

Vermeidung von Verlusten in der Produktion von Metzgereien

Ideen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Produktion von Metzgereien

Finden Sie Ihre eigenen Schwachstellen und nutzen den Maßnahmenkatalog als Ideengeber für eigene, angepasste Maßnahmen und Ideen.

Handlungsfeld	Instrumente bzw. Maßnahmen
1. Schlachtung	Beobachtung der Ausschüsse während des Schlachtungsprozesses
	Erfassung der Ausschüsse während des Schlachtungsprozesses
	Optimierung der Schlachtung
2. Bestellung	Erfahrungswerte verschriftlichen und für die Mitarbeiter*innen frei zur Verfügung stellen
	Bei der Bestellung die Wetterprognose, Feiertage sowie Ferien berücksichtigen (<u>Wetterprognose zum Beispiel mit Hilfe des Instrumentes „Übersicht Wetterportale“</u>)
	Eventuell EDV-Programme zur Unterstützung der Bestellung nutzen (Programme, die beispielsweise die Mengen der Vorwoche, die Auftragslage des Caterings, Feiertage und Wetterprognose berücksichtigen)

<i>Handlungsfeld</i>	<i>Instrumente bzw. Maßnahmen</i>
3. Verarbeitung	Erfassung der Ausschüsse, zum Beispiel mit Hilfe eines Formblatts (siehe LAV Plattform „Messung: Fleischverluste Verarbeitung“)
	Nicht sauber zerlegte Teile auskochen und für Mittagsgerichte nutzen (bspw. Knochen trocknen oder räuchern und für Erbsensuppe nutzen; Knochen auslösen)
	Flomen auslassen, um Schmalz zu gewinnen und diesen als weiteres Produkt anzubieten
	Ware, die nicht 100%-ig die Produktspezifikation bzw. die Vermarktungsnorm erfüllt, verarbeiten und für andere Produkte nutzen (bspw. Fett für Wurstproduktion nutzen)
4. Überproduktion & Resteverwertung	Erfassung der Überschüsse und der Abweichungen von Rezepturen während der Produktion, danach Überarbeitung Rezepturen (bspw. für Wurstsalate, Würste, etc.)
	Teilweise Umstellung auf vermehrte Vorbestellung (zum Beispiel bei ausgefallenen Produkten)
	Mittagsangebote aus der Überproduktion kreieren
5. Produktentwicklung	Neue Produkte aus den nicht begehrten Fleischteilen entwickeln
6. Sensibilisierung der Mitarbeiter*innen	Sensibilisierung der Mitarbeiter*innen zur Vermeidung von Ausschüssen (Maßnahme zum vorsichtigen Umgang mit Rohwaren)
	Mit den Mitarbeitern*innen „Goldene Regeln“ erstellen, die zur Vermeidung von Ausschüssen helfen sollten und diese an Stellen platzieren, die relevant sind bei der Entstehung von Lebensmittelabfall