

## Fact Sheet

### Verzehr – für Caterer, Küchenpersonal und Servicepersonal

#### Kurzfassung

Der gute Geschmack der Speisen bildet die Grundlage zur Vermeidung von Lebensmittelresten auf den Tellern. Durch die zielgerichtete Information der Gäste über die Zusammenstellung der Speisen und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen wird die Wahrscheinlichkeit für einen wertschätzenden Umgang mit den Speisen erhöht. Während der Speisenausgabe sollte fortlaufend beobachtet werden, was bevorzugt gegessen wird und was eher liegen bleibt. Dies unterstützt einerseits die Einschätzung des fortlaufenden Bedarfs und ist andererseits wichtig für den späteren Abgleich mit der kalkulierten Menge zur Auswertung des Caterings und der Bildung von Erfahrungswerten.



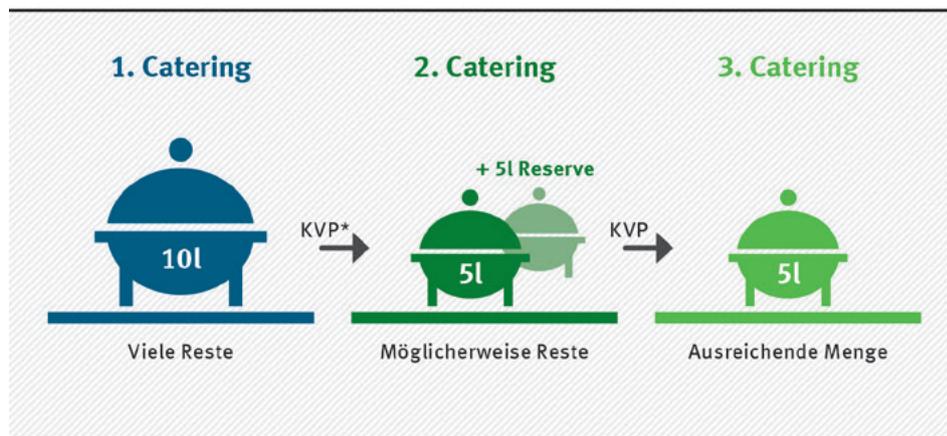
#### Praktische Vorgehensweise

- ▶ Geschmack der Speisen überprüfen
- ▶ Gäste über das Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen informieren
- ▶ Verzehr der Gäste stichprobenartig erfassen
- ▶ Einschätzen des fortlaufenden Bedarfs an Speisen
- ▶ Bedarfsorientiertes Nachbestücken der Speisenausgabe
- ▶ Festhalten der ungefähren Verzehrsmengen und später Abgleich mit der kalkulierten Menge

#### Umweltrelevanz

Anhand der Erfassung der ungefähren Verzehrsmengen der Gäste und der übrig gebliebenen Lebensmittelabfälle können Informationen über angemessene Speisemengen gewonnen und über einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess für zukünftige Caterings angepasst werden (Reduktion von Lebensmittelabfällen).

### Reduktion von Lebensmittelabfällen



\*KVP (Kalkulierte Verzehrportion)

Quelle: Umweltbundesamt