

- Betriebsgastronomie
- Catering & Partyservice
- Kindergarten- & Jugendverpflegung



Bergisch Gladbach, 08. Feb. 2024

Übersicht verschiedener Maßnahmen zur Vermeidung von Verschwendung von Lebensmitteln

Wir Die Kette KochWerk gGmbH, verfolgen verschiedene Maßnahmen zur Vermeidung von Verschwendung von Lebensmitteln die in unsere Tagesabläufe integriert sind.

Unter anderem ist dies zum Beispiel die Kalkulation der relativ exakten Menge für den zielgenauen Einkauf da wir entweder die Gäste Anzahl unserer Außerhausgäste gemeldet bekommen, oder zu 95% wissen wie hoch die Gästeanzahl in den Mensen ist und kennen aus unserer langjährigen Erfahrung das Essverhalten.

Auch verwenden wir begleitend und darauf aufbauend zu diesen zu diesen Kenntnissen ein Warenwirtschaftssystem, woraus wir unsere Speisepläne erstellen. Diese basieren aus den oben genannten bedarfsgerechten Erfahrungen.

Zu jeder Komponente eines Gerichtes existiert eine Rezeptur mit der dafür festgelegten Grammatik/Portionsgröße. Diese Rezepturen werden dann zur Ermittlung der Gesamtmenge verwendet und im letzten Schritt als genaue Bestellung beim Lieferanten geordert.

Auch sind unsere Speisepläne in einem rollierendem System aufgebaut, indem auch immer wiederkehrend einzelne Komponenten wiederverwendet werden könnten, falls doch mal größere Mengen übrig bleiben sollten. Kleinere Mengen an Restanten werden in den folgen den 2 Tagen nochmals in den Mensen angeboten, indem die Mengen der anderen Gerichte reduziert werden.

Mit diesem rollierendem System leisten wir auch einen Beitrag zu den EU Maßnahmen die getroffen wurden, um Lebensmittelverluste und -verschwendung zu verringern. Ziel ist es, die Menge der Lebensmittelabfälle pro Kopf bis 2030 zu halbieren.

- Betriebsgastronomie
- Catering & Partyservice
- Kindergarten- & Jugendverpflegung

Da in diesem EU Programm die Rangordnung der Maßnahmen mit der Vermeidung und Wiederverwendung als oberste Prioritäten. genau definiert sind

Unsere Speisepläne der Schul- und Kindergartenverpflegung sind nach den Vorgaben der DGE gestaltet worauf Die Kette KochWerk auch eine Zertifizierung der DGE verfügt.

Des Weiteren wird natürlich auf die bekannten, alltäglichen, grundsätzlichen und bewährten Punkte geachtet die jeder Verbraucher auch für sich im privaten Bereich beachten sollte. Als da wären, Prüfung der Vorräte vor dem Einkauf, Vermeidung von großzügiger Vorratshaltung, Übersichtliche Lagerhaltung sowie die Maßnahme First in-First out,

Auch beteiligen wir uns an verschiedenen Projekten zur ergänzenden Nachhaltigkeit, als da wären :

1. Zu gut für die Tonne

www.zugut fuerdietonne.de



Das ist ein Projekt des BLE (Bundesministerium für Landwirtschaft Ernährung). Hier geht es um die Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Küche und der Speiseausgabe. Es wird dazu aufgefordert Speisereste sinnvoll und in einem vernünftigen Rahmen weiterzuverwenden. Wie zum Beispiel aus restlichen Nudeln einen Auflauf herstellen etc.

2. Greentable



www.greentable.de

<https://www.greentable.org/restaurant/kantine-bezirksregierung-koeln/>

Greentable bietet ein etabliertes Qualitätssiegel für Gastronomiebetriebe, und unterstützt diese dabei ihr nachhaltiges Profil zu entwickeln, weiter zu entwickeln und zu präsentieren. Partner und Unterstützer dieser Sache sind z.B. Zu gut für die Tonne oder Transgourmet Ursprung und biofutura - das ist die Firma welche die Schalen/Boxen für zu gut für die Tonne herstellt.

- Betriebsgastronomie
- Catering & Partyservice
- Kindergarten- & Jugendverpflegung

3. Querfeld

www.querfeld.de



Dies ist eine Firma die krummes Bio Gemüse rettet und Kistenweise verkauft. Dieses beziehen wir über die Firma Abels in Bonn.

Der Sinn dieser Sache ist es krummes Gemüse zu retten und dies zu kommunizieren, am Jahresende gibt es eine Auswertung die besagt das Die Kette KochWerk gGmbH im Jahr 2024 entsprechende kg Gemüse gerettet hat. Und somit Nachhaltig arbeitet. Was wiederum das Logo Greentable voraussetzt.

Mit den langjährigen Beziehungen zu unseren Lieferanten haben wir eine breite Basis für einen hohen Standard für diese immer wichtiger werdenden Punkte geschaffen. Unsere Hauptlieferanten kommen aus einem Umkreis von 40 km sowie deren Zulieferer und Erzeuger liegen innerhalb eines Radius von 200 km. Somit gibt es kurze Lieferwege und es trägt im hohen Maße zu einer guten Ökobilanz bei. Je kleiner der Radius der Erzeuger wird, desto kleiner wird auch die Auswahl an regionalen Produkten die dann teilweise an Grenzen stoßen. Im Bereich Obst und Gemüse setzten wir seit Bestehen unseres Unternehmens auf die Firma Abels Früchte Welt aus Bonn. Dieser bezieht seine Waren zum größten Teil aus der Absatzgenossenschaft im Bornheim ca. 10km entfernt. Bei dem Beispiel Fleisch ist die Regionalität aufwendiger darstellen. Hier arbeitet unser Fleischer Heiner Weiß – Schloss Homburg mit regionalen Erzeugergemeinschaften zusammen, sowie unser Lieferant Transgourmet mit seiner Marke *Ursprung*. Im Getränkebereich setzten wir auf die Marke Rhodius aus der Vulkan Eifel.

Unsere Entscheidungen treffen wir zukunftsorientiert. Dazu zählt der respektvolle und verantwortungsbewusste Umgang mit Tieren und Pflanzen. Diese Vorgehensweise beginnt beim Einkauf regionaler Waren, setzt sich bei der ökonomischen und produktgerechten Lagerung fort und reicht bis hin zur Verpackung. Auch hier verwenden wir ausschließlich kompostierbare Materialien. Für den Transport all unserer Speisen nutzen wir wiederverwendbare Gastronormbehälter.