



Vermeidung von Lebensmittel- und Speiseabfällen beim (Veranstaltungs-)Catering



Rainer Roehl, a'verdis, Münster

a'verdis - Profil



(...) Wir sichten, übersetzen und bewerten wissenschaftliche Erkenntnisse, rechtliche Standards und gesellschaftliche Trends und entwickeln daraus individuelle und wirtschaftlich machbare Lösungen für unsere Kunden. (...)

1. Was kennzeichnet eine zeitgemäße, gute gastronomische Dienstleistung?

Eine gute gastronomische Dienstleistung ...



2. Welche Bedeutung hat die Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland?

Wirtschaftsfaktor Gastgewerbe

- 220.000 gastgewerbliche Betriebe
- 77 Mrd. Euro Netto-Umsatz
- 2,1 Mio. Beschäftigte
- 56.000 Auszubildende

Quelle: <http://www.dehoga-bundesverband.de/zahlen-fakten/>, Zugriff am 20.11.2016



3. Welche Ansprüche müssen
gastronomische Dienstleister
zukünftig verstärkt bedienen?



Mehr Gesundheit

Mehr Moral

Mehr Genuss

David Bosshart, 2013

Gesundes Essen wird wichtiger

o'verdis
sustainable foodservice solutions




Auch mit 50+ noch fit und leistungsfähig?

o'verdis
sustainable foodservice solutions



Ökologische und ethische Verantwortung (1)



Ökologische und ethische Verantwortung (2)





4. Welche Einflussbereiche hat ein Gastronom, um nachhaltiger zu wirtschaften?

1. Was biete ich im Rahmen eines Caterings an?



2. Welche Lebensmittelqualitäten kaufe ich ein?



3. Wie effizient sind Ausstattung und Technik?



4. Fördern Strukturen und Prozesse den Ressourcenschutz?



5. Weiß das Team, was es wollen soll?





5. Welche Rolle spielen Lebensmittel- und Speisenabfälle in der AHV und im Veranstaltungs-Catering?

... davon 3,4 Mio t = 18,5 % in der AHV

Beispiel 1



Kongress „Regional. Bio. Artgerecht.“

17.11.2015 in Hannover

63 Teilnehmer/innen angemeldet

54 Teilnehmer/innen vor Ort

Buffet: 100 % Bio-Qualität

Fotos: 10 Minuten vor Ende der Mittagspause

17.11.2015, HCC Hannover

averdis
sustainable foodservice solutions



17.11.2015, HCC Hannover

averdis
sustainable foodservice solutions



17.11.2015, HCC Hannover



17.11.2015, HCC Hannover



Beispiel 2



Kongress „Regional. Artgerecht.“

19.11.2015 in Düsseldorf

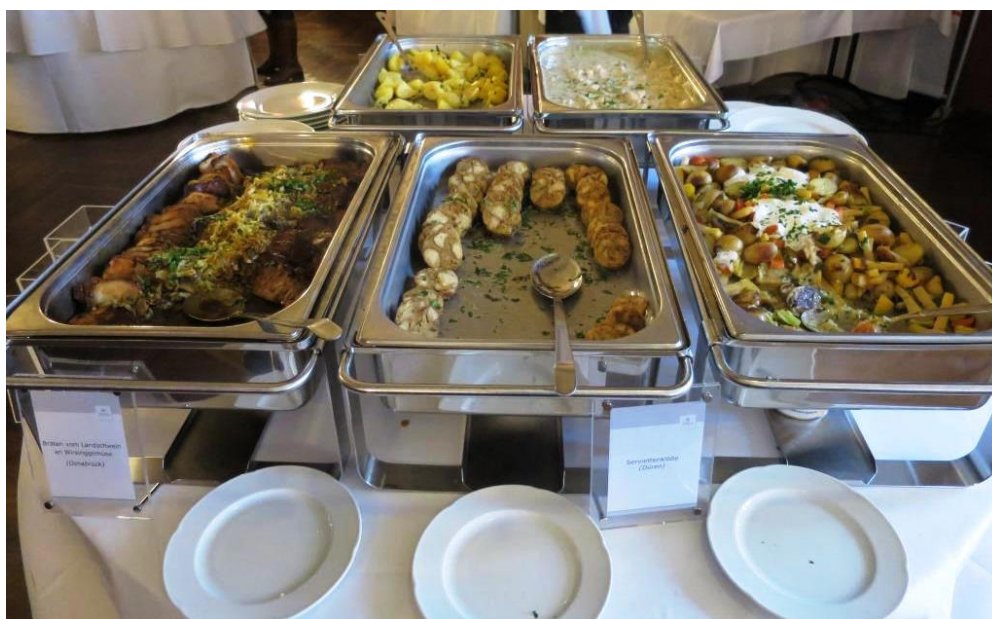
180 Teilnehmer/innen angemeldet

155 Teilnehmer/innen vor Ort

Buffet: Regionale Spezialitäten

Fotos: 10 Minuten vor Ende der Mittagspause
bzw. gegen Ende der Veranstaltung

19.11.2015 Rheinallee, Düsseldorf



19.11.2015 Rheinallee, Düsseldorf



19.11.2015 Rheinallee, Düsseldorf



19.11.2015 Rheinallee, Düsseldorf



6. Wo und warum entstehen
Lebensmittel- und Speisenabfälle
im Veranstaltungs-Catering und
wie können diese vermieden werden?

