

Impulse

Verantwortungsbewusst einkaufen und planen

Um unnötige Lebensmittelabfälle zu vermeiden, können Sie in Ihrer Küche bei der Lebensmittelbeschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung viele Punkte berücksichtigen:

- Erstellung eines mehrwöchigen Speiseplans
- Lebensmittellieferungen zu festgelegten, regelmäßigen Terminen, frische Lebensmittel ggf. täglich
- Bevorzugung von saisonalen Produkten und Produkten von regionalen Erzeugern
- Ausschließliche Bestellung tatsächlich notwendiger Lebensmittelmengen (nicht von Rabattaktionen verleiten lassen)

Hinweis

Die Fragen dienen als Impuls, um das Thema verantwortungsbewusstes Einkaufen bei Ihnen im Team zu diskutieren. Sie können diese mündlich besprechen oder Ihre Überlegungen auf Papier festhalten.



© Gorodenkoff – stock.adobe.com

1

Wie ist bei uns die Speisenplanung geregelt? Wer ist bei uns für die Speisenplanung verantwortlich?

2

Für welchen Zeitraum erstellen wir in der Regel unseren Speiseplan?

3

Was läuft bei unserer Speisenplanung gut? In welchen Bereichen unserer Speisenplanung läuft es weniger gut? Wie können wir unsere Speisenplanung verbessern?

4

Inwiefern berücksichtigen wir die Wünsche unserer Gäste bei der Speisenplanung?

5

Woher beziehen wir unsere verwendeten Lebensmittel? Welche unserer Produkte stammen aus unserer Region?

6

Welche weiteren Produkte können wir aus unserer Region beziehen?

Impulse

Richtige Lagerung der Lebensmittel

Um Lebensmittel lange frisch zu halten und ein schnelles Verderben zu verhindern, ist es wichtig, sie richtig zu lagern. Kontrollieren Sie schon bei der Warenannahme die Temperatur des Lebensmittels und führen Qualitätschecks durch. Die Kühlkette muss bei kühlpflichtigen Lebensmitteln durchgehend aufrechterhalten werden. Beim Auffüllen von Vorräten sollten Sie immer die neueren Lebensmittel oder die Produkte mit längerem Haltbarkeitsdatum im Kühlhaus oder Trockenlager nach hinten stellen (First In- First Out-Prinzip).

Lagern Sie die Lebensmittel dabei entsprechend ihrer geeigneten Lagertemperatur entweder im Kühl- oder Tiefkühlraum oder im Trockenlager. Das Trockenlager ist dabei kühl und dunkel zu halten. Lebensmittel sollten nicht direkt auf dem Boden oder offen gelagert werden, um Verunreinigungen zu vermeiden. Idealerweise werden die Lebensmittel anhand von Prüfprotokollen mindestens einmal im Monat auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überprüft. Hier kann es von Vorteil sein, einen Ansprechpartner bzw. einen Lagerverantwortlichen zu benennen. Regelmäßige Schulungen für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zum Thema Lagerhaltung unterstützen dabei zusätzlich.

Angebrochene Lebensmittel sollten ordnungsgemäß umgefüllt, verschlossen und beschriftet werden, um Verderb und Schädlingsbefall vorzubeugen. Erwärmte Lebensmittel aus der Produktion sollten Sie zur Aufbewahrung vorschriftsgemäß und sachgerecht abkühlen lassen, verpacken, verschließen und für jeden sichtbar und umfassend beschriften.



©Andy – stock.adobe.com

Hinweis

Die Fragen dienen als Impuls, um das Thema Lagerung von Lebensmitteln bei Ihnen im Team zu diskutieren. Sie können diese mündlich besprechen oder Ihre Überlegungen auf Papier festhalten.



1

Welche Lebensmittel bewahren wir im Trockenlager auf? Welche Lebensmittel müssen im Kühlraum/ Kühlschranks aufbewahrt werden?

2

Welches sind die optimalen Lagertemperaturen der einzelnen Waren z. B. bei Bananen/ Kartoffeln/ Konserven/ Gewürzen/ Fleischwaren?

3

Worauf müssen wir beim Kühlprozess von erwärmten Speisen achten?

4

Welche Hygienestandards sind uns besonders wichtig? Werden diese auch von unseren Lieferanten eingehalten?

Impulse

Lebensmittelverschwendung in der Produktion und Speisenausgabe

Überall dort, wo Lebensmittel eingekauft, zubereitet und verkauft werden, entstehen auch Lebensmittelabfälle. Diese werden grundsätzlich unterschieden in:

- vermeidbare Abfälle, die zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung noch uneingeschränkt genießbar gewesen wären
- teilweise vermeidbare Abfälle, die aufgrund von unterschiedlichen Verbrauchergewohnheiten entsorgt werden (z.B. Schalen von Obst und Gemüse)
- unvermeidbare Abfälle, die überwiegend nicht essbare Lebensmittelbestandteile enthalten (z.B. Bananenschalen oder Knochen)

Einfache Tipps können Ihnen helfen, um den Anteil vermeidbarer Lebensmittelabfälle zu reduzieren und somit Lebensmittelverschwendung zu vermeiden:

- Anpassung der Produktionsmengen entsprechend der erwarteten Gästezahlen, bei Bedarf nachproduzieren
- Optimierung des Produktionsablaufs
- Verwendung kleinerer Ausgabehälter und vermehrtes Nachlegen der Speisen
- Bedarfsgerechtes Nachfüllen des Salatbuffets

Hinweis

Die Fragen dienen als Impuls, um das Thema Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bei Ihnen im Team zu diskutieren. Sie können diese mündlich besprechen oder Ihre Überlegungen auf Papier festhalten.



