



Nachhaltige und wirtschaftliche Verpflegung

Wareneinsatz senken, ohne an Qualität zu sparen

Eine gute Küche ist wirtschaftlich und nachhaltig zugleich – beides schließt sich nicht aus, sondern bedingt sich oft gegenseitig. Diese Checkliste hilft, Planung und Umsetzung im Küchenalltag so zu gestalten, dass Qualität, Kosten und Nachhaltigkeit im Gleichgewicht bleiben.

Planung

Gute Verpflegung beginnt lange vor dem eigentlichen Kochen.

- ☐ **Die Wareneinsatzquote wird regelmäßig berechnet**
Als Frühwarnsystem für steigende Einkaufspreise nutzen.
- ☐ **Der Speiseplan ist an Saisonalität und Auslastung angepasst**
Saisonale Produkte sind meist günstiger und frischer verfügbar.
- ☐ **Portionsgrößen sind an die Zielgruppe angepasst**
Kinder, Jugendliche und Erwachsene haben unterschiedlichen Bedarf.
- ☐ **Allergien und Unverträglichkeiten werden vorab systematisch erfasst**
Vermeidet kurzfristige Sonderlösungen und Lebensmittelverschwendung.

Umsetzung

Im Alltag entscheidet sich, ob die Planung tatsächlich trägt.

- ☐ **Lebensmittelabfälle werden erfasst und Ursachen analysiert**
Schon eine einfache Wiegeliste über zwei Wochen zeigt viel.
- ☐ **Regionale bzw. nachhaltige Anbieter werden bei der Beschaffung geprüft**
Auch kleinere Mengen lohnen sich oft durch bessere Konditionen im Verbund.
- ☐ **Resteverwertung ist im Küchenalltag fest verankert**
Feste Routinen wie ein wöchentlicher „Resteteller“ helfen.
- ☐ **Einkaufsmengen werden an tatsächliche Belegungszahlen gekoppelt**
Enge Abstimmung zwischen Rezeption und Küche reduziert Überproduktion.

PRAXISTIPP

Ein monatlicher Kurzblick auf die Wareneinsatzquote im Küchenteam reicht meist aus, um Trends frühzeitig zu erkennen und gegenzusteuern.



Weitere kostenlose Downloads

Alle Leitfäden und Checklisten auf einen Blick: QR-Code scannen oder jmkberatung.de/download besuchen.

Quelle: Leitfaden für Leitende Teil 1 – Dienen statt herrschen – Markt, Recht & Qualität

Rechtlicher Hinweis: Diese Checkliste wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt und dient der praktischen Orientierung für die Arbeit in christlichen Gästehäusern. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, ersetzt keine Rechts-, Steuer- oder Fachberatung im Einzelfall und begründet keine Gewähr für Richtigkeit, Vollständigkeit oder Aktualität der Angaben. Für Entscheidungen, die auf dieser Grundlage getroffen werden, wird keine Haftung übernommen.

© Jens-Martin Krieg · Gruppenhausberatung / JMK-Beratung

Stand: 11.08.2026