

MANUAL

Sustainable Food Tools –
Instrumente für die
Gästekommunikation



Futouris

Tourismus. Gemeinsam. Zukunftsfähig.

VORWORT

Zur Steigerung des nachhaltigen kulinarischen Angebots im Urlaubshotel ist neben dem Einkauf von nachhaltigeren Produkten sowie der ressourcenschonenden Zubereitung die Kommunikation des Angebots an die Gäste von höchster Wichtigkeit. Denn was nützen die Verwendung nachhaltiger Zutaten oder Maßnahmen zur Reduzierung von Speiseabfällen, wenn diese nicht aktiv an die eigenen Gäste kommuniziert werden?

Durch die Kommunikation eines nachhaltigen Speisenangebots können Mehrwerte aufgezeigt und somit Wettbewerbsvorteile realisiert werden, zudem können Gäste aktiv in die Umsetzung von Verbesserungen einbezogen werden. Außerdem wünscht sich ein Großteil der Urlaubsgäste besser über die Herkunft und Produktionsweise der angebotenen Lebensmittel informiert zu werden.

Aus diesen Gründen stand die Gästekommunikation im Fokus eines der Modellprojekte, die im Rahmen des Futouris-Branchenprojekts „Sustainable Food“ im Jahr 2017 umgesetzt wurden. Ziel des Modellprojekts, an dem insgesamt 9 Partnerhotels der Futouris-Mitglieder teilgenommen haben, war die Entwicklung und anschließende Erprobung von Gästekommunikationsinstrumenten für den F&B-Bereich von Urlaubshotels.

Ein erster Einsatz der Instrumente in Hotels auf Gran Canaria im Sommer 2017 zeigte sowohl die positive Resonanz der Gäste auf die Kommunikation des regionalen Lebensmittelangebots sowie eine signifikante Reduktion des Lebensmittelabfalls. In diesem Handbuch sind die wirkungsvollsten Kommunikationsin-

strumente zusammengestellt und mit praktischen Nutzungsempfehlungen versehen, damit sie einfach für den Einsatz im eigenen Hotel adaptiert und produziert werden können. Begleitet wird es dabei von Designvorlagen für die Kommunikationsinstrumente, die über die eingebetteten Links abgerufen und direkt an das jeweilige betriebliche Corporate Design angepasst werden können.

Durch den Einsatz der Instrumente kann Ihr Engagement für ein nachhaltiges kulinarisches Angebot erfolgreich an die Gäste kommuniziert und die Nachhaltigkeitsbilanz ihres Betriebes verbessert werden. Zudem werden die Gäste zur persönlichen Unterstützung von Maßnahmen angeregt und für einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln sensibilisiert.

Möchten Sie mehr zur nachhaltigen Ausrichtung Ihres Speisen- und Getränkeangebots erfahren? Über diesen Link können Sie direkt unser umfassendes [Futouris Sustainable Food Manual](#) mit vielen nützlichen Praxistipps in den Bereichen Einkauf, Zubereitung, Präsentation, Kommunikation und Abfallvermeidung herunterladen.

Berlin, im November 2017

Hinweise zur Verwendung des Manuals

Das Manual ist thematisch in zwei Teile eingeteilt:

Lokale Produkte und Vermeidung von Lebensmittelabfall.

Innerhalb dieser Bereiche gliedern sich die Maßnahmen noch nach Einsatzort, welcher in der Überschrift mit diesem Symbol gekennzeichnet wird: 

Jedes Instrument steht kostenlos als druckfertige PDF-Datei, sowie als Adobe Indesign-Vorlage, welche beliebig verändert werden kann, zur Verfügung.

Schritt-für-Schritt Anleitungen helfen beim Basteln kleinerer Auflagen, bei einer höheren Stückzahl empfiehlt sich die Produktion durch einen auf Gastro/Werbeartikel spezialisierten Hersteller.

Im **Anhang** finden Sie für jedes Instrument Textvorlagen, die frei verwendet bzw. in Inhalt und Sprache abgeändert werden können.

Hinweis zur umweltfreundlichen Produktion der Instrumente

Achten Sie bei der Herstellung der Instrumente wenn möglich auf umweltfreundliche, ressourcenschonende und schadstofffreie Produktionsweisen und Materialien. Fragen Sie Ihre Druckerei nach Papieren aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern bzw. Recyclingpapieren (Gütesiegel wie FSC oder das EU Öko-Label geben Orientierungshilfe).

Auch der Einsatz mineralölfreier Druckfarben auf Pflanzenölbasis schont die Umwelt.

INHALTSVERZEICHNIS

ÜBERSICHT INSTRUMENTE	S. 06
DESIGN ELEMENTE	S. 10
Farben	S. 10
Schriften	S. 10
INSTRUMENTE	
Fördern von lokalen Lebensmitteln	S. 12
Lobby/Restaurant	
– 01 Poster/Roll-Up lokale Produkte	S. 14
– 02 Display lokale Produkte	S. 16
Buffet	
– 03 Lieferanten-Aufsteller	S. 19
– 04 Lokales Produkt-Aufsteller	S. 21
– 05 Food-Picker Piktogramme	S. 23
– 06 Buffet Sprechblasen	S. 25
– 07 Speisenbeschriftung	S. 27
Gästetisch	
– 08 Tischaufsteller lokale Produkte	S. 29
– 09 Tischsets	S. 31
Vermeidung von Lebensmittelabfall	S. 33
Lobby/Restaurant	
– 10 Poster/Roll-Up Abfallvermeidung	S. 35
Buffet	
– 11 Schauteller Abfallvermeidung	S. 37
– 12 Aufsteller Tellerabgabe	S. 39
Gästetisch	
– 13 Tischaufsteller Abfallvermeidung	S. 41
– 14 Tischsets	S. 43
ANHANG	S. 45
Textvorlagen	S. 48

ÜBERSICHT INSTRUMENTE

Fördern von lokalen Lebensmitteln



01 | Poster/Roll-Up lokale Produkte



02 | Display lokale Produkte



03 | Lieferanten-Aufsteller



04 | Lokales Produkt-Aufsteller



05 | Food-Picker Piktogramme



06 | Buffet Sprechblasen



07 | Speisenbeschriftung



08 | Tischaufsteller lokale Produkte



09 | Tischsets

ÜBERSICHT INSTRUMENTE

Vermeidung von Lebensmittelabfällen



10 | Poster/Roll-Up Abfallvermeidung



11 | Schauteller Abfallvermeidung



12 | Aufsteller Tellerabgabe



13 | Tischaufsteller Abfallvermeidung



14 | Tischsets

DESIGN ELEMENTE

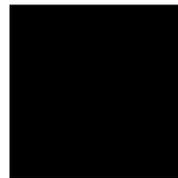
FARBEN

Grün



CMYK:
44|0|100|0

Schwarz



CMYK:
0|0|0|100

Weiß



CMYK:
0|0|0|0

Struktur



wird als Hintergrund,
bzw. für flächige
Elemente eingesetzt

BITTE BEACHTEN

Es handelt sich nur um einen Design-Vorschlag. Alle Instrumente können bei Bedarf hinsichtlich Schriften, Farben, etc. so abgeändert werden, dass sie den Corporate Design-Vorgaben des Betriebes entsprechen.

SCHRIFTEN

BERNIER

Kommt bei Headlines, etc. zum Einsatz

Gratis Download:

www.behance.net/gallery/27964583/BERNIER-Free-Typefamily

FF Netto

Verwendete Schnitte: Bold, Bold Italic, Black, Black Italic unterscheiden die unterschiedlichen Gästesprachen.

Schriftlizenz hier zu erwerben:

www.myfonts.com/fonts/fontfont/netto/#index

Alternativer Gratis-Font:

Ropa Sans

fonts.google.com/specimen/Ropa+Sans

FÖRDERN VON LOKALEN LEBENSMITTELN

Kommunikations- instrumente für Lobby, Buffet und Gästetisch

Lokale Lebensmittel bringen zahlreiche Vorteile. Ihre Verwendung unterstützt die Landwirtschaft der Region sowohl durch direkte Zahlungsströme als auch indirekt durch die Schaffung von Arbeitsplätzen. Lokale Beschaffung verringert Transportemissionen und Verpackungsmüll, trägt zum Erhalt der lokalen Esskultur bei und bietet touristischen Betrieben die Möglichkeit, dem Gast regionale und landestypische Spezialitäten anzubieten und somit ein Alleinstellungsmerkmal zu schaffen. Regionale Lebensmittel sind auch für die deutschen Urlauber wichtig. Laut der Futouris-Grundlagenstudie ziehen mehr als 60% der Urlauber lokale Speisen den von zu Hause gewohnten Speisen vor und stimmen zu, dass Essen und Trinken ein guter Weg ist, um andere Kulturen kennenzulernen.

Das sind viele gute Gründe für touristische Betriebe den Einsatz von regionalen Lebensmitteln zu verstärken.

Um sicher zu gehen, dass auch die Gäste diese lokalen Lebensmittel wahrnehmen und verstärkt konsumieren, müssen entsprechende Kommunikationsmaßnahmen umgesetzt werden. Informationen sind auch aus Sicht der Urlauber wichtig. Laut der Grundlagenstudie möchten 82 % der Pauschalurlauber wissen, woher die Lebensmittel, die sie konsumieren, stammen und wie sie produziert werden.

Zur Unterstützung der touristischen Betriebe wurden die nachfolgend präsentierten Kommunikationsinstrumente entwickelt, die zur freien Verwendung zur Verfügung stehen.

Die Wirkung dieser Instrumente im betrieblichen Einsatz wurde umfassend analysiert und es zeigen sich durchwegs positive Ergebnisse. Bei einem kombinierten Einsatz der Instrumente Poster (im Eingangsbereich), Buffet Sprechblasen (am Buffet), Lokales Produkt Aufsteller (am Buffet) und Tischaufsteller (am Gästetisch) in einem Urlaubsresort in Gran Canaria konnte der Konsum lokaler Lebensmittel signifikant gesteigert werden (bis über 350% für einzelne Produkte). Am effektivsten dabei waren die Tischaufsteller, die von nahezu allen Gästen wahrgenommen und von mehr als der Hälfte der Gäste im Detail gelesen wurden. Auch die Buffet Sprechblasen wurden von nahezu 90% der Gäste wahrgenommen, während der Poster/Roll-Up im Eingangsbereich 70% Gästewahrnehmung erzielte.

DIE INSTRUMENTE:

LOBBY/RESTAURANT

- 01 POSTER/ROLL-UP LOKALE PRODUKTE
- 02 PRODUKTDISPLAY

BUFFET

- 03 LIEFERANTEN-AUFSTELLER
- 04 LOKALES PRODUKT-AUFSTELLER
- 05 FOODPICKER PIKTOGRAMME
- 06 BUFFETSCHILDER
- 07 SPEISENBESCHRIFTUNG

GÄSTETISCH

- 08 TISCHAUFSTELLER
- 09 TISCHSETS

Das Poster bzw. das Roll-Up soll den Gästen regional spezifische Lebensmittel und die Vorteile dieser näherbringen.



BENÖTIGTE MATERIALIEN

- Gedrucktes A3-Plakat oder
- Produziertes Roll-Up/Banner, z. B. in der Größe 800 x 1900 mm

BENÖTIGTE INHALTE

- Abstrahierte Illustrationen von lokalen Lebensmitteln

Text

Die Texte sind in drei Sprachen vorgesehen und gehen auf den Nutzen und die Vorteile für Gast und Umwelt ein.

Optional:

Hinweis auf Instrumente 04 Lokales Produkt-Aufsteller sowie 06 Buffet Sprechblasen.

DATEIEN – DOWNLOAD

01_Poster_local_products_A3

01_Banner_local_products

→ ZU DEN TEXTEN IM ANHANG

Mit Hilfe dieses Instruments können den Gästen regional spezifische Lebensmittel nähergebracht werden. Durch die Platzierung in einer Glocke werden die Produkte als wertvoll präsentiert und ziehen Aufmerksamkeit in der Hotellobby oder direkt am Buffet auf sich.

Ein Aufsteller informiert in kurzen Texten über die Vorzüge/ Geschichte des Produkts.



BENÖTIGTE MATERIALIEN

- große Käseglocke
- Aufsteller DIN A4, idealerweise mit Holzfuß
- Bedruckbare Folie oder Folierung für Schriftzug auf Glocke

BENÖTIGTE INHALTE

Text

in der wichtigsten Gästesprache und z.B. Englisch:

- Name des Produkts: offizieller Name + ggf. alternative Namen im lokalen Dialekt
 - kurze Information über die Geschichte, Herkunft, etc. des Lebensmittels
 - kurze Information zum lokalen Produzenten (Name, Produzent seit, beliefert Betrieb seit etc.)
 - Auch ein Hinweis auf eine Speise im Restaurant, bei der das Produkt die Hauptrolle spielt, ist möglich (grüner Störer). In diesem Fall sollte sich der Aufsteller als Erinnerung auch am Buffet wiederfinden.
- Oder: zusätzliche Kennzeichnung des Local Product of the Day am Buffet: s. Instrument 06 Buffet Sprechblasen.

DATEIEN – DOWNLOAD

02_Local_product_exhibit_display_A4

02_Local_product_exhibit_label

→ ZU DEN TEXTEN IM ANHANG

ANLEITUNG

Aufsteller

Texte für den Aufsteller in die Vorlage einsetzen, auf DIN A3-Format ausdrucken und entlang der Schnittmarken auf das Endformat (A4) zuschneiden. Das Blatt wird anschließend in den Plexi-Aufsteller geschoben.

Schriftzug auf Glocke

Die Folie für die Glocke wirkt am besten, wenn die Buchstaben **foliengeplottet** sind (**02_Local_product_exhibit_label** Online oder bei Druckerei/Schildermacher in Auftrag geben) und auf das Glas aufgeklebt werden.

Alternative: Den Schriftzug auf **bedruckbare Folie drucken**, rechteckig zuschneiden und mit Klebeband auf der Glocke befestigen.

03 LIEFERANTEN-AUFSTELLER BUFFET

Die Lieferantenaufsteller sollen die Produzenten der Speisen sichtbar machen und somit für Transparenz hinsichtlich der Herkunft sorgen. Sie können beispielsweise am Buffet bei den jeweiligen Speisen platziert werden.

Das Ziel ist die Bewusstseins-schaffung für die Qualität der Produkte durch Herstellung eines persönlichen Bezugs.



DIN A4

BENÖTIGTE MATERIALIEN

- Plexi-Aufsteller, idealerweise mit Holzfuß
- Ausdruck in DIN A4

BENÖTIGTE INHALTE

Text

kurze Information über Lieferanten (40–60 Wörter) in der/den wichtigsten Gästesprache/n und z.B. Englisch.

Foto von Lieferanten

Gesicht soll gut zu erkennen sein möglichst hohe Auflösung am besten 1 Person, max 2 Personen (keine Gruppen -> persönlicher Bezug) idealerweise mit Produkt in der Hand, am Feld/ im Stall stehend, etc. mit neutralem Bereich für Text, alternativ kann ein Teil des Bildes abgeblendet/abgedunkelt werden.

Transportweg in km

Darstellung der Win-Win-Situation

Vorteile für Betriebe: Unterstützung des Lieferanten + CO₂-Ersparnis/Kostenvorteil für Hotel

Vorteil für Konsumenten: Frische aufgrund kurzer Wege

Kontaktdaten des Produzenten -> schafft Authentizität

DATEIEN – DOWNLOAD

03_Suppliers_display_A4

[→ ZU DEN TEXTEN IM ANHANG](#)

Der Aufsteller hebt ein lokales Produkt („Local Hero“) hervor und wird direkt am Buffet platziert.

DIN A4



Layout 1

Layout 2

BENÖTIGTE MATERIALIEN

- Plexi-Aufsteller, idealerweise mit Holzfuß
- Ausdruck in DIN A4

BENÖTIGTE INHALTE

Foto des Produkts

Wenn geeignet entweder als Hintergrund einsetzen (Layout 1), oder im Layout 2 als rundes Element verwenden.

