

Was kann ich tun, wenn Lebensmittelreste anfallen?



Verwertung / Weitergabe

- Gerichte kurz vor Kantinen- / Gaststättenschluss günstiger anbieten
- Speisen, die nicht in der Ausgabe waren, als günstigere Gerichte am Folgetag anbieten
- verschiedene Komponenten, die nicht in der Ausgabe waren, am Folgetag neu zusammenstellen und als „Retter“-Gericht anbieten
- übrig gebliebene Zutaten verwerten, z. B. Obst zu Fruchtsoße für Dessert
- Speisen zur Verlängerung der Haltbarkeit vakuumieren oder einfrieren und zu einem späteren Zeitpunkt verwerten
- Gästen die Mitnahme ihrer Reste anbieten und dazu Transportverpackungen bereithalten
- Angestellten die Mitnahme von Resten, die nicht in der Ausgabe waren, anbieten
- mit den Tafeln oder anderen sozialen Einrichtungen oder Foodsharing-Initiativen kooperieren



Bildquelle: yuya kitada / unsplash

Was ist bei der Weitergabe von Lebensmitteln zu beachten?

- keine Weitergabe von Lebensmitteln, die im Betrieb vorübergehend als „Abfall“ angesehen und behandelt wurden
- Speisen, die bereits in der Ausgabe waren, nicht weitergeben
- die für den Umgang mit den Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung notwendige Sorgfalt weiter berücksichtigen und umsetzen (z. B. Einhaltung der Kühlkette, Produkt- und Personalhygiene)
- notwendige Temperaturen bei Heißabgabe (mind. +65 °C) oder Kaltabgabe (< +10 °C) gewährleisten
- warme Lebensmittel für die Kaltabgabe zügig herunterkühlen: innerhalb von 2 Std. sollte eine Temperatur von < +10 °C erreicht werden; ggf. Lebensmittel in kleinere Portionen aufteilen
- geeignete, verschließbare, lebensmittel-echte Transport-Gefäße verwenden und die Temperaturbeständigkeit beachten



- Informationen zu Allergenen entsprechend der Speisekarte weitergeben; Kreuzkontaminationen der Lebensmittel bei der Weitergabe vermeiden
- bei größeren Mengen ggf. Weitergabe dokumentieren (z. B. bei Abgabe an Tafeln)

 Weitere Informationen zur Lebensmittelrettung sowie Hinweise zur Weitergabe von Lebensmitteln erhalten Sie unter [lebensmittelretter-bw.de](https://www.lebensmittelretter-bw.de).



[bawue-zu-tisch.de](https://www.bawue-zu-tisch.de)



[bawue_zu_tisch](https://www.instagram.com/bawue_zu_tisch)



Baden-Württemberg
Ministerium für Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat



Weitere Informationen
sowie Tipps und Videos
zur Lebensmittelrettung
finden Sie unter
[lebensmittelretter-bw.de](https://www.lebensmittelretter-bw.de).

Impressum

Ministerium für Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat
Baden-Württemberg
Pressestelle

Kernerplatz 10
70182 Stuttgart

Telefon: 0711 126-2355
E-Mail: pressestelle@mlr.bwl.de
Internet: [mlr-bw.de](https://www.mlr-bw.de)



Baden-Württemberg
Ministerium für Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat



Gemeinsam für mehr Wertschätzung

Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung



**Lebensmittelretter –
neue Helden braucht das Land.**

Was kann ich tun, um überschüssige Lebensmittel zu vermeiden?

Lebensmittelmengen besser planen

- Anzahl und Alter der Gäste berücksichtigen
- Tages- und Jahreszeit, Feiertage und Wetter berücksichtigen (z. B. bevorzugen Gäste im Sommer leichtere Gerichte und essen i.d.R. weniger)
- standardisierte Rezepturen verwenden
- Gerichte mit vielseitig verwendbaren Zutaten planen
- Speiseangebot auf das Wesentliche reduzieren
- Erfahrungswerte von anderen Veranstaltungen und Rückmeldung von Gästen berücksichtigen



Einkauf optimieren

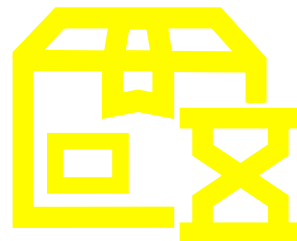
- elektronische Einkaufsliste führen und mit aktuellem Lagerbestand abgleichen
- bedarfsgerecht einkaufen
- möglichst kleine Gebinde einkaufen
- bevorzugt wenig verarbeitete Lebensmittel verwenden, da diese flexibler eingesetzt werden können
- bevorzugt saisonale und regionale Produkte einkaufen, da diese aufgrund kurzer Transportwege eine höhere Frische aufweisen und dadurch i.d.R. länger genießbar sind



Bildquelle: chuttersnap / unsplash

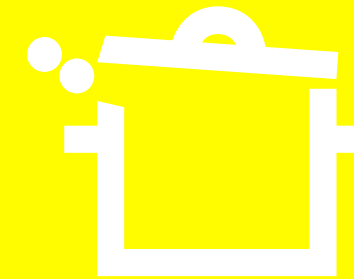
Lagerverluste vermeiden

- produktspezifische Lagerungsbedingungen (z. B. Temperatur, Sauberkeit) sicherstellen
- regelmäßig Bestand und Qualität der Lebensmittel kontrollieren
- First in – First out-Prinzip (FIFO) anwenden: Ware, welche zuerst eingelagert wurde und eine kürzere Haltbarkeitsdauer besitzt, zuerst aus dem Lager entnehmen
- reifes Obst und Gemüse durch Einkochen, Einlegen oder Einfrieren haltbar machen
- Haltbarkeit tiefgefriergeeigneter Produkte bei Bedarf durch Einfrieren vor Ablauf des Verbrauchs- oder Mindesthaltbarkeitsdatums verlängern



Vor- und Zubereitungsverluste minimieren

- wenn möglich, Obst und Gemüse nicht schälen (z. B. Äpfel)
- Schälverluste durch geeignete Schnitttechniken vermeiden
- bei Bio-Ware: Gemüseschalen für Ansätze von Brühen / Saucen verwenden
- Zubereitungsfehler durch standardisierte Rezepte reduzieren



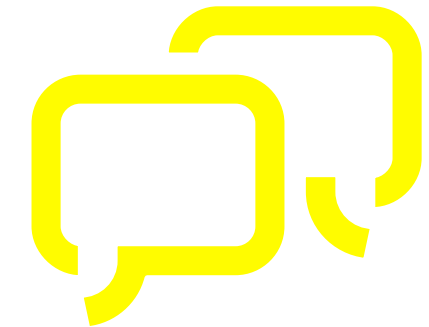
Ausgabeverluste und Tellerreste vermeiden

- Bedarfsgerechte GN-Behälter und Schüsseln verwenden
- kleinere Teller bei Buffets bereitstellen
- verschiedene Portionsgrößen anbieten (z. B. Senioreneller oder Kleinportionen)
- Nachschlag anbieten
- Auswahl verschiedener Beilagen ermöglichen
- Speisen am Buffet bedarfsgerecht nachlegen
- die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung über Poster, Tischaufsteller oder Hinweisschilder an Gäste kommunizieren



Personal aufklären

- Personal hinsichtlich eines nachhaltigen Umgangs mit Ressourcen und optimalen Verwertungsmöglichkeiten von Zubereitungsresten schulen
- Abfallmonitoring einführen: Lebensmittelabfälle regelmäßig erfassen, Ziele und Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle ableiten, Erfolge überprüfen



Bildquelle: KI-unterstützt