

Lösungsansätze Gastronomie

Hilfestellung	Lösungsansätze
<ul style="list-style-type: none"> Nennt Möglichkeiten, welche die Küche eines Restaurants hat, um Lebensmittelabfälle zu vermindern. 	<ul style="list-style-type: none"> <i>Alles verwerten und sparsam rüsten</i> Bei den Lebensmitteln sollten alle essbaren Teile verwertet werden. Durch vielfältige Zubereitungsmethoden kann man eine optimale Nutzung der Lebensmittel erreichen <i>Wiederverwertung</i> Um Lebensmittel wieder zu verwerten, ist es von Bedeutung sie getrennt zu kochen und nicht vergessen, Reste sind nicht gleich Abfall. <i>Resteküche</i> Wenn man Kochüberschüsse oder allgemein Reste hat, kann man aus ihnen noch schmackhafte Menus zaubern. Wenn die Ideen für Rezepte fehlen, gibt das Internet gerne Auskunft. Durch eine korrekte Aufbewahrung kann man die Reste ohne Problem lagern bis zur Wiederverwertung.
<ul style="list-style-type: none"> Auf was müssen die Köche achten bei der Mengenplanung? Welche Faktoren spielen vielleicht auch eine Rolle in der Mengenplanung einer Küche? 	<ul style="list-style-type: none"> <i>Mengenplanung</i> Die Köche sollten die Mengenangaben der Rezepturen einhalten und lernen die richtige Menge einzuschätzen anhand von Erfahrungen, dem Wetter, Anlässen etc. Folglich ist ein Vorausdenken, welches die Bedürfnisse der Gäste sein könnten an dem jeweiligen Tag, unumgänglich.
<ul style="list-style-type: none"> Mache dir Gedanken, wie die Mitarbeitenden im Service einen Beitrag zur Verminderung leisten können. 	<ul style="list-style-type: none"> <i>Kommunikation</i> Durch die Kommunikation zwischen dem Service und der Küche, kann eine bessere Einschätzung der Mengen stattfinden. So kann der Service z.B. berichten bei welchen Gerichten durchschnittlich viele Reste auf den Tellern bleiben (So kann man z.B. Schöpfportionen anpassen).

<ul style="list-style-type: none"> • Welche Veränderungen könnte man in der Speisekarte vornehmen? 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Portionsgrössen</i> Die Speisekarten sollten vermehrt die Wahl anbieten von verschiedenen Portionsgrössen.
<ul style="list-style-type: none"> • Bestehen Optionen, nicht verarbeitete Lebensmittel weiterzugeben? 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Weitergabe der Reste</i> Die Reste, welche vor Ort nicht mehr wiederverwertet werden kann, können dem Personal oder an karitative Einrichtungen wie die Schweizer Tafel weitergegeben werden.¹
<ul style="list-style-type: none"> • Welche Alternative zum Kehrrecht gibt es für organische Abfälle? 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Biogasanlagen</i> Die Entsorgung der organischen Abfälle mit dem Kehrrecht ist ökologisch nicht sinnvoll. Mit der zunehmenden Verbreitung von Biogasanlagen wäre die Einsammlung der Abfälle zur energetischen Nutzung logistisch leicht zu bewerkstelligen und nicht mit Mehrkosten verbunden.
<ul style="list-style-type: none"> • Überlege dir eine Variante, wie man mit Speiseresten von Gästen umgehen könnte. Beachte aber, dass man daraus keine Restespeisen für weitere Gäste herrichten kann. 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Speisereste für zu Hause</i> In den USA ist es schon üblich, dass man seine Speisereste in einem mitgebrachten Behälter für den späteren Verzehr aufbewahrt.² Hier in der Schweiz haben viele Gäste Hemmungen die Reste mit nach Hause zu nehmen. Daher wäre es wichtig, diese Hemmschwelle der Gäste zu senken und den Gästen direkt ein Angebot machen, sich die Reste einpacken zu lassen.
<ul style="list-style-type: none"> • Überlege dir einige Punkte, was bei der Lagerung der Lebensmittel zu beachten ist. 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Fachgerechte Lagerungsbedingungen</i> Für die optimale Lagerung, sollte man darauf achten, dass alle Produkte dort aufbewahrt werden, wo sie am längsten frisch bleiben können. • <i>System und Ordnung</i> Hat man Ordnung und System in seiner Lagerung, ist garantiert, dass die Lebensmittel optimal aufbewahrt sind. Die Lager der Gastrobetriebe werden weitaus grösser sein, als jener der

	<p>privaten Haushalte. Daher ist es von enormer Bedeutung, dass der Betrieb genau Bescheid weiss über seine Ware (z.B. Anzahl, Haltbarkeitsdaten etc.). Mit sichtbaren Listen und guten Kommunikation, sollten die Informationen für alle Mitarbeiter erkennbar sein.³</p>
<ul style="list-style-type: none"> Was ist zum Haltbarkeitsdatum zu bemerken? 	<ul style="list-style-type: none"> <i>Haltbarkeitsdatum</i> Die genauen Definitionen des Haltbarkeitsdatums sollten allen Mitarbeitern bekannt sein. So kann man vermeiden, dass noch geniessbare Ware im Müll landet aus Missverständnis. Doch darf man nicht vergessen, dass der Gastrobetrieb das Ablaufdatum strikter einhalten muss als der Private Haushalt, zumal er die Verantwortung für das Wohl der Gäste trägt.
<ul style="list-style-type: none"> Welche Möglichkeiten zur Vermeidung späterer Verschwendung gibt es beim Einkauf der Lebensmittel? 	<ul style="list-style-type: none"> <i>Saisonal und regionale Menus</i> Bei der Zusammenstellung des Speiseplans sollte man möglichst viele Menus anbieten, deren Produkte saisonal und regional eingekauft werden können. Am besten wäre es natürlich die Produkte direkt bei einem Bauern zu beziehen. Folglich könnte man die Verluste einsparen, die bei der Zwischenstufe anfallen würden (z.B. die Aussortierung der Lebensmittel wegen der Handelsnorm). <i>Lieber Frisch!</i> Leicht verderbliche Waren sollten immer möglichst frisch eingekauft werden und nach genauer Kalkulation der Menge für die Speiseplanung.⁴

Quellen: Sämtliche Quellen stammen aus der Masterarbeit von Beretta

¹ <https://www.zugutfuerdietonne.de/presse/pressemitteilungen/meldung/gastronomie-kann-wichtigen-beitrag-leisten-zur-reduzierung-von-lebensmittelabfaellen/14.08.12>

² <http://tastethewaste.com/article/20101020-Lebensmittel-Mll-im-Alltag-vermeiden> 08.08.2012

³ <https://www.zugutfuerdietonne.de/was-kannst-du-dagegen-tun/besser-lagern/aufbewahrung/17.08.12>

⁴

http://www.bmelv.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Checkliste_DEHOGA_Lebensmittela_bfaelle.pdf?__blob=publicationFile/22.08.12