

# 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 genutzte 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	
Ungekühlt: Lagerbare Getränke, Softdrinks, Mineralwasser	+120 Tage
Dosen: Konserven, Gemüses, Fleisch, frische Getreide in Öl eingelegte Produkte, Trockenmispeln & -nüssen	
Prüflichtkeimereifen, Krümelbrot, Zwieback	
Tierfahrlprodukte	+90 Tage tiefgekühlt
Getränke gekühlt: Fruchtsaft, Gemüseaft	
UHT-Milch, Butter, Hartkäse	+30 Tage
Salzige Snacks: geklebte Snacks, Cracker, Samen, Nüsse	
Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse	+14 Tage
Pilzwaren zum Rohessen: Rohschinken, Salami, Salzi	
Eier gekocht	
vorverpackte Backwaren	
Eier roh	+6 Tage
Pastmilch	
Kleingebäck, Bismarckgebäck, Konfekt, Kuchen	

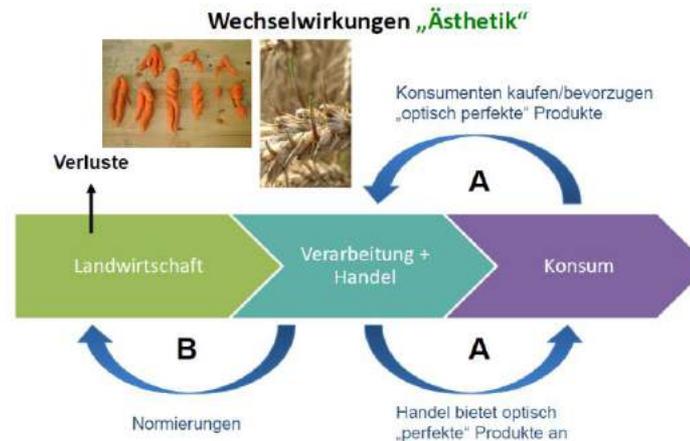
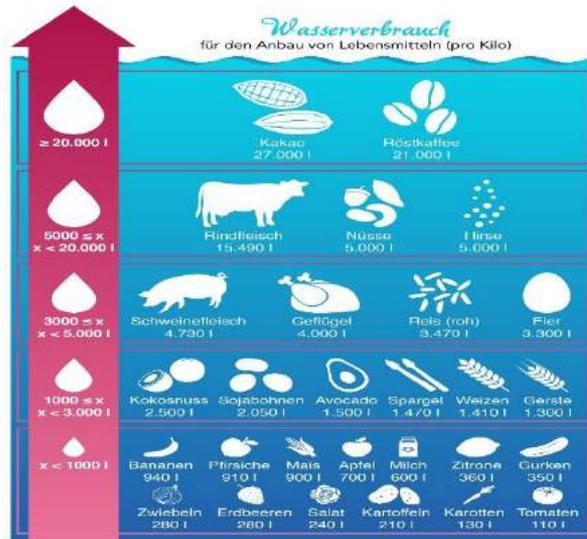


Verbrauchsdatum (unverpackt)	Möglichkeit: Einfrieren	Produkte mit Verbrauchsdatum	Verbrauchsdatum
+90 Tage, wenn tiefgeföhrt		Lebensmittel mit Datum aus verbrauchen bis können bei Eignung (keine sensorischen Veränderungen durch Tieföhren) tiefgeföhrt und mit neuer Etikette als Tieföhrlprodukt gekennzeichnet werden.	+0 Tage nicht tiefgeföhrt
Frischfleisch & Fleischwaren zum Kochen: Wurstschinken, Brühwürste		Reibkäse	*z. Pastisserie
Fisch & Meeresfröhliche: Krustentiere		Frischkäse	**z. unverpacktes Frischfleisch

Konzept		Ersteller		März 2022	
Gewährleistung der Lebensmittelbarkeit		Version	Datum	Ersteller	Prüfer
1. Angebots	2. Einkauf	3. Produktion	4. Lagerung	5. Distribution	6. Verkauf
7. Entlassung	8. Verkauf	9. Entlassung	10. Verkauf	11. Mitarbeiter Schulungen	12. Verifikation und Inspektionsberichte
13. Verifikation und Inspektionsberichte	14. Diverses und aktuelle Daten	15. Mitarbeiter Schulungen	16. Verifikation und Inspektionsberichte	17. Diverses und aktuelle Daten	18. Verifikation und Inspektionsberichte

