



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

dgh for future

Das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft



SDG 12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen: Stellen Sie mehr in Eigenproduktion her!

Produzieren Sie nährstoffschonender und in Eigenproduktion!

Die Anschaffung eines Schockfrosters/Schnellkühlers ermöglicht es, Speisen nährstoffschonend mit einem Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit zu produzieren. Der Einsatz dieses Gerätes führt zu geringeren Nährstoff- und Garverlusten sowie besserem Wareneinsatz, allgemeiner Qualitätsverbesserung und geringeren Abfallmengen. Die Veränderung der Arbeitsabläufe bietet ferner die Möglichkeit zu einem flexibleren und mitarbeiterfreundlicheren Einsatz des Personals.

Frischeprodukte (Fleisch, Fisch, selbst hergestellte Torten und Gebäcke, Salate, usw.) können vorproduziert werden und weniger Convenienceprodukte kommen zum Einsatz. So können Sie eine abwechslungsreichere Speisekarte und mehr Frischeprodukte anbieten und zudem mit der Eigenproduktion werben. Das führt zu mehr Kundenzufriedenheit aller Prozessteilnehmer!

Schlagworte: Haushaltstechnik/Kühltechnik, Arbeitsprozesse, Kundenzufriedenheit, Gemeinschaftsgastronomie.

Quellen:

IN VIA Akademie (o. J.): Ökologische Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsgastronomie: Praxis-Beispiele im Überblick.

https://www.invia-akademie.de/wp-content/uploads/Praxisbeispiele_im_UEberblick-1.pdf

(aufgerufen am 25.03.2022)

Fachausschuss Großhaushalt der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.): Management des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetriebs, S. 277 ff. München 2004.

Beuting-Lampe, K.; Klöber, M. C. & Klöber, R.: Erfolg ist planbar, S. 231 ff. München 2004.

Ein Tipp von Petra Wehmeier, 1. April 2022

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.
Hafenstr. 9, 48432 Rheine, Tel.: 05971 8007398, Fax: 05971 8007409
E-Mail: dgh@dghev.de, www.dghev.de