



20 TIPPS

ZUR VERMEIDUNG VON
LEBENSMITTELABFÄLLEN,
DIE JEDER KÜCHENCHEF KENNEN SOLLTE





EINE REIHE HILFREICHER TIPPS

GESAMMELT VON DEN FACHLEUTEN UND
KUNDEN VON LEANPATH



VERÖFFENTLICHUNG VON LEANPATH.

LeanPath hat die erste clevere Lösung zur Erfassung von Lebensmittelabfällen in der Industrie entwickelt. Wir sind ein Team von Fachleuten, das sich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Food-Service-Sektor verschrieben hat. Zu unserem Kundenkreis gehören Hochschulen, Krankenhäuser, Firmenkantinen, Hotel, Casinos und Restaurants in den USA und weltweit. Wir sind davon überzeugt, dass die proaktive Ermittlung verschwendeter Lebensmittel Großküchen zum effizienten Arbeiten und dem Schutz der Umwelt motiviert und inspiriert und gleichzeitig Geld spart.



GEGRÜNDET: 2004 // Portland, OR, USA



VISION: Vermeidbare Lebensmittelabfälle abschaffen



MISSION: Abfallvermeidung bei Lebensmitteln leicht machen

REDAKTEURIN:

JANET HAUGAN

DIRECTOR OF MARKETING



Anmerkungen der Redaktion: Die in dieser Publikation enthaltenen Ideen umfassen bekannte Strategien aus der Praxis ebenso wie solche, die eher eigenwillig und kreativ sind. Einige scheinen naheliegend, trotzdem wollten wir keine Möglichkeit auslassen, die zur Abfallvermeidung beitragen könnte.

Die kreativen Tipps lassen sich nicht auf jeden Betrieb übertragen, aber sie sollen Ihre Kreativität anregen und die Leserinnen und Leser dazu bringen, über neue Wege der Verwendung von Lebensmitteln, die derzeit weggeworfen werden, nachzudenken.

Wir freuen uns über Ihre Anregungen und Rückmeldungen und alle Ideen, die hier nicht aufgeführt sind. Sie erreichen mich per E-Mail unter jhaugan@leanpath.com.

EINLEITUNG.

Köche im Food Service müssen mehrere Dinge gegeneinander abwägen. Es ist nicht einfach, jeden Tag hunderte oder gar tausende Kunden zu bedienen - insbesondere nicht, wenn man dabei auch über Lebensmittelabfall und dessen Vermeidung nachdenkt.

LeanPath hat in den vergangenen 10 Jahren mit Köchen aus dem Food-Service-Bereich zusammengearbeitet, um herauszufinden, wo und warum Lebensmittelabfall entsteht, und um Möglichkeiten zur Abfallvermeidung zu entwickeln. Häufig kann man die Zubereitung oder den Einkauf verändern. In anderen Fällen muss man kreativ sein, um herauszufinden, wie man das Abfallaufkommen am besten vermeiden kann.

In diesem Leitfaden haben wir 20 Tipps zusammengestellt, von denen wir wissen, dass sie funktionieren. Viele dieser Ideen kommen direkt von unseren Kunden, die uns immer wieder mit ihrer Kreativität und Beharrlichkeit beim Kampf gegen Lebensmittelabfälle überraschen. Wir möchten, dass alle Köche diese Tipps kennen, damit auch sie bald ihre Küche in eine „abfallreduzierte“ Zone verwandeln können.



PUBLIKATIONSHINWEISE.

VORSICHTS-MASSNAHMEN.

Denken Sie daran: Lebensmittelsicherheit hat immer Priorität vor Abfallvermeidung. Alle Tipps in diesem Leitfaden gehen davon aus, dass zunächst alle entsprechenden Maßnahmen zu Lebensmittelsicherheit/HACCP beachten werden, insbesondere in Bezug auf Haltezeiten und -temperaturen. Verwenden oder verwerten Sie keine Lebensmittel, mit denen nicht von Anfang bis Ende nicht ordnungsgemäß umgegangen wurde. Dies gilt insbesondere für Temperaturen, zeitliche Vorgaben und die entsprechenden Praktiken zur Handhabung und zum Servieren.

