

LEITFADEN

ZUR VERMEIDUNG VON
LEBENSMITTELABFÄLLEN
BEI VERANSTALTUNGEN
MIT VERPFLEGUNG



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

BUNDES
WEITE
STRATEGIE

**ZU
GUT
FÜR DIE
TUNNE**





Egal ob Tagung, Messe oder Firmenjubiläum – viele der dort bereitgestellten Lebensmittel landen nach der Veranstaltung im Müll. Dieser Leitfaden zeigt, worauf zu achten ist, damit bei Veranstaltungen mit Verköstigung möglichst wenig Lebensmittel verschwendet werden. Er gibt Empfehlungen für die Vorbereitung und die Durchführung der Veranstaltung. Drei Grundregeln sollten dabei berücksichtigt werden:

1. Vorausschauend planen

Eine vorausschauende Planung von Veranstaltungen kann dazu beitragen, dass wenig Lebensmittel übrig bleiben.

2. Lebensmittelabfälle vermeiden beginnt mit der Ausschreibung

Bereits im Vergabeverfahren ist es sinnvoll, Caterer darauf hinzuweisen, dass Konzepte zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen erwünscht sind und entsprechend in die Auswahlkriterien einfließen.

3. Das Beste aus den Resten machen

Lebensmittel, die trotz guter Planung übrig bleiben, können und sollten verwertet werden.



Tipps für die Öffentlichkeitsarbeit: Ihr Engagement gegen Lebensmittelverschwendung sollten Sie auch öffentlich herausstellen. Dazu können Sie die Informationsmaterialien von Zu gut für die Tonne!

nutzen. Neben einer Broschüre im Taschenformat stehen Postkarten und Aufkleber zur Verfügung. Diese können über den Medienservice der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung bezogen werden: www.ble-medienservice.de

1.

VORAUSSCHAUEND PLANEN

Bereits im Vorfeld der Veranstaltung empfiehlt es sich, folgende Aspekte hinsichtlich der Zahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer sowie der angebotenen Speisen zu berücksichtigen:

PASSENDEN MENU WÄHLEN

In der Regel ist es ausreichend, wenn mit dem Caterer Eckdaten wie Herkunft und Altersstruktur der Teilnehmenden besprochen werden. Auch religiöse und kulturelle Essgewohnheiten sollten dabei bedacht werden. Am besten werden bereits bei der Anmeldung zu der Veranstaltung die Ernährungsgewohnheiten der Teilnehmenden abgefragt.

BEDARFSGERECHT BESTELLEN

Bei Beauftragung eines Caterers ist darauf zu achten, dass bis kurz vor der Veranstaltung die Möglichkeit besteht, die Zahl der zu Verpflegenden zu korrigieren. Insbesondere wenn dem Caterer am Veranstaltungsort eine Küche zur Verfügung steht, kann bei Bedarf nachproduziert werden. Hiervon sollte Gebrauch gemacht werden und eventuell zunächst mit einer etwas geringeren Teilnehmerzahl kalkuliert werden.

KANTINE STATT BUFFET

Sofern der Veranstaltungsort über eine Kantine verfügt, sollten Sie einer Verpflegung in der Kantine den Vorzug gegenüber einem Buffet geben. Das ist nicht nur budgetschonend, sondern vermeidet auch Buffetreste.

PORTIONSGRÖßEN ANPASSEN

Bei Verpflegung über ein Buffet empfiehlt es sich, die Menge vorsichtig zu kalkulieren und nach Möglichkeit häufiger nachzuproduzieren. Die angebotenen Teller sollten nicht zu groß sein, denn große Teller verleiten zu großen Portionen, die dann häufig nicht aufgegessen werden. Des Weiteren sollte die Anzahl der Mahlzeiten berücksichtigt werden. Gibt es Kaffee und Kuchen, so wird beim Abendessen eher weniger verzehrt.

SPEISEN KENNZEICHNEN

Alle angebotenen Speisen sollten gekennzeichnet werden. So ist schnell erkennbar, welches Gericht beispielsweise vegan, vegetarisch, mit Fleisch oder mit Fisch zubereitet wurde und in welchem Gericht welche Allergene vorkommen.

2.

LEBENSMITTELABFÄLLE VERMEIDEN BEGINNT MIT DER AUSSCHREIBUNG

In der Regel wird ein Caterer vom Veranstalter bzw. Organisator beauftragt. Bereits im Vergabeverfahren sollte auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen geachtet werden.

ANGABEN ZUR RESTEVERMEIDUNG UND -VERWERTUNG

In der Ausschreibung sollte deutlich gemacht werden, dass Lebensmittelabfälle möglichst vermieden werden sollen und dazu konkrete Vorschläge erwartet werden. Gegenüber den Bietern ist zu kommunizieren, dass die angegebenen Maßnahmen ein wichtiges Kriterium bei der Zuschlagserteilung sind.



BEREITSCHAFT ZUR ZUSAMMENARBEIT MIT GEMEINNÜTZIGEN EINRICHTUNGEN

Bereits im Vergabeverfahren ist darauf hinzuweisen, dass der Veranstalter bzw. Organisator als eine mögliche Maßnahme zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen die Weitergabe von Resten an die TAFELN oder andere gemeinnützige Organisationen vorsieht und vom Caterer die Bereitschaft hierzu erwartet wird.

AUSWERTUNG

Im Anschluss an eine Veranstaltung ist gemeinsam mit dem Caterer eine Auswertung vorzunehmen. Es gilt

- festzustellen, welche Speisen (Art und Menge) übrig geblieben sind,
- festzustellen, in welcher Weise Reste verwertet werden konnten,
- zu überlegen, welche zusätzlichen Möglichkeiten zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen und/oder deren Verwertung bei künftigen Veranstaltungen ergriffen werden könnten.

CHECKLISTE



- Nutzen Sie das Vergabeverfahren, um von den Bietern Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelresten und/oder deren Verwertung einzufordern und verweisen Sie darauf, dass das ein Kriterium für die Zuschlagserteilung ist.
- Berücksichtigen Sie bei der Menüauswahl die Essgewohnheiten der Teilnehmenden (Herkunft, Altersstruktur, Religion, Unverträglichkeiten).
- Nutzen Sie Möglichkeiten, die Bestellmenge dem Bedarf anzupassen.
- Greifen Sie möglichst auf eine Kantinenverpflegung zurück.
- Kennzeichnen Sie die Speisen verständlich.
- Vermeiden Sie unnötig große Portionen.
- Bieten Sie gegen Ende einer Veranstaltung mitnahmefähige Lebensmittel (z. B. Obst, Fingerfood) an und stellen Sie Verpackungsmaterial bereit.
- Nutzen Sie Möglichkeiten, Restmengen an die TAFELN oder andere gemeinnützige Einrichtungen abzugeben.
- Besprechen Sie weitere Möglichkeiten mit dem Caterer.

3.

DAS BESTE AUS DEN RESTEN MACHEN



Wenn trotz vorausschauender Planung nicht alles verzehrt wird, sollten die Reste sinnvoll verwertet werden:

MITNAHME FÜR DIE RÜCKREISE

Nicht verbrauchte Lebensmittel können – sofern geeignet – den Teilnehmerinnen und Teilnehmern für die Rückreise angeboten werden:

→ Insbesondere beim Angebot für die letzte Pause sollte darauf geachtet werden, dass Lebensmittel bevorzugt werden, die sich gut mitnehmen lassen (zum Beispiel Obst, Gebäck, Fingerfood, belegte Brötchen oder Brote).

→ Es ist hilfreich, wenn die Veranstaltungsleitung die Gäste sowie die eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter darauf hinweist, dass übrig gebliebene Lebensmittel für die Rückreise mitgenommen werden dürfen. Möglichst nachhaltiges Verpackungsmaterial (zum Beispiel die Beste-Reste-Box, siehe rechte Seite) sollte dafür gut sichtbar platziert werden. Übrigens: Mit der Mitnahme der Speisen geht die Haftung für deren Qualität und Haltbarkeit auf den Gast über.

WEITERGABE VON ÜBRIG GEBLIEBENEN LEBENSMITTELN AN SOZIALE EINRICHTUNGEN

Größere Restmengen können an die TAFELN oder andere gemeinnützige Organisationen abgegeben werden. Dies muss aber bereits in der Vorbereitung einer Veranstaltung mit den Einrichtungen abgesprochen werden. Eine spontane Abholung von Resten ist meist nicht möglich.

Darüber hinaus sind hierfür bestimmte Regeln zu beachten:

→ So holt beispielsweise die Berliner TAFEL Lebensmittelspenden erst ab einer Menge von zehn Kilogramm beziehungsweise 30 Erwachsenenportionen ab.

→ Abgeholt werden normalerweise nur die Lebensmittel aus der Küche, die zum Nachlegen gedacht waren und noch nicht auf dem Buffet lagen.

→ Risikobehaftete Speisen (Mayonnaise, Tiramisu etc.) werden nicht abgeholt.

→ Die Berliner TAFEL zum Beispiel ist grundsätzlich drei Werktage vorher



zu informieren. Hierbei wird eine Ansprechperson benannt, die circa eine Stunde vor der Abholung kontaktiert werden kann. Die voraussichtliche Abholmenge ist hierbei anzugeben.

→ Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der TAFELN füllen die Speisen in mitgebrachte Behälter um.

→ Mit dem Caterer ist vorab zu klären, ob dieser einer Abholung zustimmt.

→ Weitere Hinweise finden Sie im Leitfaden des BMEL für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen, als PDF erhältlich unter www.bmel.de.

BEISPIEL: RESTLOS GENIEßEN

*Die kompostierbare Beste-Reste-Box (siehe unten) entstand im Rahmen einer Gemeinschaftsaktion von **Zu gut für die Tonne!** und **Greentable**, der Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Informationen zu den Boxen finden Sie im Internet unter www.restlos-geniesсен.de und www.greentable.de/restlos-geniesсен.*





Rezepte und Tipps:
Jetzt gratis die App
herunterladen!
zugutfuerdietonne.de

HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Referat 216: Nachhaltige Ernährung, Reduzierung von Lebensmittel-
verschwendung, Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin, www.bmel.de

KONTAKT

Zu gut für die Tonne!

Tel. +49 (0)228 99 68 45-7340

kontakt@zugutfuerdietonne.de

www.zugutfuerdietonne.de

KONZEPT/TEXT/GESTALTUNG

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH
malzwei Grafikdesign

ÜBERARBEITUNG

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
neues handeln AG

BILDNACHWEISE

www.fotolia.com

www.malzwei.de

DRUCK

BMEL

STAND

Februar 2020

Diese Publikation wird vom BMEL unentgeltlich abgegeben.
Sie darf nicht im Rahmen von Wahlwerbung politischer Parteien
oder Gruppen eingesetzt werden.