

Checkliste

Wo können Sie in Ihrem Betrieb Lebensmittelabfälle vermeiden?



Verschwendung verstehen – Verschwendung vermeiden. In allen Bereichen!

Lebensmittel sind kein Abfall. Die Vermeidung oder Reduzierung von Nahrungsmittel-Verschwendung ist eine der großen Herausforderungen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. In der ganzen Welt und für die ganze Welt. Allein in Deutschland werden jedes Jahr knapp 11 Millionen Tonnen Nahrung weggeworfen – Tendenz steigend. Der größte Anteil der Lebensmittelabfälle entsteht in Privathaushalten. Die Food Service Branche ist an der Gesamtabfallmenge mit 17 % beteiligt – was 1,9 Millionen Tonnen entspricht.

Um im Food Service Markt Lebensmittelverschwendung aktiv anzugehen, hat Unilever Food Solutions die Initiative „United Against Waste“ ins Leben gerufen. Ziel der Initiative ist es, konkrete Lösungen zu entwickeln und anzubieten, um in Zukunft die Mengen der weggeworfenen Lebensmittel zu reduzieren.

Und wie steht es in Ihrem Betrieb mit Lebensmittelabfällen? Diese Checkliste gibt Ihnen einen Überblick, in welchen Bereichen entlang der Prozesskette Sie unnötige Abfälle vermeiden und damit bares Geld sparen können.

Einfach das auf Sie zutreffende Feld ankreuzen und die Punkte zusammenzählen:		Ja	Teilweise/ in Planung	Nein
Planung	Punkte	2	1	0
1. Erstellen Sie regelmäßig eine Menü- und Speiseplanung?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Beziehen Sie Erfahrungswerte aus bisherigen Entwicklungen mit ein?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Berücksichtigen Sie Urlaubszeiten und eine saisonbedingte Schwankung bei den prognostizierten Gästezahlen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Behalten Sie den Veranstaltungskalender mit allen Messen, Tagungen, Events Ihrer Umgebung im Auge?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Punkte gesamt ____		
Einkauf	Punkte	2	1	0
1. Gibt es einen Hauptverantwortlichen für den Einkauf?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Verwenden Sie eine übersichtliche Einkaufsliste oder eine Software, die die Wareneinsatzkalkulationen erleichtert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Kalkulieren Sie Ihre Lebensmittelmengen bei der Speiseplanung genau und bestellen Sie bedarfsgerecht?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Sind zu jedem Zeitpunkt Bestand und Warenfluss überschaubar?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Punkte gesamt ____		
Lieferant	Punkte	2	1	0
1. Bietet Ihr Lieferant variable Abnahmemengen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Liefert er auch kurzfristig und flexibel bzw. just in time?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Hat er regionale Produkte im Sortiment?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Garantiert Ihr Lieferant stets frische Ware, die möglichst lang haltbar ist?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Punkte gesamt ____		
Lagerung	Punkte	2	1	0
1. Ist eine lückenlose Kühlkette der Speisen und Lebensmittel sichergestellt und wird diese kontrolliert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Verwenden Sie übersichtliche Datumsetiketten und findet eine regelmäßige Prüfung des Mindesthaltbarkeitsdatums statt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Wenden Sie das First-in-First-out-Prinzip an, so dass ältere Ware zuerst verbraucht wird?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Setzen Sie ein strukturiertes Lagersystem ein, das z. B. Lebensmittel nach dem Verbrauch oder der Haltbarkeit kategorisiert und sortiert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		Punkte gesamt ____		

