

Helfen Sie mit Foodwaste zu reduzieren.



Tipps Büro & Küche

- 1 Auf zu grosse Bestellmengen hinweisen und kleinere Bestellmenge empfehlen
- 2 Reste einplanen
- 3 Rezepte einhalten
- 4 Bestellmengen mit Auftragsmenge und Rezepturen abgleichen
- 5 Rückmeldungen für Optimierungen in der Zukunft nutzen



Tipps Küche & Lager

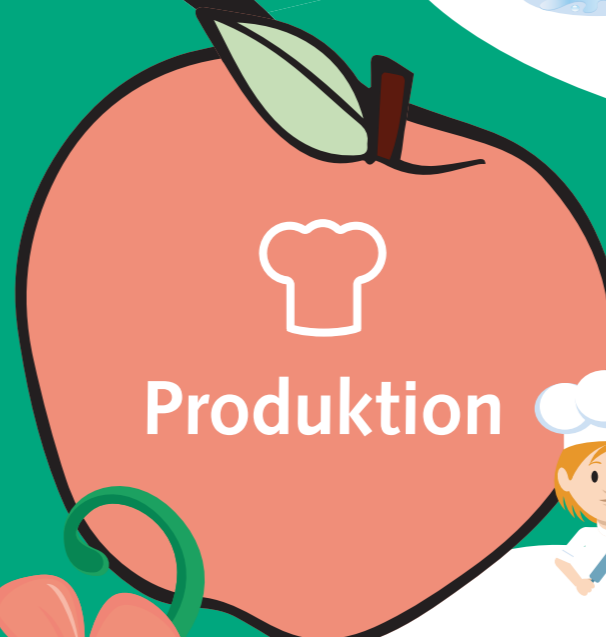
- 1 Lagermenge gering halten
- 2 Korrekt lagern – verpackt oder abgedeckt, datiert, richtige Temperatur
- 3 Ablaufdaten kontrollieren und Produkte rechtzeitig verwerten
- 4 «First in First Out»-Prinzip einhalten
- 5 Einfrieren, um Haltbarkeit zu verlängern
- 6 Definierte Lagerfristen prüfen und bei Bedarf anpassen



Tipps Küche & Restaurant

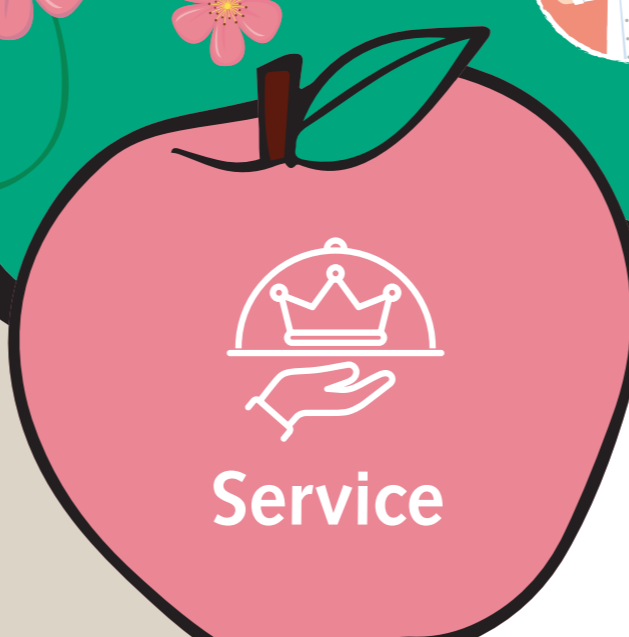
- 1 Keine Entsorgung von Lebensmitteln in einwandfreiem Zustand
- 2 Zuviel gerüstet, geschnitten, verarbeitet, gekocht? Weiterverwendung in Suppen, Saucen Salaten etc
- 3 Wasser und klare Flüssigkeiten (z.B. Bouillon, Tee) über den Abfluss entsorgen
- 4 Sensibilisieren, einheitliche Handhabung in allen Restaurants/Abteilungen vergleichen

Herzlichen Dank!



Tipps Küche

- 1 Auftrag vor Arbeitsbeginn besprechen, um Kapazitäten genau einzuplanen und Doppelspurigkeiten zu vermeiden.
- 2 Nach Rezept arbeiten und Gewicht, Garmethoden und -zeiten einhalten.
- 3 Produktion gemäss Bestellung – keine Sicherheitsreserven
- 4 Lebensmittel mit dem passenden Werkzeug verarbeiten.
- 5 Wasserverbrauch minimieren



Tipps Bankett, Service & Restaurant

- 1 Buffet nach aktuellen Bestellzahlen bestücken
- 2 Anrichten entsprechend Vorgaben
- 3 Ab 13:30 darf ein reduziertes Angebot des Lunch4Vitality angeboten werden
- 4 Bei Banketten nicht alles aufstischen, sondern Reserven in der ScanBox behalten
- 5 Reste den Gästen mitgeben

