

Food Waste / MHD und VD in der Praxis



Genuss ohne Risiko

Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher genießen?

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum – Vertraue deinen Sinnen: sehen, riechen, schmecken

Six oder Tage können bereits geeignete Lebensmittel über das jeweilige Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus konsumiert und abgerufen werden, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken.

Produkt	Mindesthaltbarkeitsdatum
Mehl, Teigwaren & Reis	+360 Tage
Salz & Gewürze, Essig	
Zucker, Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre	
Schokolade & Süßwaren	
Tee & Kaffee	
Ungelagerte Lagerware Getränte Softdrinks, Mineralwasser	+120 Tage
Dosen, Konserven, Gemüses, Fleisch, frische Getränte in Öl eingelegte Produkte, Trockenmispeln & -nüssen	
Prüflichtkeimereifen, Krümelbrot, Zwieback	
Tierfahrlprodukte	+90 Tage tiefgekühlt
Getränte, gekühlt, Fruchtsaft, Gemüseaft	
UHT-Milch, Butter, Hartkäse	+30 Tage
Salzige Snacks, gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse	
Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse	+14 Tage
Pilzwaren zum Rohessen, Rohschinken, Salami, Salzi	
Eier, gekocht	
vorverpackte Backwaren	
Eier roh	+6 Tage
Past-milch	
Kleingebäck, Bismarckgebäck, Konfekt, Kuchen	



BEVOPARK

Konzept Gewährleistung der Lebensmittelqualität

Ersteller: März 2022

Version: 1.1

Standort: 1.1

1. Selbstverpflichtung der Lebensmittelqualität

2. Angebot

3. Einkauf

4. Lagerung

5. Produktion

6. Take Away

7. Entlassung

8. Verkauf

9. Entsorgung

10. Rückgabe und Schillinggepräch

11. Mitarbeiter Schulungen

12. Verifikation und Inspektionsberichte

13. Diverses und aktuelle Infos

Möglichkeit: Einfrieren

Produkte mit Verbrauchsdatum

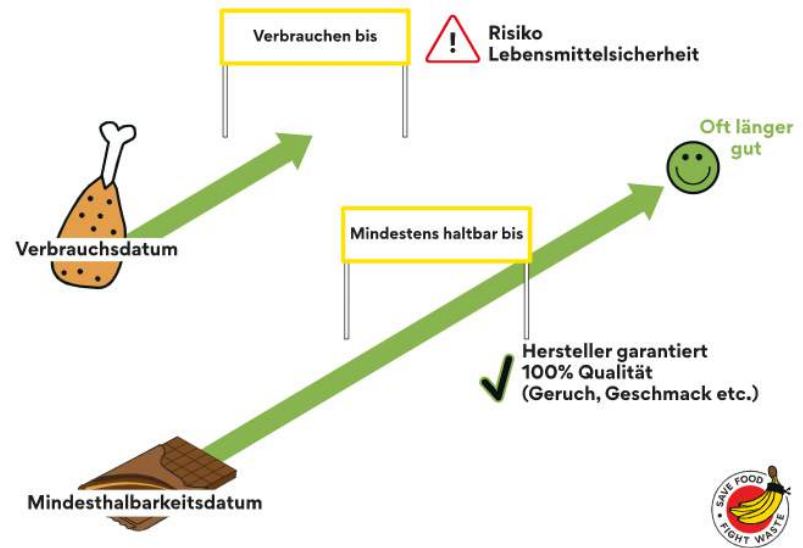
Verbrauchsdatum (unverändert)	+90 Tage, wenn tiefgeföhrt	+0 Tage nicht tiefgeföhrt
Frischfleisch & Fleischwaren zum Kochen, Wurstwaren, Brühwürste	Reibkäse	Fisch & Meeresfrüchtl-Erzzeugnisse
*z. Pastisserie	**z. unverpacktes Frischfleisch	

