

## Lagerverluste

### **Verluste, die im Lager anfallen**

Beispiele:

- Verpackte Ware: MHD ist abgelaufen, Bruchware, falsche Lagertemperatur
- Zubereitete Speisen: Überproduktion, die zur Weiterverwendung eingelagert wird, aber doch entsorgt wird, weil „schlecht geworden“

## Produktionsverluste

### **Lebensmittel, die während der Vor- und Zubereitung der Speisen entsorgt werden**

- Produkte mit Schadstellen
- Produkte, die aus hygienischen Gründen nicht mehr zu verwerten sind (heruntergefallene Speisen)
- Überschüsse, die direkt entsorgt werden, da falsch gekocht (verkochte Nudeln etc.)
- Übrig gebliebene Panade
- Nicht vermeidbare Abfälle: Schalen, Kerne, Knochen, Strunk, Eierschalen, Kaffeefilter
- Altfette und Öle

## Überproduktion bzw. Ausgabeverluste

### **Lebensmittel, die zubereitet wurden (ggf. in der Ausgabe waren) und nicht verteilt wurden**

Beispiele:

- Überschüsse, die zu viel gekocht wurden
- Schöpfverluste (Reste in Ausgabebehältern)
- Auslage-, Salatbar- und Buffetreste
- Produkte mit Mängeln und heruntergefallene Speisen
- Musterteller und Rückstellproben
- Rückläufe von Außenstellen

## Tellerreste

### **Speisereste auf Tellern, die vom Gast zurückkommen**