

Urheberschaft und geistiges Eigentum von:

Projektleitung:

Ressourcen Management Agentur (RMA)

Argentinerstr. 48 / 2. OG, 1040 Wien, Österreich, www.rma.at

Hans Daxbeck, Nathalia Kisliakova, Alexandra Weintraud, Irene Popp, Nadine Müller, Stefan Neumayer, Mara Gotschim

Projektpartner (in alphabetischer Reihenfolge):

Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB Liguria)

Via Caffaro1/16 - 16124 Genua, Italien, www.aiabliguria.it/

Alessandro Triantafyllidis, Giorgio Scavino, Francesca Coppola

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Branišovská 1645/31A, České Budějovice 2, 370 05 Budweis, Tschechische Republik, www.jcu.cz/?set_language=cs

Prof. Jan Moudry, Dr. Jan Moudry

Thüringer Ökoherz (TÖH)

Schlachthofstraße 8-10, 99423 Weimar, Deutschland, www.oekoherz.de

Sara Flügel, Franziska Galander

ÜBUNG 1: Notieren Sie ökologische, soziale und wirtschaftliche Probleme, die durch ein hohes Abfallaufkommen verursacht werden können.

ÜBUNG 2: Füllen Sie die Tabelle mit den Vorteilen der Abfallvermeidung aus..

Ökonomisch	Ökologisch	Sozial

ÜBUNG 4: Wie ist die aktuelle Situation in Ihrer Großküche?

Verwenden Sie zur Unterstützung die Checkliste unter Punkt 7 aus dem Skript.

ÜBUNG 6: Notieren Sie mögliche Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Stichworten.

1. Planung der Mahlzeiten:

2. Einkauf:

3. Zubereitung:

4. Ausgabe der Mahlzeiten:

ÜBUNG 7: Durch eine genaue Mengenkalkulation von Lebensmitteln können Restmengen reduziert und eine Übersicht über Lagerbestände behalten werden. Welche Faktoren sollten Sie in Ihre Kalkulation mit einbinden?

ÜBUNG 8: Analysieren Sie Ihre Großküche in Hinblick auf Ausgabe von Mahlzeiten und Rücklauf von Tellerresten. Wie hoch ist das Abfallaufkommen von Tellerresten? Sollte dieses erhöht sein: Was können Sie tun, um die Gründe dafür herauszufinden? Welche geeigneten Maßnahmen können Sie ergreifen, um das Abfallaufkommen zu verringern?

ÜBUNG 11: Sie haben bereits die Abfallpositionen Ihrer Großküche identifiziert. Wie können Sie dafür sorgen, dass auch Ihre Mitarbeiter eine abfallarme Zubereitung der Mahlzeiten einhalten?

ÜBUNG 12: Welche konkreten Entsorgungsziele verfolgen Sie?

ÜBUNG 13: Erstellen Sie eine Liste mit bereits umgesetzten Maßnahmen zur Abfallvermeidung in Ihrer Großküche.

Posten	Ziele	Bereits umgesetzte Maßnahmen	Maßnahme umgesetzt seit
Einkauf			
Lagerung			
Zubereitung			
Ausgabe der Mahlzeiten			
Wiederverwendung/ Entsorgung			
Hygiene/Reinigung			
Austausch mit Tischgästen			

ÜBUNG 14: Erstellen Sie eine Liste mit Maßnahmen zur Abfallvermeidung, die in Ihrer Großküche noch umgesetzt werden müssen.

Posten	Ziele	Maßnahmen, die noch umgesetzt werden müssen	Maßnahme umgesetzt bis
Einkauf			
Lagerung			
Zubereitung			
Ausgabe der Mahlzeiten			
Wiederverwendung/ Entsorgung			
Hygiene/Reinigung			
Austausch mit Tischgästen			

ÜBUNG 15: Analysieren Sie die Liefersituation in Ihrer eigenen Küche. Welche Möglichkeiten einer abfallarmen Lieferkette gibt es bereits? Denken Sie auch über mögliche Alternativen oder Verbesserungsvorschläge nach, die Sie mit Ihren Zulieferern besprechen könnten.