ZIELGRUPPE.

Dieser Leitfaden wurde für die Betreiber von Food-Service-Einrichtungen geschrieben, bei denen eine große Menge an Lebensmitteln im Voraus zubereitet werden. Dazu gehören Hochschulen, Krankenhäuser, Firmenkantinen, Hotels/Casinos und Cateringunternehmen. Viele der vorgestellten Tipps lassen sich nicht auf Betriebe anwenden, in denen Speisen nur auf Bestellung zubereitet werden.

DATENERHEBUNG.

Viele der in diesem Leitfaden enthaltenen Tipps beruhen auf Datenerhebungen zum Lebensmittelabfall. Eine konsequente tägliche Messung der verschwendeten Lebensmittel kann dabei helfen, herauszufinden, wie und was man tun kann, um das Abfallaufkommen in der Zukunft zu verhindern.



Dieses Symbol zeigt an, wann eine Erhebung von Daten bei der Umsetzung der Tipps in die Praxis eine Rolle spielen.



20 TIPPS

ZUR VERMEIDUNG VON
LEBENSMITTELABFÄLLEN,
DIE JEDER KÜCHENCHEF KENNEN SOLLTE





ACHTEN SIE AUF
IHRE SALATBAR.



EINE SALATBAR MUSS NICHT ABFALLINTENSIV SEIN

Für viele unserer Kunden aus dem Food-Service-Bereich ist eine Salatbar unverzichtbar. Sie trägt jedoch auch häufig erheblich zum Abfallaufkommen bei. Hier sind ein paar Tipps, um diesen Trend umzukehren.

Wenn Sie Ihren Service am frühen oder späten Abend anbieten, eignen sich **verpackte Salate zum Mitnehmen** besser als eine Salatbar.



Überprüfen Sie Ihre Strategie des Wiederauffüllens. Wie oft füllen Sie die Salatbar während der Geschäftszeiten nach? Denken Sie darüber nach, ob es nicht gegen Ende der Geschäftszeit besser wäre, kleinere Schalen für grünen Salat zu verwenden als die ganze Zeit über die großen, tiefen Schalen.

Schauen Sie sich den Platz an. Eine Salatbar kann eine große Fläche einnehmen, aber ist diese Größe wirklich nötig? Je nach Umsatz könnten Sie die Salatbar verkleinern und auf der restlichen Fläche Impulsartikel wie Brot oder Nachtische anbieten.

Denken Sie darüber nach, die Salatbar komplett abzuschaffen. Falls Sie diese Möglichkeit noch nicht angedacht haben, wäre sie doch zumindest eine Überlegung wert. Eine Salatbar erhöht nicht nur das Abfallaufkommen, sie kann auch zu Problemen mit der Lebensmittelsicherheit und -qualität beitragen. Außerdem schätzen viele Speisende eher Frische und Qualität als Menge.

A chef in a white coat is holding a red bell pepper. The background is a blurred image of a greenhouse with many plants.

2 WEITERVERWENDUNG IM SPEISEPLANZYKLUS.

WEITERVERWENDEN

Wenn Sie bei Ihrem Speiseplanzyklus übriggebliebene Zutaten nicht kreativ weiter verwenden können, integrieren Sie den Aspekt „Weiterverwendung“ einfach in Ihren normalen Speiseplanzyklus. Hier sind einige Beispiel von Kunden von LeanPath.

Suppenbüffet. Wenn Sie verschiedene Suppen anbieten, lassen Sie eine am Ende der Woche ungenannt. Dort können Sie dann nicht aufgebrauchte Suppe eines Vortages anbieten.

Salatbar. Fleischreste (z.B. Hühnchenbrust) können aufgeschnitten und an der Salatbar angeboten werden. Einige Kunden haben enorme Einsparung erzielt, weil sie ihre eigenen Croutons aus Restbroten hergestellt haben.

Wochenendservice. Wenn Sie einen Wochenendservice anbieten, reservieren Sie einen Wagen oder ein Regal im Kühlraum für wiederverwendbare Produkte. Lagern Sie diese Produkte während der Woche hier und ergänzen Sie Ihr umsatzschwächeres Geschäft am Wochenende mit diesen Lebensmitteln.



3

PLANEN SIE EINE TÄGLICHE
„RESTESUPPE“ EIN.





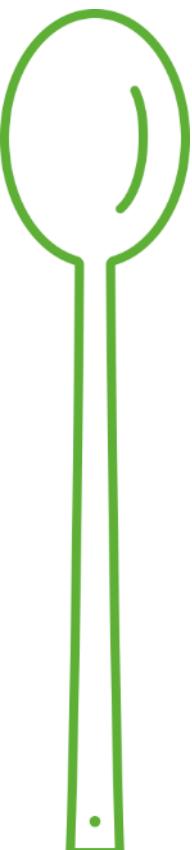
DIE ULTIMATIVE VERWENDUNG VON RESTEN

Das Herstellen einer leckeren Suppe aus den Resten von gestern ist eine bewährte Methode zur Abfallvermeidung. Integrieren Sie diese in Ihren Speiseplanzyklus und bieten Sie die „wechselnde Suppe“ als Standard an.

Gemüsesuppe und Minestrone sind beliebte Suppen, in denen Zutaten weiterverwendet werden können. In einer leckeren Minestrone können Sie alle Gemüsearten, Tomatenprodukte/-sauce oder Nudeln verwenden.

Kartoffelsuppe ist eine weitere Suppe, die sich hervorragend für die Weiterverwendung von Schinken, Käse, Broccoli und/oder gedünsteten Zwiebeln eignet.

Seien Sie kreativ! Denken Sie daran, eine „wechselnde Suppe“ kann in geringeren Mengen angeboten werden als die anderen Suppen. Sie dient der Verwendung von Resten. Sie kann auch in nur einem Café oder einem stark frequentieren Bistro serviert werden.





4

VORSICHT VOR
GROSSEN MENGEN.



STELLEN SIE LIEBER KLEINERE MENGEN HER

Zu oft bedeutet „Chargenkochen“, dass ein oder zwei Produkte in großen Mengen hergestellt werden. Das kann zu viel Lebensmittelabfall führen, denn Sie können normalerweise die Produktion nicht präzise auf die Nachfrage abstimmen.

Kochen Sie kleinere Portionen mit dem Ziel, dem „Kochen auf Bestellung“ so nahe wie möglich zu kommen.

Dieser Ansatz ist weniger abfallintensiv und Sie bieten Ihren Gästen frischere und individuellere Geschmackserlebnisse.



5

TAUSCHEN SIE IHRE
BEHÄLTNISSE AUS.



GROSSE BEHÄLTNISSE KÖNNEN GROSSE ABFALLMENGE VERURSACHEN

Überschussproduktion kann auch durch Produkte entstehen, die in großen Mengen in einem großen Pfannen und Behältnissen hergestellt werden.

Denken Sie darüber nach, ob Sie nicht diese Pfannen und Behältnisse austauschen. Wählen Sie stattdessen ansprechendere kleinere Pfannen, Behältnisse und Platten. Dadurch können Sie Ihre Merchandisingwerte senken, Frische bewahren und die Produkte für die Gäste ansprechender machen.

Falls der Ersatz Ihrer Pfannen und Behältnisse für Sie keine Option darstellt, denken Sie darüber nach, ob Sie nicht für Produkte, die an einer Speisenausgabe angeboten werden und häufig am Ende der Essenszeit weggeworfen werden, **halbe Pfannen nutzen können oder Schalen, die weniger tief sind**. Damit bleibt der Eindruck eines reichlich gefüllten Angebots bestehen, ohne aber zusätzlichen Abfall zu generieren.



6

SAUCEN UND GARNITUR
GANZ ZUM SCHLUSS.

