

Fact Sheet

Ideale Vor- und Zubereitung – für Caterer und Küchenpersonal

Kurzfassung

Während der Vor- und Zubereitung zu kalten und warmen Speisen ist das Risiko zur Entstehung von Lebensmittelabfällen relativ hoch. Verringert werden kann das Risiko beispielsweise durch strukturierte Arbeitsabläufe, standardisierte Rezepturen und geschulte Fachkräfte. In regelmäßigen Teambesprechungen kann das Personal einen Überblick über die gesamten Abläufe bekommen und andererseits können einzelne Verantwortlichkeiten innerhalb des Prozessschrittes zugeteilt werden.



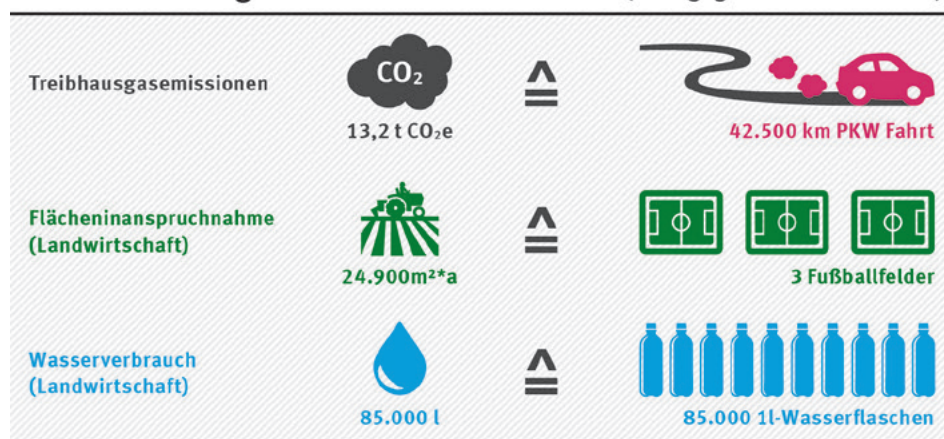
Praktische Vorgehensweise

- ▶ Schulungen und Besprechungen durchführen, um Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu motivieren, sensibilisieren und aktivieren
- ▶ Zuteilen von Verantwortlichkeiten im Prozess der Vor- und Zubereitung
- ▶ Aufzeigen von Möglichkeiten zur weiteren Verwertung von Abschnitten oder Schalen (z.B. bei Gemüse, Fleisch)
- ▶ Arbeiten nach festgelegten Rezepturen
- ▶ Speisekomponenten weitestgehend einzeln zubereiten (Sauce und Gemüse getrennt)
- ▶ Garpunkte der Speisen auf die Ausgabeform (z.B. Buffet) abstimmen
- ▶ Verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln pflegen
- ▶ Tägliches Handeln reflektieren und auf Verbesserungspotential überprüfen

Umweltrelevanz

Die Umweltbelastungen durch Lebensmittelabfälle sind insbesondere für den Bereich des Außer-Haus-Konsums erheblich. Laut den Ergebnissen einer UBA-Studie entstehen durch 100 Personen die folgenden Umweltbelastungen durch die entsprechenden Lebensmittelabfälle im Außer-Haus-Verzehr.

Umweltbelastung durch Lebensmittelabfälle (Bezugsgröße 100 Personen)



Quelle: Umweltbundesamt