**Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen (Beispiel Individualgastronomie)**

**xx.xx.xxxx**

**Hotel/Restaurant XY**

Maßnahmenkatalog für das Unternehmen …………………………………………. Erstellt am ..………………

***Maßnahmenkatalog 1:*** Zu erprobende Instrumente / Maßnahmen

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Was? ***Themenschwerpunkt\****  | Wie? ***Instrumente bzw. Maßnahme*** | Wo? ***Prozessschritt*** | Wer? ***Verantwortung*** | Wer? ***Beteiligte*** | Wann? Wie lange? ***Umsetzungszeitraum*** |  ***Anmerkung*** |
| **1.** | **Analyse & Planung**  | **Checkliste „Wo können Sie in Ihrem Betrieb Lebensmittelabfälle vermeiden?“** | **Alle**  | **Herr Mustermann (Inhaber/QMB)** | **Alle Mitarbeiter\*innen** | **1 Tag** | **Kurzfristig umsetzbar** |
| **2.**  | **Sensibilisierung** | **Kurzfilm "Food waste = money waste“**  | **Alle** | **Herr Mustermann (Inhaber/QMB)** | **Alle Mitarbeiter\*innen** | **1 Tag** | **Kurzfristig umsetzbar** |
| **3.** | **Messung & Monitoring** | **Lagerverlustliste zur Ermittlung der Warenverluste im Küchenlager** **(+ weitere Unterlagen)** | **Lagerung** | **Herr Müller** | **Mitarbeiter\*innen Küche** | **Ab März 2017, Probephase 2 Monate, dann ggf. langfristig** | **Vorherige Einweisung der Mitarbeiter\*innen** |
| **4.** | **Maßnahmen** | **Leitfaden „Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering“** | **Alle** | **Frau Schmidt** | **ggf. alle** | **Ab Mai 2017** | **Etwas Vorlaufzeit benötigt** |
| **5.** | **Maßnahmen (Kundenkommunikation)** | **Tisch-Hinweisschild zur Sensibilisierung der Essensgäste für das Thema Lebensmittelabfälle einsetzen** | **Ausgabe** | **Frau Schmidt** | **/** | **April 2017** | **Kurzfristig umsetzbar** |

\* **Themenschwerpunkte der LAV Plattform:** Analyse & Planung, Sensibilisierung, Messung & Monitoring, Maßnahmen, Best Practice & Benchmark

***Maßnahmenkatalog 2:* Bereits** vorher im Unternehmen **umgesetzte** bzw. **geplante** **Maßnahmen** zur Lebensmittelabfallvermeidung

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Was? ***Thema*** | Wie? ***Instrumente bzw. Maßnahme*** | Wo? ***Prozessschritt*** | Wer? ***Verantwortung*** | Wer? ***Beteiligte*** | Wann? Wie lange? ***Umsetzungszeitraum*** |  ***Anmerkung*** |
| **1.**  | **Kühlschrankkontrolle** | **Regelmäßige Kontrolle der Kühlschränke, um Lagerungsverluste zu vermeiden** | **Lagerung** | **Herr Müller** | **Mitarbeiter\*innen Küche** | **Langfristig (schon immer)** | **ggf. Checkliste dafür aufstellen** |
| **2.** | **Weiterverwendung** | **Verwendung von vorbereiteten und nicht servierten Lebensmitteln in “Tagesangeboten” (z.B. Suppen und Currys)** | **Produktion** | **Herr Müller** | **Mitarbeiter\*innen Küche** | **Seit Oktober 20xx verstärkt** |  |
| **3.** | **Verschiedene Portionsgrößen** | **Anbieten von kleineren Versionen von Hauptgerichten („Portionen für den kleinen Hunger“ o.Ä.)**  | **Produktion** | **Herr Müller** | **Mitarbeiter\*innen Küche** | **Seit Oktober 20xx** |  |
| **6.**  | **Messung der Tellerreste** | **Sammlung der Tellerreste in einem Eimer und Wiegen der Abfallmenge** | **Rücklauf** | **Herr Maier**  | **Mitarbeiter\*innen Küche/Spülküche** | **In Planung für Sommer 20xx, 4 Wochen Probephase**  |  |
| **5.** | **Kundenkommunikation** | **Überarbeitung Homepage mit Hinweis auf Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung (Check durch iSuN)** |  | **Frau Schmidt** | **Linda Niepagenkemper** | **Einmalig kurzfristig, in Planung für Sommer 20xx** |  |

**Vorlage:**

**Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen**

Maßnahmenkatalog für das Unternehmen …………………………………………. Erstellt am ..………………

***Maßnahmenkatalog 1:*** Zu erprobende Instrumente / Maßnahmen

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Was? ***Handlungsfeld*** | Wie? ***Instrumente bzw. Maßnahme*** | Wo? ***Prozessschritt*** | Wer? ***Verantwortung*** | Wer? ***Beteiligte*** | Wann? Wie lange? ***Umsetzungszeitraum*** |  ***Anmerkung*** |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  |  |

***Maßnahmenkatalog 2:*** Bereits vorher im Unternehmen umgesetzte Instrumente / Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Was? ***Handlungsfeld*** | Was? ***Instrumente bzw. Maßnahme*** | Wo? ***Prozessschritt*** | Wer? ***Verantwortung*** | Wer? ***Beteiligte*** | Wann? Wie lange? ***Umsetzungszeitraum*** |  ***Sonstiges*** |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |  |  |  |