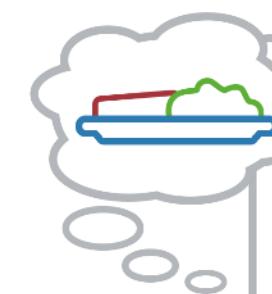




HALTEN SIE IHRE PRODUKTE LÄNGER FRISCH

Warten Sie mit dem Hinzufügen von Dekoration oder Saucen bis unmittelbar vor dem Servieren. Beispielsweise warten Sie mit dem Glasieren der Karotten, bis diese an die Speisenausgabe gebracht werden. Übrig gebliebene Karotten können leichter wieder verwendet werden und sind dann auch noch frischer.

Überdenken Sie auch die Verwendung von nicht essbaren oder üppigen Garnituren. Manche Teller enthalten ausgefallenes Obst oder Schichten von grünem Salat als Garnitur. Diese sehen nur schön aus, es wird aber nicht erwartet, dass sie auch verzehrt werden.



Verwenden Sie für Ihre Teller kreative Farben oder Saucen, die nicht das Abfallaufkommen vergrößern.

7

HALTEN SIE LEBENSMITTEL
LÄNGER FRISCH.



FRISCHE LEBENSMITTEL BEDEUTEN WENIGER VERDERB

Die Haltbarkeit von Lebensmitteln kann durch Frischhaltung verlängert werden. Das gibt Ihnen mehr Zeit, diese aufzubrauchen, bevor sie verderben und weggeworfen werden müssen. Hier sind einige kreative Tipps aus einem Artikel der [Huffington Post](#):

- Kühlen Sie Avocados gemeinsam mit geschnittenen Zwiebeln
- Legen Sie Apfelscheiben in Ginger Ale
- Waschen Sie Beerenfrüchte mit Essig
- Bewahren Sie Pilze in einer Papiertüte auf
- Frieren Sie frische Kräuter in Olivenöl ein
- Trennen Sie grünen Salat mit Küchenkrepp
- Wickeln Sie Sellerie in Klarsichtfolie
- Frieren Sie Ingwer geschält und geschnitten ein
- Bewahren Sie Nüsse und Saaten kühl auf
- Lagern Sie Kartoffeln gemeinsam mit einem Apfel



A close-up photograph of a pizza on a wooden board. The pizza is topped with arugula, cherry tomatoes, and cheese. The crust is visible and slightly charred. The background is blurred.

8

KREIEREN SIE PIZZA NEU.

*(Es muss nicht immer eine
Größe für alle sein)*

VERÄNDERN SIE BELÄGE UND GRÖSSEN

Machen Sie für die letzte Stunde der Servierzeit eine Pizza, die je zur Hälfte anders belegt ist. So können Sie immer noch alle Geschmäcker bedienen, aber ohne Extraabfall. Sie müssen nur darauf achten, Allergene nicht zu mischen oder Fleisch auf eine vegetarische Pizza zu legen.

Denken Sie darüber nach, von großen Pizzen auf individuelle Größen umzuschwenken. Durch die Herstellung von Pizzaböden in individuellen Größen, die dann je nach Nachfrage belegt werden, können Sie die Verkaufsmenge des Tages besser einschätzen und Angebote anpassen.

Individuelle Pizzen können auch ansprechender aussehen, so dass Sie am

Ende nicht mit ein paar Stücken dastehen, die kein Kunde mehr möchte.

Verbrauchen Sie übrig gebliebenen Teig ebenfalls! Wenn Sie halbgebackene Pizzaböden übrig haben, können Sie daraus Brotstangen für die Pasta-Station oder Salatbar daraus machen. Wenn Sie rohen Teig weiterverwenden wollen, können Sie diesen zu Pizzahappen oder Calzone verarbeiten.



9

VERSCHWENDEN SIE KEINE EIER.

GROSSE MENGEN SIND NICHT BESSER

Eierspeisen werden häufig am Morgen in so großen Mengen hergestellt, die von den Verkaufszahlen her nicht gerechtfertigt sind. Das produziert viel Abfall. Was halten Sie von diesen Tipps?