Rückblick / MHD und VD



LIV Art. 13 und Anhang 8

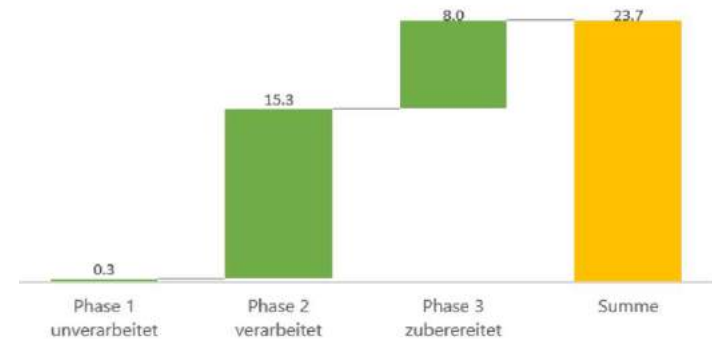
HyV Art.24



Aktuelles Food Waste / Kosten in der Gastronomie



- Food Waste Kosten je Phase und Cluster in CHF berechnet
- Die Bruttokosten von Food Waste werden je Phase und Cluster sowie gesamthafte Food Waste Kosten pro kg in CHF ausgewiesen



Berechnungsgrößen zur Ermittlung der Vollkosten

- Anzahl Betriebstage
- Anzahl Mahlzeiten/Betriebstag
- Durchschnittliches Gewicht/Mahlzeit
- Verbrauch an Lebensmitteln insgesamt bei der Verarbeitung in kg
- Lohnkosten Koch/Köchin je Betriebstag
- Lohnkosten Hilfskoch/Hilfsköchin je Betriebstag
- Anzahl Köche/Köchinnen je Betriebstag
- Anzahl Hilfsköche/Hilfsköchinnen je Betriebstag
- Lohnkosten total
- Umsatz je Betriebstag
- %-Anteil Infrastrukturkosten an Umsatz
- Anzahl Teller an Food Waste in Phase 3 – zubereitet
- Durchschnittliche Arbeitszeit Köche/Köchinnen in Minuten pro Betriebstag
- Lohnkosten je Teller
- Entsorgungskosten in CHF je kg

Lebensmittel-Gruppe	Preis/kg
Fleisch, Fisch, Geflügel	22.00 CHF
Brot und Backwaren	6.20 CHF
Saucen und Suppen	4.20 CHF
Früchte und Gemüse	3.60 CHF
Milchprodukte	9.00 CHF
Take Away	5.80 CHF
Getränke	3.30 CHF
Beilage	2.20 CHF
Dessert	6.20 CHF
Post-Konsum	2.20 CHF



Food Waste in der Praxis / Belvoirpark



Am Büffet in der Hotelfachschule

Zusätzliche Möglichkeit das Essen in Mehrweggeschirr, als Take Away mitzunehmen

Food Waste und Datierung in der Praxis / Belvoirpark



Konzept
Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit

Ersteller: Marco Breitenbach
Version: 1.1
Datum: Februar 2022

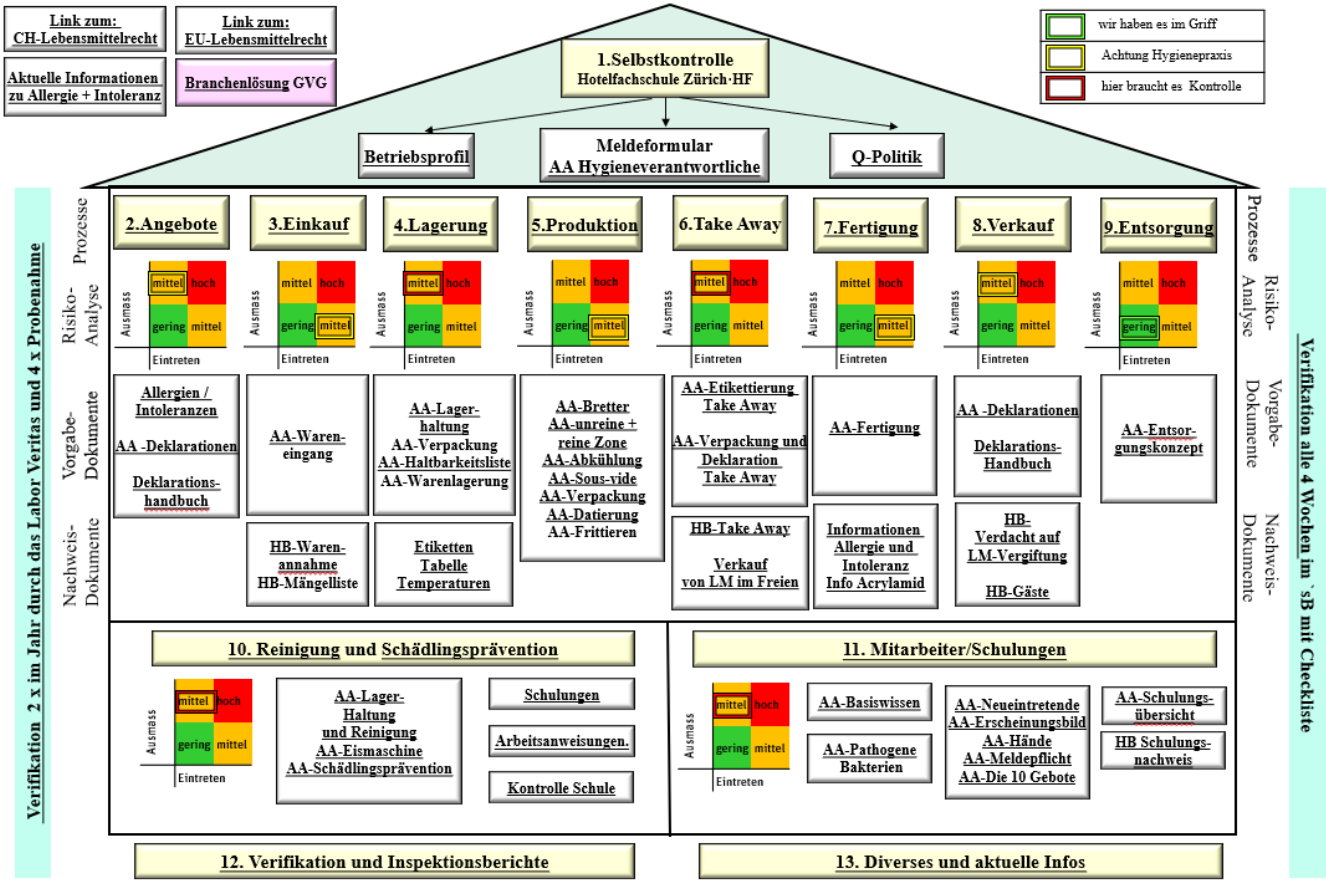
Link zum:
CH-Lebensmittelrecht

Aktuelle Informationen zu Allergie + Intoleranz

Link zum:
EU-Lebensmittelrecht

Branchenlösung GVG

wir haben es im Griff
 Achtung Hygienepraxis
 hier braucht es Kontrolle



Verifikation 2 x im Jahr durch das Labor Veritas und 4 x Probenahme

Verifikation alle 4 Wochen im 'SB mit Checkliste

Food Waste und Datierung in der Praxis / Belvoirpark



Auszug aus der Selbstkontrolle

	Hygiene	AA-xx
	Hilfsmittel	Version vom 13.01.2022

Lager- und Transporttemperaturen, empfohlene Lagerdauer (Haltbarkeitsliste)

Allgemeines

- Vorgekochte und leicht verderbliche Lebensmittel müssen bei max. 5°C in geeigneten Behältern, zugedeckt oder vakuumverpackt, gelagert werden.
- Gekochte und leicht verderbliche Lebensmittel sind getrennt von rohen, nicht genussfertigen Lebensmitteln zu lagern.
- Sämtliche vorproduzierte Lebensmittel, die nicht am Herstellungstag vollständig verbraucht werden, müssen mit dem Produktionsdatum gekennzeichnet sein.
- Die Aufbewahrungshinweise und Haltbarkeitsfristen von zugekauften Lebensmitteln sind konsequent zu befolgen.

Haltbarkeitsliste

Lebensmittel	max. Transporttemperatur	Kühlagerung		Tiefkühlagerung bei -18 °C
		Temperatur	Lagerdauer	Lagerdauer
Rohes Fleisch von Huftieren, Zuchtreptilien und Wild (ausser wilden Vögeln, Wildkaninchen und Hasen)	max. 7 °C	max. 5 °C	max. 3 Tage bzw. Herstellerangaben	Mageres Fleisch max. 6 Monate gem. GVG Fleisch mit höherem Fettanteil max. 3 Monate

Lebensmittel die mit einem MHD im Economat gekennzeichnet sind und Ablaufen, können nach Prüfung durch eine Fachperson (z.B. Leiter Küchenausbildung) 3 Monate verlängert werden. Diese Produkte werden aus dem Regal genommen, mit Freigabe etikettiert und separat gelagert.

