

Wirtschaftlichkeit/Food Waste

Das Verwenden von Abgang wird immer wichtiger für jeden einzelnen Restaurationsbetrieb, aber auch für Heime und Spitäler.

Somit können Kosten (**ÖKONOMIE**) gespart und der Umwelt (**ÖKOLOGIE**) gutes getan werden.

Im Qualifikationsverfahren (Prüfung) wird der Aspekt Wirtschaftlichkeit bewertet.

Einige Beispiele aus der Praxis:

Tournier-Abschnitte von Kartoffeln	Suppen, natürliches Bindemittel
Tomatenschalen und- fleisch	Garnitur, Fond usw.
Petersilienstiele	Fonds, Öle
Brotresten und Toastbrotabschnitte	Paniermehl, Suppe, Bindemittel z.B. für Hamburger, Knödel
Abschnitte von Fleisch	Fonds, Hamburger, Bolognese Sauce
Schinkenabschnitte	Mousse, Schinkengipfeli
Tournier-und Rüstabschnitte von Gemüse	Fonds, Suppen, Saucen, Flan
Speckschwarten	Hülsenfrüchtesuppen, Schmorgemüse
Speckabschnitten	Berner Rösti, Speckpulver, Garnitur für Salate, Aufläufe (Teigwaren)
Geflügelknochen/ Karkassen	Fonds, Herstellung für Saucen/Suppen
Fischgräten	Fonds, Herstellung von Saucen/Suppen

Definition:

Abgang: Ich kann noch etwas daraus herstellen.

Abfall: Finden keine Verwendung mehr in der Küche/Biogas.