



Vermeidung von Lebensmittelverschwendungen

Wiesbaden 01.04.2022

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir möchten Nachhaltigkeit fördern, indem wir Lebensmittelverschwendungen in Form von Lebensmittelabfällen verringern. Hierfür haben wir bereits im Februar ein einwöchiges "Biomüll-Projekt" in zwei Einrichtungen durchgeführt. Dabei wurden die entstandenen Lebensmittelreste in der Ausgabe und auf den Tellern der Kinder pro Komponente ermittelt. Die Auswertung der erhobenen Daten sowie eine stärkere Orientierung an den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) haben nun dazu geführt, dass wir unsere Portionsmengen an gewissen Stellen angepasst haben. Diese Anpassungen greifen ab KW 17.

Wir bitten daher um Ihr Verständnis und auch um Ihre Mithilfe:

- Bitte achten Sie bei der Ausgabe auf die neuen Portionsgrößen.
- Es kann hilfreich sein, die vorgesehene Portion für einen ersten optischen Eindruck der Menge einmal vor Beginn der Ausgabe abzuwiegen, um nicht zu viel Essen auf einmal auszugeben (Falls keine Waage vorhanden sein sollte, stellen wir Ihnen gerne eine Waage zur Verfügung).
- Wir haben positive Erfahrungen damit gemacht, vorerst kleinere Portionsmengen auszugeben und die Kinder auf einen Nachschlag hinzuweisen.
- Häufig hilft ein Blick in die "Bio-Mülltonne", um die Ausgabemengen schrittweise anpassen zu können.
- Wir würden uns über Rückmeldungen zu den Portionsmengen freuen (z. B. über unsere Feedbackzettel). Wir können weiterhin kundenspezifisch einzelne Komponenten erhöhen/reduzieren. Bitte beachten Sie, dass einzelne Stückwaren (z. B. Schnitzel, Backfisch oder veg. Steak) nicht erhöht werden können.

Bei Rückfragen stehen wir Ihnen natürlich gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr El Tucano Team