Denken Sie an die Reste. Produzieren Sie kleinere Mengen an Rührei, abgestimmt auf die Nachfrage. Machen Sie genug, um die Spitzenzeiten am Morgen abzudecken. Danach können Sie die Eier entweder auf Bestellung zubereiten oder kleinere Mengen herstellen, um die restliche Frühstückszeit abzudecken.

Nicht zu früh belegen. Halten Sie sich mit dem Belegen der Eierspeisen mit Käse oder Gemüse zurück, bis diese wirklich in der Auslage benötigt werden. Das gibt nicht nur ein besser aussehendes und besser schmeckendes Produkt, sondern reduziert auch die Verschwendungen zusätzlicher Lebensmittel, die ansonsten weggeworfen werden müssen.

Denken Sie über Möglichkeiten der sicheren Weiterverwendung der Eierspeisen nach. Wenn Sie Reste von Eierspeisen haben, die am Morgen nicht in die Auslage gelangten (und sicher aufbewahrt wurden), können Sie diese für vorgefertigte Frühstücksburritos verwenden. Oder Sie verwenden die Eierspeisen für Mittagsgerichte - so wie gebratenen Reis.



A collage of various baked goods, including cakes, cookies, and pastries, some with cream cheese frosting and nuts.

10

VERWERTEN SIE ÜBRIG
GEBLIEBENE BACKWAREN.

(Nichts leichter als das!)



KREATIVE UND LECKERE IDEEN DER WEITERVERWENDUNG

Probieren Sie einige dieser Ideen für Reste von Kuchen oder altem Brot aus.

Machen Sie Cake Pops. Formen Sie die Kuchenreste zu Kugeln, bestreichen Sie diese mit einem Guss und bieten Sie sie als Kuchen für unterwegs an.

Machen Sie einen Nachtisch daraus. Schichten Sie Kuchenreste, Sahne oder Pudding und Obst in eine große Tasse oder ein Schälchen und fertig ist das britische Dessert namens Trifle. Eine Abwandlung dieses traditionellen Rezepts erhalten Sie, wenn Sie einen Tag alte Kuchen mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern, in einen Becher füllen und Schlagsahne obendrauf geben. Verkaufen Sie den Nachtisch in einer Schachtel zum Mitnehmen. Sie können Kuchenreste auch mit Pudding oder einem Parfait in einem Becher kombinieren.

Machen Sie einen Brotpudding. Sie können Brotreste auch zu einem würzigen oder süßen Brotpudding oder Serviettenkloß verarbeiten. Eine Herstellung in Einzelportionen macht die Preisgestaltung einfacher. Oder Sie stellen größeren Mengen an Brotpudding her, halten ihn warm und servieren ihn mit Karamellsauce. Verkaufen Sie die Portionen grammweise.

TH

WENIGER ABFALL BEI GEBÄCK.



UMSICHTIG EINKAUFEN, VERWERTEN UND VERMARKTEN

Bleiben Sie bei einem einheitlichen Gebäckangebot, das sich vielfältig verwenden lässt.

Machen oder kaufen Sie Gebäck der gleichen Art für Catering und Verkauf. Wenn dann eine Cateringveranstaltung abgesagt wird oder weniger Teilnehmern als erwartet diese besuchen, können die restlichen Gebäckstücke immer noch weiterverkauft und weniger für den nächsten Tag bestellt werden.

Kreative Vermarktungsideen.

Bieten Sie mehr an als nur das Produkt „vom Vortag“. Probieren Sie einen Verkauf „für den süßen Hunger zwischendurch“ am Nachmittag für Kunden, die zu dieser Zeit Lust auf Süßes haben.



12

ACHTUNG MIT NICHT
VERWENDETEN AUFLÄUFEN.



ACHTEN SIE AUF ZU VIEL PRODUZIERTE AUFLÄUFE UND STEWS

Aufläufe, Stews, Lasagnen und andere überbackene Gerichte sind abfallintensive Produkte, die regelmäßig in den Berichten der Kunden von LeanPath auftauchen.



Überprüfen Sie regelmäßig die Beliebtheit. Wenn Ihre Überprüfung ergibt, dass ein bestimmtes Produkt abfallintensiv ist, prüfen Sie, ob Sie davon nicht nur eine halbe Menge herstellen.

