

Checkliste

Energie-Einsparung

Oft schleichen sich Routinen in den Arbeitsalltag ein, die unbewusst einen erheblichen Mehrverbrauch an Energie in der Küche verursachen. Wichtige Ansatzpunkte zur Energie-Einsparung liegen in der Energiebuchhaltung, im effektiven Bedienverhalten von Geräten und in der Ausstattung der Küche. Allein durch die Nutzung energieeffizienter Küchengeräte und die angemessene Auslastung der Küchengeräte lässt sich viel Energie einsparen.

1. Energiebuchhaltung

	erfüllt	nicht erfüllt
Energieverbrauch in der Küche regelmäßig überprüfen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Strom- und Wärmeverbrauch in der Küche separat erfassen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verbrauchszähler regelmäßig ablesen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	→	von 3 Kriterien erfüllt

2. Bedienverhalten

	erfüllt	nicht erfüllt
Großgeräte (z. B. Wärmebecken oder Spülmaschinen) bedarfsgerecht einschalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Großgeräte (z. B. Wärmebecken oder Spülmaschinen) bedarfsgerecht abschalten (inkl. einzelner Geräte, die zu einem Verbund zusammengeschlossen sind).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wärmebecken, Kochtöpfe etc. während der Aufheizphase mit einem Deckel verschließen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gargeräte effizient bestücken und auslasten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Großgeräte (z. B. Wärmebecken oder Spülmaschinen) mit warmem statt kaltem Wasser befüllen bzw. an das Warmwasser anschließen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	→	von 5 Kriterien erfüllt

3. Ausstattung

	erfüllt	nicht erfüllt
Effiziente Leuchtmittel in Bereichen wählen, in denen mehrere Stunden pro Tag die Beleuchtung brennt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bewegungsmelder in Nebenräumen wie Kühl- und Lagerräumen oder Toiletten installieren (bedarfsgerechtes An- und Abschalten der Leuchtmittel).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kühlgeräte angemessen auslasten, die Soll-Temperatur richtig einstellen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Großküchengeräte entsprechen dem aktuellen Energieeffizienzstandard.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	→	von 4 Kriterien erfüllt

4. Leistungsoptimierung

	erfüllt	nicht erfüllt
Intelligentes Lastenmanagement einsetzen, um unnötige Stromspitzen und somit hohe Stromkosten zu vermeiden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organisatorische Maßnahmen zur Energie-Einsparung (z. B. feste Betriebszeiten) einführen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	→	von 2 Kriterien erfüllt
	→	von 14 Kriterien erfüllt

Checkliste CO₂-Reduktion

Die Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln benötigt Energie und verursacht CO₂-Emissionen. Kriterien wie die Herkunft, Saisonalität, Produktionsweise und der Verarbeitungsgrad eines Lebensmittels bestimmen, wie hoch der CO₂-Fußabdruck eines Lebensmittels ist. Die Gesamtmenge an CO₂-Emissionen (kg), die ein Lebensmittel pro Kilogramm während seines Lebenszyklus verbraucht, wird in Form des sog. CO₂-Fußabdrucks dargestellt. Mit einer gezielten Warenbeschaffung und dem bevorzugten Einsatz von regionalen, saisonalen und wenig vorverarbeiteten Lebensmitteln kann der CO₂-Eintrag in Ihrer Küche deutlich reduziert werden.

1. Warenbeschaffung

	erfüllt	nicht erfüllt
Warenwirtschaftssystem nutzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf die Herkunft der Lebensmittel achten, ggf. beim Lieferanten nachfragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regionale Lebensmittel mit kurzen Transportwegen bevorzugen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saisonale Lebensmittel bevorzugen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	→	von 4 Kriterien erfüllt

2. Produktion und Küche

	erfüllt	nicht erfüllt
Frische und wenig vorverarbeitete Lebensmittel bevorzugt verwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Den Einsatz von Fleisch moderat halten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Angebot an vegetarischen und veganen Menüs erhöhen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saisonale Spezialitätenwochen durchführen (z. B. saisonaler und regionaler Spargel).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Heimischen Süßwasserfisch neben Meeresfisch mitberücksichtigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	→	von 5 Kriterien erfüllt

3. Speiseplan

	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplanänderungen den Gästen offen kommunizieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Gäste über den Zusammenhang von Ernährung und CO ₂ -Emission sowie über die Maßnahmen zur Reduktion der CO ₂ -Emission informieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	→	von 2 Kriterien erfüllt
	→	von 11 Kriterien erfüllt

