

Lagerung

- Richtige Lagerung um die Lebensdauer zu erhöhen
- Welche Geräte machen Sinn? z. B. Vakuumierer, TK, luftdichte Gläser, etc.
- Jeden Tag verderbliche Lebensmittel checken:
 1. schlecht gewordene LM entsorgen
 2. „Kurz vor Knapp“-LM sofort verarbeiten (Kochen+Vakuumieren oder Einfrieren/ Einlegen/ Einkochen/ Trocknen/ Dörren/ Fermentieren)

NO FOOD WASTE

Einkauf

- Schwemmen beachten- den Lieferanten danach fragen
- Gerettete Lebensmittel einkaufen (etepetete, Querbeet, Sirplus,..)

Produktion

NO FOOD WASTE

- Menü und Lieferung so planen, dass Leichtverderbliches direkt verarbeitet wird
- Möglichst kleine Karte
- Verpackungen komplett leeren (10% Verlust)
- Sparsam Schälen bzw. nur wenn nötig (→ Bio)
- „Allerlei“- Teller/ „Surprise“- Teller
- Bei Tellerrücklauf kleinere Portionen
- Auflauf oder Eintopf (am Ende der Woche) als Resteverwerter
- Reste kreativ verwerten: Risotto- Arrancini, Hülsenfrüchte/Reis- Bratlinge, Gemüsereste- Quiche,...
- Mehr- Gänge- Menüs und Buffets gut kalkulieren, bzw. lieber nachlegen

NO FOOD WASTE

Kommunikation

- ♦ Wichtig – Sowohl mit den Gästen als auch mit den Mitarbeitern.
Alle als Teil der Problemlösung mit einbeziehen!