

dgh for future

Das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft



SDG 12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen: Portionsgröße individuell gestalten

Lassen Sie Ihren Tischgästen die Wahl bei der Portionsgröße! Nicht immer stimmt die Portionsgröße mit dem Appetit des Tischgastes überein. So bleiben Reste auf dem Teller: einerseits sind dies wertvolle Lebensmittel, die entsorgt werden müssen, andererseits ist dies für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Spülküche ein weiterer Arbeitsschritt. An der TU Berlin wurden im Rahmen des NAHGAST-Projektes verschiedene Möglichkeiten zur Reduzierung der Lebensmittelreste auf dem Teller evaluiert. Am wirksamsten waren Aufforderungen wie: "Fragen Sie nach einer kleineren Portion!" oder "Nehmen Sie nur so viel, wie Sie essen!" In den beteiligten Betrieben konnte bei den Beilagen unentgeltlich ein Nachschlag geholt werden. Diese Sicherheit ist psychologisch wichtig, auch wenn dann i.d.R. kein Nachschlag geholt wurde.

Schlagworte: Verpflegung, Portionsgröße, Reduzierung der Tellerreste.

Quellen:

NAHGAST/Fachhochschule Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung: Nachhaltiges Produzieren und Konsumieren in der Außer-Haus-Gastronomie. https://www.nahgast.de/

NAHGAST/Fachhochschule Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung: Ausgabe. https://www.nahgast.de/praxishandbuch/ausgabe/ (alle aufgerufen am 28.10.2021)

Ein Tipp von Dr. Inge Maier-Ruppert, 5. November 2021