

Maßnahmenkatalog: Lebensmittelabfälle vermeiden am Buffet

Ideen zur Reduzierung von Buffetresten - gemeinsam erarbeitet mit Betrieben des Gastgewerbes im Projekt "Reduktion von Warenverlusten und Warenvernichtung in der Außer-Haus-Verpflegung - Ein Beitrag zur Steigerung der Ressourceneffizienz"

Gäste sensibilisieren

- Kunden ermuntern, zum Nachfüllen wiederzukommen (ggf. mit Hinweisschildern am Buffet oder freundlichen Hinweisen durch Bedienung)
- Hinweise am Buffet, auf den Tischen oder in den Speisekarten, dass sich das Restaurant für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen engagiert, um Ressourcen zu schonen (Beitrag zur Nachhaltigkeit und Umweltschutz)
- Kommunikation an die Kunden, dass nicht zu jeder Zeit das komplette Angebot verfügbar sein kann (z. B. kurz vor Ende des Buffets)
- Konzept aus Sushi-Restaurants übernehmen, dass Kunden für übrig gelassene Lebensmittel bezahlen müssen (z.B. bei All-you-can-eat Buffet)

Ausgabereste reduzieren

- Verwendung kleiner Ausgabebehälter: Kleinere bzw. weniger tiefe Gebinde, Verwendung von speziellen Auslageschale fürs Kleinstmengen
- Mehrfache und geringere Bestückung der Buffetauslage
- Kein vollständiges Befüllen bzw. nur halbes Befüllen der Ausgabebehälter kurz vor Ende der Buffetzeit
- Bestehen mehrere Buffet-Anrichten, kann zum Ende der Ausgabe eine der Anrichten geschlossen werden

Speisen präsentieren

- Änderung der Darbietungsform (z. B. Aufschnitt weiter auseinander schichten)
- Attraktive Präsentation der Lebensmittel
- Vermeidung essbarer Dekorationen (z. B. Salatblätter, Zitronenscheiben, Tomatenstücke etc.)
- Keine Gerichte für Präsentationszwecke (ggf. Nutzung von Fotos)

Mitarbeiter/innen sensibilisieren

- Stetige Sensibilisierung aller Küchen- und Servicemitarbeiter/innen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- Schulung der Mitarbeiter/innen zur Bestückung des Buffets

Tellerreste reduzieren

- Kleinere Buffetteller verwenden, um die Kunden zu ermuntern, nur so viel zu nehmen, wie sie brauchen
- Zusätzliches Anbieten kleinerer Teller für kleinere Portionen
- Keine separaten Teller am Salatbuffet anbieten

Produktionsplanung anpassen

- Produktionsplanung anpassen und stetig kontrollieren (z. B. Rezepturen ggf. überarbeiten und nach Rezepturen kochen, Nutzung von Datenanalyse zu Verkaufszahlen aus vergangenen Jahren, Wetter, Feiertagen, besonderen Anlässen sowie Nutzung von Erfahrungswerte)
- Reste vom Vortag flexibel im Buffet einbauen

Ziele setzen

- Setzen Sie in Ihrem Team ein wöchentliches Ziels bezüglich Lebensmittelabfallvermeidung (z. B. eine halbe Abfalltonne weniger)
- Ziele im gesamten Unternehmen abstimmen und kommunizieren