

LEITFADEN

Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering



Impressum

Herausgeber:

Umweltbundesamt
Fachgebiet III 1.5
Kommunale Abfälle, Gefährliche Abfälle,
Anlaufstelle Basler Übereinkommen
Wörlitzer Platz 1
06844 Dessau-Roßlau
Tel: +49 340-2103-0
info@umweltbundesamt.de
Internet: www.umweltbundesamt.de

 /umweltbundesamt.de

 /umweltbundesamt

Autoren:

Leonie Fink, Rainer Roehl, Dr. Carola Strassner
a'verdis – Roehl & Dr. Strassner GbR

unter Mitarbeit von Florian Antony und Carl-Otto Gensch
Öko-Institut e.V.

Redaktion:

Barbara Friedrich

Gestaltung:

Atelier Hauer + Dörfler GmbH, Berlin

Publikationen als pdf:

www.umweltbundesamt.de/publikationen/leitfaden-zur-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen

Bildquellen:

www.shutterstock.com
Seite 4: Photostudio D29
Seite 5: DEHOGA

Stand: Oktober 2016

ISSN 2363-832X

Im Rahmen des Projektes Erarbeitung eines Leitfadens zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Cateringbereich, Durchführung einer Veranstaltung zur Präsentation des Leitfadens sowie verschiedener öffentlichkeitswirksamer Aktionen

Inhalt

04 Vorwort

06 **1 | Einleitung**

07 **2 | Catering-Markt und Catering-Anlässe**

08 **3 | Lebensmittelabfälle systematisch verringern und vermeiden**

08 3.1 Einteilung und Klassifizierung

11 3.2 Planung des Caterings

15 3.3 Lebensmitteleinkauf

17 3.4 Lagerhaltung

19 3.5 Vor- und Zubereitung

20 3.6 Bereitstellung und Ausgabe

23 3.7 Verzehr und Speiserückgabe

25 3.8 Ende und Abbau des Caterings

28 **4 | Besonderheiten bei verschiedenen Veranstaltungsarten**

34 **5 | Literatur und Links**

Vorwort

Maria Krautzberger
(Präsidentin Umweltbundesamt)



Liebe Leserinnen und Leser,

Lebensmittel haben einen bedeutenden ökologischen Rucksack. Für alle Lebensmittel, die jemand pro Jahr in Deutschland kauft, nimmt er oder sie die Fläche eines halben Fußballfeldes in Anspruch, verbraucht 84 Badewannenfüllungen an Wasser und emittiert 3 Tonnen Treibhausgase, was den CO₂-Emissionen eines Hin- und Rückflugs von Frankfurt nach New York entspricht.

Leider entstehen allein in Deutschland pro Jahr rund 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle. Die weltweite Verschwendung von Lebensmitteln beläuft sich nach Schätzungen der FAO jährlich auf ungefähr 1,3 Milliarden Tonnen. Der Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung bietet daher einen wichtigen Ansatzpunkt für mehr Umweltschutz und wird uns auch helfen, den Zielen des Pariser Klimaschutz-Abkommens näher zu kommen. Und zu Recht formulieren die im vergangenen September verabschiedeten globalen Nachhaltigkeitsziele unter Punkt 12.3 das Ziel, bis 2030 die weltweite Nahrungsmittelverschwendung auf Ebene von Einzelhandel und Verbrauchern pro Kopf zu halbieren.

Nahrungsmittelabfälle fallen natürlich nicht nur zuhause an, wenn wir wieder einmal zu viel eingekauft haben und die braune Banane in die Biotonne wandert. Ein ganz wesentlicher Anteil unserer Verschwendung entsteht auch, wenn wir außer Haus essen, im Restaurant, im Café, beim Imbiss oder unterwegs. Dieser Trend, der vor allem durch unseren immer mobileren Lebensstil gestärkt wird, begünstigt die Nahrungsmittelverschwendung – ca. ein Drittel aller im Außer-Haus-Verzehr hergestellten Speisen landen in Deutschland im Abfall.

Auch beim Catering auf Tagungen und Messen, privaten Anlässen wie Geburtstagsfeiern, Hochzeiten oder Firmenjubiläen, lassen sich Lebensmittelabfälle einfach vermeiden. Wie das geht, erläutert dieser Leitfaden, den das Umweltbundesamt gemeinsam mit Expertinnen und Experten aus der Gastronomie entwickelt hat: Wie kalkuliere ich Speisemengen richtig? Wie nutze ich Lebensmittel bestmöglich und vermeide unnötige Abfälle? Was muss ich beachten, wenn ich verzehrfähige Reste an Dritte weitergeben möchte? Antworten auf diese und viele weitere Fragen gibt unser Leitfaden mit praktikablen und einfach umsetzbaren Tipps für das umweltfreundliche Catering – egal ob professionell oder im privaten Rahmen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre und maximalen Erfolg bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen!

Maria Krautzberger

Ingrid Hartges
(Hauptgeschäftsführerin DEHOGA Bundesverband)



Die Reduzierung von Lebensmittelabfällen geht uns alle an. Politik, Wirtschaft und Verbraucher sind gleichermaßen gefordert. Lebensmittel sind kostbar. Wir brauchen einen breiten gesellschaftlichen Schulterschluss für eine größere Wertschätzung unserer wertvollen Ressourcen.

Wer Lebensmittel wegwirft oder verschwendet, zeigt mangelnde Wertschätzung. Fleisch, Fisch, Milch- oder Vollkornprodukte haben nichts im Müll zu suchen. Schon gar nicht, wenn wir wissen, dass in vielen Teilen unserer Erde bitterer Hunger herrscht.

Es überrascht nicht, dass der Anteil der „Großverbraucher“, zu der auch Gastronomie und Hotellerie zählen, einer Studie der Universität Stuttgart zufolge bei „nur“ 17% liegt. Gemessen an der Menge der verarbeiteten Lebensmittel und der Zahl der Gäste erscheint diese Zahl geradezu gering im Vergleich zum Anteil an Lebensmittelabfällen von 61% in den deutschen Privathaushalten.

Was beweist das? Eine effiziente Verarbeitung von Lebensmitteln ist nicht nur ein fester und wichtiger Bestandteil der dualen Ausbildung im Gastgewerbe. Es liegt in der Natur der Sache, Einkauf und Wareneinsatz so zu kalkulieren, dass mit der richtigen Portionsgröße und einer professionellen Einkaufspolitik Lebensmittelabfälle

vermieden werden. Zudem geht es in unserer Branche um ein kluges Abfallmanagement. Nicht zu vermeidende Lebensmittelabfälle können durch energetische Verwertung wieder dem Stoffkreislauf zugeführt werden. Zum Thema Nachhaltigkeit gehören zwangsläufig intelligente sowie kürzere Lieferketten und -wege. Weitere Maßnahmen zur besseren Ressourcen-Effizienz sind der möglichst flächendeckende Einsatz von wieder verwertbaren Materialien.

Der DEHOGA unterstützt seit vielen Jahren unterschiedliche Aufklärungs- und Informationskampagnen. „Zu gut für die Tonne“ ist eine Informationskampagne des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Unter dem Titel hat das Bundesverbraucherministerium im März 2012 zu einem bundesweiten Bündnis gegen Lebensmittelverschwendung aufgerufen. Der DEHOGA greift das Thema zudem mit seinem Initiativkreismitglied Unilever Foodsolutions auf. Die Initiative „United Against Waste“ soll helfen, Köche und Industrie darauf aufmerksam zu machen, dass der Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln zentral ist und zudem viel Geld spart. Unilever hat in Zusammenarbeit mit dem DEHOGA eine Checkliste erstellt, die als nützliche Handreichung für Entscheider in Hotellerie und Gastronomie zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen dient. Ob Planung, Einkauf, Lagerung, Speisekarte oder Controlling – die Checkliste gibt einen Überblick, in welchen Bereichen entlang der Prozesskette die Betriebe unnötige Abfälle vermeiden und damit bares Geld sparen können.

Das Versprechen des DEHOGA lautet, seine Branche mit mehr als 220.000 Betrieben und bundesweit zwei Millionen Beschäftigten für das Thema zu sensibilisieren, zu informieren und den Unternehmen weitere Hilfestellungen an die Hand zu geben.

1 Einleitung

Die wachsenden Mengen an Lebensmittelabfällen, die von der Erzeugung bis zum Verzehr von Lebensmitteln entstehen, gehören zu einer der großen ökologischen und ethischen Herausforderungen im Feld der Ernährung und Verpflegung. Weltweit werden laut FAO rund ein Drittel aller für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel weggeworfen. Das entspricht etwa 1,3 Milliarden Tonnen pro Jahr. In Deutschland landen rund elf Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr ungenutzt im Müll.¹ Allein in der Außer-Haus-Verpflegung entstehen jährlich etwa 1,9 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle. Das sind laut UBA-Studie gut 17 % der gesamten Lebensmittelmengen, die in Deutschland weggeworfen werden und betrifft insbesondere auch Cateringunternehmen aller Art und Größe.

Die Herstellung von Lebensmitteln ist durch die Nutzung unterschiedlicher Ressourcen mit Umweltbelastungen verbunden. Diese entstehen auch, wenn die Lebensmittel nicht verzehrt werden. Eine UBA-Studie aus dem Jahr 2014 macht die Auswirkungen unserer wachsenden Wegwerf-Mentalität für die Umwelt mehr als deutlich: Stärkung des Treibhauseffektes, erhöhter Verbrauch von Süßwasser und landwirtschaftlicher Fläche, Eutrophierung von Gewässern und Versauerung der Böden. Wie die UBA-Broschüre „Umwelt, Haushalt und Konsum“ aus dem Jahr 2015 zeigt, betrifft dies vor allem tierische und hoch verarbeitete Lebensmittel, die unter hohem Ressourcen- und Energieeinsatz hergestellt wurden. Für die Erzeugung tierischer Lebensmittel sind die Treibhausgas-Emissionen pro Kilogramm vier Mal so hoch, wie für die Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel. Der landwirtschaftliche Flächenverbrauch ist sogar achtmal höher.

Für mehr und mehr Caterer ist es schon aus ethischen Gründen selbstverständlich, so wenig Lebensmittel wie möglich wegzuerwerfen. Auch betriebswirtschaftliche Erwägungen spielen eine große Rolle, denn mit jedem weggeworfenen Lebensmittel geht Geld verloren. Immer mehr setzt sich die Erkenntnis durch, dass die Vermeidung von Lebensmittelabfällen Ressourcen schont und die Umwelt entlastet. Das Vermeidungspotential in diesem Marktsegment ist sehr groß und die Möglichkeiten, mit geringem Aufwand Lebensmittelabfälle zu vermei-

den, sind zahlreich. Schon kleine Maßnahmen wie eine optimale Mengenkalkulation und das bedarfsgerechte Nachlegen von Speisen an Buffets oder die Verwendung kleinerer Teller und Portionsgrößen haben nicht nur wirtschaftliche Vorteile für den eigenen Betrieb sondern in der Summe aller Betriebe eine große ökologische Wirkung und eine Vorbildfunktion für alle Akteurinnen und Akteure im Lebensmittelmarkt.

Der vorliegende Praxisleitfaden richtet sich gleichermaßen an Caterer, deren Beschäftigte und Zulieferer, an Kundinnen und Kunden eines Caterings und an interessierte Privatpersonen, die ein Catering durchführen. Angesprochen fühlen sollen sich auch Eventmanagerinnen und Eventmanager, Agenturen und alle weiteren Akteurinnen und Akteure, die mit dem Thema Catering Berührungspunkte haben oder ein Catering für eine Veranstaltung planen.

Der Leitfaden zeigt, wie durch gezielte Planung und Berücksichtigung aller Prozessschritte im Rahmen eines Caterings Lebensmittel- und Speisenabfälle deutlich reduziert und die dennoch entstehenden Lebensmittelreste noch sinnvoll genutzt werden können. Auch informiert der Leitfaden über Besonderheiten bei unterschiedlichen Veranstaltungsarten.

Aus der Praxis für die Praxis. Auch das wurde bei der Gestaltung des Leitfadens berücksichtigt. Deshalb wurden Konzept und Inhalte zunächst im Rahmen eines Expertenforums mit Praktikern aus Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Eventcatering diskutiert. Die Ergebnisse der Diskussion und viele weitere Tipps und Vorschläge der Expertinnen und Experten finden sich im Leitfaden wieder.

Auf der Internetseite des UBA (www.umweltbundesamt.de/publikationen/leitfaden-zur-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen) können der Leitfaden und weitere hilfreiche Materialien wie Best Practice Beispiele und Fact Sheets zu den einzelnen Prozessschritten eines Caterings heruntergeladen werden.

1 WWF-Studie aus dem Jahr 2015



Eine der vielen Arten des Caterings: das Flying Buffet

2 Catering-Markt und Catering-Anlässe

Catering steht für die Lieferung von Speisen und Getränken. Aus dem Englischen übersetzt bedeutet *to cater* sinngemäß *verpflegen*. Der Catering-Markt in Deutschland ist ein spannender und perspektivenreicher Milliardenmarkt. Gleichwohl ist dieses Segment der Lebensmittel- und Dienstleistungswirtschaft äußerst komplex, sehr heterogen und von der Marktforschung im Vergleich zum Lebensmitteleinzelhandel immer noch wenig durchleuchtet. Die Betriebstypen reichen von der Imbissbude an der Ecke, über die Kantine in der Behörde bis zum Sternerestaurant auf dem Land. Auch in Fußballstadien, Konzerthäusern, Flugzeugen, auf Schiffen und Messen werden Catering-Dienstleistungen angeboten. Die Größenordnungen bewegen sich von Kindertagesstätten, in denen nur 20 Mittagessen pro Tag ausgegeben werden bis zu Großveranstaltungen wie Messen oder Festivals mit 20.000 Gästen an einem Abend.