Lassen Sie sich nicht von Ihrem Speiseplanzyklus einengen. Wenn das Produkt nicht beliebt ist, dann ändern Sie es, bevor es das nächste Mal wieder dran ist.

Überprüfen Sie Ihr Merchandising - einfach in einer anderen Form herstellen könnte das Produkt schon der große Hit sein. Geben Sie die Zubereitung in großen Schalen zugunsten individueller Tartformen auf. Das steigert die Attraktivität und ermöglicht gleichzeitig eine kontrollierte Herstellung kleinerer Mengen.

Beachten Sie die Jahreszeiten und markieren Sie diese im Kalender, wenn Sie den Speiseplan schreiben. Aufläufe und überbackene Gerichte sind "Essen für die Seele" in der kälteren Jahreszeit. Bleiben Sie nicht das ganze Jahr über bei der gleichen Produktionsmenge. Wenn der Sommer kommt, überarbeiten Sie Ihren Speiseplan und stellen Sie von den herzhaften Aufläufen weniger her.



13

ACHTUNG BEI SUPPEN UND
EINTÖPFEN.

(Spitzenmäßig Abfallproduzenten!)

KLEINE VERÄNDERUNGEN MIT GROSSEN FOLGEN

Suppen und Eintöpfe stehen meist ganz oben auf der Liste der am häufigsten weggeworfenen Produkte unserer Kunden. Es gibt einige kleine Änderungen, die bei der Steuerung der Abfallmengen nachhaltig helfen können.

Stärkehaltige Produkte später einsetzen. Wenn Sie Produkte anbieten, die stärkehaltige Zutaten (Nudeln, Kartoffeln oder Reis) beinhalten, geben Sie diese erst kurz vor dem Servieren zu dem Gericht.

Durch das Trennen der Zutaten vermeiden Sie die durch Stärke hervorgerufene „Klebrigkeit“, die dazu führt, dass die Suppen nach dem Erkalten nicht mehr weiterverwendet werden können.



Stellen Sie während des Tages kleinere Mengen her. Anstatt das Produkt gleich morgens literweise herzustellen, bereiten Sie lieber zwei oder drei Chargen während des Tages zu, um auf die Nachfrage besser reagieren zu können.



Achten Sie auf das Wetter. Ändern Sie die Herstellung je nach Tag und Jahreszeit. Produzieren Sie weniger im Sommer oder wenn ein schöner Frühlingstag im Anmarsch ist.





14

VERWENDEN SIE FLEISCHRESTE
VOM FRÜHSTÜCK FÜR ANDERE
MAHLZEITEN.

GEBRATENER SPECK UND WÜRSTCHEN SIND NICHT NUR FÜR'S FRÜHSTÜCK DA

Ähnlich wie Eier werden auch bei vielen Kunden von LeanPath zu große Mengen an Frühstücksspeck und Würstchen am Morgen zubereitet.



Nutzen Sie die erhobenen Daten, um festzustellen, wann Speck, Würstchen und andere Fleischerzeugnisse vom Frühstück regelmäßig übrig bleiben.

Reduzieren Sie die hergestellten Mengen in einer Weise, die es Ihnen trotzdem erlaubt, die Gäste sofort zu bedienen, allerdings ohne Reste übrig zu behalten. Statt mehrerer voller Pfannen mit Speck bereiten Sie im zweiten Durchgang nur halb so große Pfannen zu oder stellen Sie die Produkte nur noch auf Bestellung her, wenn der größte Ansturm vorüber ist.

Selbst wenn Sie die Abfallmengen reduziert haben, gibt es trotzdem noch viele Möglichkeiten, eventuelle Reste weiter zu verwerten.

- **Weiterverwendung von Speck:** Zerkleinern Sie den gebratenen Speck für die Salatbar, um so Kosten für die ansonsten teuren Speckwürfel zu sparen. Oder verwenden Sie den übrig gebliebenen Speck für Backkartoffeln, Kartoffelpüree, Hamburger oder andere Gerichte von Suppen bis hin zu Aufläufen.
- **Weiterverwendung von Würstchen:** Verwenden Sie Reste als Pizzabelag oder für Wurstsauce.



