

Checkliste zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie

Lieferant

- 1. Angebot variabler Abnahmemengen
- 2. Flexible Lieferzeiten (Just-in-time-Prinzip)
- 3. Angebot regionaler Produkte

Bietet der Lieferant Gute Idee Passt bei uns nicht

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Einkauf

- 1. Bedarfsgerechter Einkauf von Zutaten und Lebensmitteln
- 2. Genaue Kalkulation der Lebensmittelmengen bei der Speisenplanung
- 3. Etablierung von Bestellsystemen in der Gemeinschaftsgastronomie

Machen wir schon Gute Idee Passt bei uns nicht

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Lagerung

- 1. Lückenlose Kühlkette von Speisen und Lebensmitteln sichergestellt und kontrolliert
- 2. Regelmäßige Prüfung des MHD* , ältere Waren zuerst verbrauchen (First-in-first-out-Prinzip)
- 3. Sensibilisierung der Mitarbeiter für das Thema Lebensmittelverschwendung

Machen wir schon Gute Idee Passt bei uns nicht

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Küche & Controlling

- 1. Sorgfältiger Umgang mit Rohstoffen (weniger Abfall bei der Vorbereitung, z.B. beim Salat- und Gemüseputzen)
- 2. Kontrolle des Wareneinsatzes (Obergrenzen für einzelne Gerichte festlegen)
- 3. Erfassung des Lebensmittelabfalls (Ein Blick in die Mülltonne hilft weiter!)

Machen wir schon Gute Idee Passt bei uns nicht

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Angebot

- 1. Angebot unterschiedlicher Portionsgrößen auf der Speisekarte
- 2. Sukzessives Nachlegen/Auffüllen an Buffets oder bei Selbstbedienung
- 3. Angebot zur Mitnahme nicht verzehrter Lebensmittel durch den Gast

Machen wir schon Gute Idee Passt bei uns nicht

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Weiterverwendung

- 1. Lebensmittelreste ordnungsgemäß weiterverwendet
- 2. Abgabe von Lebensmitteln an karitative Einrichtungen

Machen wir schon Gute Idee Passt bei uns nicht

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum