

Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in Hotels

Die Herstellung der Lebensmittel, die wir konsumieren, hat enorme Auswirkungen auf unseren Planeten. Die Verschwendung dieser Lebensmittel verschwendet alles, was für die Lebensmittelherstellung benötigt wurde, darunter Energie, Wasser und der Lebensraum von Wildtieren. Um eine erfolgreiche Lebensmittelwirtschaftsstrategie zu haben, sollte Ihr Hotel 1) Lebensmittelabfälle vom restlichen Abfall trennen, 2) die angefallene Menge dieser Abfälle täglich oder wöchentlich abmessen, 3) mit Hilfe der Messinformationen Präventionsstrategien einsetzen, 4) spenden, was nicht vermieden werden kann und 5) was nicht vermieden oder gespendet werden kann, nicht auf der Mülldeponie entsorgen. Die folgende Checkliste ist eine allgemeine Übersicht, wie man diese 5 Säulen erreichen kann und führt außerdem an, wo es mehr Informationen im Leitfaden [Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in Hotels](#) gibt.

ABFALLTRENNUNG

- Wählen Sie ein an Ihre Bedürfnisse und Ihr Budget angepasstes Konzept zur Abfalltrennung. [Kapitel 5: Trennen & Abmessen, Schritt 1](#)
- Schaffen Sie Abfalleimer an (für Lebensmittelreste vorzugsweise grüne Behälter) und stellen Sie sie in geeigneten Hotelbereichen auf, um alle Abfallströme aufzufangen. [Kapitel 5: Trennen & Abmessen, Schritt 2](#)
- Schulen und kontrollieren Sie die Mitarbeiter hinsichtlich des neuen Trennungssystems. [Siehe Kapitel 5: Trennen & Abmessen, Schritt 3 und HotelKitchen.org/Training für Videos](#)

ABMESSEN

- Wählen Sie eine an Ihre Bedürfnisse und Ihr Budget angepasste, geeignete Abmessungsvorgehensweise oder -technik. Möglichkeiten hierfür sind u. a. die Einholung verbesserter Berichterstattung von Abfallentsorgern, tägliches zählen der Abfalltonnen oder der Einsatz von Messtechnik und Deponiealternativen. [Kapitel 5: Trennen & Abmessen, Schritt 1](#)
- Sammeln Sie mit Hilfe Ihres Messsystems im Verlauf eines festgelegten Zeitabschnitts Daten, um eine Messbasis zu erstellen - im Idealfall bemühen Sie sich um eine durchschnittliche (Höchst-)Maßzahl für Lebensmittelreste pro Gast. [Kapitel 5: Trennen & Abmessen, Schritt 4](#)
- Setzen Sie Ziele, um Überproduktion zu reduzieren und unzureichend genutzte Lebensmittel zu retten. [Kapitel 5: Trennen & Abmessen, Schritt 5](#)

VERMEIDUNG

VERMEIDEN SIE ABFÄLLE SCHON DURCH DIE PLANUNG

[Kapitel 6: Vermeidung, Seite 29 sowie Anhänge D und G](#)

- Integrieren Sie abfallreduzierende Grundsätze in die Menüs, die im Catering/bei Verkaufsveranstaltungen verkauft werden und schulen Sie die Mitarbeiter im Verkauf der Menüs
- Stellen Sie korrekte Zahlen im Veranstaltungsablaufplan (Banquet Event Order - BEO) sicher
- Verwenden Sie Kundendaten zur Gästedemografie hinsichtlich des Essverhaltens, um Überproduktion zu reduzieren
- Entwickeln Sie eine Strategie zur Beschaffung von Zutaten, bei denen wenig Abfälle anfallen, und gleichzeitig die Zutatenverwendung maximiert wird

VERMEIDEN SIE ABFÄLLE BEI DER WARENANNAHME UND LAGERUNG

[Kapitel 6: Vermeidung, Seite 30](#)

- Inspizieren Sie die Bestellungen während der Warenannahme gründlich auf Qualität und korrekte Lieferung
- Sorgen Sie für eine geeignete Lebensmittellagerwirtschaft (auf der Grundlage was zuerst kam, muss zuerst raus), um Verderb zu minimieren
- Lagern Sie nicht genutzte Lebensmittel sachgemäß, um sie wiederzuverwerten oder zu spenden

VERMEIDEN SIE ABFÄLLE WÄHREND DER VORBEREITUNG DER ZUTATEN UND SPEISEN

[Kapitel 6: Vermeidung, Seite 31](#)

- Zutaten und Speisevorbereitungsmengen mit genauer Gästezahl versehen
- Verwenden Sie Beobachtungsdaten oder Daten aus der Vergangenheit, um die Menüentwicklung zu informieren (z.B. Fleischliebhaber oder Low-Carb-Gruppe)
- Behalten Sie geeignete Portionsgrößen bei. - Beachten Sie: Die Durchschnittsperson verzehrt <1,2 Pfund/Mahlzeit

ABFALLVERMEIDUNG WÄHREND UND NACH DER DIENSTLEISTUNG

[Kapitel 6: Vermeidung, Seite 32 sowie Anhänge D und J](#)

- Modernisieren Sie Frühstücks- und Veranstaltungsbuffets mit abfallarmen Servierkonzepten
- Gestalten Sie das Auffüllen und Abräumen der Buffets effizient, um dafür zu sorgen, dass ausreichend Essen zur Verfügung steht, während so wenig Essen wie möglich übrigbleibt
- Stellen Sie Textnachrichten an die Gäste her, welche zum bewussten Verzehr anregen, die auf Tischen oder Buffetlinien aufgestellt werden - Beispieltex te finden Sie in [Kapitel 4: Erste Schritte, Seite 18](#)
- Ermöglichen Sie so viele Essensspenden wie möglich durch die Einhaltung von Lebensmittelsicherheitsrichtlinien hinsichtlich zubereiteter Speisen, die nicht serviert wurden

SPENDEN

- Finden Sie eine (oder mehrere) zuverlässige, erfahrene Lebensmittel-Verwertungs-Gemeinschaft in der Nachbarschaft und erarbeiten Sie einen Partnerschaftsvertrag zur Rettung von Lebensmitteln. [Kapitel 7: Rettung nicht verwendeter Lebensmittel, Spenden: Schritt 2](#)
- Informieren und schulen Sie die Mitarbeiter zu neuen Vorgehensweisen [Kapitel 7: Rettung nicht verwendeter Lebensmittel, Spenden: Schritt 4](#)
- Sammeln Sie Daten und verfassen Sie einen Leistungsbericht [Kapitel 7: Rettung nicht verwendeter Lebensmittel, Spenden: Schritt 5](#)
- Machen Sie Lebensmittelspenden zum Thema in allen Veranstaltungen, Vertragsverhandlungen mit Kunden und in BEO-Besprechungen. [Anhang D](#)

DEPONIEALTERNATIVEN

- Informieren Sie sich zu örtlichen Richtlinien und Abfallentsorgungsaufgaben. [Kapitel 7: Rettung nicht verwendeter Lebensmittel, Deponiealternativen: Schritt 1](#)
- Evaluieren Sie örtliche Möglichkeiten für Alternativen zur Mülldeponie, je nach Auflagen des Hotels, wie die Zusammenarbeit mit Kompostierungsanlagen, Bauern in der Region, hauseigene Biogasanlagen und örtliche anaerobe Fermenter. [Kapitel 7: Rettung nicht verwendeter Lebensmittel, Deponiealternativen: Schritt 2](#)
- Schulen Sie die Mitarbeiter zu den neuen Technologien oder Vorgehensweisen. [Kapitel 7: Rettung nicht verwendeter Lebensmittel, Deponiealternativen: Schritt 3](#)
- Benötigen ein Abmessen der Lebensmittelmenge, wenn Sie sich für eine Deponiealternative entscheiden. [Kapitel 7: Rettung nicht verwendeter Lebensmittel, Deponiealternativen: Schritt 4](#)