Text

kurze Information über das Produkt: Herkunft, Besonderheiten der Nährwerte, Verwendung, etc. in der/den wichtigsten Gästesprache/n und z. B. Englisch.

DATEIEN – DOWNLOAD

04_Local_product_display_A4_Layout_1

04_Local_product_display_A4_Layout_2

→ ZU DEN TEXTEN IM ANHANG

05 FOOD-PICKER PIKTOGRAMME BUFFET

Das Instrument wird am Buffet direkt an/in die Speisen gesteckt verwendet und zeichnet sie so aus bzw. hebt sie von anderen hervor. Ein ergänzender Aufsteller bietet weiterführende Informationen zu den verwendeten Piktogrammen.

Ziel ist eine Steigerung der Auswahl/Präferenz gesunder/umweltfreundlicher Lebensmittel: local, climate friendly, vegetarian, seasonal, traditional, organic.



BENÖTIGTE MATERIALIEN

- Zahnstocher oder Holzspieße
- Ausdruck der Picker auf ca. 100 g Papier
- Aufsteller DIN A4, idealerweise mit Holzfuß

BENÖTIGTE INHALTE

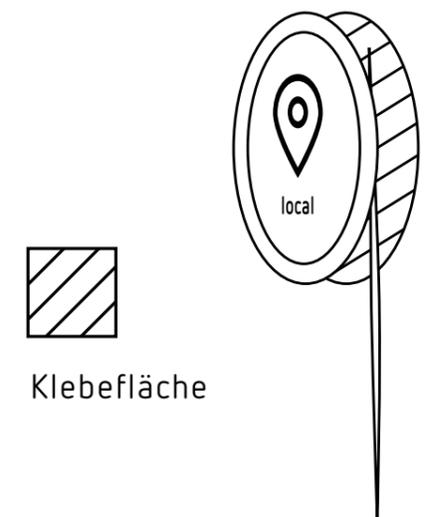
Informationen, welche der Piktogramme auf die angebotenen Speisen zutreffen (s. Auflistung im Anhang)

ANLEITUNG

Drucken Sie die vorgefertigte englische Druckvorlage aus. Wenn nötig, kann die Vorlage zuvor hinsichtlich einer anderen Sprache angepasst werden.

Die Piktogramme entlang der grauen Linie ausschneiden und mit einem Zahnstocher oder Holzspieß dazwischen zusammen kleben:

Für höhere Auflagen empfiehlt es sich, die Stecker von einer auf Probobedarf spezialisierten Druckerei produzieren zu lassen.



DATEIEN – DOWNLOAD

[05_Food_selection_pictograms_40x40](#)

[05_Food_selection_pictograms_50x50](#)

[05_Food_selection_pictograms_display_A4](#)

[→ ZU DEN TEXTEN IM ANHANG](#)

Dieses Instrument setzt auf „direkte Kommunikation“ der Lebensmittel mit dem Gast. Kurze, knackige Botschaften zeigen die Vorzüge der Lebensmittel auf.

Die Klammern können auf Karaffen, Schüsseln, etc. oder auf einem zusätzlichen Aufsteller befestigt werden.



DATEIEN – DOWNLOAD

06_Buffet_speech_bubbles

[→ ZU DEN TEXTEN IM ANHANG](#)

BENÖTIGTE MATERIALIEN

- Mittelstarker Karton (mind. 350 g)
- 1 Wäscheklammer aus Holz oder Foto/Kartenhalter

BENÖTIGTE INHALTE

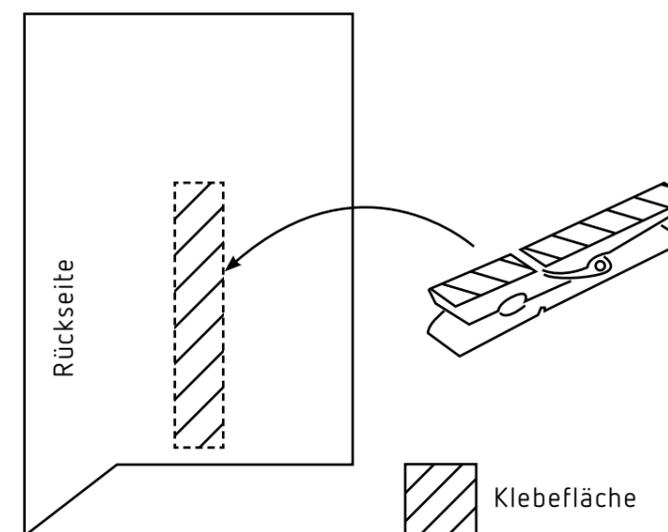
Text

kurze, knackige, humorvolle Botschaft zum Thema Lokalität, Konsumationshinweis oder ähnliches.

ANLEITUNG

Passen Sie die Datei **06_Buffet_speech_bubbles** den Bedürfnissen Ihres Betriebs an oder verwenden Sie die vorgefertigten Druckunterlagen.

Die Datei ausdrucken, grob zuschneiden und auf den Karton aufkleben. Danach entlang der Schnittmarken ausschneiden und die Holzklammer auf der Rückseite ankleben. Alternativ kann die ausgeschnittene Sprechblase auch auf einen Kartenhalter gesteckt am Buffet platziert werden.



Die Speisenbeschriftung kennzeichnet die Gerichte und gibt Auskunft über Zutaten und enthaltene Allergene.

Piktogramme geben zusätzliche Informationen. Ein Aufsteller erklärt die Abkürzungen der Allergene.

Das Instrument macht die Kategorisierung von angebotenen Lebensmitteln leichter: vegetarisch, lokal, etc. Es hilft außerdem, Tellerreste zu vermeiden, da Gäste über die Zutaten im Detail informiert sind.

Sollte in Kombination mit dem Piktogrammerklärungs-Aufsteller von Instrument 05 verwendet werden.



BENÖTIGTE MATERIALIEN

- Plexiaufsteller für Buffetbeschriftung Format A7 quer
- Plexiaufsteller DIN A4, idealerweise mit Holzfuß

BENÖTIGTE INHALTE

- Zutaten/Inhaltsstoffe der Speisen
- Allergene (optional in nicht-EU-Ländern)
- Informationen, welche Piktogramme passen (abgleichen mit Aufsteller von Instrument 05)

ANLEITUNG

Speisenbeschriftung und Aufsteller anpassen, ausdrucken (Aufsteller auf DIN A3, da der Rahmen randabfallend gedruckt werden muss) und entlang der Schnittmarken auf das A4-Endformat zuschneiden.

DATEIEN – DOWNLOAD

07_Food_info_sheets_A7

07_Food_info_sheets_allergens_display_A4

07_Food_info_sheets_pictograms_display_A4

→ [ZU DEN TEXTEN IM ANHANG](#)

Direkt am Tisch informiert der Tischaufsteller die Gäste in drei Sprachen über lokale Produkte und deren Vorzüge.



BENÖTIGTE MATERIALIEN

– Gedruckte Aufsteller auf ca. 350 g Papier (Druckerei)

BENÖTIGTE INHALTE

– Abstrahierte Illustrationen von lokalen Lebensmitteln



Beispiel Illustrationsstil

Text

Die Texte sind in drei Sprachen vorgesehen und gehen auf die Benefits für Gast und Umwelt ein.

Optional:

Hinweis auf Instrument 06 Buffet Sprechblasen sowie 04 Lokales Produkt Aufsteller.

DATEIEN – DOWNLOAD

08_Local_product_table_display

→ ZU DEN TEXTEN IM ANHANG

Die Tischsets können die Gäste direkt am Tisch über lokale Lebensmittel informieren, sodass diese am Buffet vermehrt gewählt werden.



DIN A3

BENÖTIGTE INHALTE

Text

Kurze, Messages, z.B. „Probieren Sie unsere leckeren lokalen Produkte am Buffet und tun Sie dabei Gutes.“

Optional:

Hinweis auf Instrument 06 Buffet Sprechblasen sowie 04 Aufsteller.