Liste wird bei Bedarf erweitert.

Diese Haltbarkeitsliste ist im Alltag konsequent umzusetzen und allen bekannt!!

**KONTROLLIERT
MHD VERLÄNGERT
ZU VERBRAUCHEN
BIS ____ . ____ .20 ____**

MHD und VD / Belvoirpark



Genuss ohne Risiko

Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher genießen?

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum – Vertraue deinen Sinnen: sehen, riechen, schmecken



So viele Tage können korrekt gelagerte Lebensmittel über das jeweilige Haltbarkeitsdatum hinaus konsumiert und abgegeben werden, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken.

+360 Tage	
Mehl, Teigwaren & Reis, Salz & Gewürze, Essig, Zucker, Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre, Schokolade & Süßwaren, Tee & Kaffee	
+120 Tage	
Fett/Öl, Ungekühlt lagerbare Getränke, Softdrinks, Mineralwasser, Dosenkonserven Gemüse, Fleisch, Früchte, Gläser in Öl eingelegte Produkte, Trockensuppen & -saucen, Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback	
+90 Tage tiefgekühlt	
Tiefkühlprodukte, Getränke gekühlt, Fruchtsaft, Gemüsesaft, UHT-Milch, Butter, Hartkäse, Salzige Snacks, gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse	+30 Tage
Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse, Pökelfleisch zum Rohessen, Rohschinken, Salami, Salisz, Eier gekocht, vorverpackte Backwaren, Eier roh, Pastmilch, Kleingebäck, Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen	+14 Tage, +6 Tage

Mindesthaltbarkeitsdatum

Überprüfung und Zusammenarbeit mit



<p>Möglichkeit: Einfrieren</p> <p>Produkte mit Verbrauchsdatum</p>	
<p>Verbrauchsdatum (Tiefgekühlt)</p> <p>Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis» können bei Eignung (keine sensorischen Veränderungen durchs Tiefkühlen) tiefgekühlt und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden.</p> <p>+90 Tage, wenn tiefgekühlt</p> <p>Frischfleisch & Pökelfleisch zum Kochen, Kochschinken, Brühwürste, Reibkäse, Fisch- & Meeresfrüchte-Erzeugnisse</p>	<p>Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen* oder nicht bis zum Verbrauchsdatum tiefgekühlt werden**, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.</p> <p>+0 Tage nicht tiefgekühlt</p> <p>*z.B. Pâtisserie, **z.B. unverpacktes Frischfleisch</p>
Verbrauchsdatum	Verbrauchsdatum

Branchenleitlinie GVG/ Belvoirpark

12 NACHHALTIGE/R
KONSUM UND
PRODUKTION



LEITLINIE GUTE VERFAHENSPRAXIS IM GASTGEWERBE (GVG)

LEBENSMITTELRECHT UND -HYGIENE

DIE GENEHMIGTE LEITLINIE



GASTRO SUISSE

hotelleriesuisse
Suisse Hotel Association

CafetierSuisse®
Reichhütte Gacourant

SVG
Schweizerische
Vereinigung
von
Gastronomiebetreibern

Verbrauchsfristen

- Lebensmittel mit einem Verbrauchsdatum werden innert der Frist verwertet. Abgelaufene Lebensmittel werden entsorgt
- Bei Fertigprodukten sind die Verbrauchsfristen des Herstellers zu berücksichtigen
- Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum können auf eigene Verantwortung und nach einer sensorischen Prüfung weiter verwendet werden. Es muss definiert werden, wer das Mindesthaltbarkeitsdatum verlängern darf und bis wann das Lebensmittel verbraucht wird. Das neue Datum ist auf der Verpackung anzubringen
- Aufgetaute Lebensmittel werden mit dem Datum des Auftautages beschriftet und rasch aufgebraucht (max. 48 Stunden, heikle Produkte max. 24 Stunden nach dem Auftauen verbrauchen)
- Die Haltbarkeitsfristen für verschiedene Lebensmittel und Lebensmittelgruppen sind definiert und werden eingehalten. Im Kapitel 6.3.1 sind entsprechende Lagerzeiten als Orientierungshilfe aufgelistet

Keine Anpassung nötig momentan !

Videos-Food Waste / MHD und VD



Viel Spass beim anschauen

