

Karten für die Gruppenarbeit „Ursachen von Lebensmittelabfällen“

In der Küche „zugudito“ kam es in letzter Zeit häufiger vor, dass **Lagerverluste** entstanden sind. Es mussten sowohl Lebensmittel entsorgt werden, bei denen das Verbrauchsdatum überschritten war, als auch Lebensmittel, die vorzeitig verdorben sind, obwohl das Verbrauchsdatum noch nicht erreicht war. Auch mussten einige der gelagerten Speisenreste vom Vortag und angebrochene Lebensmittel entsorgt werden.

Überlegen Sie gemeinsam, welche Ursachen dies haben könnte.



Zeit: 5 Minuten

© iSuN

In der Küche „lesiko“ wurde die Menge (in kg) der Lebensmittelabfälle nach verschiedenen Abfallarten gemessen. In der Messwoche (5 Tage) entstanden 874,2 kg Lebensmittelabfall bei einer Produktionsmenge von 2.790 kg (d.h. 31,3% der Produktionsmenge war Lebensmittelabfall). Der geringste Anteil des Lebensmittelabfalls machten die **Produktionsverluste** (bestehend aus Putz- und Zubereitungsverluste (Lebensmittel, die während der Produktion der Speisen entsorgt werden) und Fehl- oder Überproduktion (Lebensmittel, die nach Fertigstellung des Gerichtes entsorgt werden und nicht die Küche verlassen haben)) aus.

Überlegen Sie gemeinsam, warum Produktionsverluste entstehen können.



Zeit: 5 Minuten

© iSuN

In der Küche „lav“ wurde die Menge (in kg) der Ausgabeverluste (d.h. Lebensmittel, die in der Ausgabe waren und nicht verteilt wurden) gemessen. In der Messwoche (14 Tage) entstanden **Ausgabeverluste** in Höhe von 241 kg bei einer Produktionsmenge von 1.485 kg (d.h. 16,2% der Produktionsmenge waren Ausgabeverluste).

Finden Sie gemeinsam in der Gruppe Ursachen, warum es zu Ausgabeverlusten kommen kann.



Zeit: 5 Minuten

© iSuN

In der Küche „testato“ wurde die Menge (in kg) der Lebensmittelabfälle nach verschiedenen Abfallarten gemessen. In der Messwoche (5 Tage) entstanden 221 kg Lebensmittelabfall bei einer Produktionsmenge von 963,5 kg (d.h. 22,9% der Produktionsmenge war Lebensmittelabfall). Der größte Anteil des Lebensmittelabfalls machten die Ausgabe- und **Tellerreste** (d.h. Speisereste auf Tellern, die vom Kunden zurückkommen) aus.

Überlegen Sie gemeinsam, aus welchen Gründen die Kunden (Gäste, Verpflegungsteilnehmer, Bewohner, Patienten) Reste auf ihren Tellern übrig gelassen haben könnten.



Zeit: 5 Minuten

© iSuN