# Aktuelles zu Food Waste

Viel zu gut zum Wegwerfen  
Lebensmittelverschwendung vermeiden

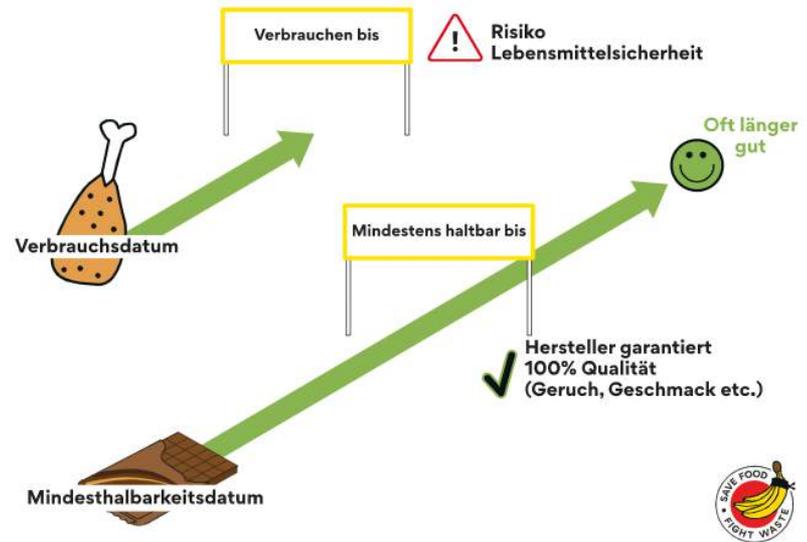


# Rückblick / MHD und VD



LIV Art. 13 und Anhang 8

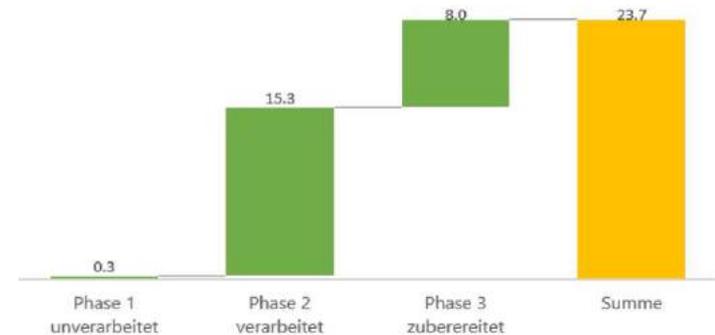
HyV Art.24



# 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

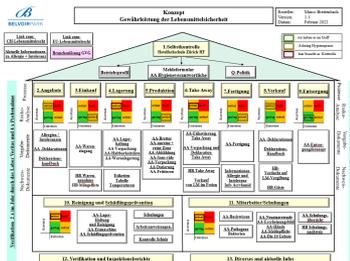
Zusätzliche Möglichkeit das Essen in Mehrweggeschirr, als Take Away mitzunehmen

# Food Waste und Datierung in der Praxis / Belvoirpark



## Vorgehensweise:

- Richtige Angebotsplanung (Breite/Tiefe, Rezepte, Konzept, Personal, Gäste, Weiterverwertung usw.)
- Durchdachter Einkauf!! (Nachhaltig, Mengenplanung, Produzenten, Infrastruktur, Convenience Grad usw.)
- Richtige Lagerung / regelmässige Kontrolle (FIFO, Checklisten, Inventar, Verantwortlichkeiten, usw.)
- Überlegte Produktion / Zubereitung (nach Rezept)
- Guter Verkauf (Service / Bestellung beim Gast - Bedürfnisse/ Service plus 1! / Absprachen mit der Küche usw.)



