

CHECKLISTE ZUR VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN

Mögliche Maßnahmen für die Gemeinschaftsverpflegung

Initiative United Against Waste, Juli 2024

ABFÄLLE BEOBACHTEN UND ANALYSIEREN

- ❑ **Abfall laufend erheben und mit ähnlichen Betrieben vergleichen:** Im Programm [MONEYTOR](#) den Lebensmittelabfall mit Küchenbetrieben aus ganz Österreich vergleichen – ohne dauerndes Messen und Wiegen
- ❑ **Reste in der Essensausgabe und am Buffet bei Küchenschluss beobachten:** die Ausgabetheke und das Buffet bei Küchenschluss abfotografieren; nach 2 bis 3 Wochen die Bilder auswerten, Gewicht der Reste in den Gebinden schätzen und mit der Gesamtausgabemenge vergleichen
- ❑ **Tellerretouren für 2-3 Wochen wiegen; analysieren,** welche Bestandteile häufig übriggelassen werden; Angebotsplanung auf dieser Basis adaptieren

PLANUNG UND ANGEBOT VERBESSERN

- ❑ **Genauerer (Vor)Bestellprozess:** Aktives Abfragen der Essenwünsche und tagesgenaues Aktualisieren, um Änderungen zu berücksichtigen; automatische und unverändert fortlaufende Anforderungen vermeiden
- ❑ **Überproduktion vermeiden:** Bedarfsplanung anhand von Erfahrungswerten steuern und Faktoren wie Wochentage, Feiertage, Wetterlage berücksichtigen; Essen in Chargen produzieren bzw. regenerieren (Cook & Chill); Rezepturen genau einhalten!
- ❑ Gerichte in **unterschiedlichen Portionsgrößen** (groß – mittel – klein) anbieten; Standardportionsgrößen tendenziell reduzieren
- ❑ **Wählen statt ganzer Menüs:** Stammkund:innen Gänge oder einzelne Komponenten zur Wahl anbieten – statt oder neben dem Menü-Angebot
- ❑ **Auf Buffetsystem umstellen:** im Restaurant (Raumkapazitäten!) auf ein Buffetsystem umstellen; Auswahl und Portionsgrößen steuern Gäste selbst

ESSENSAUSGABE UND BUFFET

- ❑ **Große Puffer vermeiden – nicht immer alles bis zum Schluss:** Wenn fallweise etwas vor Küchenschluss ausgeht, Alternativen anbieten.
- ❑ **Präzises Schöpfen** mit dem richtigen Portionier-Werkzeug beim Tablettieren und der Essensausgabe; wiederholtes Testverwiegen
- ❑ **Abfragen der Essenswünsche** um Sonderwünsche (kleiner, größer, andere Beilage...) nach Möglichkeit zu berücksichtigen
- ❑ **Zubereitung frisch vor Ort** z.B. durch Front Cooking
- ❑ **Buffets richtig bestücken:** gegen Schluss nur mehr kleinere Gebinde z.B. für Salat/Suppe einsetzen; generell eher kleinere Gebinde nutzen und dafür öfters nachbestücken; vorportionieren in „kleinen Happen“ (z.B. bei Süßspeisen)

MITARBEITER:INNEN UND GÄSTE GEWINNEN

- ❑ **Wertschätzung für Essen und Küche fördern:** regionalen, saisonalen und biologischen Einkauf bewerben; Küche und Küchenteam präsentieren
- ❑ **Gästeinformation zur Verfügbarkeit der Speisen:** aktive Information, dass nicht immer alle Angebote bis zum Schluss verfügbar sein können
- ❑ **Nachnehmen, statt Teller mit (zu) großen Augen beladen:** Gästen die Möglichkeit bieten, am Buffet bei Bedarf einen Nachschlag zu holen
- ❑ **Regelmäßige Abstimmungstreffen:** Das Thema Lebensmittelabfall in Meetings der Schlüsselpersonen im Betrieb verankern, Defizite und Fortschritte besprechen, gemeinsam Maßnahmen initiieren und ausrollen
- ❑ **Mitarbeiter:innen sensibilisieren und einbinden:** das Personal in der Küche und im Bestellwesen für das Thema Lebensmittelabfall sensibilisieren und schulen; einladen eigene Ideen zur Abfallvermeidung einzubringen
- ❑ **Verantwortliche:r und Multiplikator:in:** Eine:n oder mehrere Beauftragte für Lebensmittelabfallvermeidung im Team bestimmen und [ausbilden](#).

WENN DOCH ETWAS ÜBRIG BLEIBT...

- ❑ **Wiederverwertung:** Speisen am nächsten Tag als „Restgerichte“ anbieten oder aus bestimmten Komponenten neue Gerichte zaubern
- ❑ **Haltbarmachen:** Überproduktion aus Frischküchen vakuumieren bzw. einfrieren und für eine spätere Verwendung bereithalten
- ❑ **Mitnahmeboxen** wie z.B. die [TafelBox](#) oder die [Genussbox](#) aktiv anbieten
- ❑ **Weitergabe an soziale Einrichtungen:** nicht ausgegebene Speisen als Spende an eine soziale Einrichtung (z.B. im Obdachlosenbereich) weitergeben, idealerweise in räumlicher Nähe zum Küchenbetrieb