Checkliste

Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (1)

Durch eine optimierte Einkaufsplanung und Speiseplanerstellung sowie eine effiziente Gestaltung der Produktionsabläufe in Ihrer Küche kann die Menge an Lebensmittelabfällen deutlich reduziert werden. Eine gute Planung verhindert Überproduktion und die Verschwendung von Lebensmitteln. Zum Beispiel bietet das Kassensystem eine gute Möglichkeit, Entwicklungen der Verkäufe und Besonderheiten bei den Besucherzahlen nachzuvollziehen. Diese Informationen können für eine effektive Speiseplangestaltung und Mengenkalkulation genutzt werden. Wichtig ist auch eine gute Kommunikation zwischen den einzelnen Mitarbeitern und mit den Gästen, um auf das Problem der Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen und alle Beteiligten für Lösungsansätze zu motivieren.

1. Kassensystem

	erfüllt	nicht erfüllt
Kassensystem einsetzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Im Kassensystem möglichst viele Gerichte und Komponenten differenziert aufnehmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Art des Menüs auch bei Barzahlern dokumentieren und erfassen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Personal kann das Kassensystem richtig bedienen und erhält regelmäßig Schulungen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	→	von 4 Kriterien erfüllt

2. Planung

	erfüllt	nicht erfüllt
Speiseplan in regelmäßigen und überschaubaren Zeitabständen erstellen, um auf saisonale Schwankungen in der Lebensmittelverfügbarkeit besser reagieren zu können.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Speiseplan regional und saisonal gestalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wünsche der Essensteilnehmer in der Speiseplangestaltung berücksichtigen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf ein Angebot achten, bei dem es möglich ist, Komponenten untereinander zu tauschen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Portionsgrößen regelmäßig überprüfen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kalkulation der produzierten Portionen eher knapp halten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anzahl der Menüs und Gerichte des Speiseplans regelmäßig hinterfragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	→	von 7 Kriterien erfüllt

3. Kalkulation

	erfüllt	nicht erfüllt
Besonderheiten bei den Besucherzahlen dokumentieren (z. B. Schulferien, Feiertage).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geplante Produktionsmenge mit tatsächlichen Verkaufszahlen regelmäßig vergleichen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Überproduktionen genau dokumentieren und in die Kalkulation miteinbeziehen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	→	von 3 Kriterien erfüllt

Checkliste

Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (2)

4. Einkauf

	erfüllt	nicht erfüllt
Die Kalkulation der Einkaufsmenge richtet sich nach den Portionsgrößen (je nach Einrichtungstyp wie Kita, Schule, Senioreneinrichtung unterschiedlich).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Einkaufsmenge richtet sich nach der Rezeptkalkulation pro Person und der Anzahl der erwarteten Portionen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei Lieferungen regelmäßig Liefermenge und Reste abfragen, benötigte Mengen anpassen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	→	von 3 Kriterien erfüllt

5. Produktion

	erfüllt	nicht erfüllt
Küchenausstattung sinnvoll an Produktionsmenge anpassen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produktion eher knapp halten, bei Bedarf nachproduzieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lebensmittel sinnvoll einplanen und weiter verarbeiten, sofern dies lebensmittelrechtlich erlaubt ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unverarbeitete oder gegarte Lebensmittel nach der Verwendung sachgerecht lagern und kühlen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf Tellerreste achten und diese analysieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Besonderheiten der Essensteilnehmer in speziellen Einrichtungen (Kita, Senioreneinrichtungen) beachten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	→	von 6 Kriterien erfüllt

6. Ausgabe

	erfüllt	nicht erfüllt
Täglich mit den Mitarbeitern der Ausgabe über Portionsgrößen sprechen (Kellenplan einführen und erläutern).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salatbuffets bedarfsgerecht nachfüllen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kleinere Ausgabebehälter verwenden und Essen vermehrt nachlegen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Essen nicht vorportionieren, Ausgabe erfolgt nach Bedarf.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Portionsgrößen mit den Gästen absprechen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	→	von 5 Kriterien erfüllt

7. Gast

	erfüllt	nicht erfüllt
Gästen Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung erklären.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gäste um Rückmeldung zu den angebotenen Speisen bitten und Wünsche der Gäste abfragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	→	von 2 Kriterien erfüllt
	→	von 30 Kriterien erfüllt