gastrotel

GASTROTEL WEEKLY

Mehr Nachhaltigkeit in der Großküche



Quelle: KErn

Allein in Bayern gibt es 1,3 Millionen Tonnen vermeidbare Lebensmittelabfälle. Die Außer-Haus-Verpflegung weist dabei ein besonders großes Einsparpotenzial auf. Um Küchenleiter bei einem ressourcen- und kostensparenden Wirtschaften in der Großküche zu unterstützen, hat das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) in der Broschüre ?Ressourcen schonen in der Großküche? hilfreiche Tipps zusammengestellt.
Im Fokus der Broschüre stehen die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, Energie-Einsparung und Reduktion von Kohlenstoffdioxid-Emissionen. Ein Beispiel aus der Praxis zeigt, dass sich bereits durch kleine Optimierungen bei der Essensausgabe bis zu elf Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr vermeiden lassen. Diese Reduktion von Lebensmittelabfällen entspricht einem jährlichen Einsparpotenzial von zirka 22.000 Euro.
Die Broschüre stellt zudem Begleitmaterialien vor, mit deren Hilfe die Küchenleitung das Thema Ressourcenschonung mit ihrem Küchenteam schnell und einfach erarbeiten kann. Zur Verfügung stehen Impulsfragen, die das Küchenteam für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisieren, und verschiedene Checklisten wie zum Beispiel zum Thema Kohlenstoffdioxid-Reduktion. Daneben gibt es Anleitungen zu den zwei Online-Tools ProgMoSys und RM-Food, die bei der Speiseplanung und der Reduktion von Lebensmittelabfällen unterstützen. Die Broschüre sowie die Online-Tools RM-Food und ProgMoSys sind Teil des Maßnahmenpakets des Bündnisses ?Wir retten Lebensmittel!? vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

Mehr Informationen sowie eine Bestell- beziehungsweise Downloadmöglichkeit der Broschüre und der Begleitmaterialien auf: