

Fact Sheet

Zeitgemäße Lagerhaltung – für Caterer und Küchenpersonal

Kurzfassung

Eine gute Lagerhaltung bewirkt eine hohe Lebensmittelverarbeitungsquote und damit eine volle Warenausschöpfung mit wenigen Lebensmittelabfällen. Idealerweise werden alle eingekauften und eingelagerten Lebensmittel verarbeitet, ohne dass Verluste durch Verderb entstehen. Zur optimalen Lagerung von Lebensmitteln empfiehlt es sich regelmäßige verpflichtende Mitarbeiterschulungen durchzuführen und die Lagerprinzipien „just in time“ und „First in – First out“ in der Praxis anzuwenden.



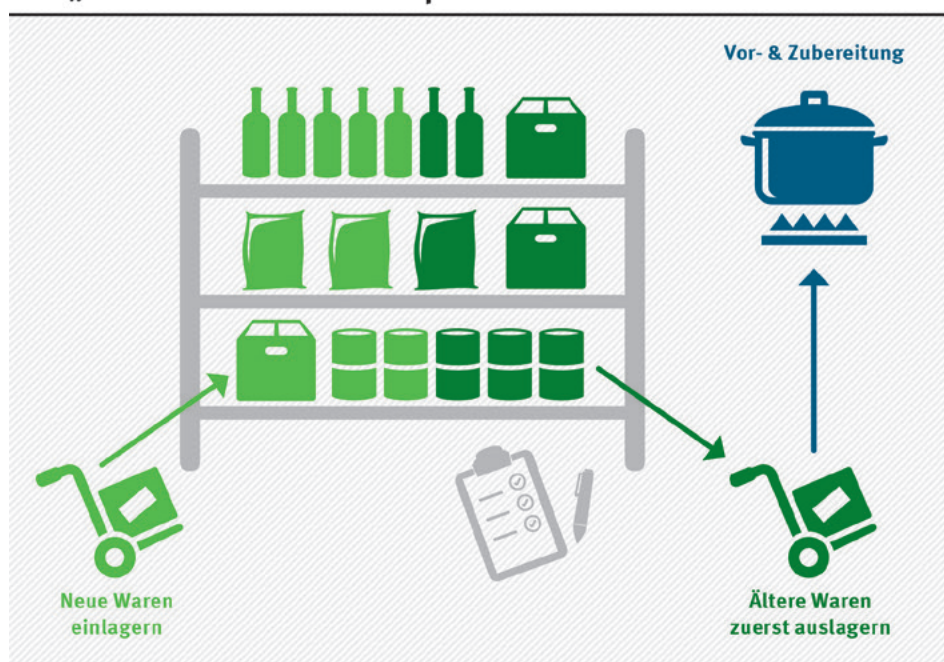
Praktische Vorgehensweise

- ▶ Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hinsichtlich einer optimalen Lagerung von Lebensmitteln schulen
- ▶ Einlagerung „just in time“
- ▶ Lagerüberwachung und -reinigung zur Einhaltung der Lagerhygiene
- ▶ Systematische Auslagerung nach dem Prinzip „First in – First out“

Umweltrelevanz

Die entscheidende Stellschraube zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten während der Lagerung ist die konsequente Anwendung des „First in – First out“ Prinzips.

Das „First in – First out“ Prinzip



Quelle: Umweltbundesamt