ANLEITUNG

Die Platzsets bei einer Druckerei auf Recyclingpapier (ca. 90 g) drucken lassen oder kleine Auflagen auf A3-Papier ausdrucken.

DATEIEN – DOWNLOAD

09_Local_product_place_mat

→ ZU DEN TEXTEN IM ANHANG

VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELABFALL

Kommunikationsinstrumente für Lobby, Buffet und Gästetisch

Zwischen 20 und 60% der eingekauften Lebensmittel im Gastgewerbe werden wieder entsorgt. Dies ist nicht nur aus ökonomischer Sicht bedenklich, sondern auch aus ethischen Überlegungen – gilt doch beinahe eine Milliarde Menschen weltweit als unterernährt.

Darüber hinaus stellen Lebensmittelabfälle auch eine Umweltbelastung dar, denn die Lagerung auf Deponien setzt Methangas frei, das entscheidend zum Klimawandel beiträgt. Neben den Lebensmittelabfällen, die durch Verderben während der Lagerung, bei der Zubereitung der Gerichte und am Buffet entstehen, spielen natürlich auch die Tellerreste der Gäste eine wichtige Rolle.

Um das Bewusstsein der Gäste zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu erhöhen und eine Verhaltensänderung schon während des Urlaubsaufenthaltes zu bewirken, wurden die nachfolgenden Kommunikationsinstrumente entwickelt und auch im Einsatz getestet. In einem Hotel auf Gran Canaria wurden die Instrumente Roll-Up Abfallvermeidung (in der Lobby), Aufsteller Abfallvermeidung (am Buffet), Tischaufsteller (am Gästetisch) kombiniert eingesetzt und deren Wirkung auf die Menge der essbaren Tellerreste sowie auf das Bewusstsein der Gäste erhoben und analysiert.

Es zeigte sich eine signifikante Reduktion der Tellerreste um beinahe 15%. Wiederum erreichte der Aufsteller am Gästetisch die höchste Aufmerksamkeit (95%), gefolgt vom Roll-Up in der Lobby (90%) und dem Buffetaufsteller (75%).

DIE INSTRUMENTE:

LOBBY/RESTAURANT

- 10 POSTER/ROLL-UP ABFALLVERMEIDUNG

BUFFET

- 11 SCHAUTELLER ABFALLVERMEIDUNG
- 12 AUFSTELLER TELLERAUSGABE

GÄSTETISCH

- 13 TISCHAUFSTELLER ABFALLVERMEIDUNG
- 14 TISCHSETS

Das Poster oder Roll-Up vermittelt die Bemühungen des Betriebs, Lebensmittelabfälle zu vermeiden und zeigt Handlungsmöglichkeiten für den Gast auf.



BENÖTIGTE MATERIALIEN

- Gedrucktes A3-Plakat oder
- Produziertes Roll-Up/Banner (z. B.: 800 x 1900 mm)

BENÖTIGTE INHALTE

Text

- Die Texte sind in drei Sprachen vorgesehen
- Bemühungen des Betriebs
 - Handlungsmöglichkeiten des Gastes

DATEIEN – DOWNLOAD

10_Poster_waste_prevention_A3

10_Banner_waste_prevention

→ ZU DEN TEXTEN IM ANHANG

Dieses Instrument kann am Buffet bei der Tellerausgabe platziert werden und erinnert die Gäste daran, sich nur so viel zu nehmen, wie sie auch aufessen werden.

Das Ziel ist die Reduzierung von Lebensmittelabfällen.



DATEIEN – DOWNLOAD

11_Display_plate_waste_prevention_label

11_Display_plate_waste_prevention_sticker

→ ZU DEN TEXTEN IM ANHANG

BENÖTIGTE MATERIALIEN

- Mittelstarker Karton (mind. 350 g)
- 1 Wäscheklammer aus Holz
- Bedruckbare Folie oder Folierung für den Teller

ANLEITUNG

Tellerfolie

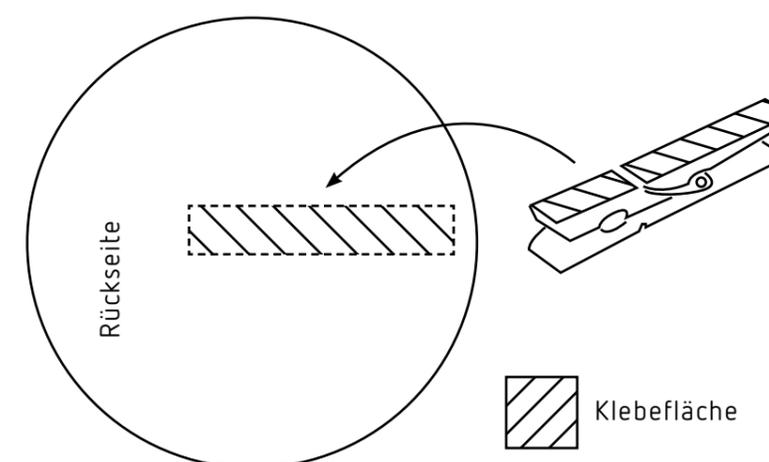
Die Folie für den Teller wirkt am besten, wenn die Buchstaben **foliengeplottet** sind ([11_Display_plate_waste_prevention_label](#) Online oder bei Druckerei/Schildermacher in Auftrag geben) und auf den Teller aufgeklebt werden. Alternativ kann auch der Teller direkt bedruckt werden.

Alternative: Im Schreibwarenhandel findet man Folien, die sowohl mit Tintenstrahl- als auch mit Laserdruckern bedruckt werden können. Die Datei [11_Display_plate_waste_prevention_label](#) auf die Folie drucken, ausschneiden und auf den Teller aufbringen.

Grüner Störer zum Anklemmen

Passen Sie die Datei [11_Display_plate_waste_prevention_sticker](#) den Bedürfnissen Ihres Betriebs an oder verwenden Sie die vorgefertigten Druckunterlagen.

Die Datei ausdrucken, grob zuschneiden und auf den Karton aufkleben. Danach entlang der Kontur ausschneiden und die Holzklammer auf der Rückseite ankleben.



12 AUFSTELLER TELLERAUSGABE BUFFET

Dieses Instrument ruft direkt bei der Tellerausgabe das Thema Lebensmittelverschwendung in Erinnerung und funktioniert am besten in Kombination mit den anderen Instrumenten zum Thema Lebensmittelverschwendung.



BENÖTIGTE MATERIALIEN

- Ausdruck in A4 oder A5 quer
- Aufsteller

Der Ausdruck wird am Buffet, im Idealfall bei der Tellerausgabe platziert.

DATEIEN – DOWNLOAD

12_Buffet_sign

[→ ZU DEN TEXTEN IM ANHANG](#)

Der Tischaufsteller informiert die Gäste direkt am Tisch über das Thema Lebensmittelabfall. Es werden die Maßnahmen des Betriebes Lebensmittelabfälle zu reduzieren vermittelt, sowie die Möglichkeiten, die der Gast hat, aufgezeigt.