Neuer Leitfaden erscheint heute

Leitfaden
Vermeidung von
Lebensmittelabfällen
beim Catering

Fact Sheet

Ideale Vor- und Zubereitung – für Caterer und Küchenpersonal

Kurzfassung
Überwiegend die Vor- und Zubereitung von kalten und warmen Speisen ist das Risiko, zur Entstehung von Lebensmittelabfällen relativ hoch ist. Vermeidung werden kann das Risiko beispielsweise durch strukturierte Arbeitsabläufe, standardisierte Rezepturen und geschulte Fachkräfte. In regelmäßigen Kontrollbesprechungen kann das Personal einen Überblick über die genaueren Abfälle bekommen und auch neue Ideen für sinnvolle Vermeidungsmaßnahmen innerhalb des Prozessschrittes ergründen werden.

Praktische Vorgehensweise

- Schulungen und Besprechungen durch Chefs, um Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu motivieren, sensibilisieren und zu informieren
- Zurechen von Verantwortlichkeiten im Rahmen der Vor- und Zubereitung
- Auslegen von Möglichkeiten zur weiteren Verwertung von Abfallmaterial oder Schutteln (z.B. bei Soufflés, Puddings)
- Achtung nach befristeten Rezepturen
- Speisenkomponenten, die nicht gegessen werden, zubereiten (Sauce und Gemüse gemischt)
- Ungutgetrunkenes auf die Abgabeform (z.B. Bräutigam) ausgeben
- Verantwortlichen Umgang mit Lebensmittelresten pflegen
- Tägliches Handeln entwickeln und auf Verbesserungspotential überprüfen

Umweltrelevanz
Die Umweltbelastungen durch Lebensmittelreste sind insbesondere für den Bereich des Außer Haus Konsums erheblich. Laut den Ergebnissen einer UBA Studie entstehen bei 100 Personen bei Folgen der Umweltbelastungen durch die entsprechenden Lebensmittelabfälle im Außen-Bereich.

Umweltbelastung durch Lebensmittelreste

Umweltbelastung	Wert	Äquivalent
Treibhausgasemissionen (Landwirtschaft)	13,2 t CO ₂ e	42.500 km PKW Fahrt
Flächeninanspruchnahme (Landwirtschaft)	24.900 m ² /a	3 Fußballfelder
Wasserverbrauch (Landwirtschaft)	85.000 l	85.000 1l-Wasserflaschen

Quelle: Umwelt Bundesamt

Anwendungsorientierung im Vordergrund

Umweltbelastung durch Lebensmittelreste (pro 100 Gäste und Jahr)

Umweltbelastung durch Lebensmittelreste (pro 100 Gäste und Jahr)

Umweltbelastung	Wert	Äquivalent
Treibhausgasemissionen	13,2 t CO ₂ e	42.500 km PKW Fahrt
Flächeninanspruchnahme (Landwirtschaft)	24.900 m ² /a	3 Fußballfelder
Wasserverbrauch (Landwirtschaft)	85.000 l	85.000 1l-Wasserflaschen

Quelle: Umwelt Bundesamt

Veranstaltungs-Catering im Überblick

Veranstaltungs-Catering

Private Veranstaltungen: Geburtstage, Jubiläen, Hochzeiten...

Geschäftliche Veranstaltungen: Firmenfeiern, Jubiläum, Jubiläum, Jubiläum...

Öffentliche Veranstaltungen: Sportevents, Messen, Ausstellungen, Stadtfeste...

Wahl der richtigen Plattengröße

Nach dem Catering:

Erhöhte Wahrscheinlichkeit für Lebensmittelreste

Eher weniger bis keine Lebensmittelreste

Quelle: Umwelt Bundesamt

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

- Berechnen Sie bei der Angebotserstellung das Thema „Vermeidung von Lebensmittelresten“.
- Sprechen Sie sich mit Ihren Kunden/ Ihren Kunden vor der Präsentation des Caterings an.
- Berechnen Sie die Gästezahl (z.B. Anzahl, Anteil weiblich/männlich, Anzahl Vegetarier, Allergien) und den Faktor der Essen in der Veranstaltung „Zweitplatz“ Zeit bei der Planung Ihres Speiseplans.
- Reduzieren Sie den üblichen Sicherheitszuschlag nach Abstimmung mit Ihren Kunden um 10% auf 10%.
- Organisieren Sie in der Zeit, in der Sie möglicherweise überflüssige Speisen nach Ende des Caterings verworfen werden können (z.B. an die Gäste zur Verfügung).
- Einleiten Sie Ihren Bediener für den Lebensmittelverkauf auf Grundlage von standardisierten Rezepturen.
- Überprüfen Sie das Prinzip First In – First Out bei der Schaffung von Lebensmittelresten aus dem Lager.



7. Gibt es Best-Practice-Beispiele, von denen andere lernen können?

Catering IGW Berlin 2016 - Zubereitung



Catering IGW Berlin 2016 – Speisen: klein & fein



Catering IGW Berlin 2016 – Speisenreste



