

Fact Sheet

Klar organisierte Ausgabe – für Caterer, Küchenpersonal und Servicepersonal

Kurzfassung

Die Wahl der Bereitstellung und Ausgabe der Speisen hängt nicht zuletzt vom Kundenwunsch und der Veranstaltungsart (z.B. kurze Mittagspause während eines Seminars oder Dinner am Abend) ab. Je nach Ausgabesystem (Tisch- bzw. Menüservice, Klassisches Buffet, Flying Buffet oder Front Cooking) bestehen unterschiedliche Möglichkeiten zu Abfallvermeidung und zur diesbezüglichen Kommunikation gegenüber den Gästen. Jedes Ausgabesystem erfordert ein inhaltlich etwas anderes Briefing des Küchen- und Servicepersonals hinsichtlich der Essensausgabe und der Kommunikation gegenüber den Gästen.



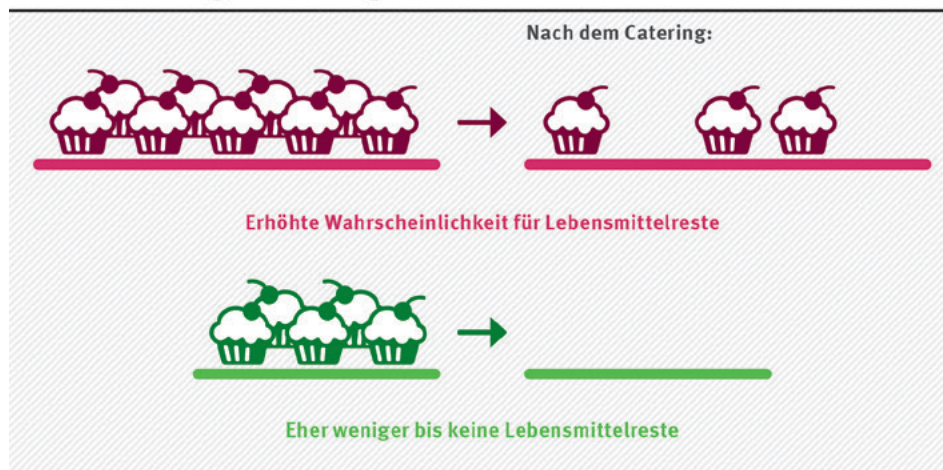
Praktische Vorgehensweise

- ▶ Wahl des Ausgabesystems nach Abstimmung mit der Kundin / dem Kunden
- ▶ Personal in Anlehnung an das Ausgabesystem einplanen
- ▶ Briefing des Personals gezielt auf das Ausgabesystem ausrichten
- ▶ Die angebotenen Speisen vor der Ausgabe immer probieren
- ▶ Speisen und Getränke (Karaffen mit Leitungswasser anbieten!) gut beschildern und rechtlich einwandfrei kennzeichnen
- ▶ Ausgabe-Equipment und Portionsgrößen dem Bedarf individuell anpassen
- ▶ Gäste hinsichtlich der Speisenwahl und Portionsgröße beraten
- ▶ Gäste über das Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen informieren

Umweltrelevanz

Um die Vermeidung von potentiellen Lebensmittelabfällen zu unterstützen, ist die Wahl angemessener Plattengrößen (insbesondere auf Buffets) von entscheidender Bedeutung.

Wahl der richtigen Plattengröße



Quelle: Umweltbundesamt