

Food Waste

Anti Food Waste Pionier «Mirko Buri» macht es deutlich:
das Potenzial zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen
in der Gastronomie ist immens!

Knapp 300`000`000 Kg verschwendet die Schweizer
Gastronomie jedes Jahr.

Davon könnten 70% vermieden werden.



„Veraltete Gastronomiekonzepte
müssen in Zukunft überdenkt
werden.“

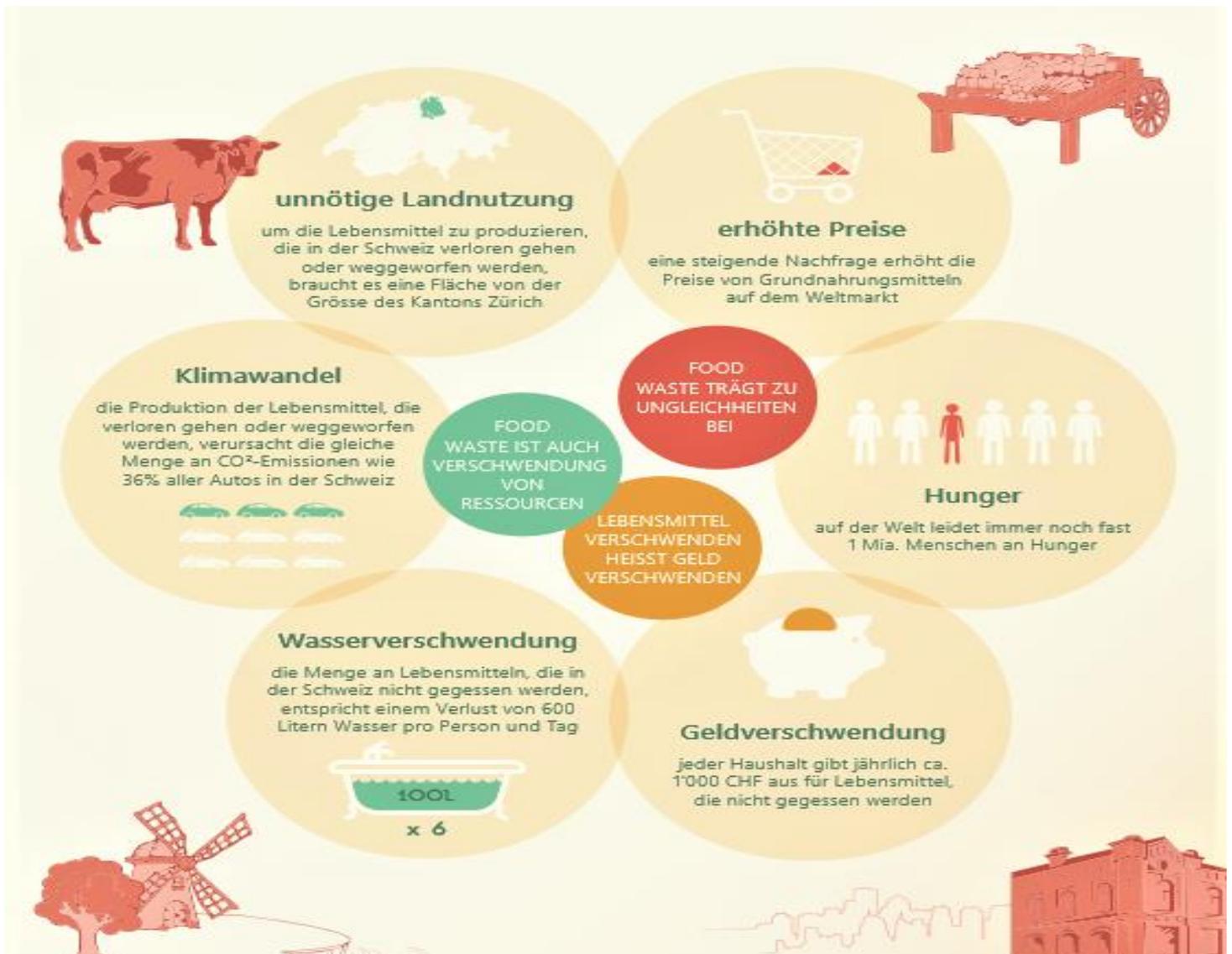
Das Ziel: Eine win-win-win
Situation für Gäste,
Gastronomen und Umwelt.“

Mirko Buri,
Inhaber „mein Küchenchef“ und
Referent bei United Against Waste

Was möchte ich weitergeben.

