UNITED AGAINST WASTE™
LEBENSMITTEL WERT:VOLL:NUTZEN

LEBENSMITTELABFÄLLE VERMEIDEN

10 TIPPS AUS DER PRAXIS

1 ZUBEREITUNGSRESTE VERWERTEN

Trennen Sie Zubereitungsreste in Verwertbares und Unverwertbares.
Zaubern Sie aus vermeintlichem Abfall z.B. Suppen, Pürees und Saucen.

2 STANDARDPORTIONEN ÜBERPRÜFEN

Analysieren Sie die Tellerreste und verwiegen Sie die Komponenten der Gerichte, um Portionsgrößen laufend dem tatsächlichen Bedarf anzupassen.

3 FREIE WAHL FÜR DIE GÄSTE

Lassen Sie Ihre Kundschaft selbst über die Beilagen und Portionsgrößen entscheiden. Unerwünschtes landet damit gar nicht erst auf dem Teller.

4 BUFFETS FLEXIBEL BESTÜCKEN

Verwenden Sie niedrige und teilbare Gebinde für Buffets. So lassen sich Speisen bedarfsgerecht ausgeben, bleiben frisch und wirken reichhaltig.

5 GERICHTE KLAR BEZEICHNEN

Bezeichnen Sie am Buffet die Speisen mit deren Zutaten und Gewürzen. So müssen die Gäste weniger probieren, sie nehmen nur was ihnen schmeckt.

6 ÜBERPRODUKTION MINIMIEREN

Ermitteln Sie frühzeitig die benötigten Mengen und produzieren Sie umsichtig. Befragen Sie bei Großküchen Ihre Kunden persönlich, per Formular oder elektronisch zu ihren Essenswünschen.

7 WEITERVERWENDEN ODER SPENDEN

Nutzen Sie nicht ausgegebenes Essen zweckmäßig, z.B. durch technische Haltbarmachung, Verarbeitung zu neuen Gerichten, Ausgabe als Mitarbeiteressen oder Spende an karitative Einrichtungen.

8 KOMMUNIKATION FÖRDERN

Halten Sie Rücksprache zwischen Küche, Service und Retourenbereich. So kommt das Gästefeedback dort an, wo das Essen zubereitet wird.

9 RICHTIGE ARBEITSMITTEL

Achten Sie darauf, dass immer passendes Portionier- und Schöpfwerkzeug sowohl in der Küche als auch bei der Essensausgabe zur Verfügung steht.

10 LAGERCHECK: FIRST IN, FIRST OUT

Überprüfen Sie Ihr Lager täglich und verbrauchen Sie Lebensmittel mit beschränkter Haltbarkeit rechtzeitig.

Nutzen Sie das Informations- und Serviceangebot:
www.united-against-waste.at