

## Hinweise zur Optimierung von Rezepturen

- Rezepturoptimierung an Stellschrauben mit großer Hebelwirkung beginnen: etwa der Reduzierung besonders klimaintensiver Zutaten wie Fleisch oder Milchprodukten.
- Große Veränderungen wirken sich stets auf das Nährwertprofil der Speisen aus. Das Nährwertprofil sollte konstant bleiben bzw. verbessert werden (z. B. höherer Gehalt an Ballaststoffen, geringerer Fettgehalt).
- Austausch von Fleischkomponenten durch pflanzliche Zutaten oder Reduktion des Gewichtsanteils der Fleischkomponente.
- Austausch von Milchprodukten durch pflanzliche Alternativen oder Reduktion des Gewichtsanteils der Milchprodukte. Besonders fettreiche Milchprodukte wie Butter, Schmand, Käse oder Sahne eignen sich für den Austausch bzw. die Reduktion.
- Bezug von Fleisch- und Milchprodukten aus artgerechter Tierhaltung.
- Erhöhung des Anteils an Bio-Zutaten. Austausch von konventionellen Produkten durch ein biologisches Pendant. Nicht immer ist mit einer (deutlichen) Preiserhöhung zu rechnen.
- Wechsel zu fair gehandelten Produkten. Auch die Bio-Siegel der Öko-Anbauverbände achten auf soziale Mindeststandards
- Entwicklung von regional-saisonalen Varianten des Gerichtes mit Hilfe eines Saisonkalenders, die entsprechend der Verfügbarkeit angeboten werden können.
- Überprüfung der Portionsgrößen in der Rezeptur, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden.