Foodservice / Out of Home Wertschöpfungskette

INSTITUTE OF CULINARY ART®

Produktion Rohstoffe

Pflanzliche Produkte
- Obst & Gemüse
- Getreideprodukte
- Beeren, Salate, Sprossen & Algen

Tierische Produkte
- Rotes Fleisch (Schwein, Rind..)
- Weißes Fleisch (Geflügel)
- Seafood (wild & farmed)
- Wildfleisch (wild & farmed)

Verarbeitung & Produktion

Industrielle Produktion
High-Convenience & Komponenten; Systemprodukte

Rohwarenverarbeitung
Schneiden und Sortieren

Verpackung
Kennzeichnung; Schutz, Distribution; Funktion

Handwerkliche Produktion
(Regionale) Betriebe

Handel & Logistik

Speditionen
- Foodlogistik zum Handel
- Logistikdienstleistungen
- Feinverteilung Kunde

(Zustell-) Großhandel
- Vollsortimenter
- Spezialgroßhändler
- (Einkaufs-) Dienstleister

Technik & Hygiene

Technikindustrie
- Thermische Geräte
- Kühltechnik
- Transport- & Verteiltechnik
- IT, Digital & KI

Hygieneindustrie
- Spültechnik
- Reinigungstechnik
- Beratung & Daten

Gastronomische Verwender

Gastronomie
- Marken- & Systemgastro (inkl. Retail und Travel)
- Hotellerie & Event
- Individualgastronomie

Gemeinschaftsverpflegung
- Workplace (Eigen- & Fremdregie)
- Care (Krankenhaus, Reha & Pflege)
- Education (KiGa, Schule & Uni)

Gäste

Verzehranlässe

Entsorgung

Lebensmittel
- Essensreste, Öle, …
- Produktionsabfälle & Misfits (Gemüse)
- Lagerverluste (MHD)

Andere Stoffe
- Kunststoffe, Zellstoffe
- Glas und Metalle
- Sonder- & Elektromüll

Copyright © 2024