- ✓ Umwelt & Natur Welche Folgen hat Food Waste.
- ✓ Berufsalltag Was kann jeder einzelne von uns tun.
- ✓ Change Makers Lösungsansätze für die Zukunft.

Ressourcen



Gefahren & Massnahmen

Wir kochen immer zu viel

65% aller Abfälle entstehen durch Überproduktion.
Ausgelöst durch die Angst Zuwenig zu haben.

- ✓ Portionengrösse definieren
- ✓ Rezeptur erstellen
- ✓ Umsetzen

Wieviel muss ich eigentlich genau kochen?
Klassiker sollten unbedingt rezeptiert werden!
Abfall Messen, evaluieren und Anpassungen vornehmen.

Der folgende Massnahme Plan wird im ersten Anti-Food-Waste-Restaurant

«Mein Küchenchef» der Schweiz erfolgreich umgesetzt.

Durch das strikte Einhalten verliert dieses Restaurant 10x weniger Lebensmittel als ein durchschnittlicher Gastrobetrieb.

Planung / Einkauf	Produktion	Verkauf
<p>Tellerreste <i>Portionengrösse definieren</i> Menüpläne werden mit den nötigen Mengenangaben versehen</p>	<p>Tellerreste <i>Portionengrössen werden nicht umgesetzt</i> Der Küchenchef kontrolliert die produzierten Mengen</p>	<p>Tellerreste <i>Den Gästen wird ein Doggy bag angeboten. Entsprechende Boxen stehen einsatzbereit</i> Personalschulung</p>
<p>Überproduktion <i>Rezeptieren der wiederholenden Klassiker im Betrieb</i> Rezept-Ordner erstellen und die Rezepte in unterschiedlich skalierten Grössen hinterlegen</p>	<p>Überproduktion <i>Produktionsmengen werden schriftlich festgelegt und exakt umgesetzt</i> Menüplan / Rezepturen</p>	<p>Überproduktion <i>Lebensmittel spenden, via App ("Too Good To Go"), Überschüsse vermitteln / anbieten</i></p>
<p>Rüstabfälle werden nicht wahrgenommen <i>Rüstabfälle werden in transparenten Gefässen gesammelt und entsorgt</i> Lebensmittelabfälle werden periodisch gewogen und schriftlich erfasst</p>	<p>"Mise en place" kann nicht verkauft werden <i>Gerichte werden pasteurisiert und können lange gelagert werden</i> Sous-vide Produktion / Lagerfristen neu definieren</p>	<p>Lagerrückstände <i>Aktiv verkaufen, dem Gast die Überschüsse vermitteln / anbieten</i> Personalschulung</p>
<p>Lagerverluste <i>Beschaffungskette erfolgt direkt vom Bauern in die Produktion</i></p>	<p>Angst, zu wenig zu haben <i>Ein Plan B wird vor dem Service dem Servicepersonal bekannt gegeben, falls mehr Gäste kommen als erwartet</i></p>	<p>Zu grosse Schöpffmenge <i>Portionen definieren und entsprechende Küchenutensilien dafür verwenden, Farbkonzept definieren</i> Personalschulung, Kontrolle des Küchenchefs, Musterteller</p>
<p>Transportverluste <i>Frischprodukte werden ausschliesslich regional und saisonal eingekauft</i> Lieferscheine</p>	<p>Verlust von Lebensmittel durch falsche Garmethode <i>Durch Niedergaren (Sous-vide) von Fleisch kann der Garverlust von 50% auf 5% reduziert werden</i></p>	<p>Zu grosse Portionen <i>Schnell zugängliche Schöpfstation im Gästebereich einrichten. Nachservice anbieten</i> Abwaschküche meldet Tellerreste unverzüglich dem Küchenchef um Schöpfmengen anzupassen</p>
<p>Aussehen / Form / Gewicht <i>Beim Einkauf werden durch Beziehungen mit regionalen Produzenten überschüssige Frischwaren eingekauft</i></p>	<p>Haltbarkeit der Lebensmittel <i>Eigene Auslagerungen und betriebsspezifische Haltbarkeiten definieren (Sous-vide 100 Tage)</i> Lebensmittelanalyse</p>	
<p>Überproduktion auf dem Feld <i>Die Menüplanung ist spontan und lässt Freiräume für kurzfristig anfallende Produktionsüberschüsse aus der Landwirtschaft zu</i></p>	<p>Überschuss <i>Überschüsse bei Personalesen verwerten, Personalesen zeitlich abstimmen</i> Mitarbeiterschulung</p>	
<p>Lebensmittelverderb durch Überlagerung <i>"First in - first out" Regel beachten</i> Periodische Kontrolle der Lagerräume. Neue Ware wird hinter der älteren Ware einsortiert</p>	<p>Saisonale Gästeschwankungen <i>Überproduktion durch saisonale Schwankungen im Angebot einbauen</i> Resten-Rezepte, Mitarbeiterschulung</p>	
<p>Weniger beliebte Fleischstücke werden nicht verschwendet <i>Es werden nur ganze Tiere eingekauft. Drittkontakte mit Metzger knüpfen für "Special cuts" oder Totalverwertung</i></p>	<p>Rückstandmuster werden nach dem Erreichen der Mindesthaltbarkeit entsorgt <i>Lebensmittel, welche das Mindesthaltbarkeitsdatum erreichen, werden dem Personal gratis abgegeben</i> Mitarbeiterschulung</p>	
<p>Angebot <i>In der Bankettdokumentation halbe Portionen anbieten. Apéros stückweise mit Mengenangaben anbieten</i> Bestellformular, Mitarbeiterschulung</p>		