BENÖTIGTE MATERIALIEN

– Gedruckte Aufsteller auf ca. 350 g Papier (Druckerei)

BENÖTIGTE INHALTE

Text

Die Texte sind in drei Sprachen vorgesehen

- Bemühungen des Betriebs
- Handlungsmöglichkeiten des Gastes

DATEIEN – DOWNLOAD

13_Table_display_waste_prevention

→ ZU DEN TEXTEN IM ANHANG

Die Tischsets erinnern die Gäste am Tisch daran, Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

BENÖTIGTE INHALTE

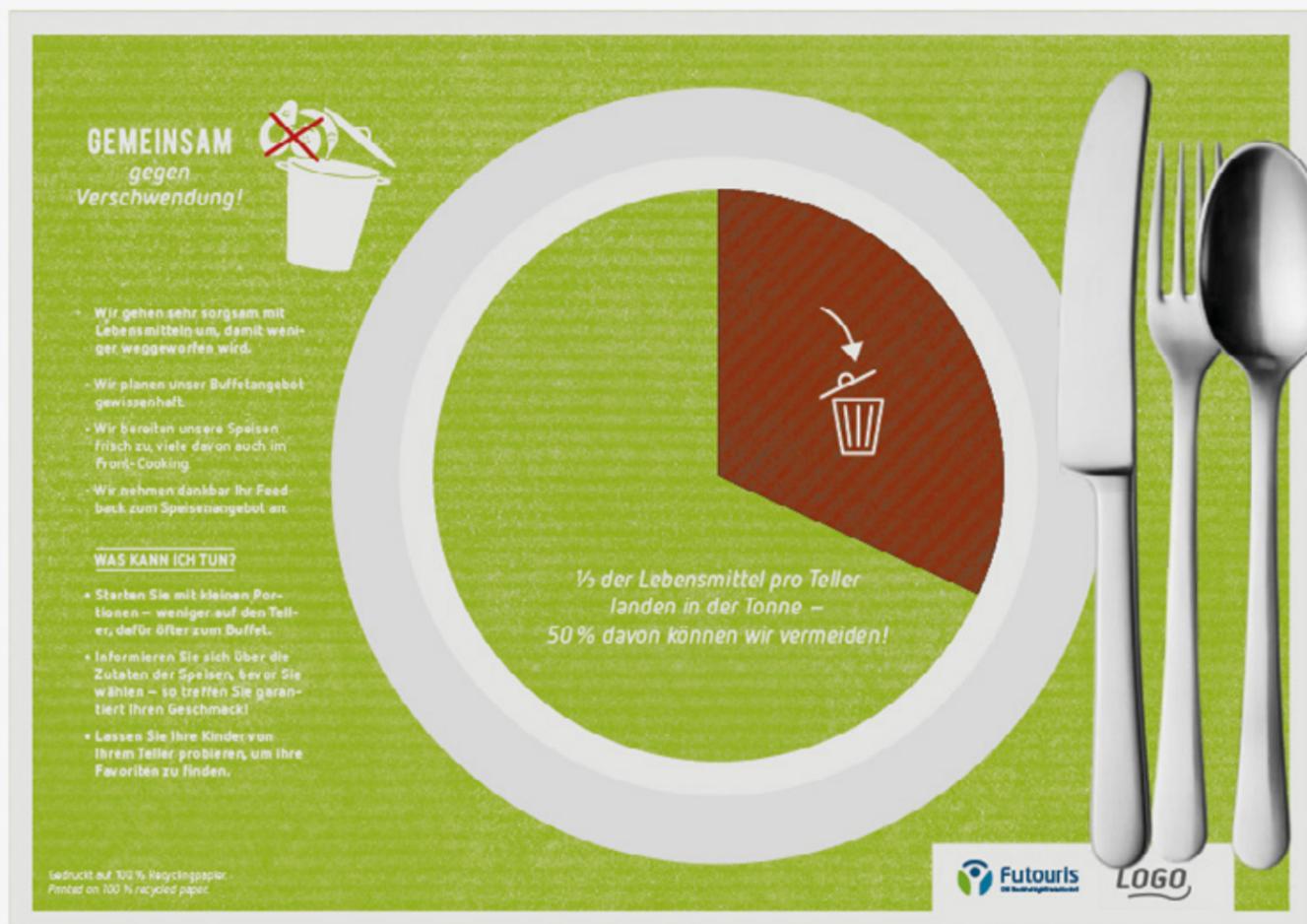
Text

kurze Informationen zum Thema.

„Gemeinsam (= Hotel und Gast) gegen Verschwendung“ soll im Vordergrund stehen.

ANLEITUNG

Die Platzsets bei einer Druckerei auf Recyclingpapier (ca. 90 g) drucken lassen oder kleine Auflagen auf A3-Papier ausdrucken.



DIN A3

DATEIEN – DOWNLOAD

14_Place_mat_waste_prevention

→ ZU DEN TEXTEN IM ANHANG

ANHANG

Dateienübersicht und Mustertexte

Die folgenden Texte können frei
verwendet und abgeändert werden.



01_Poster_local_products_A3



01_Banner_local_products

TEXTE:



Headline (ca. 60 Zeichen)

Lokale Produkte sind schmackhaft und gut für die Umwelt!

Intro (ca. 100 Zeichen)

Probieren Sie unsere leckeren lokalen Produkte am Buffet und tun Sie dabei Gutes!

Text (ca. 380 Zeichen)

Lokale und saisonale Produkte kommen besonders frisch auf den Teller und sind durch ihre volle Reife auch außergewöhnlich schmackhaft und gesund. Zudem sind sie ein ausgezeichneter Weg, die lokale Kultur kennenzulernen.

Durch den Genuss unserer lokalen Produkte unterstützen Sie nicht nur die lokalen Produzenten, sondern leisten auch einen Beitrag zum Klimaschutz, weil lange Transportdistanzen vermieden werden!

Optionaler Verweis

Unsere kanarischen Produkte erkennen Sie an den „Local Hero“-Aufstellern:

Runder Störer

Schmecken Sie Gran Canaria

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT

ENG

Headline (ca. 60 Zeichen)

Local products
are delicious and help
protect the environment!

Intro (ca. 100 Zeichen)

Try our delicious local products
at the buffet to learn about
our culture and help protect
the environment!

Text (ca. 380 Zeichen)

Local and seasonal products arrive at your plate extremely fresh and are delicious and healthy, not least because they are fully mature. In addition, they are an excellent way to become acquainted with local culture.

By enjoying our local products you not only support local producers but also, because of their low food miles, contribute to climate protection.

Optionaler Verweis

Products from the Canaries can be recognized by their "Local Hero" labels:

Runder Störer

A Taste of Gran Canaria

ESP

Headline (ca. 60 Zeichen)

¡Los productos son deliciosos
y ayudan a proteger
el medio ambiente!

Intro (ca. 100 Zeichen)

¡Pruebe nuestros deliciosos
productos locales en el
Buffet para aprender acerca
de nuestra cultura, y así
ayudar al medio ambiente!

Text (ca. 380 Zeichen)

Productos locales y de la estación llegan hasta su plato extremadamente frescos y son deliciosos y saludables, nada menos que eso. Porque están maduros por completo. Además son una excelente manera de familiarizarse con la cultura local.

A través de el consumo de nuestros productos locales, usted no solo los apoya, también, debido a sus pocas millas de cultivo contribuyen a la protección del clima.

Optionaler Verweis

Los Productos de las Canarias pueden ser reconocidos por sus etiquetas de "Héroe Local":

Runder Störer

Un sabor de gran canaria

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT

LOCAL PRODUCT
OF THE DAY

02_Local_product_exhibit_label

KAROTTE

**MOHRRUEBE, MOEHRE,
ODER WURZEL (NORDDEUTSCHLAND)**

Die Karotte ist eine der ältesten Gemüsearten überhaupt. Die unterschiedlich gefärbten Karotten stammen von verschiedenen Ursprungssippen ab: die weißen aus dem Mittelmeergebiet, die gelben aus Afghanistan, ebenso wie die rotvioioletten Formen. Die heute bekannte orange Kulturform dürfte letztendlich durch Kreuzung aller drei Formen entstanden sein.

Karotten gehören zu den enorm kalorienarmen Gemüsesorten und sollten in der Küche nach Möglichkeit nicht fehlen. Außerdem sind sie besonders reich an Carotin, einer Vorstufe von Vitamin A. Vitamin A ist unter anderem wichtig für unsere Sehfähigkeit, insbesondere das Nachtsehen, aber auch das Immunsystem und das Zellwachstum. Je nach Sorte schwankt der Carotingehalt und kann deshalb ungefähr zwischen 5 und 30 Milligramm je 100 Gramm Karottengemüse liegen. Schon etwa 50 g Karotten können den Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin A decken.

Die Karotte wächst in den meisten deutschen Bundesländern, besonders viele gibt es in Nordrheinwestfalen. Unsere Karotten stammen vom Hof von Biobauer Klaus in der Niederlausitz und mussten somit nur einen Anreiseweg von unter 100 km meistern.

HEUTE

an
– Rohkost –
an unserem
BUFFET




02_Local_product_exhibit_display_A4

TEXTE:

DE

Produktname

Karotte

Optional – Alternative Bezeichnungen

Mohrruebe, Moehre, oder Wurzel (Norddeutschland)

Text (ca. 1000 Zeichen)**GESCHICHTE**

Die Karotte ist eine der ältesten Gemüsearten überhaupt. Die unterschiedlich gefärbten Karotten stammen von verschiedenen Ursprungssippen ab: die weißen aus dem Mittelmeergebiet, die gelben aus Afghanistan, ebenso wie die rotvioioletten Formen. Die heute bekannte orange Kulturform dürfte letztendlich durch Kreuzung aller drei Formen entstanden sein.

BESONDERHEIT

Karotten gehören zu den enorm kalorienarmen Gemüsesorten und sollten in der Küche nach Möglichkeit nicht fehlen. Außerdem sind sie besonders reich an Carotin, einer Vorstufe von Vitamin A. Vitamin A ist unter anderem wichtig für unsere Sehfähigkeit, insbesondere das Nachtsehen, aber auch das Immunsystem und das Zellwachstum. Je nach Sorte schwankt der Carotingehalt und kann deshalb ungefähr zwischen 5 und 30 Milligramm je 100 Gramm Karottengemüse liegen. Schon etwa 50 g Karotten können den Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin A decken.

HERKUNFT

Die Karotte wächst in den meisten deutschen Bundesländern, besonders viele gibt es in Nordrheinwestfalen. Unsere Karotten stammen vom Hof von Biobauer Klaus in der Niederlausitz und mussten somit nur einen Anreiseweg von unter 100 km meistern.

Optional

Hinweis auf Speise mit dem Produkt im Restaurant

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT



03_Suppliers_display_A4

BEISPIELTEXT:

DE

Headline (ca. 25 Zeichen)

Obst und Gemüse

Name oder Firmenname des Lieferanten

Familie Muster

Text (ca. 470 Zeichen)

Der Bauernhof in Davutlar, südlich von Kusadasi wurde 1995 von der Familie Muster als Rinderfarm gegründet. Anna Muster kümmert sich seitdem mit viel Leidenschaft um die Weiterentwicklung der Farm. Inzwischen werden hier Oliven, Pfirsiche, Pflaumen, Aprikosen, Granatäpfel, Brombeeren sowie Zitrusfrüchte und verschiedene Gemüsesorten nach Bio-Prinzipien angebaut. Alle Produkte sind typisch für die Region und werden saisonal angeboten – schmecken Sie die lokale Kultur!

Transportweg vom Lieferanten zum Hotel

54 km

Kontaktdaten

Adresse und ev. E-Mail und Telefonnummer des Lieferanten

ENG

Headline (ca. 25 Zeichen)

Fruits and vegetables

Text (ca. 470 Zeichen)

The farm in Davutlar, south of Kusadasi was established in 1995 by the Muster family as a cattle farm. Since then, Anna Muster cares with a lot of passion for the further development of the farm. Meanwhile, olives, peaches, plums, apricots, pomegranates, blackberries, citrus fruits, and different vegetables are cultivated according to organic principles. All products are typical for the region – taste the local culture!

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT



04_Local_product_display_A4_Layout_1



04_Local_product_display_A4_Layout_2

BEISPIELTEXT:

DE

Headline Produktname

Gofio

Text (ca. 400 Zeichen)

Gofio wird aus Mais, gerösteten Körnern oder weiteren Getreidearten hergestellt. Das kanarische Allzweck-Mehl galt lange Zeit als Nahrungsmittel armer Leute. Der Wandel zu bewusster Ernährung sowie der starke Bio-Trend der vergangenen Jahre ließen Gofio wieder auferstehen – nicht zuletzt wegen seines hohen Anteils an Mineralstoffen und den vielen Vitaminen (E, B1 und B2) sowie Proteinen.

Optional

Tipp des Hauses:

Mischen Sie das Gofio in Ihr Müsli mit Joghurt, Früchten & Honig.

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT



Headline Produktname

Gofio

Text (ca. 400 Zeichen)

Gofio is a flour made from corn and other roasted grains. For a long time, only poor people have used the multi-purpose flour of the Canary Islands. The change to health-conscious nutrition as well as the strong organic trend of the past years allowed Gofio to revive — not least because of its high content of minerals, proteins and vitamins (E, B1 and B2).

Optional

Insider tip:

Mix the Gofio into your muesli with yogurt, fruits & honey.



Headline Produktname

Gofio

Text (ca. 400 Zeichen)

El gofio está hecho de mijo y otros granos tostados. Durante mucho tiempo, fue un alimento usado sobre todo por la gente más humilde, gracias a su gran aporte calórico. La tendencia de los últimos años hacia una alimentación más sana, ha vuelto al gofio un alimento muy popular, gracias a su alto aporte de minerales, proteínas y vitaminas (E, B1 y B2)

Optional

Consejo de la casa:

Mezcle el gofio con su muesli, yogurt, frutas y miel.

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT



05_Food_selection_pictograms_50x50

05_Food_selection_pictograms_40x40



05_Food_selection_pictograms_display_A4

TEXTE:



Aufsteller Piktogrammerklärung

Lokales Produkt

Dieses Produkt stammt aus der Region (Erzeugungsort weniger als 100 km vom Hotel entfernt).

Bio

Hierbei handelt es sich um ein bio-zertifiziertes Produkt.

Vegetarisch

Hierbei handelt es sich um ein fleischloses Produkt.

Traditionell

Dieses Produkt repräsentiert die lokale Ernährungskultur und wird nach traditionellen Methoden erzeugt.

Klimafreundlich

Dieses Produkt weist eine besonders günstige CO₂-Bilanz auf (geringe Emissionen bei Erzeugung und Transport).

Saisonal

Dieses Produkt wird nur während seiner lokalen Erntezeit angeboten.

Local product

This is a local product (place of production less than 100 km away from the hotel).

Organic

This is a certified organic product.

Vegetarian

This is a meatless product.

Traditional/ethnic

This product represents the local food culture and is produced according to traditional methods.

Climate friendly

This product has a particularly good CO₂ balance (low emissions through production and transport).

Seasonal

This product is only offered during its local harvest season.

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT



06_Buffet_speech_bubbles

TEXTE:

DE

Konsumationshinweis (z. B. Weichkäse, Feigen, etc.)

Iss mich ganz
Auch meine Schale ist genießbar

Lokales Produkt

Local Hero
Ich hab's nicht weit gehabt /
Ich bin von hier!

ENG

Produkt des Tages

Hello I am the Product of the Day

Lokales Produkt

Local Hero
I am a local hero!

ESP

Lokales Produkt

Local Hero
¡Yo soy un Héroe Local!

[← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT](#)



07_Food_info_sheets_A7



07_Food_info_sheets_allergens_display_A4



07_Food_info_sheets_pictograms_display_A4

TEXTE:



**Allergeninformation
List of Allergens**

- | A | glutenhaltiges Getreide – cereals
- | B | Krebstiere – Crustaceans
- | C | Ei – Eggs
- | D | Fisch – Fish
- | E | Erdnuss – Peanuts
- | F | Soja – Soybeans
- | G | Milch oder Laktose – Milk or lactose
- | H | Schalenfrüchte – Nuts
- | L | Sellerie – Celery
- | M | Senf – Mustard
- | N | Sesam – Sesame seeds
- | O | Sulfite – Sulphur dioxide
- | P | Lupinen – Lupin
- | R | Weichtiere – Molluscs

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT



08_Local_product_table_display

TEXTE:

DE

Intro (ca. 100 Zeichen)

Probieren Sie unsere
leckeren lokalen
Produkte am Buffet und
tun Sie dabei Gutes!

Text (ca. 380 Zeichen)

Lokale und saisonale Produkte kommen besonders frisch auf den Teller und sind durch ihre volle Reife auch außergewöhnlich schmackhaft und gesund. Zudem sind sie ein ausgezeichneter Weg, die lokale Kultur kennenzulernen.

Durch den Genuss unserer lokalen Produkte unterstützen Sie nicht nur die lokalen Produzenten, sondern leisten auch einen Beitrag zum Klimaschutz, weil lange Transportdistanzen vermieden werden!

Optionaler Verweis

Unsere kanarischen Produkte erkennen Sie an den „Local Hero“-Aufstellern:

Runder Störer

Gran Canaria schmeckt mir!

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT

ENG

Intro (ca. 100 Zeichen)

Try our delicious local products at the buffet to learn about our culture and help protect the environment!

Text (ca. 380 Zeichen)

Local and seasonal products arrive at your plate extremely fresh and are delicious and healthy, not least because they are fully mature. In addition, they are an excellent way to become acquainted with local culture.

By enjoying our local products you not only support local producers but also, because of their low food miles, contribute to climate protection.

Optionaler Verweis

Products from the Canaries can be recognized by their "Local Hero" labels:

Runder Störer

A Taste of Gran Canaria

ESP

Intro (ca. 100 Zeichen)

¡Pruebe nuestros deliciosos productos locales en el Buffet para aprender acerca de nuestra cultura, y así ayudar al medio ambiente!

Text (ca. 380 Zeichen)

Productos locales y de la estación llegan hasta su plato extremadamente frescos y son deliciosos y saludables, nada menos que eso. Porque están maduros por completo. Además son una excelente manera de familiarizarse con la cultura local.

A través de el consumo de nuestros productos locales, usted no solo los apoya, también, debido a sus pocas millas de cultivo contribuyen a la protección del clima.

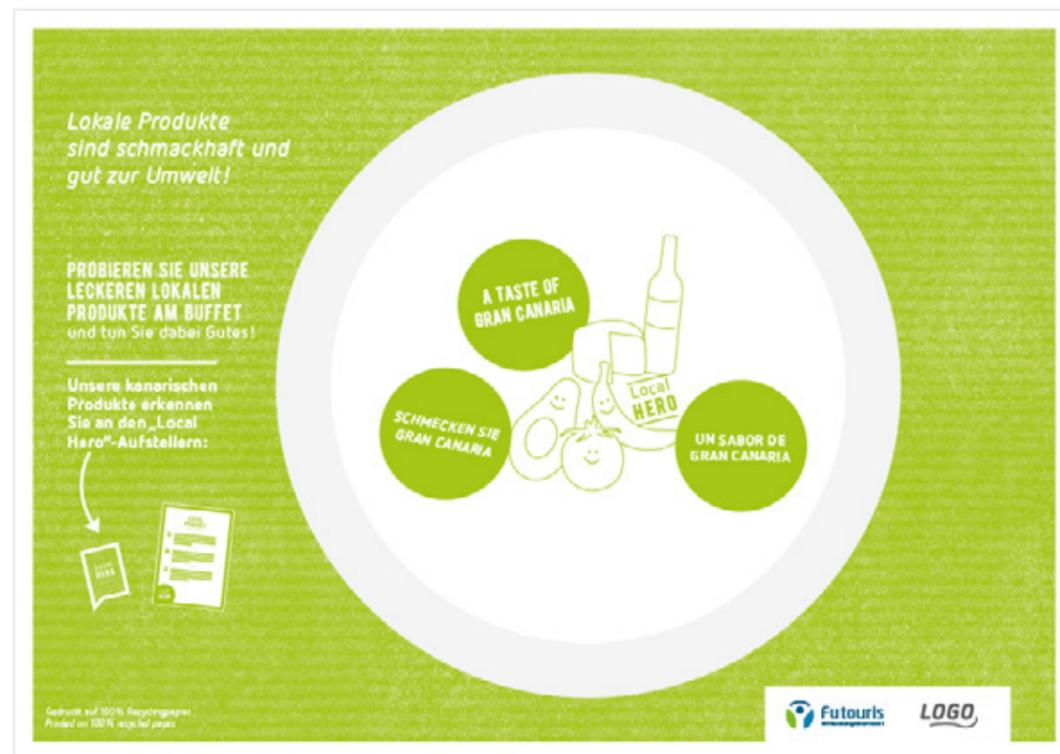
Optionaler Verweis

Los Productos de las Canarias pueden ser reconocidos por sus etiquetas de "Héroe Local":

Runder Störer

Un sabor de gran canaria

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT



09_Local_product_place_mat

TEXTE:

DE

Headline (ca. 60 Zeichen)

Lokale Produkte
sind schmackhaft und
gut für die Umwelt!

Intro (ca. 100 Zeichen)

Probieren Sie unsere
leckeren lokalen
Produkte am Buffet und
tun Sie dabei Gutes!

Optionaler Verweis

Unsere kanarischen Produkte erkennen Sie an den „Local Hero“-Aufstellern:

Runder Störer

Schmecken Sie Gran Canaria

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT

ENG

Headline (ca. 60 Zeichen)

Local products
are delicious and help
protect the environment!

Intro (ca. 100 Zeichen)

Try our delicious local products
at the buffet to learn about
our culture and help protect
the environment!

Optionaler Verweis

Products from the Canaries can be recognized by their "Local Hero" labels:

Runder Störer

A Taste of Gran Canaria

ESP

Headline (ca. 60 Zeichen)

¡Los productos son deliciosos
y ayudan a proteger
el medio ambiente!

Intro (ca. 100 Zeichen)

¡Prueba nuestros deliciosos
productos locales en el
Buffet para aprender acerca
de nuestra cultura, y así
ayudar al medio ambiente!

Optionaler Verweis

Los Productos de las Canarias pueden ser reconocidos por sus etiquetas de "Héroe Local":

Runder Störer

Un sabor de gran canaria

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT

**Slogan**

United against waste

Text (ca. 250 Zeichen)

We handle food carefully so that less is wasted.

We plan our buffets conscientiously.

Our dishes are freshly prepared, many are cooked in front of the guests.

We would appreciate your feedback on our food.

Text (ca. 280 Zeichen)

WHAT CAN I DO?

Start with smaller portions – have less on the plate, but go to the buffet more often.

Inform yourself about the dishes' ingredients before you make your choice.

Let your children try from your plate to help them find their favourites.

Info

1/3 of the food on each plate is wasted –
we can prevent 50 % of this!

**Slogan**

Unidos contra el desperdicio

Text (ca. 250 Zeichen)

Manejamos los alimentos con cuidado para que haya menos desperdicio.

Planeamos nuestros buffets a conciencia.

Nuestros platillos están preparados de manera fresca y muchos de ellos son cocinados frente a nuestros huéspedes.

Apreciamos sus comentarios acerca de nuestros alimentos.

Text (ca. 280 Zeichen)

¿QUE PUEDO HACER?

Empezar con porciones pequeñas – tener menos en el plato, pero ir al buffet más a menudo.

Informarse acerca de los ingredientes que contienen los platillos antes de hacer su elección.

Deje que los niños prueben de su plato para ayudarlos a encontrar sus favoritos.

Info

1/3 de la comida en cada plato
se desperdicia –
podemos prevenir el 50 % de esto!

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT



11_Display_plate_waste_prevention_label



11_Display_plate_waste_prevention_sticker

TEXTE:

DE

Folierung Teller

Ihr Teller freut sich über freie Sicht!

Runder StörerGehen Sie ruhig mehrmals
Das Buffet wird kontinuierlich frisch für Sie aufgefüllt.[← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT](#)



12_Buffet_sign

TEXTE:

DE

Gemeinsam gegen Verschwendung
Danke!

ENG

United against Waste
Thank you!

ESP

Unidas cotra el desperdicio
¡Gracias!

[← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT](#)



13_Table_display_waste_prevention

TEXTE:

DE

Headline

1/3 der Lebensmittel pro Teller
landen weltweit in der Tonne –
50 % davon können wir vermeiden!

Text (ca. 250 Zeichen)

Wir gehen sehr sorgsam mit Lebensmitteln um, damit weniger weggeworfen wird.

Wir planen unser Buffetangebot gewissenhaft.

Wir bereiten unsere Speisen frisch zu, viele davon auch im Front-Cooking.
Wir nehmen dankbar Ihr Feedback zum Speisenangebot an.

