09.	Herr Golsch				✓
Schriftliche Informationsmaterialien zu den Mülltonnen	30 Tage	16.09.	15.10.	Herr Martin				✓
kurze Kennzeichnungen zu den schriftlichen Informationsmaterialien	30 Tage	16.09.	15.10.	Herr Martin				✓
Glossar zur Mülltrennung	30 Tage	16.09.	15.10.	Herr Martin				✓
Personaleinweisung	2 Tage	15.10.	17.10.	Herr Martin				✓



## 4. Umsetzungsphase

Wenn die Planungen in die Tat umgesetzt werden, werden die Handlungen sichtbar, ihre Effekte und Folgeerscheinungen deutlich. Wichtig ist, dass auch während der Durchführung Ansprechpartner zur Verfügung stehen und regelmäßiger Austausch sowie Feedback-Gespräche stattfinden. Gegebenenfalls ist es auch erforderlich, feste Besprechungstermine zu vereinbaren. Dafür kann in 4.1. eingetragen werden, welche Ansprechpartner wann einen Termin haben und was getan wird. Zudem verändern sich eventuell auch die beteiligten Personen hinsichtlich ihrer Einstellungen, Haltungen und ihres Wertebewusstseins.

<b>4.1. Während der Durchführung</b>			
Ansprechpartner und Abteilung	Termin	Aufgabe	erledigt
<i>Herr Wagner</i>	<i>14.09.</i>	<i>IST-Analyse Mülltrennung Küche</i>	✓
<i>Herr Martin</i>	<i>15.09.</i>	<i>Unterweisung zur Mülltrennung</i>	✓
<i>Herr Wagner</i>	<i>20.09.</i>	<i>Standort der Tonnen</i>	✓
<i>Herr Wagner</i>	<i>20.09.</i>	<i>Anzahl der Tonnen</i>	✓
<i>Herr Golsch</i>	<i>25.09.</i>	<i>Beschaffung passender Müllbeutel</i>	✓
<i>Herr Martin</i>	<i>15.10.</i>	<i>Schriftliche Informationsmaterialien zu den Mülltonnen</i>	✓
<i>Herr Martin</i>	<i>15.10.</i>	<i>kurze Kennzeichnungen zu den schriftlichen Informationsmaterialien</i>	✓
<i>Herr Martin</i>	<i>15.10.</i>	<i>Glossar zur Mülltrennung</i>	✓
<i>Herr Martin</i>	<i>17.10.</i>	<i>Personaleinweisung</i>	✓

<b>4.2. Welche Probleme sind aufgetreten und wie wurden sie gelöst bzw. wie lassen sie sich lösen?</b>		
aufgetretenes Problem	Problemlösung	alternative Lösungsmöglichkeit
<i>Sprachbarrieren</i>	<i>eindeutige Symbole</i>	Übersetzung
<i>Nicht-Einhaltung bei Hektik</i>	<i>zunehmende Routine</i>	
<i>Gefäße zu klein (z.B. für Schalen, Gemüseabfälle)</i>	<i>größere Gefäße</i>	
<i>Gefäße werden nicht richtig gereinigt</i>	<i>eine Person erhält Auftrag, Spülhilfe macht dies zusätzlich</i>	

## 5. Bewertungsphase und Schlussfolgerung

Es ist daher abschließend wichtig, den alten und neuen IST-Zustand zu vergleichen sowie Schlussfolgerungen daraus abzuleiten.

5.1. Vergleich des alten und neuen IST-Zustands in Bezug auf die nachhaltige Maßnahme	
IST-Zustand zu Beginn	aktueller IST-Zustand
<i>katastrophale Mülltrennung</i>	<i>Mülltrennung bessert sich, wird zur Routine, in zwei Monaten kann eventuell eine Restmülltonne weggelassen werden</i>
	<i>erhöhtes Umweltbewusstsein bei den Mitarbeitenden</i>

5.2. Was kann (beim nächsten Mal) besser gemacht werden?
<i>Zukünftige Azubis gleich umfangreich in die Mülltrennung einweisen, ggf. Azubis als Mülltrennungsbeauftragte</i>

Zum Schluss kann ein weiterer Durchgang - beginnend mit der Nachhaltigkeitsanalyse - vollzogen werden. Nichtsdestotrotz sollte zusätzlich geprüft werden, ob die Einträge zum ersten Schritt noch aktuell sind. Außerdem sollte die gesamte Belegschaft über die Ergebnisse in Kenntnis gesetzt werden. Besonders erfolgreiche Maßnahmen sollten sowohl im Betrieb als auch nach außen kommuniziert werden. Der Aufbau einer allgemeinen Rückmeldekultur mit Feedback-Runden ist zudem wichtig, damit alle davon profitieren und sich gegebenenfalls einbringen können.

<b>5.3. Fazit/Anmerkungen</b>
<i>Einige in der Abteilung ziehen mit, aber noch nicht alle.</i>
<i>zukünftig prüfen, ob Speiseabfälle der Küche zu Erde gemacht werden können (Installation einer Maschine, die Speiseabfälle in Biodünger umwandelt)</i>