		Ja	Teilweise/ in Planung	Nein
Küche	Punkte	2	1	0
1. Findet ein sorgfältiger Umgang mit den Rohstoffen bei der Vorbereitung statt?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
2. Ist Ihr Mise en Place an die Gästewünsche, Prognose und Haltbarkeit angepasst?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
3. Bereiten Sie nur das vor, was Sie im Rahmen Ihrer Speiseplanung auch sicher brauchen?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
4. Setzen Sie Ihre Küchentechnik überlegt ein?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
		Punkte gesamt ____		
Controlling	Punkte	2	1	0
1. Legen Sie eine Obergrenze des Wareneinsatzes für einzelne Gerichte fest?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
2. Kontrollieren Sie Ihren Wareneinsatz?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
3. Nutzen Sie ein getrenntes Müllsystem für die Bereiche Lagerung, Mise en Place und Speisereste?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
4. Erfassen Sie Ihre Lebensmittelabfälle?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
		Punkte gesamt ____		
Mitarbeiter	Punkte	2	1	0
1. Sensibilisieren Sie Ihre Mitarbeiter für das Thema Lebensmittelverschwendung?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
2. Kennen Ihre Mitarbeiter die Vorteile eines guten Abfallmanagements?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
3. Verteilen Sie Aufgaben und Verantwortung auf mehreren Schultern?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
4. Fragen Sie Ihre Mitarbeiter nach Verbesserungsvorschlägen und beziehen Sie diese mit ein?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
		Punkte gesamt ____		
Angebot	Punkte	2	1	0
1. Bieten Sie Ihren Gästen unterschiedliche Portionsgrößen auf der Speisekarte?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
2. Ist Ihr Servicepersonal in der Kommunikation mit dem Tischgast gut geschult?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
3. Orientieren Sie sich beim Mise en Place nach externen Faktoren (z. B. Reservierungen, Wetter, Feiertagen, Wochenenden etc.)?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
4. Nutzen Sie innovative Produktionstechniken, um flexibel auf Nachfrageschwankungen reagieren zu können?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
		Punkte gesamt ____		
Speisekarte	Punkte	2	1	0
1. Beziehen Sie saisonale Zutaten mit ein und beachten Sie saisonbedingte Geschmacksvorlieben?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
2. Setzen Sie schnell verderbliche Ware in möglichst vielen Gerichten ein?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
3. Nehmen Sie ein Gericht bei geringer Nachfrage von der Karte?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
4. Verwenden Sie Standard-Rezeptkarten?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
		Punkte gesamt ____		
Wiederverwertung / Entsorgung	Punkte	2	1	0
1. Verwerten Sie auch vermeintliche Abfallprodukte, wie z. B. Gemüseabschnitte?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
2. Ziehen Sie die richtigen Schlüsse aus Ihren Speiseresten?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
3. Entsorgen Sie Ihre Lebensmittel nachhaltig, indem Sie sie z. B. zu Strom, Biodiesel oder Dünger recyceln lassen?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
4. Geben Sie Lebensmittelreste karitativen Einrichtungen?		<input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/>
		Punkte gesamt ____		
		Summe aller Punkte ____		

Lebensmittelverschwendung auf dem Prüfstand: Ihre persönliche Auswertung

- 0-30 Punkte:** In Ihrem Betrieb gibt es Verbesserungspotenzial in Sachen Lebensmittelverschwendung. Sie wollen das in Zukunft ändern? Bereits kleine Schritte und Veränderungen können viel bewirken. Fordern Sie das aktuelle Service-Paket von Unilever Food Solutions an und Sie werden sehen, wie Sie mit wenig Aufwand bereits erste Erfolge verzeichnen.
- 31-60 Punkte:** Sie sind auf einem guten Weg und tun schon einiges, um vermeidbare Abfälle zu reduzieren. Doch in einigen Bereichen können Sie durchaus noch etwas verbessern, damit weniger Lebensmittel in der Tonne landen. Beim Einkauf, in der Lagerverwaltung oder vielleicht bei der Personalschulung? Unser Service-Paket hilft Ihnen mit umfangreichem Know-how und unterstützendem Material Verschwendung zu verstehen – und zu vermeiden.
- 61-80 Punkte:** Gratulation! Sie machen eigentlich schon alles richtig und gehen in Ihrem Betrieb vorausschauend und sorgfältig mit Lebensmitteln um. Für den letzten Feinschliff lassen Sie sich von dem Lösungspaket von Unilever Food Solutions inspirieren und Sie sehen selbst, in welchen Bereichen Sie noch effizienter arbeiten können.

Ihre persönliche Unterstützung

„United Against Waste“ bietet zukunftsweisende Lösungen für einen nachhaltigeren, respektvolleren und auch wirtschaftlicheren Umgang mit Lebensmitteln im Food Service Markt.

Ein Beispiel aus der Praxis:

Unilever Food Solutions bietet ein umfangreiches Service-Paket, z.B.

- Eine Broschüre mit wertvollen Informationen zum Thema Lebensmittelverschwendung
- Analyse-Tools
- Motivationsplakate

Erfahren Sie mehr unter
www.unileverfoodsolutions.de



Jetzt Mitglied werden! Alle Informationen erhalten Sie unter **www.united-against-waste.de**

