Protokoll für Lebensmittelabfälle

Betrieb: Beispiel-Bistro **Standort (Betriebsstätte, Fahrzeug):** Küche **Woche ab:** 23.11.2026

Ware wiegen oder zählen, bevor sie in die Tonne geht. Gründe: V verdorben oder abgelaufen, Ü Überproduktion, T Tellerrest vom Gast, P Putzabfall und Vorbereitung, F Fehler (verbrannt, heruntergefallen, falsche Bestellung), S sonstiges. Am Wochenende den Wert addieren und prüfen, welche Artikel und Gründe am häufigsten vorkommen.

Datum	Uhrzeit	Artikel	Grund (V, Ü, T, P, F, S)	Menge	Einheit (kg, l, Portionen)	Wert, geschätzt (€)	Verbleib (Tonne, Kompost, Spende)	Erfasst von
23.11.	15:30	Gemüseschalen und Putzreste	P	18,5	kg	10,00	Biotonne	Lena Schmidt
24.11.	15:00	Tellerreste vom Mittag	T	12,0	kg	38,00	Biotonne	Jonas Weber
25.11.	21:30	Übrig gebliebene Suppe und Reis	Ü	9,5	kg	30,00	Biotonne	Mia Fischer
26.11.	22:00	Frittieröl	S	15,0	kg	24,00	Altfettbehälter	Lukas Wagner
27.11.	10:00	Verdorbener Blattsalat	V	3,2	kg	13,50	Biotonne	Hannah Becker
					Summe der Woche	115,50		