Rezepte

Foodoo Bouillonpaste

Resten-Rezepte dürfen in ihren Zutaten variieren.
Deshalb empfehle ich die Anwendung von % Angaben.

70%	Gemüse	Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lauch, Tomaten
25%	Salz	Meersalz, Speisesalz
5%	Gewürze	Petersilie, Maggikraut, Kurkuma, Getrocknete Küchenkräuter, Pfeffer, Lorbeer



Hausgemacht statt eingekauft!

100% natürlich und nicht verwendete Lebensmitteln erhalten dabei den Wert den Sie verdienen.

Brotlasagne

oder eine 24 cm grosse Gratin Form

Zutaten

Guss:

1 dl Rahm
1 dl Tomatensauce
3 dl Milch
3 Eier
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
Italienische Gewürzmischung
Salz, Pfeffer aus der Mühle

300 g Tomaten
1 Bund Basilikum
300 g Brot
10 g Butter
0,5 dl Olivenöl
100 g Raclette-Käse oder Mozzarella

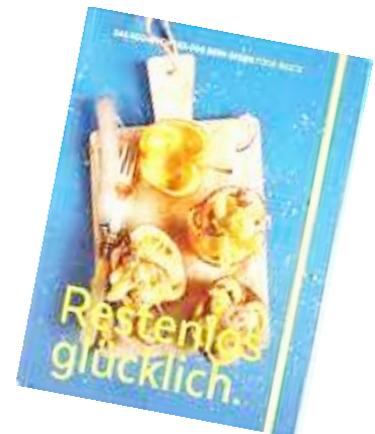
Brotlasagne ist eines meiner Lieblingsrezepte. Als Rezeptautor von dem Kochbuch «Restenlos glücklich» empfehle ich dieses Rezept gegen Altbroten im Betrieb.

Zubereitung

Für den Guss alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, mit Salz, Pfeffer und Gewürzmischung abschmecken. Gratinform mit Butter einfetten.

Tomaten in Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken. Basilikum waschen, trockentupfen, ein paar Blätter für die Garnitur beiseitelegen und den Rest in Streifen schneiden.

Brot in dünne Scheiben schneiden und die Hälfte einschichten. Schinkenwürfel, Tomatenscheiben, Basilikumstreifen und restliche Brotscheiben einschichten und mit Olivenöl beträufeln. Den Guss gleichmäßig einfüllen und mit dem Raclette-Käse abschließen. Im auf 180 C° vorgeheizten Backofen in Ofenmitte 40 Minuten backen. Mit Basilikum garnieren und servieren.



Nice TO Now



Praktikum oder Schnuppertage!
Wie funktioniert das erste
Anti-Food-Waste der Schweiz?

www.mein-kuechenchef.ch



Aktiv werden!

Du kannst an einer Factory mit
hundertern Food begeisterten
überschüssige Lebensmittel zu
hochwertigen Produkten
verarbeiten.

www.foodoo.world



Am Ball bleiben!

Die Wissens Plattform informiert
dich über die neusten Erfolge in
unserer Branche.

www.united-against-waste.ch