

## Strategien, um die Kosten in Grenzen zu halten

| Grundsatz  | Umsetzung  |
|--|--|
| <p><b>Kennen Sie Ihre Kosten</b></p> <p><b>Mischkalkulation</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie systematisch die Kosten für die Zutaten, sodass Sie Ihre Gerichte effektiv kalkulieren können.</li> <li>• Sind die teuersten Gerichte auch die beliebtesten? Wenn das nicht der Fall ist, passen Sie diese an oder streichen Sie sie ganz.</li> <li>• Sorgen Sie dafür, dass sich günstigere und teurere Gerichte in Ihrem Speiseplan abwechseln, um die Kosten auszugleichen.</li> <li>• Ersetzen Sie konventionelle durch nachhaltige Produkte zunächst dort, wo der Preisunterschied am geringsten ist.</li> </ul>  |
| <p><b>Fertigprodukte</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verarbeitete Lebensmittel sind im Allgemeinen teurer, versuchen Sie also, wann immer es möglich ist, nach Maß zu kochen.</li> <li>• Überlegen Sie, ob Sie bestimmte verarbeitete Zutaten überhaupt benötigen – häufig gibt es einfachere Alternativen.</li> </ul>   |
| <p><b>Saisonale Erzeugnisse</b></p> <p><b>Reduzierung der Fleischmengen</b></p> <p><b>Günstige Fleischteile</b></p> <p><b>Großeinkäufe</b></p> <p><b>Lebensmittelabfälle vermeiden</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Finden Sie heraus, welche Lebensmittel wann Saison haben und planen Sie dementsprechend Ihr Menü, um die beste Kostenersparnis zu erzielen.</li> <li>• Seien Sie flexibel, was die Menüplanung angeht, sodass Sie auf kurzfristige Änderungen des Angebots reagieren können. Erwägen Sie auch Ersatzmöglichkeiten.</li> <li>• Fleisch ist in der Regel das teuerste Nahrungsmittel, überlegen Sie sich also, wie Sie die Fleischmenge in jedem Gericht reduzieren können.</li> <li>• Verwenden Sie mehr Ersatzprodukte für Fleisch und probieren Sie fleischfreie Rezepte und fleischfreie Tage aus.</li> <li>• Führen Sie mehr Rezepte ein, in denen kleingeschnittenes oder gehacktes Fleisch verwendet wird.</li> <li>• Kaufen Sie günstigere Teile vom Tier ein und lassen Sie sich von Ihrem Metzger beraten, welche Teile sich für welches Rezept eignen.</li> <li>• Überprüfen Sie Ihre Lagermöglichkeiten für trockene, gekühlte und gefrorene Produkte und überlegen Sie, wie Sie diese möglichst effektiv nutzen können.</li> <li>• Favorisieren Sie Gebinde-Einkäufe von Produkten mit hohem Wert, einer hohen Dichte und Produkten mit einer langen Lagermöglichkeit.</li> <li>• Wirft man Lebensmittel weg, wirft man auch Geld weg. Versuchen Sie also, die richtigen Mengen für Ihre Kunden herzustellen und zu servieren.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass Lebensmittelreste, die noch gegessen werden können, behalten und für andere Mahlzeiten verwendet werden.</li> </ul> |