

Fact Sheet

Der optimale Einkauf – für Caterer

Kurzfassung

Grundlegend für den optimalen Einkauf ist die Erstellung einer an den tatsächlichen Bedarf angepassten Einkaufsliste, die dann auch genauso umgesetzt wird. Die kalkulierten Mengenangaben werden mit den Lagerbeständen abgeglichen. Zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen erfolgt der Einkauf möglichst just-in-time, unter Berücksichtigung der maximalen Lagerungsdauer der benötigten Lebensmittel und der Kapazität der Lagerräume. Bezüglich der Lebensmittelauswahl empfiehlt sich die bevorzugte Berücksichtigung von ökologisch erzeugter Frischware aus der Region und entsprechend der Saison.



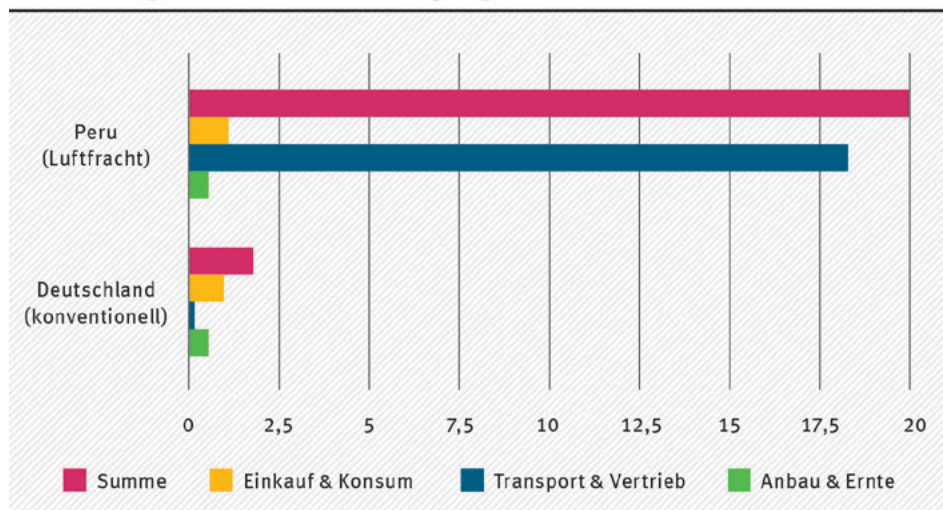
Praktische Vorgehensweise

- ▶ Einkaufsliste durch Abgleich von Bestand und Bedarf erstellen
- ▶ Bedarfsgerecht einkaufen
- ▶ Just-in-time unmittelbar vor der Vor- und Zubereitung einkaufen
- ▶ Qualitätscheck der Lebensmittel bei Lieferung durchführen
- ▶ Beim Erzeugerbetrieb Rohwaren mit weniger Verpackungen einkaufen
- ▶ Regionale und saisonale Lebensmittel bevorzugen

Umweltrelevanz

Wussten Sie schon, dass ein saisonaler und regionaler Warenkorb einen erheblichen Einfluss auf die Vermeidung von Umweltbelastungen durch Ihr Catering hat? Das wird zum Beispiel beim Spargel deutlich. Der verursacht etwa zehn Mal mehr Treibhausgasemissionen, wenn er außerhalb der Saison zum Beispiel aus Peru eingeflogen wird.

Treibhausgasemissionen von Spargel unterschiedlicher Herkunft



Kilogramm CO₂-Äquivalente pro 1 Kilogramm Spargel

Quelle: Umweltbundesamt