

WAS MAN NICHT MESSEN KANN, KANN MAN NICHT MANAGEN

Nur durch eine regelmäßige Messung von Lebensmittelabfällen können Abfallmengen, die Entstehungsorte, die Ursachen und die ökonomischen und ökologischen Effekte aufgezeigt sowie zielgerichtete Maßnahmen entwickelt und umgesetzt werden.

AUFSTEHEN

FÜRS AUFBRAUCHEN

Gefördert durch:



1 Einkauf

Haben Sie mit Ihren Lieferanten die für Ihren Betrieb passenden Anlieferfrequenzen? Sind Bestand und Warenfluss zu jedem Zeitpunkt überschaubar?



Auf unserer Skizze ist deutlich erkennbar, in welchen Bereichen Abfall anfällt. Folgende Kategorien können Sie hier zuordnen:

- **Verdorbene Ware**
- **Produktionsabfall**
- **Ausgabe**
- **Speisereste**

Die Einteilung Ihres Abfalls zeigt Ihnen genau, wie viel Abfall bei Ihnen innerhalb welcher Prozesse anfällt und welchen Anteil dabei Rohwaren und zubereitete Lebensmittel haben.

2 Lagerung

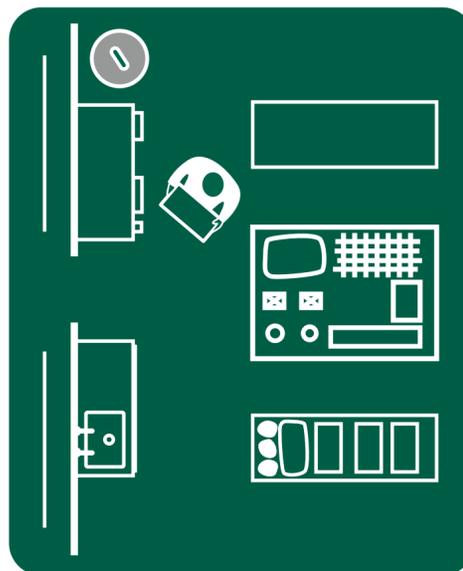
Behalten Sie mit übersichtlichen Datumsetiketten den Überblick über Ihre Lagerbestände? Wenden Sie das First-in-First-out-System an?



Die Tonne für verdorbene Ware
für Abfälle aus der Trocken-, Kühl- und Gefrierlagerung.

3 Mise en Place (Vorbereitung)

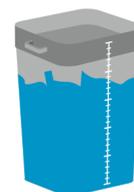
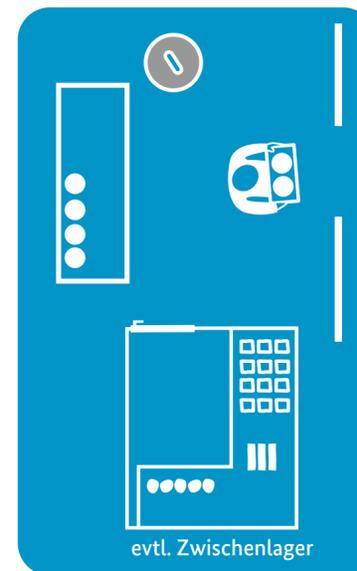
Bereiten Sie nur das vor, was Sie im Rahmen Ihrer Speiseplanung auch sicher brauchen, und vermeiden Sie so Überproduktion?



Die Tonne für Produktionsabfall
für Abfälle aus dem Mise en Place und der Zubereitung. Auch für Abfälle aus dem Zwischenlager für vorbereitete Produkte.

4 Ausgabe

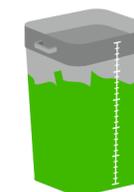
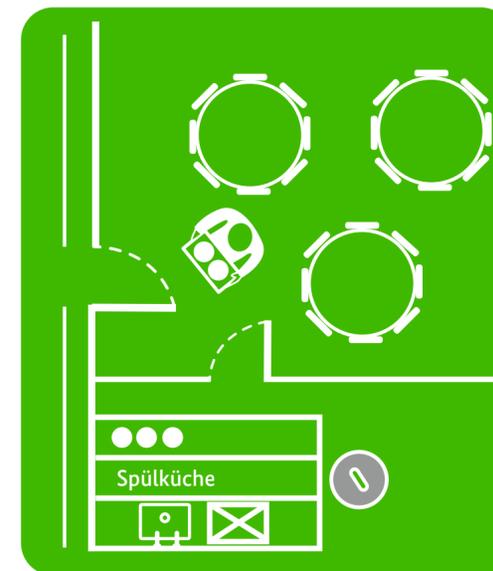
Verwenden Sie entsprechend der Gästezahl unterschiedliche Schalen und Schüsseln zum Warm-/Kalthalten der Speisen?



Die Tonne für die Ausgabe
für Abfälle aus den Bereichen Ausgabe und Buffet.

5 Portionierung & Speisereste

Fragen Service- oder Ausgabekraft bei Ihren Gästen nach der gewünschten Portionsgröße? Bieten Sie auch halbe Portionen an?



Die Tonne für Speisereste
für Abfälle aus den Bereichen Portionierung und Speisereste Ihrer Gäste.

6 Entsorgung

Ziehen Sie die richtigen Lehren aus den Speiseresten, und achten Sie auf eine nachhaltige Entsorgung organischer Abfälle?



Eine systematische Erfassung der Lebensmittelabfälle ermöglicht es, diejenigen Maßnahmen zu identifizieren, die das größte Potenzial haben und damit am effektivsten dazu beitragen, Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Die Erfassung und Analyse sollte in regelmäßigen Abständen wiederholt werden, um die eingesetzten Maßnahmen zu evaluieren und zu optimieren.

