



Lebensmittelabfälle vermeiden!

Im Betrieb und beim Gast.

In der Gastronomie fallen jährlich 175.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen an (Hrad et al., 2016). Dies sind all jene, welche bei rechtzeitiger Verarbeitung oder aber sogar zum Zeitpunkt der Entsorgung noch gegessen hätten werden können. **Essen zu verschwenden kostet Zeit, Mühe und Geld** - zudem dürfen auch **ökologische Auswirkungen** (Treibhausgase, Energie- und Wasserverbrauch) nicht außer Acht gelassen werden.

Mit **einfachen Maßnahmen und Tricks** können Lebensmittelabfälle **in der Küche sowie beim Gast** verhindert werden!

Aufgabe 1: Wie können Lebensmittelabfälle **in der Küche** verhindert werden?

Notiere, die deiner Meinung nach, **3 besten Ideen** und diskutiere

diese anschließend in der Klasse.



Aufgabe 2: Wie können Lebensmittelabfälle **beim Gast** verhindert werden?

Notiere, die deiner Meinung nach, **3 besten Ideen** und diskutiere

diese anschließend in der Klasse.



Aufgabe 3: **Buffets** bieten Möglichkeiten um Lebensmittelabfälle zu vermeiden, allerdings führen sie auch häufig zu ebendiesen. Überlege, welche **Vor- und Nachteile** Buffetangebote für dich als **LeiterIn eines Gastronomiebetriebes** haben könnten im Bezug auf die Entstehung von Lebensmittelabfällen.

Vorteile

1)
2)
3)

Nachteile

1)
2)
3)

Koch für deinen Gast!

- Arbeitsblatt zum Film

Für den folgenden Film wurden vier Personen interviewt, die unterschiedlicher nicht sein könnten.

Während **Heinz Reitbauer (Chef des Steirereck, Wien)** täglich für ca. 150 Personen auf allerhöchstem Niveau kocht, kümmert sich **Andrea Weidenauer (Küchenleitung Elisabethinen, Linz)** um das Wohl von nahezu 2000 Patienten jeden Tag. **Michaela Reitterer (Österreichische Hotelierversammlung, Boutique Hotel Stadthalle Wien)** setzt erfolgreiche Maßnahmen um, um Lebensmittelabfälle in Ihrem Hotel zu vermeiden und weiß, wie wichtig dieses Thema für alle Hotels in Österreich ist. **Manfred Hausgnost (Gasthaus an der Kreuzung, Guntersdorf)** versorgt in seinem Familienbetrieb bis zu 300 Personen täglich - die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist auch für ihn eine Herzensangelegenheit.

Frage 1: Wie vermeidet Heinz Reitbauer Fisch- und Brotabfälle?



Fisch:

- _____
- _____

Brot:

- _____
- _____
- _____

Frage 2: Wie können Lebensmittelabfälle bei Buffetangeboten reduziert werden?



- _____
- _____

Frage 3: Welche Maßnahmen können gesetzt werden, damit Lebensmittel im Betrieb nicht das Mindesthaltbarkeitsdatum überschreiten?



- _____
- _____

Frage 4: Wahr (W) oder Falsch (F)? Eine der folgenden Aussagen wurde im Film nicht getätigt - überlege welche und stelle diese richtig!

MitarbeiterInnen zu zeigen wie und wo die verwendeten Produkte hergestellt werden, erhöht deren Wertschätzung für die Produkte - dies führt zu einem sorgsameren Umgang.

Portionen anzupassen ist den Gästen gegenüber unfair - jeder soll dasselbe bekommen.

Der Koch entwickelt im Laufe seiner Karriere eine Sicherheit, die es ihm ermöglicht zu erkennen, welche Produkte auch nach Überschreiten des MHDs nicht entsorgt werden müssen.