Slogan

Gemeinsam gegen Verschwendung

Text (ca. 280 Zeichen)

WAS KANN ICH TUN?

Starten Sie mit kleinen Portionen – weniger auf den Teller, dafür öfter zum Buffet.

Informieren Sie sich über die Zutaten der Speisen, bevor Sie wählen – so treffen Sie garantiert Ihren Geschmack!

Lassen Sie Ihre Kinder von Ihrem Teller probieren, um ihre Favoriten zu finden.

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT

**Headline**

1/3 of the food on each plate is wasted –
we can prevent 50 % of this!

Text (ca. 250 Zeichen)

We handle food carefully so that less is wasted.

We plan our buffets conscientiously.

Our dishes are freshly prepared, many are cooked in front of the guests.

We would appreciate your feedback on our food.

Slogan

United against waste

Text (ca. 280 Zeichen)

WHAT CAN I DO?

Start with smaller portions – have less on the plate, but go to the buffet more often.

Inform yourself about the dishes' ingredients before you make your choice.

Let your children try from your plate to help them find their favourites.

**Headline**

1/3 de la comida en cada plato
se desperdicia –
podemos prevenir el 50 % de esto!

Text (ca. 250 Zeichen)

Manejamos los alimentos con cuidado para que haya menos desperdicio.

Planeamos nuestros buffets a conciencia.

Nuestros platillos están preparados de manera fresca y muchos de ellos son cocinados frente a nuestros huéspedes.

Apreciamos sus comentarios acerca de nuestros alimentos.

Slogan

Unidos contra el desperdicio

Text (ca. 280 Zeichen)

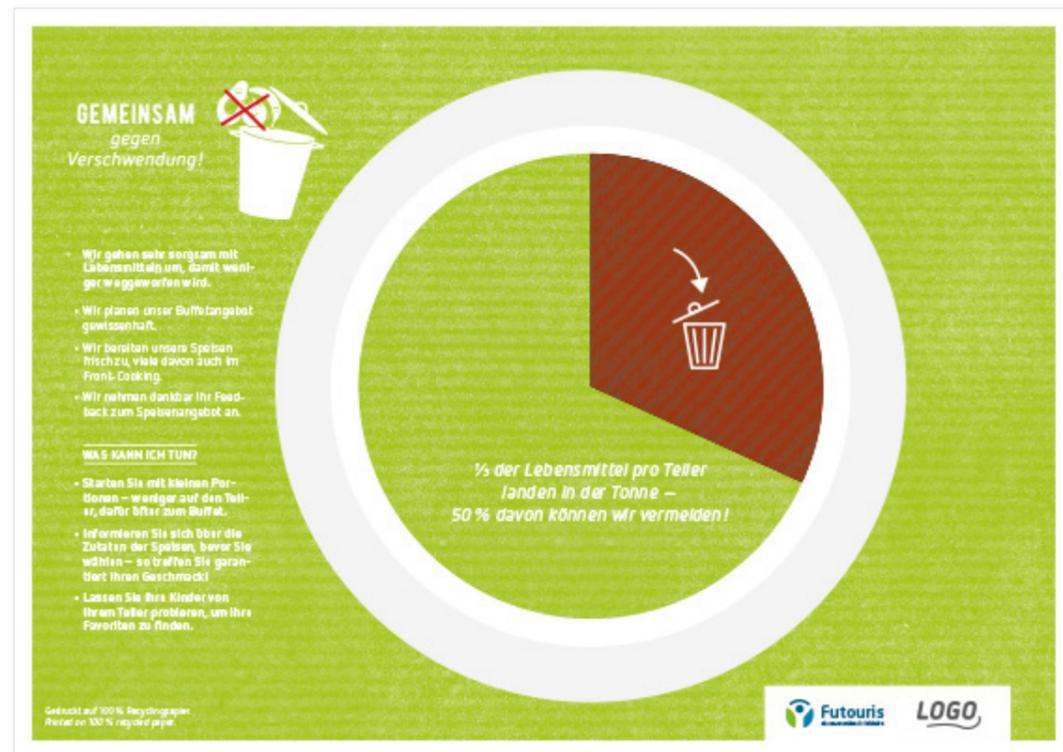
¿QUE PUEDO HACER?

Empezar con porciones pequeñas – tener menos en el plato, pero ir al buffet más a menudo.

Informarse acerca de los ingredientes que contienen los platillos antes de hacer su elección.

Deje que los niños prueben de su plato para ayudarlos a encontrar sus favoritos.

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT



14_Place_mat_waste_prevention

TEXTE:

DE

Headline

1/3 der Lebensmittel pro Teller
landen weltweit in der Tonne –
50 % davon können wir vermeiden!

Slogan

Gemeinsam gegen Verschwendung

Text (ca. 250 Zeichen)

Wir gehen sehr sorgsam mit Lebensmitteln um, damit weniger weggeworfen wird.

Wir planen unser Buffetangebot gewissenhaft.
Wir bereiten unsere Speisen frisch zu, viele davon auch im Front-Cooking.
Wir nehmen dankbar Ihr Feedback zum Speisenangebot an.

Text (ca. 280 Zeichen)

WAS KANN ICH TUN?

Starten Sie mit kleinen Portionen – weniger auf den Teller, dafür öfter zum Buffet.
Informieren Sie sich über die Zutaten der Speisen, bevor Sie wählen – so treffen Sie garantiert Ihren Geschmack!
Lassen Sie Ihre Kinder von Ihrem Teller probieren, um ihre Favoriten zu finden.

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT

ENG

Headline

1/3 of the food on each plate is wasted –
we can prevent 50 % of this!

Slogan

United against waste

Text (ca. 250 Zeichen)

We handle food carefully so that less is wasted.

We plan our buffets conscientiously.

Our dishes are freshly prepared, many are cooked in front of the guests.

We would appreciate your feedback on our food.

Text (ca. 280 Zeichen)

WHAT CAN I DO?

Start with smaller portions – have less on the plate, but go to the buffet more often.

Inform yourself about the dishes' ingredients before you make your choice.

Let your children try from your plate to help them find their favourites.

ESP

Headline

1/3 de la comida en cada plato
se desperdicia –
podemos prevenir el 50 % de esto!

Slogan

Unidos contra el desperdicio

Text (ca. 250 Zeichen)

Manejamos los alimentos con cuidado para que haya menos desperdicio.

Planeamos nuestros buffets a conciencia.

Nuestros platillos están preparados de manera fresca y muchos de ellos son cocinados frente a nuestros huéspedes.

Apreciamos sus comentarios acerca de nuestros alimentos.

Text (ca. 280 Zeichen)

¿QUE PUEDO HACER?

Empezar con porciones pequeñas – tener menos en el plato, pero ir al buffet más a menudo.

Informarse acerca de los ingredientes que contienen los platillos antes de hacer su elección.

Deje que los niños prueben de su plato para ayudarlos a encontrar sus favoritos.

← ZURÜCK ZUM INSTRUMENT

Hier geht's direkt zu den weiteren Futouris Sustainable Food Infos & Tools:

www.futouris.org/projekte/sustainable-food

Für die Inhalte externer Links wird keine Haftung übernommen.

Autoren:

Dagmar Lund-Durlacher (MODUL University Vienna)
Eva-Maria Frey (Informationsdesign)
Hannes Antonschmidt (MODUL University Vienna)

Herausgegeben von Futouris e. V. mit Unterstützung der
MODUL University Vienna.



www.futouris.org



www.modul.ac.at

Dieses Werk wurde unter der Lizenz „Attribution-NonCommercial-NoDerivs 3.0 Unported“ publiziert (nachzulesen unter creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/)



Information zur Referenzierung:

Lund-Durlacher, D., Frey, E.-M., Antonschmidt, H. (2017). „Sustainable Food Tools – Instrumente für die Gästekommunikation“. Manual, Berlin: Futouris e.V. Abgerufen am [Datum des Abrufs] von: [url Adresse].



Dieses Handbuch wurde erstellt mit freundlicher Unterstützung von United Against Waste.
www.united-against-waste.de