

# CHECKLISTE

## Online-Branchenleitfäden

Umwelttipps für Ihren Hotellerie- und Gastronomiebetrieb

### Themenbereich Lebensmittel

#### Nachhaltigkeit auf dem Teller

- Angebotene Gerichte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit von Lebensmitteln geplant.
- Lebensmittel aus der biologischen und regionalen Landwirtschaft oder dem fairen Handel werden bevorzugt eingesetzt.
- Eine Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten wird angeboten, die (deutlich) kostengünstiger ist als fleisch- oder fischhaltige Alternativen.

#### Überproduktion in der Gastronomie vermeiden

- Speisereste werden regelmäßig erfasst und die Portionsgrößen entsprechend angepasst.
- Die Mitarbeitenden an der Essensausgabe oder im Service fragen Gäste gezielt, wie zufrieden sie mit der Portionsgröße waren.
- Es wird die Möglichkeit angeboten, halbe Portionen oder Nachschlag zu bestellen.
- Präsentationsspeisen werden vermieden.
- Reste von Getränken (z. B. am Frühstücksbuffet oder bei Veranstaltungen) werden regelmäßig erfasst und die Vorbereitungsmengen entsprechend angepasst.

### Durchdachte Lagerhaltung

- Bei der Planung neuer Gerichte werden die aktuellen Lagerbestände beachtet.
- Lebensmittel werden direkt nach der Lieferung mit einem Zeit- und Temperaturstempel versehen.
- Lebensmittel, die am längsten eingelagert sind, werden zuerst verwendet (FIFO-Prinzip: First In First Out).
- Speisen und Lebensmittel werden auf Grundlage der Lebensmittelhygiene-Verordnung ([LMHV](#)) und des HACCP-Konzepts (Hazard Analysis Critical Control Point) verarbeitet und gelagert.

### Lebensmittelreste verwerten und spenden

- Reste von Fleisch, Fisch oder Gemüse bei der Speisezubereitung werden in der Küche weiterverarbeitet (z. B. für Soßen oder Brühe).
- Gästen und Mitarbeitenden wird die Möglichkeit angeboten, nach Betriebsschluss etwas vom Buffet mit nach Hause zu nehmen.
- Lebensmittel, die nicht mehr im Betrieb eingesetzt werden können, aber noch gut für den menschlichen Verzehr geeignet sind, werden an verschiedene Organisationen und Tafeln für die Lebensmittelrettung gespendet (Die Organisationen beraten Sie über entsprechende Vorschriften. Mögliche Anlaufstellen sind z. B. [Too good to go](#) oder [foodsharing](#)).

**Hinweis:** Das Thema Entsorgung (auch von tierischen Lebensmitteln) wird in der Checkliste „[Abfall](#)“ behandelt.

## Teammitglieder und Gäste motivieren

- Bei der Planung des Buffets werden den Gästen Möglichkeiten aufgezeigt, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden (z. B. Auswahl weniger Komponenten; Einplanen, dass üblicherweise 5 bis 10 % der angemeldeten Teilnehmenden kurzfristig absagen).
- Gäste werden über die Umweltmaßnahmen informiert, die Sie im Bereich Lebensmittel durchführen (z. B. in der Speisekarte).
- Gäste werden über die Möglichkeit informiert Tellerreste in wiederverwendbaren Behältnissen mitzunehmen.
- Vegetarische, regionale oder saisonale Gerichte werden am Buffet oder in der Speisekarte in der Abfolge zuerst und kostengünstig angeboten.
- Die Mitarbeitenden in der Küche werden regelmäßig zu der fachgerechten Lagerung von Lebensmitteln geschult.

Sie haben freiwillig Leistungen zum betrieblichen Umweltschutz in Ihrem Unternehmen erbracht? Dann können Sie jetzt Mitglied im Umwelt- und Klimapakt Bayern werden! Der Umwelt- und Klimapakt ist eine Vereinbarung zwischen der Bayerischen Staatsregierung und der Bayerischen Wirtschaft für mehr Umweltschutz. Als Teilnehmer dürfen Sie mit dem Logo des Umwelt- und Klimapakts für Ihr Engagement werben.

[www.umweltpakt.bayern.de](http://www.umweltpakt.bayern.de)