


Tab. 16: Checkliste mit Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

	<b>Maßnahmen</b>	
1	Beratungsangebot der BMK-Initiative „ <i>United against Waste</i> “ nutzen	<input type="checkbox"/>
2	Dauerbeobachtung von Lebensmittelabfällen (Messmethodik und Hilfsmittel z. B. von <i>United against Waste</i> ): Beispielsweise Überprüfung der Standardportionen – Verwiegen der einzelnen Komponenten der Gerichte und Analyse der Tellerreste	<input type="checkbox"/>
3	Portionsgrößen für Gäste wählbar machen	<input type="checkbox"/>
4	Servieren kleinerer Portionen und Angebot eines kostenlosen Nachschlags	<input type="checkbox"/>
5	Variable Beilagensauswahl	<input type="checkbox"/>
6	Getränke nach Bedarf etwa aus Automaten und Zapfsystemen	<input type="checkbox"/>
7	Mitnahmeboxen für Zuhause aktiv anbieten	<input type="checkbox"/>
8	Anpassen der Gebindegrößen am Buffet (flachere oder teilbare Buffetgebinde)	<input type="checkbox"/>
9	Bezeichnung der Speisen am Buffet möglichst klar mit Zutaten und Gewürzen	<input type="checkbox"/>
10	Reduktion essbarer Dekoration (besser dekorative Öle, Nudeln und Einkochgläser)	<input type="checkbox"/>
11	Frische Zubereitung durch Front-Cooking	<input type="checkbox"/>
12	Behältnisse in der Küche: Verwertbares von Unverwertbarem trennen	<input type="checkbox"/>
13	Zubereitungsreste vakuumieren und für spätere Verarbeitung einfrieren	<input type="checkbox"/>
14	Interne Schulungen für Mitarbeiter/innen dazu, wie möglichst alle Teile der Lebensmittel verwendet werden und aus vermeintlichem Abfall schmackhafte Gerichte hergestellt werden können (Gemüse wird zu Laibchen)	<input type="checkbox"/>
15	Weniger vorproduzieren	<input type="checkbox"/>
16	Weitergabe der nicht ausgegebenen Speisen als Spende	<input type="checkbox"/>
17	Mitarbeiter/innen anregen, eigene Ideen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu entwickeln und einzubringen	<input type="checkbox"/>
18	Lagercheck – first in, first out	<input type="checkbox"/>

Quelle: *United against Waste: „Lebensmittelabfälle vermeiden – Kosten sparen und Umwelt schützen, Einspartipps & Serviceangebote für Gastronomie und Hotellerie“*, 2015  
([https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2015/05/UAW\\_Gastro\\_LR.pdf?fa6be0](https://united-against-waste.at/wp-content/uploads/2015/05/UAW_Gastro_LR.pdf?fa6be0))