So vielfältig wie die Anlässe für ein Catering, ist auch die Art des Caterings: Klassisches Buffet, Finger Food, Snackbar, Flying Buffet und Menüservice, um nur einige Arten zu nennen. Der Cateringbetrieb kann sich vom Betriebstyp her grundsätzlich unterscheiden. Zum einen gibt es die Gastronomiebetriebe, Bäckereien und

Metzgereien, die neben ihrem Kerngeschäft als zusätzliche Dienstleistung Caterings anbieten. Zum anderen gibt es die reinen Cateringbetriebe, die sich hinsichtlich ihrer Größe, Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und Ausstattung deutlich unterscheiden können. Alle Betriebe stellen mit ihrem Handwerk die individuelle Versorgung von Menschen bei Anlässen unterschiedlichster Art sicher und beeinflussen durch ihre Tätigkeit auch die Umwelt in unterschiedlicher Weise und Dimension. Ein wichtiges Thema in diesem Zusammenhang: Lebensmittel- und Verpackungsabfälle insbesondere im Bereich des Veranstaltungscaterings, bei dem in der Regel ohne fest installierte Koch- und Kühlmöglichkeiten vor Ort gearbeitet wird.

Der Schwerpunkt dieses Leitfadens liegt auf dem professionellen Veranstaltungscatering, z. B. für öffentliche Events wie Stadtfeste, Ausstellungseröffnungen, Sportveranstaltungen, oder Musikfestivals und Messen, private Anlässe wie Familienfeiern und Firmenveranstaltungen wie Firmengründung, Jubiläen, Filialeröffnungen und Versammlungen. Diese Veranstaltungsanlässe unterscheiden sich hinsichtlich der Gästezahlen und Kundenwünsche bezüglich des Caterings.

Veranstaltungs-Catering im Überblick



Quelle: Umweltbundesamt

3 Lebensmittelabfälle systematisch verringern und vermeiden

Eine Klassifizierung von Lebensmittelabfällen ist keine akademische Spielerei, sondern vielmehr Voraussetzung für die gezielte Planung von effektiven Maßnahmen zur zukünftigen Vermeidung von Abfällen. Sobald ein Caterer regelmäßig und strukturiert erfasst, an welcher Stelle welche Mengen an Abfällen innerhalb eines Caterings anfallen, werden Muster erkennbar, die Ansatzpunkte für ein verbessertes Vorgehen bieten. Ohne das konkrete Messen von Lebensmittelabfällen ist eine effektive Reduzierung dieser nicht möglich.

3.1 Einteilung und Klassifizierung



Lebensmittelabfälle bei einem Catering können an verschiedenen Stellen entstehen: Beim Einkauf, im Lager, bei der Zubereitung oder bei der Bereitstellung. Manche Lebensmittelabfälle lassen sich problemlos vermeiden, andere, wie Knochen oder Bananenschalen sind unvermeidbar. Bei bestimmten Lebensmittelgruppen ist das Vermeidungspotenzial größer als bei anderen und auch die ökologische Belastung durch die Abfälle ist unterschiedlich. Bei Fleisch ist sie beispielsweise deutlich höher als bei Obst und Gemüse.

Jede der nachfolgenden Einteilungen hat ihre Vorzüge. Entscheidend ist, dass Lebensmittelabfälle systematisch erfasst und anschließend effektiv vermieden werden.

Klassifizierung nach der Vermeidbarkeit

Vermeidbare Lebensmittelabfälle werden ohne vorherigen Qualitätsverlust entsorgt. Diese Lebensmittel, wie beispielsweise eine Scheibe Brot oder eine halbe Birne, sind bis zum Zeitpunkt der Entsorgung noch absolut genießbar.

Teilweise vermeidbare Lebensmittelabfälle werden aufgrund von bestehenden Einstellungen oder Gewohnheiten entsorgt. Hierzu zählen z. B. Möhren- oder Apfelschalen und Brotrinden. Auch die Zubereitungsart entscheidet, ob ein Lebensmittel hätte gegessen werden können oder nicht. Kartoffelschalen z. B. sind nur gekocht oder gebraten (an der Kartoffel) genießbar, nicht aber im Rohzustand. Teilweise vermeidbar sind auch Lebensmittelabfälle auf den Tellern der Gäste, wenn sie durch zu große Portionen zustande kommen.

Nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle sind Lebensmittel bzw. Lebensmittelbestandteile, die unter normalen Um-

ständen nicht genießbar bzw. essbar sind. Diese werden bei der Vor- und Zubereitung üblicherweise entfernt: Knochen, die Schalen von Bananen oder Ananas und Eierschalen.

Klassifizierung nach Produktgruppen

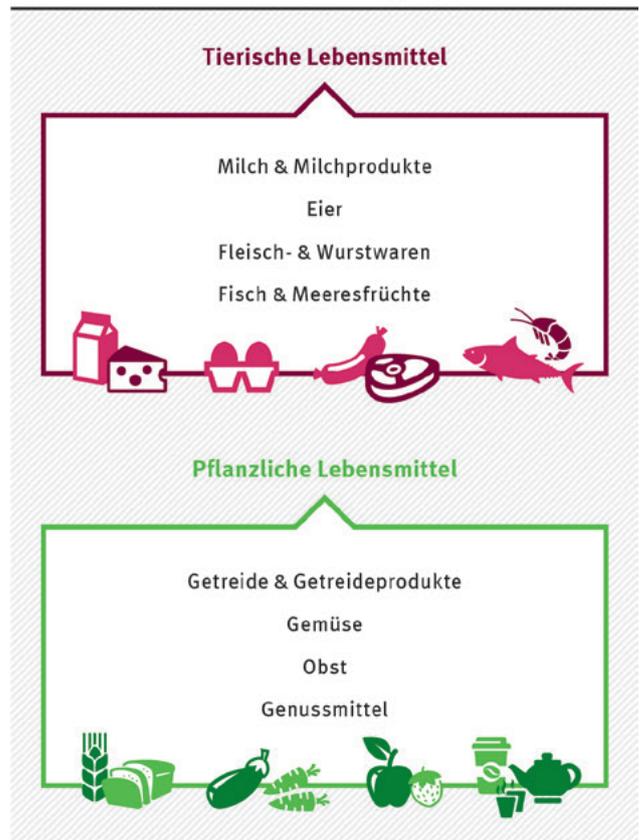
Eine einfacher zu nutzende Klassifizierung ist die nach Produktgruppen. Zunächst kann zwischen tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln unterschieden werden. Innerhalb dieser beiden Produktgruppen ist eine weitere Unterteilung möglich und sinnvoll, z. B. die Unterteilung von tierischen Lebensmitteln in Milch und Milchprodukte, Eier, Fleisch und Wurstwaren sowie Fisch und Meeresfrüchte. Pflanzliche Lebensmittel lassen sich in Getreide- und Getreideprodukte, Gemüse und Obst eingruppiert. Eine Produktgruppe „Sonstiges“ beinhaltet Genussmittel wie Kaffee, Tee und Schokolade aber auch Zucker, Gewürze und Convenience-Produkte, die aus mehreren Zutaten bestehen.

Klassifizierung nach Mahlzeitentyp und Menükomponente

Lebensmittelabfälle können beim Frühstück, Brunch, Mittagessen, bei der Nachmittagsverpflegung oder beim Abendessen anfallen. Beim Mittag- und Abendessen

Grafik 03

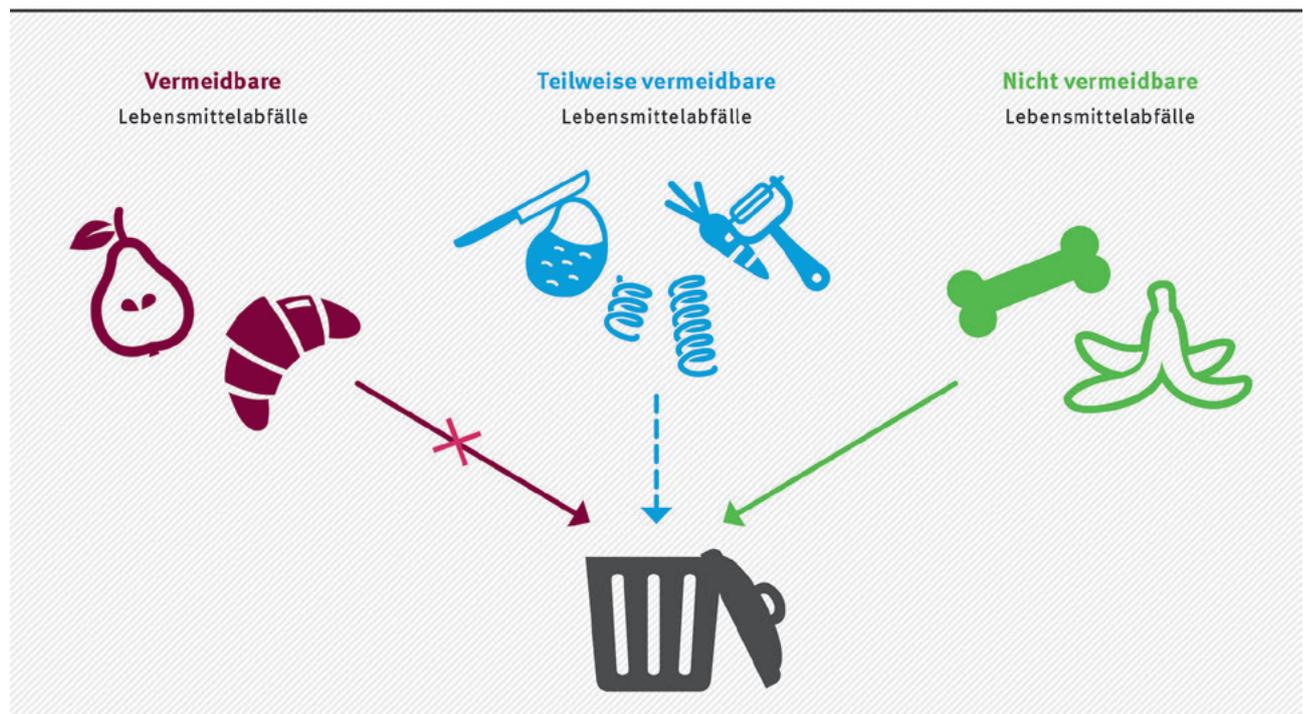
Lebensmittel nach Produktgruppen



Quelle: Umweltbundesamt

Grafik 02

Lebensmittelabfälle nach Vermeidbarkeit



Quelle: Umweltbundesamt

kann noch zwischen Lebensmittelabfällen bei Vorspeise, Hauptgang und Dessert und beim Hauptgang noch eine Differenzierung zwischen Hauptkomponente und Sättigungsbeilage vorgenommen werden.

Klassifizierung nach Prozessschritten

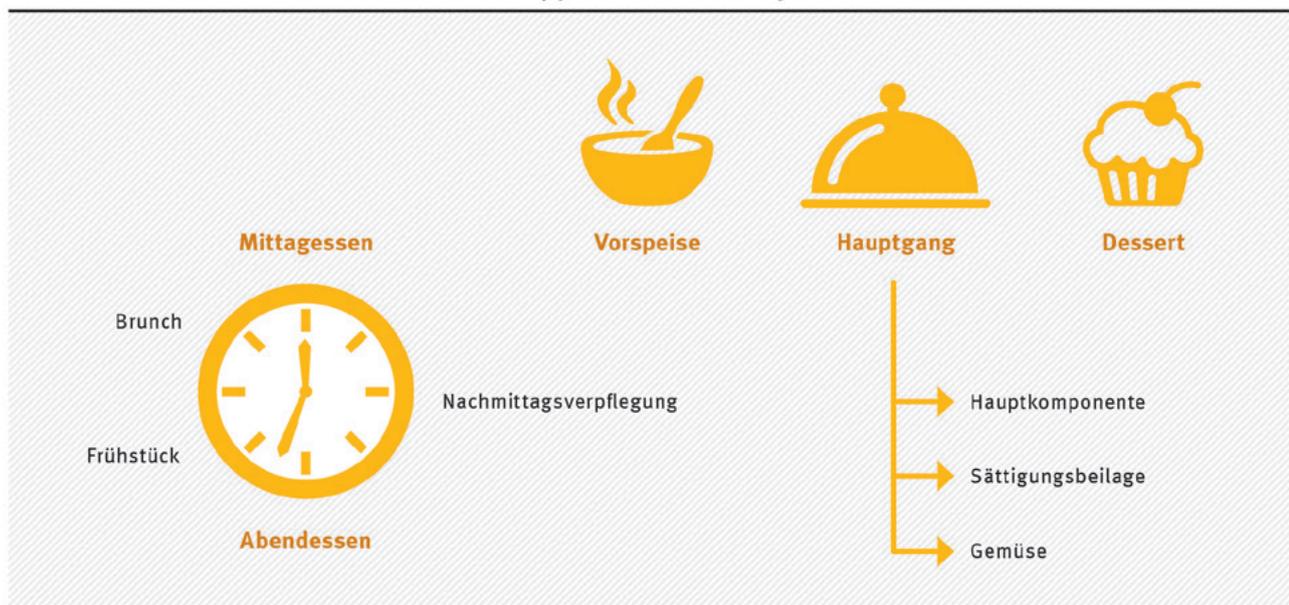
Die sinnvollste und in diesem Praxisleitfaden vorgenommene Klassifizierung ist die nach den verschiedenen Prozessschritten, bei denen beispielsweise Lagerver-

luste, Putz- und Schälverluste, Zubereitungsverluste, Ausgabeverluste und Speisenreste auf den Tellern unterschieden werden können.

Lebensmittelabfälle treten nicht nur am Ende eines Caterings auf, sondern werden bereits durch eine falsche Planung verursacht und entstehen entlang aller einzelnen Prozessschritte. Deshalb gilt es, jeden Prozessschritt, der im Rahmen eines Caterings durchlaufen

Grafik 04

Lebensmittelabfälle nach Mahlzeitentyp und Menükomponenten



Quelle: Umweltbundesamt

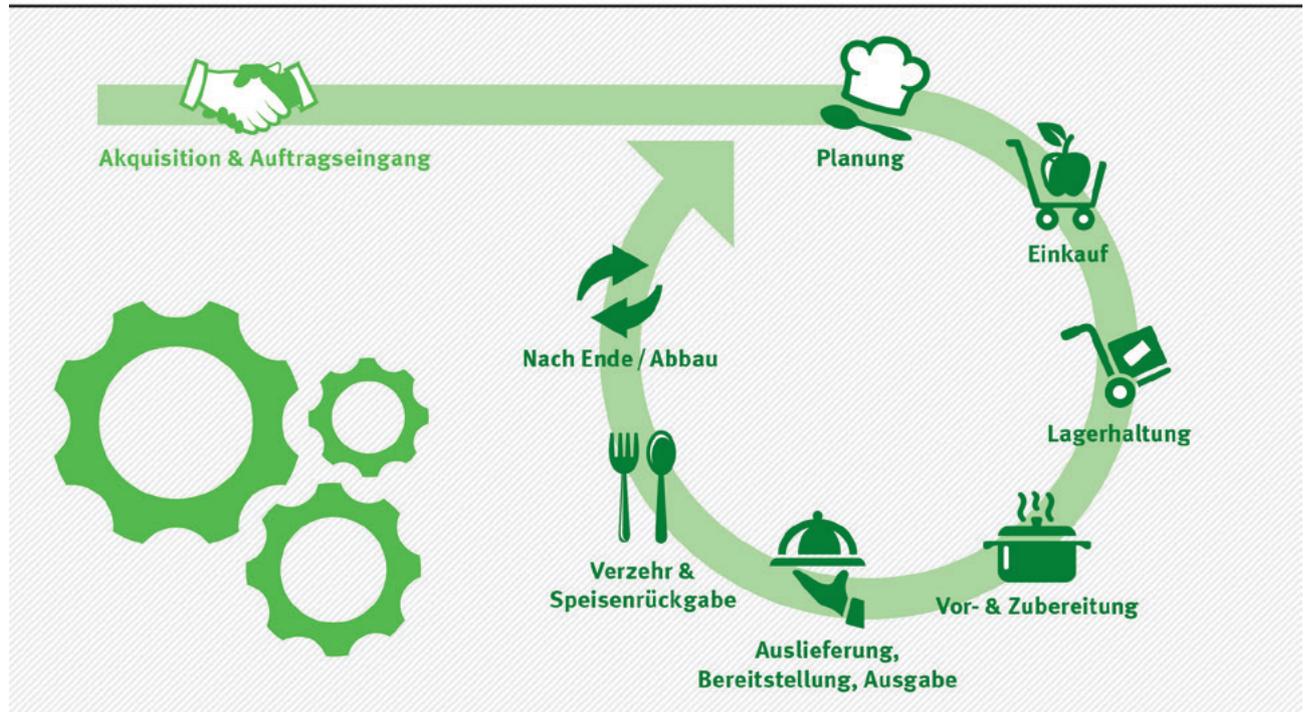
Grafik 05

Lebensmittelabfälle nach Prozessschritten



Quelle: Umweltbundesamt

Catering Prozessschritte



Quelle: Umweltbundesamt

wird, zu betrachten und die Faktoren, die zur Entstehung von Lebensmittelabfällen beitragen, zu identifizieren und als Stellschrauben zur Vermeidung zu nutzen.

Der Prozess eines Veranstaltungscaterings lässt sich gut als Kreislauf beschreiben, der mit jedem neuen Cateringauftrag neu durchlaufen wird. Dabei ist dem ersten eigentlichen Prozessschritt, der Planungsphase, noch die Initialisierung (Akquisition und Auftragseingang) vorgeschaltet.

3.2 Planung des Caterings



Auftragnehmer oder Unterauftragnehmer

Die Planung eines Caterings beinhaltet immer alle Prozessschritte und erhält dadurch eine besondere Bedeutung für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Generell gilt: Ein Caterer ist in erster Linie Dienstleister, der eher reagiert als agiert. Dies kann die Durchführung von Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen erschweren. Bei großen Events beauftragt die Kundin / der Kunde beispielsweise immer häufiger Event-Agenturen, die dann wiederum einen Caterer beauftragen. Durch die fehlende direkte Kommunikation zwischen Caterer und Kunden können das Handlungs-

spektrum und die Entscheidungsfreiheit des Caterers stark eingeschränkt sein. Kundinnen / Kunden und Eventagenturen können dem Entgegenwirken, indem Sie den Aspekt der Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Ihrer Ausschreibung berücksichtigen.

Angebotsstellung

Idealerweise wird die Vermeidung von Lebensmittelabfällen bereits beim Angebot der Catering-Leistung berücksichtigt. Zu klären ist, wie sich dieses Thema im Wettbewerb mit anderen Anbietern sinnvoll und vor allem positiv kommunizieren lässt. Dabei gilt es die Vorteile für den Ressourcenschutz gegenüber den vermeintlichen „Nachteilen“, (wie z. B. geringere Mengen, höherer Personaleinsatz) herauszustellen und der Kundin / dem Kunden zu verdeutlichen, dass alle Gäste zufriedengestellt werden und „jeder satt wird“.

! Tipp!

Durch eine entsprechende Akzeptanz und Durchführung von Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen können Sie sich als Kundin / Kunde und Caterer positiv auszeichnen. Bereiten Sie als Kundin / Kunde und Caterer die Kommunikation an die Gäste gut vor. Ein möglicher Hinweis könnte sein: „Wir planen unser Catering in der Regel so gut,

dass alles aufgegessen wird und keiner hungrig bleibt.“ Die Botschaft sollte auch beinhalten, dass „vollständiger Genuss“ nicht bedeutet, dass es zu wenig Essen gab, sondern dass es gut geschmeckt hat und gut kalkuliert wurde.

Kundenkommunikation

Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sollte der Kundin / dem Kunden gegenüber als wichtiges und zeitgemäßes Thema angesprochen werden. Dazu gehört auch die Darstellung der eigenen Vermeidungsstrategie und ggf. sogar der konkreten Vermeidungsmaßnahmen im Rahmen der einzelnen Prozessschritte.



Tipp!

Zeigen Sie Ihrer Kundin / Ihrem Kunden, dass sich auch die Veranstalterin / der Veranstalter durch die geplanten Vermeidungsmaßnahmen auszeichnen und profilieren kann, wenn sie / er den Gästen die Ziele und Hintergründe angemessen kommuniziert.



Tipp!

Klären Sie im Rahmen der Auftragsbesprechung alle für das Catering relevanten Aspekte wie Zielgruppe, Anlass der Veranstaltung, Zeitpunkt und Zeitraum des Caterings sowie die verfügbaren Räumlichkeiten (Küche und Gastraum). Durch die passgenaue Abstimmung des Caterings auf die erfragten Rahmenbedingungen können Sie zielgerichteter kalkulieren und Lebensmittelabfälle besser vermeiden.

Die Erwartungen und Wünsche der Kundin / des Kunden

Manche Vorgaben und Wünsche der Kundin / des Kunden, wie ein beeindruckendes Buffet, wenn hochrangige Gäste eingeladen sind oder die Vorgabe, dass nichts ausgehen darf, führen oft zu großen Speisemengen und nach Abschluss der Veranstaltung zu vielen Lebensmittelabfällen. Hier sollten Caterer mit einem schlüssigen Konzept (siehe Tipp) deutlich machen, dass Qualität und Gästezufriedenheit nicht allein von großen Mengen abhängen. Das funktioniert allerdings nur bei einer entsprechend guten Qualität hinsichtlich Geschmack, Ambiente und Serviceleistung.



Tipp!

Nehmen Sie als Caterer die Rolle der aktiven Beraterin / des aktiven Beraters ein und zeigen Sie der Kundin / dem Kunden anhand von Beispielen die wesentlichen Merkmale eines zeitgemäßen Caterings auf. Verdeutlichen Sie ihr / ihm, dass

qualitativ hochwertige Lebensmittel und genussvolle Speisen den gleichen Effekt haben wie ein üppiges Buffet, das große Mengen an Lebensmittelabfällen verursacht. Sprechen Sie mit Ihrer Kundin / Ihrem Kunden auch ab, ob ein Buffet zum Ende der Veranstaltung gezielt verkleinert werden kann. So kann bereits im Vorfeld weniger kalkuliert bzw. ein unangemessener Sicherheitszuschlag vermieden werden.

Kompetenz durch Erfahrung

Für eine optimale Mengenkalkulation sind neben den erfragten Informationen (z. B. Gästezahl, Gästestruktur) in erster Linie die Erfahrungswerte des Caterers gefragt. Dieser kann durch seine Fachkompetenz einschätzen, welche Lebensmittel- und Speisemengen pro Person einzuplanen sind. Wichtige Parameter sind Jahreszeit, Wetter und Tageszeit. Bei einer Tagung, die gegen 9 Uhr morgens beginnt ist ein üppiges zweites Frühstück gegen 11 Uhr eher überflüssig, denn die Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben vermutlich im Hotel gefrühstückt. Hier besteht ein großes Potential zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.



Tipp!

Halten Sie als Caterer immer fest, welche Mengen Sie pro Person eingeplant und eingesetzt haben, wie viel übrig geblieben ist und was die möglichen Gründe dafür waren. Diese Vergleichswerte können Sie auswerten und für Folgeaufträge nutzen. Dies betrifft auch die Kommunikation mit zukünftigen Kundinnen und Kunden.

Standardisierte Planung

Eine gut durchdachte, standardisierte Planung aller Prozessschritte gehört zu den entscheidenden Stellschrauben zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Dies beinhaltet standardisierte Rezepturen und Arbeitsabläufe sowie genau festgelegte Mindest- und Höchstmengen.



Tipp!

Nutzen Sie Ihre und andere Erfahrungswerte zur Entwicklung von Planungsstandards, indem Sie Ihre Caterings fortlaufend dokumentieren, evaluieren und an aktuelle Trends (z. B. weniger Fleisch, dafür mehr Vegetarisches) anpassen.

Die optimale Mengenkalkulation

Eine optimale Mengenkalkulation erfolgt vor allem über standardisierte, an die jeweilige Zielgruppe angepasste Rezepturen sowie durch Erfahrungswerte und gastronomische Standardmengen aus der Praxis.



Optimieren Sie Ihre Mengenkalkulation mit standardisierten Rezepturen

! Tipp!

Ein bekannter und einfacher Orientierungswert ist die 600g-Regel. Dies bedeutet für ein Mittag- oder Abendessen etwa 600g Speisemenge pro Person zu kalkulieren. Diese Menge gilt es an die Gästestruktur (z. B. Anteil weiblicher / männlicher Gäste) und die Rahmendaten des Caterings (z. B. Zeitpunkt der letzten Mahlzeit) anzupassen. Auch der Anlass des Caterings ist zu berücksichtigen. Für einen kleinen und eher kurzen Mittagsimbiss im Rahmen einer Tagung reicht in der Regel eine deutlich geringere Menge aus.

Der Sicherheitszuschlag

Für die Erstellung einer Kalkulation wird in der Regel ein Sicherheitszuschlag berücksichtigt. Üblich sind immer noch 30%. Damit sind aber Lebensmittelabfälle vorprogrammiert. Ohne Sicherheitszuschlag besteht allerdings die Gefahr, dass einzelne Speisen zu schnell ausgehen und die Kundin / der Kunde und die Gäste unzufrieden sind.

! Tipp!

Vermitteln Sie als Caterer Ihrer Kundin / Ihrem Kunden, dass immer mehr Caterer inzwischen mit deutlich geringeren Sicherheitszuschlägen (10–20%) operieren. Planen Sie zudem die spätere Verwertung der möglichen Reste ein, indem Sie beispielsweise einen Fruchtsalat, der übrig geblieben, hygienisch aber noch einwandfrei ist, zu einer Fruchtsoße weiter verarbeiten.

Rezepturen nutzen und pflegen

Für eine optimale Mengenkalkulation sind bewährte, standardisierte und immer wieder angepasste Rezepturen nicht nur sehr wertvoll sondern unabdingbar.

! Tipp!

Nutzen Sie als Caterer eine Rezeptdatenbank, die die Mengen der einzelnen Komponenten / Lebensmittel je nach Rezept pro Person oder Gesamtgewicht beinhaltet. Die Daten können bei Bedarf immer wieder durch neue Informationen angepasst werden, etwa wenn bei der Nachbereitung eines Caterings deutlich wird, dass zu viel oder zu wenig pro Person kalkuliert wurde.

Angebot aus einem definierten Repertoire

Der Caterer kann der Kundin / dem Kunden Speisen oder ein Menü aus einem definierten Warenkorb vorschlagen, der auch für nachfolgende Caterings genutzt wird. Der Vorteil liegt in der Anschlussfähigkeit bzw. Weiterverwendbarkeit nicht benötigter Waren, beispielsweise verursacht durch eine geringere Gästezahl als geplant.

! Tipp!

Bieten Sie Ihrer Kundin / Ihrem Kunden ein „Menü nach Art des Hauses“ an und versuchen Sie, in Absprache mit der Kundin / dem Kunden, die Speisenzusammensetzung so flexibel

wie möglich zu gestalten. Am Tag vor der Veranstaltung kann so noch entschieden werden, welche Speisen letztendlich angeboten werden. Das Anbieten des „Menüs nach Art des Hauses“ gelingt sehr gut bei Bestandskundinnen und Bestandskunden. Bei Neukundinnen und Neukunden bietet sich zunächst ein kleines Probeessen an, damit diese Ihre Art der Zubereitung, den Geschmack und das Aussehen Ihrer Speisen kennenlernen.

Das Gästeprofil

Zentral für die Planung einer Veranstaltung ist die Berücksichtigung der zu erwartenden Gästezahl und -struktur. Wichtige Parameter hierfür sind: Anteil weiblich / männlich, Alter, Anzahl Vegetarier / Veganer. Die Ergebnisse der Befragung beeinflussen die geeignete Lebensmittel- und Speisenauswahl und die Kalibrierung der Mengen (vor allem bei Fleisch).



Tipp!

Nutzen Sie den Fragebogen im Anhang dieses Leitfadens als Orientierung. Ein solcher Fragebogen kann die Kundin / der Kunde auch an die Gäste zum Ausfüllen weiterleiten, oder online eine Möglichkeit zum Ausfüllen der Fragen durch die Gäste einrichten (z. B. auf der Internetseite des Caterers). Je konkreter die Fragen, desto besser kann die Planung auf das Gästeklientel abgestimmt werden.



Motivieren und sensibilisieren Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Qualifiziertes Personal

Trotz etablierter eigener Standards zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen liegt eine Herausforderung häufig darin, dass ein Teil des Personals für Veranstaltungscaterings nicht selten kurzfristig über Personalagenturen gebucht wird, die die eigenen betrieblichen Standards nicht kennen. Durch gezieltes, regelmäßiges Nachfragen können Caterer dazu beitragen, Personal-

agenturen für diese Thematik zu sensibilisieren. Grundsätzlich bleibt es aber Aufgabe des Caterers, Fremdpersonal ebenso gut für das jeweilige Catering vorzubereiten wie das eigene Stammpersonal.



Tipp!

Zugegeben, hier sind noch „dicke Bretter zu bohren“. Langfristig kann es sich aber lohnen, mit gutem, eigenem, serviceorientiertem Personal zu punkten. Dies gilt es gegenüber den Kundinnen und Kunden als Pluspunkt herauszustellen. Durch häufiges Nachfragen können Sie als Caterer aber auch bei Personalagenturen die Sensibilisierung für das Thema „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“ unterstützen.

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sensibilisieren und aktivieren

Qualifizierte, sensibilisierte und motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind ein zentraler Baustein für die erfolgreiche Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Gastronomie. Für den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln ist die fachliche Qualifikation der Küchen- und Servicekräfte nicht allein entscheidend aber sicher förderlich. Dies betrifft beispielsweise das Einschätzen, welche Speisemengen noch nötig sind oder wie durch geschickte Platzierung und Nachbestückung des Buffets die verbliebenen Speisen ansprechend arrangiert werden. Sensibilität, Motivation und Eigeninitiative lassen sich mit einem klaren Briefing aber auch bei ungelerten Kräften erreichen.



Tipp!

Nutzen Sie Teambesprechungen, in denen Sie mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern den Gewinn besprechen, den das Vermeiden von Lebensmittelabfällen für die Umwelt und das eigene Unternehmen hat. Stellen Sie die Frage, was jede und jeder Einzelne zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf ihrer / seiner Position beitragen kann.



Tipp!

Wenn Sie Leihpersonal für Caterings buchen, kann sich neben einem klaren Briefing auch ein Personalesen kurz vor der Veranstaltung lohnen. Dadurch erhält auch das Leihpersonal einen Eindruck von den Speisen und kann zusätzlich über den betrieblichen Anspruch bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen informiert werden. Auf diese Weise kann engagiertes Handeln und eine entsprechende Gästekommunikation unterstützt werden.



Checkliste für die Planung des Caterings

- Besprechen Sie bei der Angebotserstellung auch das Thema „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“.
- Stimmen Sie sich mit der Kundin / dem Kunden von der Angebotserstellung bis zur Evaluierung des Caterings immer wieder ab.
- Berücksichtigen Sie Gästestruktur (z. B. Alter, Anteil weiblich / männlich, Anzahl Vegetarier) und den Anlass des Caterings (z. B. Tagung oder Feier).
- Fragen Sie die Gästeanzahl unmittelbar vor dem Catering noch einmal ab.
- Verwenden Sie für die Mengenkalkulation standardisierte Rezepturen.
- Reduzieren Sie den üblichen Sicherheitszuschlag von 30 % auf 10–20 %.
- Nutzen Sie für das Angebot einen definierten Warenkorb und berücksichtigen Sie diesen für nachfolgende Catering-Aufträge.
- Arbeiten Sie nach Möglichkeit mit eigenem Fachpersonal bzw. binden Sie „Leihpersonal“ eng in die unmittelbare Vorbereitung ein.
- Informieren und sensibilisieren Sie alle Küchen- und Servicekräfte für das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen vor jedem Catering.
- Standardisieren Sie alle Prozessschritte und entwickeln Sie diese im Rahmen eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses ständig weiter.

3.3 Lebensmitteleinkauf



Bedarfsgerecht einkaufen

Lebensmittelabfälle können bereits beim Einkauf anfallen. Direkt anfallende Lebensmittelabfälle sind z. B. schlecht gewordenes Obst und Gemüse, welches bei der Warenannahme keiner ausreichenden Qualitätskontrolle unterzogen wurde. Im schlimmsten Fall kann die beschädigte Ware nicht mehr weiter verarbeitet bzw. verzehrt werden. Indirekt können Lebensmittelabfälle beim Einkauf dadurch entstehen, dass vollständige Gebinde eingekauft werden, obwohl nur kleinere Mengen benötigt werden.



Tipp!

Berücksichtigen Sie für Ihren Einkauf alle aktuellen Lagerbestände und legen Sie die Einkaufsliste am besten elektronisch an. Die elektronische Variante hat den Vorteil, dass Sie diese mit entsprechenden Rechenformeln hinterlegen können und durch das Eingeben der Bedarfsmengen in die entsprechend vorbereiteten Felder die einzukaufende Lebensmittel-

menge angezeigt wird. Wichtig ist es zu prüfen, ob die Lagerbestände bis zur geplanten Verarbeitung haltbar sind.

Den richtigen Zeitpunkt wählen

Im Rahmen der Planung wird festgelegt, wann vor der Veranstaltung welche Waren eingekauft werden müssen. Bei der Lieferantenauswahl gilt es zu beachten, dass flexible Lieferzeiten (just in time) möglich sind.



Tipp!

Wenn der Einkauf kurz vor der Veranstaltung bzw. der Vor- und Zubereitung erfolgt, können veränderte Mengenanforderungen (z. B. durch Absagen von Gästen) berücksichtigt und eine verkürzte Lagerzeit erreicht werden. Das spart zum einen Lagerkosten und beugt zum anderen dem Verderb von Lebensmitteln während der Lagerung vor.

Lieferantinnen / Lieferanten und Erzeugerinnen / Erzeuger kennenlernen

Nehmen Sie Kontakt zu Lieferantinnen/Lieferanten und Erzeugerinnen/Erzeugern aus der Region auf und lernen

Sie diese kennen. Durch den Einkauf vor Ort entsteht ein persönlicherer Bezug zur Ware, was im Idealfall zu einer höheren Wertschätzung der Lebensmittel führt und allein dadurch dem Entstehen von Abfällen vorbeugt.



Tipp!

Besuchen Sie, möglichst gemeinsam mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus Küche und Service, Erzeugerbetriebe in Ihrer Nähe und lernen Sie die dortige Praxis kennen. So lassen sich partnerschaftliche Beziehungen aufbauen, was eine höhere Wertschätzung und Eigeninitiative hinsichtlich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen fördert.

Frische und hohe Qualität

Frische, qualitativ hochwertige Lebensmittel sind nicht nur vorteilhaft für den Geschmack der Speisen, sondern in der Regel auch länger haltbar. Dies ermöglicht ein flexibleres Einkaufen, was auch wirtschaftlich vorteilhaft sein kann.



Tipp!

Achten Sie grundsätzlich auf möglichst frische, qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Rohwaren statt Convenience-Produkte

Der Verarbeitungsgrad der eingekauften Lebensmittel spielt ebenfalls eine große Rolle, denn mit zunehmender

Verarbeitungstiefe der eingekauften Produkte schwinden die Möglichkeiten einer flexiblen Verwendung. Selbstverständlich hängt dieser Aspekt immer auch von den personellen Möglichkeiten ab, denn die Verarbeitung von Rohware ist in der Regel arbeitsaufwendiger als die Verwendung von Convenience-Produkten.



Tipp!

Verwenden Sie bevorzugt wenig verarbeitete Lebensmittel, die flexibler genutzt werden können.

Verpackungen reduzieren

Auch durch Verpackungen von Lebensmitteln entsteht Müll. Deshalb sollte für alle Lebensmittel geprüft werden, welche Art von Verpackungen sinnvoll (Schutz vor Verderb) und welche unnötig sind (z. B. in Folien eingeschweißte Gurken oder mehrfach verschachtelt verpackte Lebensmittel). Dies verringert den Ressourcenverbrauch und spart Geld, denn auch das Auspacken von Gemüse oder Obst in Folien benötigt Zeit.



Tipp!

Prüfen Sie den Einkauf besonders frischer Rohwaren direkt beim Erzeugerbetrieb. Ein Vorteil liegt in der oft frei wählbaren Mengeneinheit, die einen ungewollten Mehreinkauf verhindert. Zudem lassen sich so ggf. Verpackungen und Transportboxen vermeiden.



Checkliste für den Lebensmitteleinkauf

- Ermitteln Sie Ihren Bedarf auf Grundlage von standardisierten Rezepturen.
- Gleichen Sie Einkaufsliste und Lagerbestände immer ab.
- Organisieren Sie den Einkauf möglichst zeitnah vor der Vor- und Zubereitung.
- Bauen Sie ein partnerschaftliches Verhältnis zu Ihren Lieferpartnern auf.
- Kaufen Sie nur die vorkalkulierten Mengen ein.
- Entwickeln Sie den Einkauf frischer, qualitativ hochwertiger Ware als Teil Ihrer Einkaufsphilosophie.
- Bevorzugen Sie wo immer möglich frische Rohware.
- Optimieren Sie Ihren Einkaufsprozess kontinuierlich.
- Akzeptieren Sie nur solche Lebensmittelverpackungen, die der Qualitätserhaltung dienen.
- Bevorzugen Sie Mehrweg- oder einfache Verpackungen.



FrISChe Lebensmittel schmecken besser und halten in der Regel länger als bereits verarbeitete Ware

3.4 Lagerhaltung



Idealerweise werden alle eingekauften und eingelagerten Lebensmittel verarbeitet, ohne dass Verluste durch Verderb entstehen. Teilweise entstehen Lebensmittelabfälle durch eingekaufte Sonderwünsche (z. B. spezielle Getränke), die nach einer Veranstaltung nicht weiter genutzt werden können. Weitere Gründe sind eine mangelhafte Qualitätssicherung, zu große Verpackungseinheiten (Anriss der Packung und keine weitere Verarbeitung) und Bestellmengen sowie Lagerverluste durch Verderb.

First in – First out

Hinsichtlich der Einlagerung und Entnahme von Waren gilt das FIFO-Prinzip (First in – First out). Mit anderen Worten: Es werden zuerst die Waren zum Verbrauch aus dem Lager entnommen, die zuerst eingelagert wurden und eine kürzere Haltbarkeitsdauer haben.



Tipp!

Etablieren Sie das FIFO-Prinzip und schulen Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hinsichtlich dieses Prinzips.

Verbrauchsgerechte Lagerung

Im Gegensatz zu früher werden heute eher kleine Lager genutzt. Große Lagerbestände binden Kapital, benötigen Platz, verbrauchen Energie und führen eher zu Lebensmittelverderb.



Tipp!

Kaufen Sie nur Ware ein, die Sie unmittelbar verbrauchen. Dadurch sparen Sie Lagerkosten und wirken zeitgleich einem Verderb von Lebensmitteln durch zu lange Lagerung entgegen.

Kontrolle bei der Warenannahme

Bei der Warenannahme wird entschieden, welche Lebensmittel problemlos eingelagert, welche aufgrund leichter Mängel kurzfristig verarbeitet und welche aufgrund gravierender Mängel nicht mehr verarbeitet und deshalb nicht angenommen werden können.



Tipp!

Nutzen Sie eine Checkliste zur Wareneingangskontrolle. Hierfür gibt es entsprechende Vorlagen, die Sie direkt verwenden oder an denen Sie sich orientieren können.²

Lebensmittel haltbar machen und richtig einlagern

Wenn Lebensmittel (Rohwaren) aus dem Lager nicht ganz aufgebraucht werden oder sich aufgrund ihres Reifegrades nicht zur längeren Lagerung eignen, bietet sich das Haltbarmachen durch Einkochen oder Einfrieren an. Selbstverständlich unter Beachtung der bestehenden Hygienevorschriften.



Tipp!

Frieren oder kochen Sie Gemüse und andere geeignete Lebensmittel ein und nutzen Sie diese zu einem späteren Zeitpunkt für ein anderes Catering. Dokumentieren Sie dies sorgfältig und beschriften Sie die Behältnisse vor der Einlagerung deutlich.

Kenntnisse der Lagerhaltung vermitteln und regelmäßig auffrischen

Bezüglich einer abfallarmen Lagerhaltung bieten sich regelmäßige Schulungen für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an, die mit der Lagerhaltung zu tun haben (Warenannahme, Einlagerung, Entnahme von Waren, Reinigung). Schulungsinhalte sind Lagerdauer, Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Hygienemaßnahmen hinsichtlich der jeweiligen Lebensmittel.



Tipp!

Führen Sie regelmäßige verpflichtende Mitarbeiterschulungen zur Lagerung von Lebensmitteln durch, damit das Wissen bei jeder Mitarbeiterin / jedem Mitarbeiter immer korrekt abrufbar ist.

Lagerhygiene, Inventur und Zustandskontrolle

Eine regelmäßige Reinigung der Lager inkl. entsprechender Reinigungsprotokolle ist die Grundlage für ein hygienisch einwandfreies Lebensmittellager. Erstellen Sie hierfür einen protokollierten Reinigungsplan, der möglichst jede Mitarbeiterin und jeden Mitarbeiter einbindet. So bekommen alle Angestellten ein Gespür für den eigenständigen und verantwortungsvollen Umgang mit dem Lager und den darin gelagerten Lebensmitteln. Dazu gehört auch die ständige Überwachung der gelagerten Lebensmittel inkl. Bestands- und Qualitätskontrollen. Das betrifft insbesondere offene Speisen und angebrochene Verpackungseinheiten. Die freien Kapazitäten der Lagerräume, die Lagerbestände sowie die Einlagerungszeiten der Lebensmittel können handschriftlich oder mittels geeigneter Software protokolliert werden, damit jederzeit der aktuelle Status eingesehen werden kann.



Tipp!

Führen Sie regelmäßige Inventuren und Qualitätsprüfungen vor und nach der jeweiligen Lagerreinigung durch und protokollieren Sie diese. So erhalten Sie ein detailliertes Bild darüber, wie viele Lebensmittel ggf. zu Abfall geworden sind (in welchem Zeitraum) und woran das unter Umständen lag. Nutzen Sie diese Informationen zur Prozessoptimierung.



Tipp!

Nutzen Sie das DEHOGA-Hygienepaket mit Checklisten für die täglichen, wöchentlichen und monatlichen Kontrollen. Damit lassen sich die gesetzlich vorgeschriebenen Dokumentationspflichten praktisch und einfach einhalten.³



Checkliste für die Lagerhaltung

- Machen Sie das Prinzip First in – First out zur gängigen Praxis im Betrieb.
- Gestalten Sie Ihr Lager zeitgemäß und bedarfsgerecht.
- Verbinden Sie die Warenannahme immer mit einem Qualitätscheck der Lebensmittel und dokumentieren Sie die Ergebnisse.
- Schulen Sie alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter regelmäßig hinsichtlich einer optimalen Lagerhaltung.
- Führen Sie regelmäßig standardisierte Lagerreinigungen, Inventuren und Zustandskontrollen durch.

3.5 Vor- und Zubereitung



Geschultes Personal als Schlüssel zum Erfolg

Grundsätzlich ist es von Vorteil, mit fest angestelltem Fachpersonal zu arbeiten. Dies gilt auch für den richtigen Umgang mit Lebensmitteln bei der Vor- und Zubereitung. Hier kann sich Fachwissen und das richtige Küchenhandwerk rentieren und sich positiv auf die Ausbeute (Menge) an produzierten Speisen auswirken. Aber auch angelernte Kräfte können für das Vermeiden von Lebensmittelabfällen durch Schulungen und Anleitungen sensibilisiert werden.

! Tipp!

Führen Sie regelmäßig Personalschulungen durch und passen Sie diese an die Abläufe im eigenen Betrieb an. Prüfen Sie zwischenzeitlich die einzelnen Arbeitsschritte während der Vor- und Zubereitung, um Optimierungspotential zu erkennen und zu nutzen.

Wertschätzung aller Lebensmittelbestandteile

Bei der Vor- und Zubereitung entstehen direkte Lebensmittelabfälle in erster Linie aufgrund des fehlenden Praxiswissens. Wenn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Lebensmittel aus dem Lager entnehmen und verarbeiten, entscheiden sie, ob sich die Lebensmittel zur Verarbeitung eignen, oder ob sie entsorgt werden müssen. Die Bewertung, wann ein Produkt sich noch zur Weiterverarbeitung eignet, kann geschult werden. Grundsätzlich ist eine vollständige Verwertung der Lebensmittel anzustreben. Dies umzusetzen setzt Lebensmittelkenntnis, Kreativität und Kochkompetenz voraus.

! Tipp!

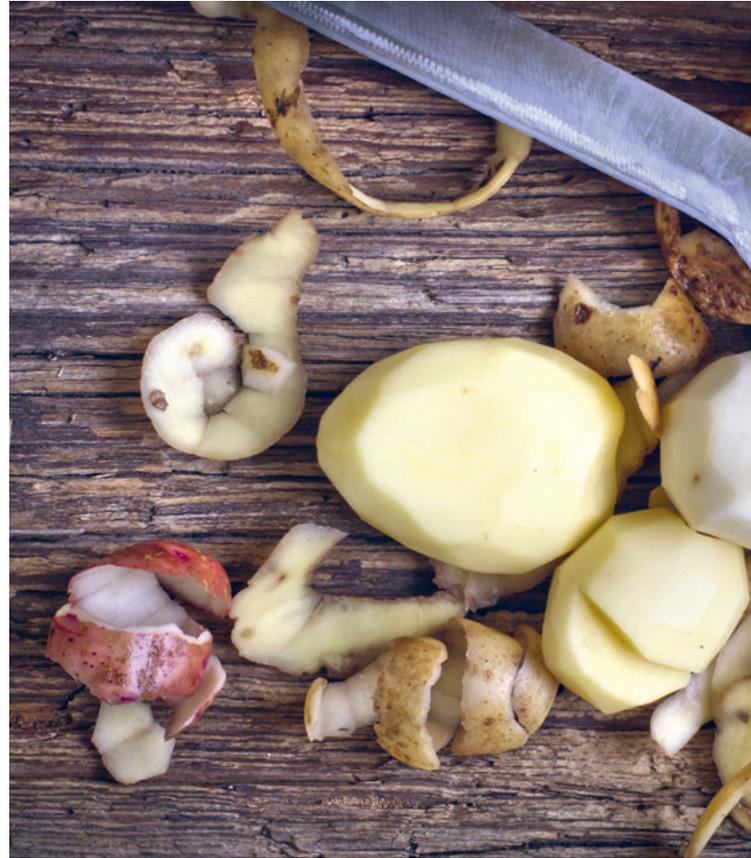
Verwenden Sie unbehandelte Schalen von Gemüse als Ansatz für Brühen oder Saucen und erhöhen Sie durch entsprechende Schnitttechniken die zu verarbeitende Menge der eingesetzten Lebensmittel.

Speisenkomponenten sinnvoll vorbereiten

Wenn die jeweiligen Speisenkomponenten einzeln produziert und erst kurz vor dem Servieren zusammengefügt werden, können die Mengen besser an den Bedarf angepasst und entsprechend ausgegeben werden. Gerade bei einem Buffet lassen sich so die übrigen Komponenten nach Ende der Veranstaltung besser zurückführen, einlagern und weiter verarbeiten.

! Tipp!

Produzieren Sie Gemüse und Soße oder Fleisch und Soße separat voneinander und bringen Sie die Einzelkomponenten erst kurz vor dem Servieren oder beim Servieren (abhängig von der Ausgabeart) zusammen.



Gekont geschält heißt Lebensmittelgewinn und Abfallvermeidung.

Abfälle, die dann doch entstehen

Nicht mehr verzehrfähige Lebensmittel können kompostiert oder zur Energiegewinnung einer Biogasanlage zugeführt werden. Beide Fälle setzen eine strikte Abfalltrennung voraus.

! Tipp!

Prüfen Sie die Nutzung einer eigenen Kompostanlage.

! Tipp!

Beschriften Sie alle Abfallbehälter eindeutig, werten Sie regelmäßig Ihre Abfallmengen detailliert aus und nutzen Sie die Erkenntnisse für systematische Verbesserungen der Abfallvermeidung.



Checkliste für die Vor- und Zubereitung

- Schulen Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter regelmäßig hinsichtlich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei der Vor- und Zubereitung.
- Prüfen Sie regelmäßig die einzelnen Arbeitsschritte, um Optimierungspotential zu identifizieren.
- Sensibilisieren Sie alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die Lebensmittel vor- und zubereiten, für die Wertschätzung aller Lebensmittelbestandteile.
- Streben Sie bei allen Produkten eine möglichst vollständige Verwertung an.
- Trennen Sie Abfälle, die trotzdem entstehen, und führen Sie diese einer sinnvollen Verwertung zu.

3.6 Bereitstellung und Ausgabe



Die Wahl des richtigen Ausgabesystems

Bei der Bereitstellung des Caterings am Veranstaltungsort ist auf eine ausreichende Kühlung und hygienische Abdeckung der Speisen zu achten. Die Ausgabe kann entweder durch Servicekräfte oder in Selbstbedienung erfolgen. Mögliche Ausgabeformen sind Buffets in Selbstbedienung, Servieren der Menükomponenten am Tisch, Flying Buffets mit Fingerfood oder Front Cooking Stationen. Welches Ausgabesystem zu welcher Veranstaltung passt oder welches Ausgabesystem gewünscht ist, wird in Absprache mit dem Kunden entschieden. Tellergerichte oder ein Flying Buffet bieten gegenüber einem klassischen Buffet bezüglich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen Vorteile, sind in der Regel aber mit einem höheren Personalaufwand verbunden.

Wird ein Buffet gewählt, bietet sich der Service durch Fachpersonal an den Ausgabestationen an. Dieses kann zunächst kleinere Portionen anbieten und bei Bedarf nachlegen. Auch das Front Cooking, also das Zubereiten vor dem Gast, kann hilfreich sein, um die Speisen dem Bedarf der Gäste entsprechend zuzubereiten. Die Gäste können individuell beraten und die Portionen entsprechend der Bedarfgröße ausgegeben werden. Dies setzt allerdings geschultes Fachpersonal voraus.



Tipps!

Die nachfolgenden Hinweise beziehen sich auf das Vermeidungspotential von Lebensmittelabfällen. Die Wahl eines Ausgabesystems erfolgt immer auch unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten und unter Berücksichtigung des verfügbaren Personals.

Tisch- bzw. Menüservice: Hier werden die Speisen bereits fertig arrangiert auf Tellern vom Servicepersonal zu den Gästen an den Tisch gebracht. Zudem kann der Menüservice so angelegt sein, dass bei Tischgemeinschaften Schüsseln und Platten zur freien Wahl aufgetischt und bei Bedarf wieder aufgefüllt werden.

Vorteil: Das Servicepersonal kann vorab nach der Größe der Portionen fragen. Bei Bedarf können einzelne Komponenten aus der Küche nachgeordert und serviert werden.

Klassisches Buffet: Hier wird eine Auswahl zubereiteter (kalter / warmer) Speisen arrangiert. Die Gäste können sich ihre Teller individuell zusammenstellen. Im Gegensatz zu einem reinen Selbstbedienungsbuffet zeichnet sich ein moderiertes Buffet dadurch aus, dass die Speisenausgabe und Beratung zu den angebotenen Speisen durch Fachpersonal erfolgt. Zudem können Speisen schon auf kleinen Tellern oder in kleinen Gläsern vorportioniert angeboten werden.

Vorteil: Fachlich geschulte Ausgabekräfte können den Gast bezüglich der Speisenwahl und Speisemengen beraten. Dies unterstützt die Vermeidung von Speisenresten auf den Tellern.

Flying Buffet: Hier wird dem Gast vom Servicepersonal meist Fingerfood bzw. klein portionierte Speisen auf Tablett angeboten. Die Gäste müssen sich also nicht an einem Buffet anstellen.

Vorteil: Die kleineren Portionen können nach Bedarf aus der Küche geholt und nachgelegt werden. Die einzelnen Speisen werden erst vor Ort final arrangiert, sodass die einzelnen Komponenten getrennt aufbewahrt und im Nachhinein besser weiterverwendet werden können. Dies setzt eine sorgfältige

Einhaltung von Kühlung und Hygiene voraus, da andernfalls der Anteil zu entsorgender Speisen besonders hoch sein kann.

Front Cooking: Hier steht die Köchin / der Koch hinter einer (mobilen) Kochstation und bereitet die Speisen à la minute für die Gäste zu. Diese können bei der Zubereitung zusehen, und über eine direkte Ansprache über die Speisen und Herkunft einzelner Lebensmittel (Transparenz) informiert werden.

Vorteil: Der Gast kann in Absprache mit dem Koch / der Köchin die Größe seiner zubereiteten Portion abstimmen. Nicht verarbeitete Lebensmittel können so noch nach Ende des Caterings weiterverarbeitet werden, wenn die Kühlkette und entsprechende Hygienemaßnahmen eingehalten wurden.

Gezielt Steuern durch Personal

Häufig werden Buffets ohne Personalbetreuung umgesetzt, um die Personalkosten zu reduzieren. Stattdessen werden exklusive und große Mengen an Speisen angeboten. Oder es werden unzureichend informierte Servicekräfte eingesetzt, denen der Bezug zum gastronomischen Konzept des Caterers oder zu den Gästen fehlt. Durch geschultes Servicepersonal an der Ausgabe lassen sich die Gäste kompetent und gezielt informieren und beraten, auch hinsichtlich einer sinnvollen Portionsgröße.

Alternativ kann eine Unterteilung in kleine oder große Portionen (Teller) erfolgen und Schüsseln und Platten auf Buffets können nur bei Bedarf aufgefüllt werden. Damit „Bedarf“ von allen gleich interpretiert wird, muss dies Teil des Briefings vor Beginn eines Caterings sein. So können die noch nicht ausgegebenen Speisen weiter verwendet bzw. weitergegeben werden. Je besser die produkt- und servicebezogene Qualifikation des Personals ist, desto besser lassen sich Ausgabe und Verbrauch der angebotenen Speisen lenken.



Informieren Sie die Kundin / den Kunden über die Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Ausgabesysteme. Und zwar hinsichtlich des Personalbedarfs, der Servicequalität eines Caterings und des Vermeidungspotentials von Lebensmittelabfällen.



Teilen Sie möglichst diejenigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der Ausgabe ein, die das jeweilige Essen auch zubereitet haben. Dies fördert eine aktive Kommunikation mit den Gästen.

Individuelle Portionsgrößen

Individuelle Portionsgrößen können die Vermeidung von Lebensmittelabfällen unterstützen. Der Vorteil liegt darin, dass die Gäste nur so viel nehmen, wie sie auch tatsächlich essen können. Beilagen bei Tellergerichten müssen nicht sofort auf dem Teller platziert werden, sondern können in der Menge frei wählbar und auf Nachfrage noch nachbestellbar sein.



Klären Sie die Option für individuelle Portionierungen mit der Kundin / dem Kunden bereits im Vorfeld ab, dann haben Sie eine bessere Grundlage für Ihre Planung.

Getränke ausgeben

Getränke stehen häufig zur freien Verfügbarkeit an einer Theke oder Bar. Oft werden dann mehrere Flaschen geöffnet, sodass am Ende offene Flaschen übrig bleiben und nicht mehr verwendet werden dürfen.



Setzen Sie Servicepersonal ein, das den Gästen ihre gewünschten Getränke ausgibt. Dies unterstützt die Ausgabe bedarfsgerechter Mengen.



Bieten Sie den Gästen Leitungswasser in Karaffen an. Ein Vorteil liegt in dem bedarfsgerechten „Abzapfen“ von Wasser. Außerdem ist Trinkwasser das am besten kontrollierte Lebensmittel.⁴

Angepasstes Equipment

Viele Caterer nutzen Standardgrößen für Platten und Warmhaltebecken wie Bain Maries oder Chafing Dishes. Hier werden oft große Modelle gewählt, welche mit entsprechend großen Mengen an Speisen ausgelegt werden müssen, damit sie nicht leer wirken. Das verleitet dazu, mehr in die Ausgabe bzw. auf das Buffet zu stellen, als benötigt wird. Dieser Effekt macht sich besonders beim Nachlegen bzw. Wiederauffüllen bemerkbar.



Nutzen Sie Platten oder Warmhaltebecken mit geringerer Größe. Diese wirken nicht leer oder sparsam bestückt, wenn weniger Speisen ausgelegt werden und können auch schnell ausgetauscht werden, wenn sie leer sind und ein Nachlegen

an Speisen angebracht ist. Nutzen Sie auch kleinere Teller am Buffet bzw. an der Ausgabe. Diese unterstützen den Gast dabei, sich lieber mehrmals als beim ersten Auftun zu viel zu nehmen.

Aufbau und Anordnung der Speisen

Auch der zeitliche Aufbau und die Anordnung und Präsentation der Speisen auf einem Buffet beeinflussen die Wahl des Gastes. Anstatt gleich zu Beginn das gesamte Buffet aufzubauen kann zumindest das Dessertbuffet zeitversetzt angeboten werden.



Tipp!

Positionieren Sie bei warmen Speisen erst das Gemüse und die anderen Beilagen und als letztes in der Reihe die Hauptkomponente, denn viele Gäste neigen dazu, am Anfang mehr zu nehmen. Dadurch lassen sich möglicherweise kleinere Fleischmengen einplanen.

Klare Beschilderung am Buffet

Durch eine eindeutige Beschilderung ist für die Gäste schnell erkennbar, welche Speisen mit Fleisch, mit Fisch, vegetarisch oder vegan zubereitet wurden. Dazu gehört auch eine korrekte Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen. Beides unterstützt den Gast dabei, sich nur Speisen auf den Teller zu legen, die er auch isst bzw. essen kann.



Tipp!

Nutzen Sie ansprechende Schilder, auf denen Sie die Bezeichnung der Speise und ggf. die Hauptzutaten auflisten. Nennen Sie zudem Begriffe, die Aspekte wie vegetarisch, vegan, Allergene und ggf. religiöse Merkmale (z. B. halāl) kennzeichnen.

Zusammenstellung einer Vielfalt

Gäste freuen sich in der Regel über eine große Auswahl. Das ist aber nicht gleichbedeutend mit großen Mengen. Durch eine unterschiedliche Zusammenstellung gleicher Komponenten in vorbereiteten Portionsgefäßen (z. B. bei Vorspeise und Dessert) lässt sich der Eindruck von geringen Mengen geschickt abwenden.



Tipp!

Stellen Sie verschiedene Vorspeisen- oder Dessertgläschen zusammen. Portionieren Sie Salate oder Desserts vor, deren Komponenten Sie zu unterschiedlichen Anteilen auf die Gläschen / Schälchen verteilen. Der Vorteil kleinerer, vorportio-

nierter Mengen liegt in der vielfältigen Auswahl für die Gäste und in der Möglichkeit des Nachlegens bei Bedarf. Bei großen Schalen von z. B. Salaten oder Desserts werden die Speisen nach der wiederholten Entnahme optisch schnell unattraktiv und werden oftmals allein deshalb nicht mehr gegessen.

Buffet nachbestücken

Behälter und Platten müssen nicht immer komplett neu bestückt werden, es kann auch sukzessive (bei Bedarf) nachgelegt und dafür ggf. kleinere Behälter und Platten verwendet werden. Dies gilt insbesondere zum Ende einer Veranstaltung bzw. eines Caterings. Durch kontinuierliches Nachlegen wird außerdem vermieden, dass alle Speisen schon zu Beginn auf dem Buffet bereitgestellt werden müssen.



Tipp!

Halten Sie sogenannte Notfallreserven an Speisen gekühlt und verpackt bereit, die bei Bedarf angeboten und bei Nicht-Bedarf anderweitig verwendet werden können. So kann ein „geordneter Rückzug“ organisiert werden.



Tipp!

Sorgen Sie für das gezielte und strukturierte Nachproduzieren bzw. Nachlegen und entsprechende Kühlmöglichkeiten vor Ort für Ihre „Reserve“.

Transportlogistik organisieren

Bei der Anlieferung sind die Anfahrtswege und -zeiten für das Catering zu beachten. Klare zeitliche Absprachen stellen einen reibungslosen Ablauf sicher. Sinnvoll für die Transportsicherheit und Lebensmittelkühlung sind individuelle Checklisten bzw. Anforderungslisten für das Logistikpersonal. Dieser Aspekt wird umso wichtiger je größer die Veranstaltung ist.



Tipp!

Richten Sie die optimale Transportlösung (z. B. Behältnisse, Kühlmöglichkeiten) an den zu transportierenden Speisen aus, damit keine Verluste entstehen. Achten Sie hierbei auf die gesetzlich vorgegebene durchgehende Kühlung bzw. Warmhaltung der Speisen.



Checkliste Auslieferung, Bereitstellung und Ausgabe

- Beachten Sie beim Transport der Speisen die Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Kühlkette und eine optimale sensorische Qualitätserhaltung.
- Wählen Sie das Ausgabesystem entsprechend der besten Eignung für die Veranstaltungsart aus.
- Setzen Sie an der Ausgabe bevorzugt geschultes Fachpersonal ein.
- Bieten Sie den Gästen individuelle Portionsgrößen an.
- Setzen Sie für die Präsentation und Ausgabe der Speisen unterschiedlich große Behälter und Platten ein.
- Nutzen Sie für ein Buffet eher kleinere als größere Teller.
- Stellen Sie kleine, vortionierte und variierte Vorspeisen oder Desserts zusammen.
- Verwenden Sie für die Nachbestückung eher kleinere Behälter und Platten mit geringeren Mengen.

3.7 Verzehr und Speisenrückgabe



Geschmack entscheidet (fast) alles

Die geschmackliche Qualität hat sicher den größten Einfluss darauf, ob und wenn ja, wieviel der Gast auf dem Teller liegen lässt. Entscheidend für eine gute sensorische Qualität (z. B. Aussehen, Geruch, Geschmack) sind das gastronomische Können des Caterers und die Qualität der eingesetzten Lebensmittel.



Tipp!

Auch wenn es banal klingt: Probieren Sie Ihre Speisen. Ein Essen, das nicht schmeckt, bleibt liegen und muss entsorgt werden. Leere Teller freuen den Gast und die Küche. Dabei geht es nicht darum, dass der Gast möglichst viel isst. Das Angebot muss an die Zielgruppe angepasst sein und das Wohlbefinden des Gastes steigern.

Kundinnen und Kunden informieren und Gäste leiten

Kundinnen und Kunden sollten darüber informiert werden, dass bei Caterings oft viel Essen übrig bleibt und dass angestrebt wird, Lebensmittelabfälle so gut wie möglich zu vermeiden. Dies lässt sich zu Beginn eines Caterings, wenn das Speisenangebot und die Speisenfolge vorgestellt werden auch gegenüber den Gästen mit netten Worten kommunizieren. Ansonsten ist es aber Aufgabe des Caterers durch eine geschickte Speis-

planung, Speisenabfolge und Speisenorganisation, den Gast so zu leiten, dass er automatisch nur so viel isst, wie er kann und möchte.



Tipp!

Informieren Sie Ihre Kundin / Ihren Kunden über Ihre Philosophie und Ihr Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen und bieten Sie ihr / ihm an, dies auch den Gästen in angemessener Weise (mündlich) mitzuteilen.

Gezieltes Nachlegen von Speisen

An vielen Buffets werden Platten oder Chafing Dishes schon wieder aufgefüllt, wenn andere noch gar nicht leer sind. Viele Caterer fürchten das Bild eines geplünderten Buffets vor Ende des Caterings und legen kontinuierlich Speisen nach. Diese bleiben dann oft übrig und werden zu Lebensmittelabfällen.



Tipp!

Richten Sie Ihr Nachlegeverhalten an der veranschlagten Zeit für das Essen (z. B. einstündige Mittagspause) und am Essverhalten der Gäste aus. Beobachten Sie Ihre Gäste und erfragen Sie, ob und wie viel noch nachgelegt werden soll.

Möglichkeit für Feedback

Für die Auswertung eines Caterings ist es wichtig zu erfahren, welche Speisen auf den Tellern der Gäste

übrig gelassen wurden und warum dies der Fall war. Nur wenn der Grund bekannt ist, kann beim nächsten Catering eine gezielte Verbesserung erreicht werden. Die beste Möglichkeit für ein Feedback, schon während des Caterings, kann durch Beobachten des Rücklaufs und Nachfragen des Servicepersonals bei den Gästen erreicht werden. Welche Speisen werden zuerst gewählt? Von welchen Komponenten wird viel bzw. wenig genommen? Welche Komponenten bleiben auf dem Teller liegen und welche sind schnell leer? Was sind ggf. die Gründe dafür? Im Anschluss an das Catering kann das Feedback durch die Kundin / den Kunden erfolgen, die / der wahrscheinlich weitere Rückmeldungen von den Gästen erhalten hat.

! Tipp!

Erfassen Sie die Verzehrsmengen, indem Sie stichprobenartig das Verzehrverhalten und die Reste auf den Tellern erfassen und diese mit Ihrer Kalkulation abgleichen. Sprechen Sie gezielt Gäste an, um zu erfahren, ob es geschmeckt hat bzw. warum etwas nicht geschmeckt hat. Unter Berücksichtigung der individuellen Gegebenheiten (Gästestruktur, Wetter, Speisenangebot) können Sie Ihre Kalkulation für das nächste Catering optimieren und Lebensmittelabfälle vermeiden.



Eine optimierte Kalkulation hilft Speiseabfälle zu vermeiden

! Tipp!

Motivieren Sie Ihr Servicepersonal, nicht nur aus reiner Höflichkeit nachzufragen, ob das Essen geschmeckt hat, sondern gezielt nachzufragen, wenn viel auf dem Teller liegen bleibt. Nutzen Sie die Gelegenheit, in einem kurzen Gespräch von Ihrer Kundin / Ihrem Kunden ein konkretes Feedback zur Menge und Qualität des Caterings einzuholen.

Sinnvolle Abfalltrennung

Auch bei bester Planung und Durchführung eines Caterings lassen sich Lebensmittelabfälle nicht vollständig vermeiden. Die nicht verzehrten Speisen auf den Tellern sollten getrennt von anderen Abfällen wie z. B. Servietten und Verpackungsmüll eingesammelt und hygienisch sicher entsorgt werden. Dazu sind Gastronomiebetriebe rechtlich verpflichtet.

! Tipp!

Für Lebensmittelabfälle in Form von zubereiteten Speisen gibt es spezialisierte Entsorgungsunternehmen. Informieren Sie sich über eine sinnvolle Entsorgung bzw. Möglichkeiten in Ihrer Region.

Speisenreste

Eine Trennung von Abfällen ist immer dann sinnvoll, wenn die Verwertung oder Entsorgung getrennt erfolgt. Bei einem Catering werden Speisereste entweder vom Servicepersonal eingesammelt und entsorgt (z. B. bei Inhouse-Veranstaltungen) oder die Gäste trennen die Abfälle selbst (z. B. auf Straßenfesten und größeren Veranstaltungen). Da übrig gebliebene Speisen auf den Tellern entweder vom Servicepersonal, von den Spülkräften oder von den Gästen selbst entsorgt werden, bekommen Köchinnen / Köche und Caterer häufig nicht mit, was übrig bleibt, sodass eine Steuerung der abgegebenen Mengen unterbleibt.

! Tipp!

Für Mutige: Entsorgen Sie stichprobenhaft (beispielsweise bei jedem dritten Catering) gemeinsam (Spülkräfte, Servicepersonal, Küchenpersonal und Management) die übrigen Speisen auf den zurückgegebenen Tellern der Gäste. Das fördert die Sensibilisierung bezüglich der Umsetzung entsprechender Vermeidungsmaßnahmen im gesamten Team (Küche, Service, Spülkräfte, Management).



Checkliste für den Verzehr und die Speiserückgabe

- Probieren Sie Ihre Speisen unmittelbar vor der Bereitstellung und Ausgabe.
- Informieren Sie Ihre Kundinnen und Kunden über Ihre Qualitätsphilosophie und Ihr Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Berücksichtigen Sie dies auch bei der Vorstellung Ihres Angebotes gegenüber den Gästen.
- Beobachten Sie stichprobenhaft das Verzehrverhalten Ihrer Gäste, um Speisen bedarfsgerecht nachzulegen. Sprechen Sie einzelne Gäste auch gezielt an, ob es geschmeckt hat oder warum es nicht geschmeckt hat.
- Halten Sie die tatsächlichen Verzehrmenen fest und gleichen Sie diese anschließend mit den kalkulierten Mengen ab. Welche Speisen waren Renner, welche nicht und warum?
- Regeln Sie die sinnvolle Verwertung / Entsorgung übrig gebliebener Speisen und anderer Abfälle.
- Etablieren Sie für die angefallenen Lebensmittelabfälle eine sinnvolle Abfalltrennung.

3.8 Ende und Abbau des Caterings



Idealerweise werden übrig gebliebene Lebensmittel und Speisen nach dem Catering noch verwendet und an anderer Stelle verzehrt. Bei der weiteren Verwendung bzw. der Weitergabe von Speisen nach einem Catering muss zwischen drei Lebensmittelkategorien unterschieden werden, die jeweils unterschiedliche Möglichkeiten zur Weiterverwendung zulassen: Unverarbeitete Lebensmittel, vor- und zubereitete Speisen, die noch nicht ausgegeben wurden und Speisen, die bereits bereitgestellt bzw. ausgegeben wurden.

Unverarbeitete Lebensmittel

Unverarbeitete Lebensmittel wurden einkalkuliert jedoch noch nicht verarbeitet. Das kann z. B. beim Front Cooking der Fall sein. Diese Lebensmittel müssen nicht entsorgt werden, sondern eignen sich zur weiteren Verarbeitung.



Tipp!

Planen Sie unverarbeitete Lebensmittel, die nicht in einer Ausgabe lagen z. B. für das nächste Catering mit ein (kreative Weiterverarbeitung). Übrig gebliebenes Gemüse oder Obst können Sie z. B. zu Chutneys oder Konfitüren weiterverarbeiten und so länger haltbar machen. Aus Gemüse kann eine Brühe hergestellt werden, Obst lässt sich zu Fruchtpürees

und Smoothies verarbeiten und anschließend einfrieren. Eine große Zahl kreativer Resterezepte von Profiküchen finden sich in einer App der Kampagne „Zu gut für die Tonne“.⁵ Selbstverständlich können Sie die unverarbeiteten Lebensmittel auch an entsprechende Einrichtungen spenden (siehe Literatur- und Linkliste am Ende des Leitfadens).

Vor- bzw. zubereitete Speisen

Auch vor- und zubereitete Speisen können, sofern sie hygienisch sicher verpackt aufbewahrt wurden, weiter verwendet werden.



Tipp!

Halten Sie bei einem Buffet die zubereiteten Speisen in geeigneten Boxen (ggf. Kühlboxen) bereit. Öffnen Sie diese nur, wenn wirklich nachgelegt werden muss. Verschlussene und entsprechend der erforderlichen Temperatur aufbewahrte Boxen können Sie nach dem Catering wieder mit in die Küche nehmen und weiter verwenden (kreative Weiterverarbeitung) oder unter Beachtung der entsprechenden Hygienerichtlinien an Einrichtungen für Bedürftige weitergeben.

Speisen aus der Ausgabe

Alle Speisen, die in der Ausgabe oder auf einem Buffet lagen dürfen aus rechtlichen und hygienischen Gründen nicht wieder zurück in die Küche genommen und weiter-



Mit den passenden Transportbehältern kann übriggebliebenes Essen problemlos den Gästen mitgegeben werden

verarbeitet werden. Dies ist besonders bei empfindlichen Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Geflügel und Eiern bzw. Eierspeisen der Fall.

Tipp!

Sprechen Sie im Vorfeld mit Ihrer Kundin / Ihrem Kunden über Möglichkeiten der Weiterverwendung von übrig gebliebenen Speisen nach dem Catering. Dabei sollte festgelegt werden, ob den Gästen eine Mitnahme durch entsprechende Transportbehälter angeboten werden kann, oder eine Weitergabe an Bedürftige, Vereine wie die Tafeln, Kirchengemeinden, Flüchtlingsheime, Studentinnen und Studenten, Bahnhofsmissionen oder Netzwerke wie Foodsharing gewünscht ist und organisiert werden kann. Die Weitergabe muss gut geplant sein, weswegen die frühzeitige Festlegung einer Kooperation sinnvoll ist. Eine gute erste Anlaufstelle ist der Bundesverband Deutsche Tafel e.V. Auf dessen Website findet sich auch eine Rubrik „Tafel-Suche“, die alle Tafeln in einem gewünschten Gebiet aufzeigt.⁶

Weitergabe an Gäste, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
Naheliegender ist ebenfalls die Weitergabe der Speisen an die Gäste oder die eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das vermindert den Aufwand, muss jedoch im Vorfeld ebenfalls gut vorbereitet werden. Für das Bereitstellen von Transportbehältern gilt es im Wesentlichen drei Punkte zu beachten: Erstens muss der Zeitpunkt

für das Aufstellen der Behälter gut gewählt werden, da sonst die Gefahr besteht, dass Gäste das Buffet bereits vorab „leerräumen“ bzw. Speisen „hamstern“. Zweitens sollten die Gäste über die Möglichkeit der Mitnahme mündlich und durch gut sichtbare Hinweisschilder am Buffet informiert werden. Drittens muss der Caterer die Gäste darüber informieren, dass bei Mitnahme übrig gebliebener Speisen, die Verantwortung für die Qualitätssicherung (Stichwort: Hygiene) auf den Gast übergeht.

Tipp!

Erprobte Transportboxen für die Weitergabe von Speisen an die Gäste durch Restaurants finden Sie auf folgender Internetseite: www.zugut fuer dietonne.de/initiative-material-und-aktionen/aktion-restlos-geniessen/. Treffen Sie mit Ihrer Kundin / Ihrem Kunden im Vorfeld eine Absprache darüber, wer die Kosten für die Bereitstellung der Behältnisse übernimmt.

Weitergabe durch Abholung

In bestimmten Fällen nehmen die Tafeln keine übrig gebliebenen Speisen ab, z. B. wenn ehrenamtliche Helferinnen und Helfer zur Veranstaltungszeit nicht zur Verfügung stehen, wenn die Mengen, die abgeholt werden können, zu gering sind oder wenn sich eine Abholung grundsätzlich nicht lohnt. Die Kapazitäten der Tafeln sind in kleinen Städten eher schwächer ausgeprägt und variieren je nach örtlicher Organisation und Größe.

6 www.tafel.de/die-tafeln/tafel-suche.html

Es kann daher in kleinen bis mittelgroßen Städten schwieriger sein, einen derartigen Abnehmer zu finden, welcher bereit ist, die Speisen selber abzuholen.

Tipp!

Setzen Sie sich frühzeitig mit den möglichen Abnehmerinnen und Abnehmern in Verbindung und treffen Sie konkrete Absprachen zur Abholung der Speisen nach dem Catering. Sprechen Sie mit Ihrer Kundin / Ihrem Kunden ab, ob es auch möglich ist, dass die Abnehmerinnen und Abnehmer (z. B. Bedürftige, Studentinnen / Studenten) die Speisen direkt vor Ort konsumieren können (z. B. nach Ende einer Mittagspause), damit kein zusätzlicher (unter anderem logistischer) Aufwand betrieben werden muss.

Rechtliche Absicherung

Für die Mitnahme bzw. Übergabe der Speisen sollte der Caterer sich seinerseits rechtlich absichern und ein Formular zum Haftungsausschluss vorbereiten. Dieses muss von den Abnehmerinnen und Abnehmern unterschrieben werden. Eine Vorlage, die vom DEHOGA NRW empfohlen wurde, findet sich im Anhang.

Tipp!

Verwenden Sie sowohl für die Weitergabe der Speisen an Gäste (am besten neben den Transportbehältnissen auslegen) als auch für andere Abnehmerinnen und Abnehmer ein einfaches Formular. Sie können z. B. eine Mitarbeiterin / einen Mitarbeiter dafür einsetzen, ein Transportbehältnis an die Gäste zu verteilen, die ein Formular unterschrieben haben.

Weitergabe effizient organisieren

Aufgrund des häufig knappen Zeitbudgets während eines Caterings wird die Vorbereitung der Weitergabe mitunter als schwierig angesehen. Mit einigen grundlegenden Überlegungen zu „ob“ und „wie“ der Mitnahme oder Weitergabe lässt sich die Weitergabe aber mit einfachen Kniffen gut in die allgemeinen Routinen als Caterer aufnehmen.

Tipp!

Etablieren Sie standardisierte, schnelle und reibungslose Abläufe. Das bedeutet, dass geeignete Verpackungsmaterialien, Vorlagen zum Haftungsausschluss (inkl. Klemmbrett und Stifte) zur Standardausstattung gehören. Beschleunigt werden

kann die Weitergabe durch ein vorab durchgeführtes Personalbriefing und feste Aufgabenzuweisungen. Hier können Sie als Caterer beispielsweise Infozettel an das Personal verteilen, oder Markierungen an den jeweiligen Lebensmitteln / Speisenbehältern anbringen, welche signalisieren, was weitergegeben werden kann und was nicht. Eine Möglichkeit besteht darin, die Mitnahme übrig gebliebener Speisen durch die Gäste z. B. während des letzten Veranstaltungsabschnitts, bereits so vorzubereiten, dass der Gast mit zwei schnellen Handgriffen (Unterschrift und Mitnahme) gerne etwas einpackt. Sprechen Sie mit dem Veranstalter ab, dass er zu Beginn des letzten Veranstaltungsabschnitts einen kurzen Hinweis darauf gibt.

Nach dem Catering ist vor dem Catering

Eine Nachbetrachtung des Caterings ist für jeden Cateringbetrieb zu empfehlen. Durch das Auswerten der erfassten Überhänge, den Abgleich mit der Kalkulation und eine entsprechende Rücksprache mit dem Kunden können wertvolle Informationen für nachfolgende Caterings genutzt werden.

Tipp!

Führen Sie nach Möglichkeit eine Besprechung und Reflexion mit dem gesamten Küchen- und Serviceteam durch. Halten Sie die Ergebnisse schriftlich fest. Legen Sie hierfür im Idealfall eine entsprechende Kartei an.

Sinnvolle Abfallanalyse-Werkzeuge

Für die Außer-Haus-Verpflegung bzw. für das professionelle Catering gibt es bereits einige hilfreiche Abfallanalyse-Werkzeuge, mit deren Hilfe eine langfristige Beobachtung und Verminderung der anfallenden Lebensmittelabfallmengen seitens der Gastronomie durchgeführt werden kann. Dies bedeutet eine zeitliche und finanzielle Investition, zu der nicht jedes Unternehmen bereit ist. Je größer der Cateringbetrieb ist, desto mehr ist eine solche Maßnahme aber zu empfehlen.

Tipp!

Informieren Sie sich z. B. über das „Abfall-Analyse-Tool“ des Vereins „United Against Waste“⁷ oder fragen Sie bei Ihrem Lieferanten nach einem solchen Werkzeug. Wenn beides nicht in Frage kommt, hilft ggf. ein regelmäßiger Blick in Ihre Abfalltonne. Achten Sie darauf, welche Lebensmittel und Speisen warum im Abfall landen. Starten Sie hier Ihren kontinuierlichen Verbesserungsprozess.



Checkliste für die Zeit unmittelbar nach dem Ende des Caterings

- Legen Sie intern fest, wie unverarbeitete Lebensmittel weiterverwendet werden.
- Bewahren Sie vor- bzw. zubereitete Speisen zur Nachbestückung in verschlossenen Behältern auf, damit sie nach dem Catering noch weiterverwendet werden können.
- Klären Sie mit der Kundin / dem Kunden, ob übrige Speisen an Gäste oder Mitarbeiter weitergegeben werden dürfen.
- Fragen Sie Ihre Kundin / Ihren Kunden, ob die Gäste über die Möglichkeit zur Speisenmitnahme nach dem Catering informiert werden.
- Bieten Sie Ihren Gästen oder Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Speisen aus der Ausgabe zum Mitnehmen an.
- Stellen Sie geeignete Mitnahmemöglichkeiten für die übrig gebliebenen Speisen zur Verfügung.
- Halten Sie zur rechtlichen Absicherung ein Formular zum Haftungsausschluss bereit und lassen Sie dies von den Gästen, die übrig gebliebene Speisen mitnehmen wollen, unterschreiben.
- Organisieren Sie frühzeitig vor der Veranstaltung die Weitergabe an andere Abnehmerinnen und Abnehmer.
- Treffen Sie mit der Abnehmerin / dem Abnehmer eine schriftliche Vereinbarung zu den Modalitäten der Mitnahme einschließlich dem Haftungsausschluss.
- Machen Sie die Weitergabe von Speisen zu einem Routinevorgang des gesamten Catering-Prozesses.
- Identifizieren Sie gemeinsam mit Ihrem Team Verbesserungspotentiale zur Weiterverwendung und Weitergabe übrig gebliebener Speisen.
- Nutzen Sie bestehende Analyse-Werkzeuge für entstandene Lebensmittelabfälle oder beobachten Sie die bei Ihnen entstehenden Lebensmittelabfallmengen.

4 Besonderheiten bei verschiedenen Veranstaltungsarten

Je nach Veranstaltungsart und entsprechender Gästeanzahl ergeben sich bei verschiedenen Veranstaltungen Besonderheiten für die Planung eines Caterings. Diese haben ebenfalls Auswirkungen auf die Möglichkeiten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Nachfolgend werden anhand von drei beispielhaft gewählten Veranstaltungsarten einige Besonderheiten dargestellt.

Veranstaltungsart: Großveranstaltung wie Messen und Festivals
Gästeanzahl: 1.000 und mehr Gäste

Bei Veranstaltungen wie Messen und Festivals ist es für die gesamte Planung wichtig zu wissen, wann und wo das Catering stattfinden soll und für wen (Besucher oder definierte Gästegruppe). Die genaue Gästeanzahl ist in der Regel nicht klar, was die Planung erschweren kann. Daher sind hier Erfahrungswerte besonders wichtig.



Top 15 Checkliste Catering auf Großveranstaltungen wie Messen und Festivals

- 1** Besprechen Sie bei der Angebotserstellung das Thema „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“.
- 2** Stimmen Sie sich mit Ihrer Kundin / Ihrem Kunden vom Angebot bis zur Evaluierung des Caterings immer wieder ab.
- 3** Berücksichtigen Sie die Gästestruktur (z. B. Anzahl, Anteil weiblich / männlich, Anzahl Vegetarier, Alter) zur Planung Ihres Speisenangebotes.
- 4** Klären Sie mit dem Veranstalter ab, dass Sie einen Küchenbereich zur frischen Fertigstellung der angebotenen Speisen benötigen.
- 5** Reduzieren Sie den üblichen Sicherheitszuschlag von 30 % auf 10 %. Gerade wenn es sich bei dem Catering um einen Verkauf an die Messe- oder Festivalbesucher handelt, sollten Sie mit der Einstellung „Wenn ich ausverkauft habe – habe ich ausverkauft“ herangehen.
- 6** Organisieren Sie im Vorfeld, an wen möglicherweise übrig bleibende Speisen nach Ende des Caterings verteilt werden können (z. B. an die Auf- & Abbaucraws, Security-Personal oder Nachtwachen).
- 7** Ermitteln Sie Ihren Bedarf für den Lebensmitteleinkauf auf Grundlage von standardisierten Rezepturen.
- 8** Beachten Sie das Prinzip First in – First out bei der Entnahme von Lebensmitteln aus dem Lager.
- 9** Schulen Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter regelmäßig hinsichtlich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei der Vor- und Zubereitung.
- 10** Wählen Sie das Ausgabesystem entsprechend der besten Eignung für die Veranstaltung aus (z. B. für Verkauf, Front Cooking, für definierte Personengruppe, Menüservice oder Buffet).
- 11** Bieten Sie den Gästen unterschiedliche Portionsgrößen an.
- 12** Informieren Sie die Gäste über Ihre Qualitätsphilosophie und Ihr Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.
- 13** Bewahren Sie vor- bzw. zubereitete Speisen zur Nachbestückung in verschlossenen Behältern auf, damit sie nach dem Catering noch weiterverwendet oder weitergegeben werden können.
- 14** Geben Sie deutliche Hinweise zur Abfalltrennung bezüglich der übrig gebliebenen Speisen auf den Tellern der Gäste und sonstigen Abfällen, da die Gäste auf Messen und Festivals diese meist selber entsorgen.
- 15** Nutzen Sie bestehende Analyse-Werkzeuge für entstandene Lebensmittelabfälle oder beobachten Sie die bei Ihnen entstehenden Lebensmittelabfallmengen über mehrere Veranstaltungen hinweg.

Veranstaltungsart: Kongresse,
Empfänge, Fachkonferenzen, Tagungen & Seminare
Gästeanzahl: Etwa 100–500 Gäste

Bei Veranstaltungen wie Kongressen und Seminaren sitzen die Gäste in der Regel längere Zeit. Zudem wollen sie

sich in den Pausen oft unterhalten und bewegen. Daher sind leichte, kleine Speisen und Stehtische zum Einnehmen der Speisen geeignet. Aufgrund der großen Anzahl der Gäste kann der erste Hunger durch ein Flying Buffet bedient werden. Für die Hauptmahlzeit ergeben sich dann automatisch geringere Speisemengen.



Top 15 Checkliste Catering auf Kongressen, Empfängen, Tagungen und Seminaren

- 1** Besprechen Sie bei der Angebotserstellung das Thema „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“.
- 2** Stimmen Sie sich mit Ihrer Kundin / Ihrem Kunden vom Angebot bis zur Evaluierung des Caterings immer wieder ab.
- 3** Berücksichtigen Sie die Gästestruktur (z. B. Anzahl, Anteil weiblich / männlich, Anzahl Vegetarier, Alter) und den Faktor der für das Essen im Rahmen der Veranstaltung „verfügbaren“ Zeit bei der Planung Ihres Speisenangebotes.
- 4** Reduzieren Sie den üblichen Sicherheitszuschlag nach Abstimmung mit Ihrer Kundin / Ihrem Kunden von 30 % auf 10 %.
- 5** Organisieren Sie im Vorfeld, an wen möglicherweise übrig bleibende Speisen nach Ende des Caterings verteilt werden können (z. B. an die Gäste oder Bedürftige).
- 6** Ermitteln Sie Ihren Bedarf für den Lebensmitteleinkauf auf Grundlage von standardisierten Rezepturen.
- 7** Beachten Sie das Prinzip First in – First out bei der Entnahme von Lebensmitteln aus dem Lager.
- 8** Schulen Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter regelmäßig hinsichtlich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei der Vor- und Zubereitung.
- 9** Wählen Sie das Ausgabesystem entsprechend der besten Eignung für die Veranstaltungsart aus. Möglich sind z. B. leichte Kost in Form von Finger Food oder Lunchbox-Lösungen (Zusammenstellung mit fertigen Speisen wie Sandwiches, Salaten, Obst).
- 10** Stellen Sie eine möglichst zeitgleiche Versorgung aller Gäste z. B. erst durch Finger Food an Stehtischen und dann durch ein Buffet (mehrere identische Ausgabestationen) oder Menüservice sicher.
- 11** Bieten Sie den Gästen individuelle Portionsgrößen an.
- 12** Informieren Sie die Gäste über Ihre Qualitätsphilosophie und Ihr Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.
- 13** Bewahren Sie vor- bzw. zubereitete Speisen zur Nachbestückung in verschlossenen Behältern auf, damit sie nach dem Catering noch weiterverwendet oder weitergegeben werden können.
- 14** Treffen Sie mit der Abnehmerin / dem Abnehmer eine schriftliche Vereinbarung zu den Modalitäten der Mitnahme einschließlich dem Haftungsausschluss.
- 15** Nutzen Sie bestehende Analyse-Werkzeuge für entstandene Lebensmittelabfälle oder beobachten Sie die bei Ihnen entstehenden Lebensmittelabfallmengen.

Veranstaltungsart: Familienfeiern & Partys

Gästeanzahl: Etwa 30–100 Gäste

Bei Familienfeiern und Partys sind oft Buffets (vermehrt in Kombination mit einem gesetztem Essen wie Vorspeise, Hauptgang oder Dessert) gewünscht. Hierbei ist zu

beachten, dass die Speisen auf den Buffets oft länger stehen bleiben: Deshalb kann ein größerer Anteil an kalten Speisen sinnvoll sein, weil diese länger ohne optische oder qualitative Einbußen bleiben. Leicht verderbliche oder warme Speisen sollten angeboten werden, solange noch Servicepersonal vor Ort ist.



Top 15 Checkliste für das Catering auf Familienfeiern und Partys

- 1** Besprechen Sie bei der Angebotserstellung das Thema „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“.
- 2** Stimmen Sie sich mit Ihrer Kundin / Ihrem Kunden vom Angebot bis zur Evaluierung des Caterings immer wieder ab.
- 3** Berücksichtigen Sie zur Planung Ihres Speisenangebotes sehr genau die Gästestruktur (z. B. Anzahl, Anteil weiblich / männlich, Anzahl Vegetarier, Alter).
- 4** Reduzieren Sie den üblichen Sicherheitszuschlag nach Abstimmung mit Ihrer Kundin / Ihrem Kunden von 30% auf 10%.
- 5** Organisieren Sie im Vorfeld, an wen möglicherweise übrig bleibende Speisen nach Ende des Caterings verteilt werden können (z. B. Kundin / Kunde oder Gäste).
- 6** Ermitteln Sie Ihren Bedarf für den Lebensmitteleinkauf auf Grundlage von standardisierten Rezepturen.
- 7** Beachten Sie das Prinzip First in – First out bei der Entnahme von Lebensmitteln aus dem Lager.
- 8** Schulen Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter regelmäßig hinsichtlich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei der Vor- und Zubereitung.
- 9** Wählen Sie das Ausgabesystem entsprechend der besten Eignung für die Feier aus.
- 10** Bieten Sie den Gästen individuelle Portionsgrößen an.
- 11** Stellen Sie kleine, vorportionierte und variierte Vorspeisen oder Desserts zusammen, um den Eindruck von zerpflückten Buffets entgegen zu wirken.
- 12** Informieren Sie die Gäste über Ihre Qualitätsphilosophie und Ihr Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.
- 13** Bewahren Sie vor- bzw. zubereitete Speisen zur Nachbestückung in verschlossenen Behältern auf, damit sie nach dem Catering noch weiterverwendet oder den Gästen mitgegeben werden können.
- 14** Treffen Sie mit der Abnehmerin / dem Abnehmer eine schriftliche Vereinbarung zu den Modalitäten der Mitnahme einschließlich dem Haftungsausschluss.
- 15** Nutzen Sie bestehende Analyse-Werkzeuge für entstandene Lebensmittelabfälle oder beobachten Sie die bei Ihnen entstehenden Lebensmittelabfallmengen.



Hilfestellung zur Befragung zum Gästeklientel

- ▶ Wie viele Gäste sind angemeldet bzw. eingeladen?
- ▶ Gibt es ein Datum, bis wann sich die Gäste noch an- bzw. abmelden können?
- ▶ In welcher Verbindung steht das Gästeklientel zur Veranstaltung?
- ▶ Wie viele weibliche / männliche Gäste sind zu erwarten?
Frauen
Männer
- ▶ Wie sieht die Altersstruktur der Gäste aus?
Anzahl Kinder
Anzahl Jugendliche
Anzahl Erwachsene
Anzahl Senioren
- ▶ Gibt es bestimmte kulturelle Essgewohnheiten, z. B. Vegetarier und Veganer?
Wenn ja, welche und bei wie vielen?
- ▶ Gibt es Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten? Wenn ja, welche und bei wie vielen?
- ▶ Gibt es bestimmte religiöse Essgewohnheiten? Wenn ja, welche und bei wie vielen?
- ▶ Gibt es Besonderheiten zur Herkunft der Gäste, die sich auf die Speisekonsum auswirken können?
Wenn ja, welche und bei wie vielen?
- ▶ Gibt es Speisen bzw. einzelne Lebensmittel, welche die Gäste nicht mögen?
Wenn ja, welche und die entsprechende Anzahl angeben!
- ▶ Reisen die Gäste von weit her an?
- ▶ Sind die Gäste „international“ oder kommen sie aus der näheren Umgebung?

Formulierungsvorschlag für die Haftungsübernahme bei der Weitergabe von übrig gebliebenen Speisen an Gäste

Hiermit bestätige ich, dass die Speisen, die ich von [NAME CATERER] erhalten habe, den hygienischen Richtlinien entsprechen und in einem einwandfreien Zustand sind.

Der [NAME CATERER] übernimmt ab dem Moment der Übergabe der Speisen keine Haftung mehr.

Unterschrift des Veranstalters

Unterschrift des Caterers

5 Literatur und Links

Studien zum Thema Lebensmittelabfälle

FAO, 2011. Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention.
▶ www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e.pdf

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, 2012. Ermittlung der weg- geworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland.

▶ www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_Lebensmittelabfaelle_Langfassung.pdf?__blob=publicationFile

Umweltbundesamt, 2014. Entwicklung von Instru- menten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

▶ www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/378/dokumente/zusammenfassung_entwicklung_von_instrumenten_zur_vermeidung_von_lebensmitteabfaellen_0.pdf

FAO, 2014. Food wastage footprint. Full-cost accounting. Final report.

▶ www.fao.org/3/a-i3991e.pdf

WWF, 2015. Das große Wegschmeißen. Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland.

▶ www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Wegschmeissen.pdf

Vermeidung von Lebensmittelabfällen

- ▶ www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/05_Themen/Lebensmittelabfaelle/Checkliste_Zu_gut_fu__r_die_Tonne.pdf
- ▶ www.zugutfuerdietonne.de//fileadmin/_migrated/content_uploads/150806_ZGFDT_Leitfaden_Catering_WEB_01.pdf

Weitergabe von Speisen und Lebensmitteln

- ▶ www.tafel.de
- ▶ www.bahnhofsmiession.de
- ▶ <https://foodsharing.de>
- ▶ www.zugutfuerdietonne.de//fileadmin/_migrated/content_uploads/Leitfaden_Lebensmittel_bf.pdf

Nachhaltiges Catering / Nachhaltige Veranstaltungen

- ▶ www.zukunft-einkaufen.de/fileadmin/Bilder/Publikationen_Extern/Leitfaden_nachhaltiges_Catering_EED_2012.pdf
- ▶ www.catering-guides.de
- ▶ www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/378/publikationen/leitfaden_fuer_die_nachhaltige_organisation_von_veranstaltungen.pdf
- ▶ www.bcsd.de/files/leitfaden_nachhaltige_events.pdf

Mitnahmeboxen

- ▶ www.biologischverpacken.de
- ▶ www.bioeinwegartikel.de

LMHV und HACCP-Vorschriften und Checklisten

- ▶ www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007
- ▶ www.haccp-kueche.de
- ▶ www.haccp-kueche.de/haccp-dokumentation:1.html
- ▶ www.groma.de/fileadmin/downloads/pdf/Anlagen_Praxishandbuch/2.3.2_Checkliste_Hygienerregeln_bei_der_Lagerung.pdf
- ▶ www.groma.de/fileadmin/downloads/pdf/Anlagen_Praxishandbuch/2.3.1_Checkliste_Hygienerregeln_bei_Warenannahme_und_Einkau....pdf

Danksagung

Im Rahmen eines Expertenforums und von Interviews haben folgende Praxispartner aus Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering ihr Wissen und ihre Erfahrungswerte hinsichtlich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering weiter gegeben und damit wesentlich zur Praxisnähe des Leitfadens beigetragen:

Bernhard Bonfig, Matthias Böttger, Hubert Hohler, Veronika Jentsch, Kurt Krechel, Ullrich Langhoff, Robert Meinhardt, Alexander Polmeier, Christoph Reingen, Esther Rieber, Harald Rühl, Harald Schellhorn, Timo Schmitt, Eberhard Striegl, Jödis Veen-Fuß, Thomas Voß, Jens Witt



► **Diese Broschüre als Download**
[Kurzlink: <http://bit.ly/2eaCwc5>]

 www.facebook.com/umweltbundesamt.de
 www.twitter.com/umweltbundesamt