15

VERWENDEN SIE DIE RESTE VON
ROHEM OBST UND GEMÜSE.





RESTE, DIE BEIM GEMÜSEPUTZEN ANFALLEN, SIND KEIN ABFALL

In jeder Küche fallen Reste an, wenn Gemüse geputzt oder Obst hergerichtet wird. Werfen Sie diese nicht gleich in den Abfall. Schauen Sie sich diese Ideen zur Nutzung der Reste an:

- **Melonen.** Schneiden Sie die harte Schale der Melonen ab und verwenden Sie den Rest als Ersatz für Gurken in Salaten und kalten Suppen.
- **Gemüse.** Bewahren Sie die Reste vom Gemüseputzen im Tiefkühler auf. Wenn genug zusammengekommen sind, kochen Sie diese zusammen mit heißem Wasser auf und machen eine Gemüsebrühe daraus.
- **Stangensellerie.** Die Blätter des Stangensellers, die normalerweise weggeworfen werden, haben einen tollen Geschmack und eignen sich hervorragend für Hackfleisch, Suppen und Eintöpfe.
- **Kartoffeln.** Kartoffelschalen können frittiert und gesalzen werden. So werden sie zu einem leckeren Snack.

16

REDUZIEREN SIE DIE RESTE BEI
DER VORBEREITUNG.

BEI NICHT EFFIZIENTEM VORBEREITEN KOMMT EINIGES ZUSAMMEN

Viele Unternehmen glauben, dass Reste beim Vorbereiten der Lebensmittel normal und in der Menge auch nicht zu vermeiden sind. Viele der Kunden von LeanPath haben jedoch festgestellt, dass sie die Menge erheblich reduzieren können, wenn Sie diese Tipps befolgen.



Überprüfen Sie regelmäßig die Verfahren zur Vorbereitung mit den Mitarbeitern und schauen Sie in die Resteimer. Schneiden die Mitarbeiter den Ansatz bei Tomaten und Erdbeeren raus oder einfach nur das obere Drittel der Frucht ab?

Sind sie vorsichtig beim Trimmen von Fleisch, damit so wenig Muskelfleisch wie möglich weggeschnitten wird?

Achten Sie darauf, dass die Mitarbeiter mit gutem Werkzeug arbeiten.

Messer und Schneidegeräte sollten regelmäßig geschärft werden. Präzisionsklingen können beim Trimmen von Fleisch einen großen Unterschied bewirken.

Denken Sie darüber nach, ob Sie nicht zu vorgeschnittenen und verpackten Zutaten wechseln. Dies kann in bestimmten Fällen dazu beitragen, Abfälle und Kosten zu reduzieren.

Denken Sie daran, Abschnitte, die beim Putzen oder Trimmen von Lebensmitteln anfallen, sind kein Abfall. Wenn Sie die Effizienz beim Putzen von Lebensmitteln erhöht haben, schauen Sie sich die alternativen Verwendungsmöglichkeiten für diese Art Abfälle in Tipp Nr. 15 an.



17

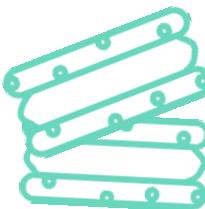
VERWENDEN SIE DIE
SOFTEISRESTE AUS DER
MASCHINE.



SERVIEREN SIE SOFTEIS AUF ANDERE ART

Wenn Sie eine Maschine für Softeis haben, dann wissen Sie, dass diese regelmäßig gereinigt werden muss. Oftmals bedeutet dies, dass bei der Reinigung der Maschine eine große Menge des Produkts weggeworfen wird.

Bevor Sie jedoch die Softeisreste wegwerfen, lesen Sie diesen Tipp der technischen Universität von Michigan, einem Kunden von LeanPath:



Eissandwiches: Verwenden Sie die Softeisreste und machen Sie Eissandwiches daraus anstatt sie während der Reinigung der Maschine wegzwerfen.



