

Fact Sheet

Speisenrückgabe zur Informationsgewinnung nutzen – für Caterer, Küchenpersonal und Servicepersonal

Kurzfassung

Die Speisenrückgabe eignet sich gut für das Einholen von Feedback. Entweder die Gäste werden direkt gefragt, ob das Essen geschmeckt hat bzw. warum nicht aufgegessen wurde oder es wird eine Feedbackstation eingerichtet, die die Gäste anonym nutzen. Sinnvoll kann es auch sein, das Feedback der Gäste über die Kundin / den Kunden einzuholen. Das Servicepersonal sollte gebeten werden, nicht nur zu fragen, ob das Essen geschmeckt hat, sondern im Einzelfall auch genauer nachfassen, warum viel auf dem Teller liegen geblieben ist. Zudem kann die Speisenrückgabe zur ungefähren Erfassung der Speiseabfälle auf den Tellern der Gäste genutzt werden. Diese Daten können später bei der Reflexion des Caterings analysiert werden.



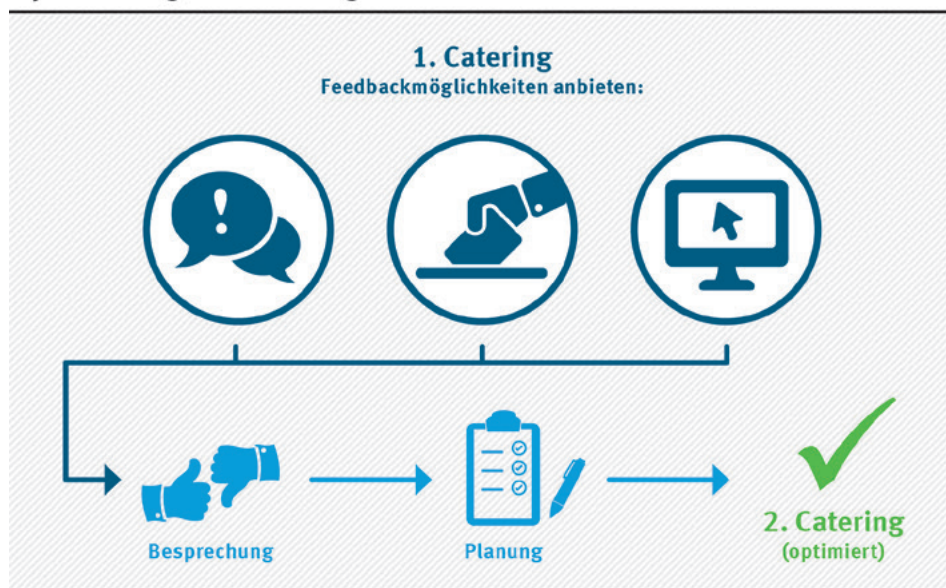
Praktische Vorgehensweise

- ▶ Feedback der Gäste direkt oder indirekt über die Kundin / den Kunden einholen
- ▶ Mengen der Speisereste auf den Tellern der Gäste erfassen
- ▶ Trennung der Speiseabfälle von sonstigen Abfällen in entsprechende Abfallbehälter

Umweltrelevanz

Das kontinuierliche Einholen von Feedback der Gäste kann durch eine entsprechende Verwendung der gewonnenen Informationen die Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei künftigen Caterings unterstützen.

Optimierung des Caterings durch Feedback



Quelle: Umweltbundesamt