



Maschinen & Technik

Beschädigungen von Lebensmitteln durch Maschinen während des Anbaus, der Ernte, des Transports oder der Lagerung führen dazu, dass diese unbrauchbar werden.



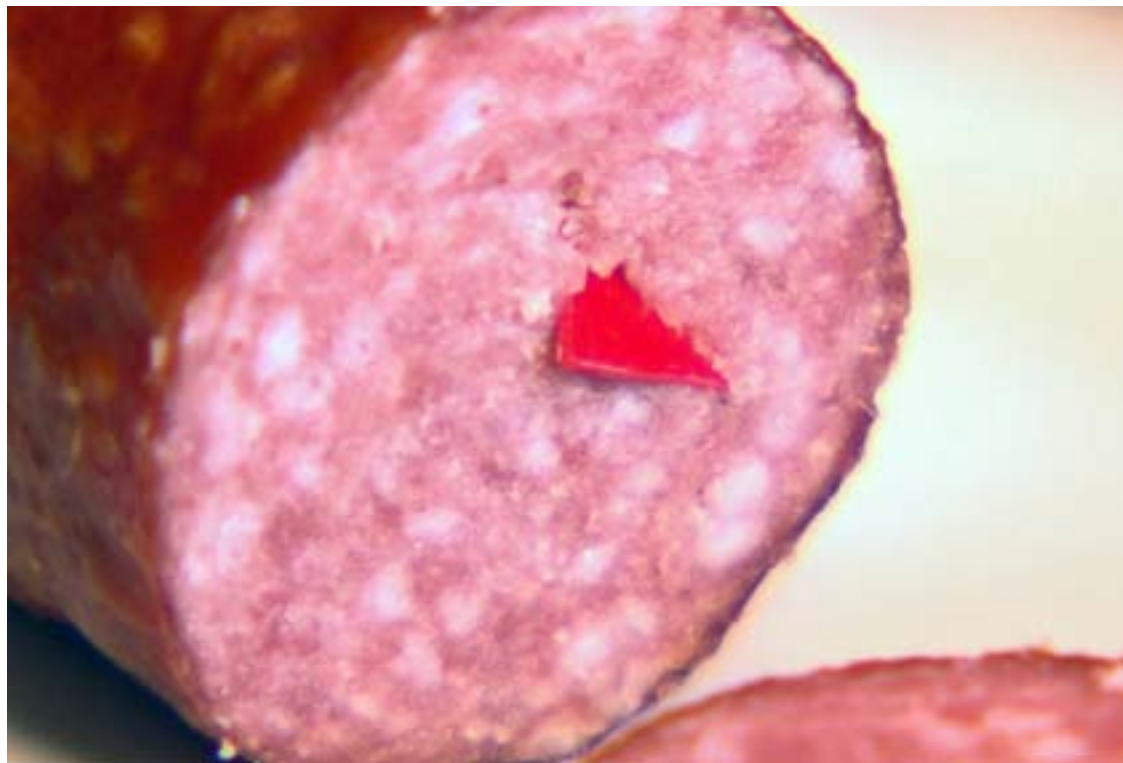
Normen & Standards

Obst und Gemüse kann von der Landwirtschaft nicht verkauft werden, wenn es nicht den Qualitätskriterien oder Handelsabmachungen in Bezug auf Form, Farbe oder Größe entspricht.



Wetter & Umwelteinflüsse

Wetterereignisse wie Hagel, Hitze oder starker Regen verursachen erhebliche Schäden an landwirtschaftlichen Ernten.



Verunreinigung

Verunreinigungen durch falsche Zutaten, Fremdkörper wie Glassplitter oder Fehler im Herstellungsprozess machen Lebensmittel unsicher für den menschlichen Verzehr oder ungenießbar.



Unbeliebte Lebensmittelteile

Einige Teile von Lebensmitteln, insbesondere von Tieren, sind weniger beliebt. Sie sind deshalb bei uns nicht vermarktbar und bleiben übrig.



Feste & Verpackung

Für Feste wie z.B. Fasching, Ostern oder Weihnachten werden eigene Produkte hergestellt. Übrige Produkte sind nach dem Fest nicht mehr verkäuflich und werden aus dem Sortiment genommen.



Trends & Saison

Schnell wechselnde Trends und saisonale Nachfrage erschweren die Planung. Bleibt an einem Sommerwochenende das schöne Wetter aus, bleiben z.B. Wassermelonen oder Grillprodukte übrig.



Personal & Abläufe

Durch falsche oder unbedachte Handhabung (z.B. Werfen oder Fallenlassen von Produkten) oder falsche Lagerung (z.B. Unterbrechung der Kühlkette) werden Lebensmittel beschädigt und entsorgt.



Angebotsfülle

Der Handel will sicherstellen, dass die Regale stets voll sind und Kund:innen eine große Auswahl haben.

Dafür werden viele Waren bestellt, die teilweise nicht verkauft und dann entsorgt werden.



Portionsgrößen

Die servierten Standardportionen sind oft zu groß.

Speisereste müssen entsorgt werden.



Zubereitung der Speisen

Bei der Zubereitung der Speisen fallen in der Küche Reste an. Wissen, Technik und Planung beeinflussen, wie viele Lebensmittel so weggeworfen oder weiterverwendet werden.



Standards & Erwartungen

Es wird z.B. als normal angesehen, dass Teller und Buffets immer gut gefüllt und schön angerichtet sind. Das zu große Angebot wird oft nicht gebraucht und entsorgt. Die Dekoration wird in den meisten Fällen nicht verzehrt.



Kochwissen & Erfahrung

Oft fehlt das Wissen oder neue Ideen, wie Reste vom Vortag spontan geschmackvoll verkocht werden können. Wegen Unsicherheiten um die Haltbarkeit von Lebensmitteln werden diese oft zu früh entsorgt.



Vorrat & Lagerung

Durch falsche Lagerung verderben Lebensmittel. Fehlt außerdem der Überblick über den eigenen Vorrat, werden Lebensmittel leicht übersehen und zu alt.

1+1
GRATIS

Aktionen & Rabatte

Ein „Schnäppchen“ verführt zum Kauf größerer Mengen als benötigt, die dann nicht vollständig konsumiert und entsorgt werden.