Impulse Haltbarkeit von Lebensmitteln

Häufig werden Lebensmittel weggeworfen, weil das MHD abgelaufen ist. Das MHD ist allerdings kein Wegwerfdatum. Es beschreibt, bis zu welchem Datum ein Lebensmittel bei richtiger Lagerung mindestens seine Produkteigenschaften behält. Nach Ablauf des MHDs muss das Lebensmittel nicht entsorgt werden, sondern kann an karitative Einrichtungen wie die Tafel oder Foodsharing weitergegeben werden. Dies ist möglich, wenn Sie sich als Verpflegungseinrichtung davon überzeugen, dass das Lebensmittel sicher ist. Die Verantwortung über die Sicherheit der Ware im Falle einer Weitergabe liegt bis zur Annahme der Lebensmittel durch die soziale Einrichtung uneingeschränkt bei Ihnen.¹

Leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch weisen dagegen ein Verbrauchsdatum auf. Es beschreibt, bis zu welchem Datum das Lebensmittel verbraucht sein sollte. Nach Ablauf des Verbrauchsdatums müssen die Lebensmittel entsorgt werden, da sie sonst zum Beispiel durch Salmonellen gesundheitsschädlich sein können.

Trockene Lebensmittel wie zum Beispiel Reis oder Nudeln und Lebensmittel, die viel Zucker oder Salz enthalten, sind lange haltbar. Bei Gewürzen und Gewürzmischungen hängt die Haltbarkeit von den Inhaltsstoffen und der Verarbeitung ab. Ungemahlene Gewürze wie Pfefferkörner oder Wacholderbeeren halten sich länger als gemahlene. Wichtig bei den genannten Lebensmitteln ist, dass sie geschützt vor Licht, Luft und Feuchtigkeit gelagert werden, um Verderb und Aromaverlust zu vermeiden.

1. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.) (2018): Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen. Rechtliche Aspekte.



©Christian Herr – zweiblick

Hinweis

Die Fragen dienen als Impuls, um das Thema Haltbarkeit von Lebensmitteln bei Ihnen im Team zu diskutieren. Sie können diese mündlich besprechen oder Ihre Überlegungen auf Papier festhalten.

1

Worin unterscheiden sich MHD und Verbrauchsdatum?

2

Wie lange dürfen wir rohes Geflügelfleisch nach Ablauf des Verbrauchsdatums noch verwenden?

3

Dürfen wir Lebensmittel nach Ablauf des MHDs noch verarbeiten bzw. an Gäste ausgeben oder an karitative Einrichtungen weitergeben? Worauf müssen wir bei der Weitergabe von Lebensmitteln an karitative Einrichtungen achten?

4

Wie stehen wir zu der Weitergabe von Lebensmitteln an karitative Einrichtungen?

Impulse

Resteverwertung im Produktionsablauf

Wenn Lebensmittelreste entstehen, müssen diese nicht in die Tonne wandern. Ausgenommen sind Teller- und Buffetreste. Die Lebensmittel sollten sinnvoll eingeplant und Reste weiterverarbeitet werden, sofern das lebensmittelrechtlich erlaubt ist und Hygienevorschriften unbedingt eingehalten werden. So dürfen zum Beispiel Speisen, die bereits in der Ausgabe oder auf einem Buffet lagen, nicht wieder zurück in die Küche genommen und weiterverarbeitet werden.²

Die Ansätze „Leaf to Root“ und „Nose to Tail“ beschreiben, wie pflanzliche und tierische Produkte restlos verwertet werden können. Bei Obst und Gemüse werden auch Schalen, Strünke oder Blätter verarbeitet. Bei tierischen Produkten wird das komplette Tier vom Schwanz bis zur Nasenspitze verwendet. Beide Ansätze reduzieren den Anteil von Lebensmittelresten und schonen letztendlich nicht nur Ressourcen, sondern sparen Geld und fördern die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens.

2. Umweltbundesamt (Hrsg.) (2016): Leitfaden: Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering.



©Christian Herr – zweiblick

Hinweis

Die Fragen dienen als Impuls, um das Thema Resteverwertung zu diskutieren. Sie können diese mündlich besprechen oder Ihre Überlegungen auf Papier festhalten.

1

Wie können wir im Betrieb sinnvoll mit Lebensmittelresten umgehen? Wo können wir Lebensmittelreste sinnvoll einsetzen?

2

Welche übriggebliebenen Lebensmittel bzw. Bestandteile von Lebensmitteln sind aus hygienischer Sicht unbedenklich und können daher von uns ohne Weiteres verwendet werden?

3

Welche Ideen haben wir, um typische Lebensmittel wie Semmel vom Vortag oder Obst mit braunen Stellen zu verarbeiten?

4

Diskutieren Sie, ob es Sinn macht, pauschal zum Beispiel 50 Essen mehr am Tag zu produzieren. Können bei uns Mahlzeiten evtl. vorbestellt werden?