# Food Waste und Datierung in der Praxis / Belvoirpark



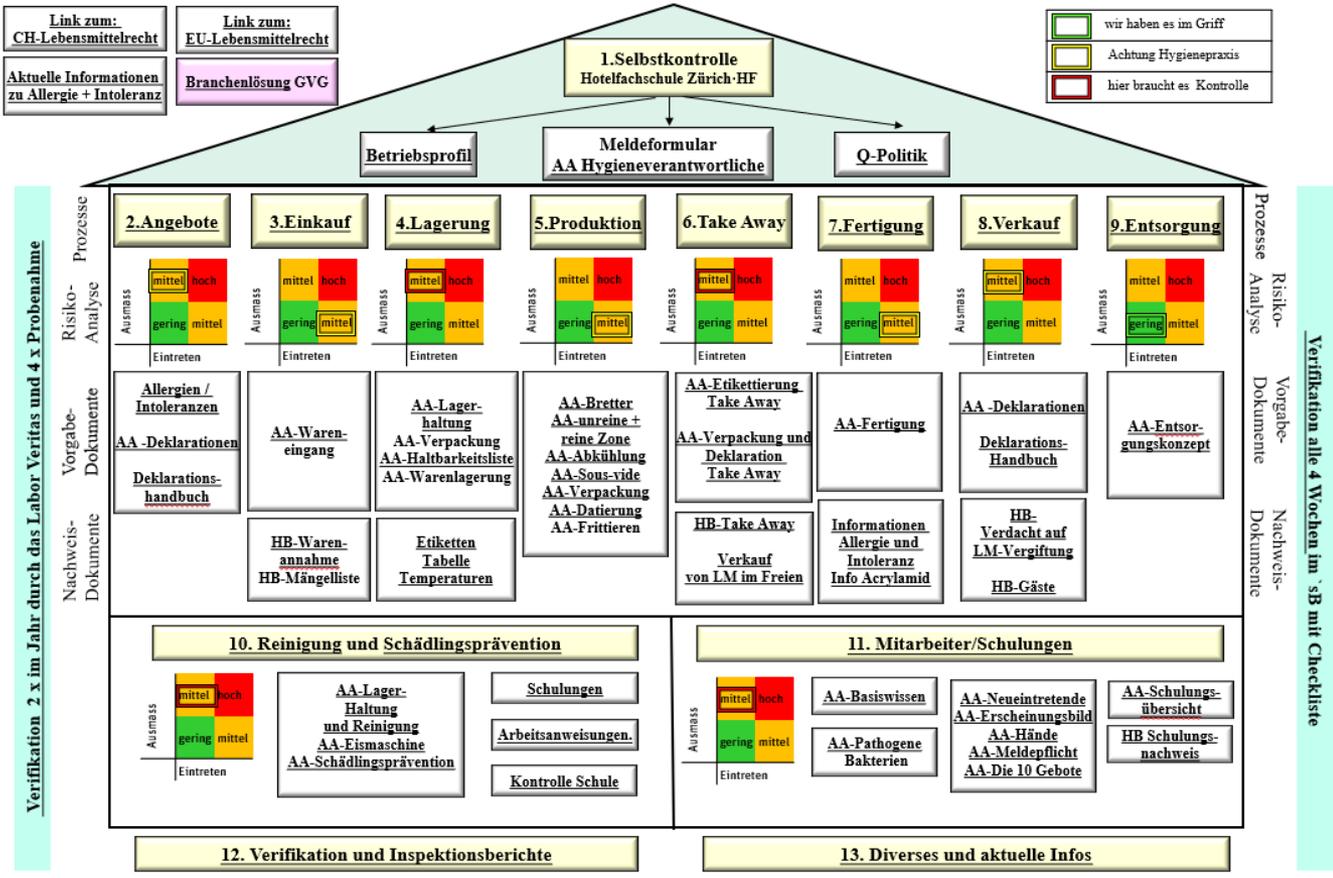
**Konzept**  
**Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit**

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 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, Gemüse, UHT-Milch, Butter, Hartkäse, Salzige Snacks, gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse
+30 Tage	
Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse	Pökelfleisch, Rohschinken, Salami, Salsiz, 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><b>Produkte mit Verbrauchsdatum</b></p>	
<p><b>Verbrauchsdatum (Tiefgekühlt)</b></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><b>+90 Tage, wenn tiefgekühlt</b></p> <p>Frischfleisch &amp; Pökelfleisch zum Kochen, Kochschinken, Brühwürste, Reibkäse, Fisch- &amp; 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><b>+0 Tage nicht tiefgekühlt</b></p> <p>*z.B. Pâtisserie, **z.B. unverpacktes Frischfleisch</p>
<p><b>Verbrauchsdatum</b></p>	<p><b>Verbrauchsdatum</b></p>

# 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®  
Reinigungs- & Gastronomie

SVG  
Suisse  
Association des  
Professionnels de la  
Gastronomie

### 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

