

Rentabilité/Food Waste

L'utilisation des déchets devient de plus en plus importante pour chaque entreprise de restauration, mais aussi pour les foyers et les hôpitaux.

Cela permet de réduire les coûts (**ÉCONOMIE**) et de faire du bien à l'environnement (**ÉCOLOGIE**).

Lors de l'examen final , l'aspect économique est évalué.

Quelques exemples tirés de la pratique :

Parures de pommes de terre	Soupes, liant naturel
Peaux et chair de tomates	Garniture, fond, etc.
Racine de persil	Fonds, huiles
Restes de pain anglais	Panure, soupe, liant, par ex. pour hamburgers, boulettes
Parures de viandes	Fonds, hamburgers, sauce bolognaise
Restes de jambon	Mousse, croissants au jambon
Parures de légumes tournée	Fonds, soupes, sauces, flan
Couenne de lard	Soupes de légumineuses, légumes braisés
Restes de lard	Rösti bernois, poudre de lard, Garniture pour salades, gratin de pâtes
Os de volaille/ Carcasses	Fonds, préparation de sauces/potages
Arêtes de poisson	Fonds, préparation de sauces/soupes

Définition :

Parures / restes : Je peux encore en faire quelque chose.

Déchets : Ne trouvent plus d'utilisation dans la cuisine/le biogaz.