Eisbecher. Verführen Sie mehr Gäste zum Genießen. Richten Sie eine "Eisbecherbar" mit Obst, Streuseln, Nüssen und Saucen ein.



18

VERWENDEN SIE DEN SAFT
AUS OBSTKONSERVEN.

FRUCHTSAFT KANN VIELSEITIG EINGESETZT WERDEN

Sie fragen sich, wie Sie die Saftreste von Obstkonserven verwenden können? Bevor Sie dieses nach Frucht schmeckenden Süßungsmittel in den Abguss kippen, denken Sie darüber nach, ob nicht eine dieser Möglichkeiten für Sie in Frage kommt:

- Stellen Sie aromatisiertes Wasser her.
- Süßen Sie Eistee damit.
- Machen Sie ein fruchtiges Salatdressing.
- Verwenden Sie den Saft als Marinade für Hühnchen, Schweinefleisch oder Fisch.
- Glasieren Sie Schinken damit.
- Mischen Sie ihn mit Fruchtstückchen und machen Sie Fruchteis am Stiel daraus.

Auch flüssiger Abfall ist Abfall! Schaffen Sie in Ihrer Küche eine Kultur, bei der die komplette Verwendung eines Produktes und all seiner Bestandteile oberste Priorität hat.



19

KIPPEN SIE DEN
KAFFEE NICHT WEG.

KAFFEE KANN VIELSEITIG EINGESETZT WERDEN

Statt den vom Frühstück übrig gebliebenen Kaffee wegzukippen, gießen Sie ihn in einen verschließbaren Behälter, den Sie in den Kühlschrank stellen. Dann können Sie am Nachmittag **Eiskaffee** verkaufen, den Sie mit Sahne, Milch oder aromatisiertem Sirup aufpeppen können. Dieser kann aus einer Kaffeekanne, Karaffe oder einem Kaffeespender serviert werden oder zum Mitnehmen in einzelnen Bechern. Wenn Sie aufgebrühten Kaffee in Premiumqualität servieren, kann die Verwendung der Reste besonders gewinnbringend sein.

Kaffeesatz ist eine ideale Beimischung für Kompost.

- Wenn in Ihrem Unternehmen kompostiert wird, dann stellen Sie sicher, dass der gesamte Kaffeesatz im Kompost landet.
- Wenn in Ihrem Unternehmen nicht kompostiert wird, erwägen Sie eine Zusammenarbeit mit Schrebergartenvereinen oder bieten Sie den Kaffeesatz Ihren Mitarbeitern oder Kunden an.



20

RICHTEN SIE EIN IDEENBUCH FÜR
LEBENSMITTELABFALL EIN.



IHRE MITARBEITER HABEN AUCH TOLLE IDEEN

Hier ist ein guter Tipp der Universität von Vermont, einem Kunden von LeanPath:

- **Legen Sie ein Notizbuch in die Küche**, damit die Mitarbeiter schnell und einfach Fragen oder Ideen zur Abfallvermeidung aufschreiben können.
- **Integrieren Sie den Punkt „Fragen und Antworten“ in die wöchentlichen Vorbesprechungen**, bei dem Sie Fragen und Ideen ansprechen, damit jeder sie hört, und ermutigen Sie alle, ihre Ideen und Vorschläge einzubringen.



Abfallvermeidung ist ein hervorragendes Mittel, Mitarbeiter einzubinden. Ihre Mitarbeiter arbeiten zweckgerechter, insbesondere wenn sie um die positiven Auswirkungen wissen, zu denen sie individuell beitragen können. Sorgen Sie für Anerkennung und Belohnung der Mitarbeiter für die Teilnahme. Abfallvermeidung passiert an vorderster Front, nicht im Büro des Managers!



Die Abfallvermeidungssysteme von LeanPath kombinieren Technik mit Verhaltenswissenschaften und unterstützen täglich Hunderte von Food-Service-Betrieben bei der Abfallvermeidung.

Sprechen Sie uns an - wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

