

**a'verdis**  
sustainable foodservice solutions

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



Rainer Roehl, a'verdis, Münster

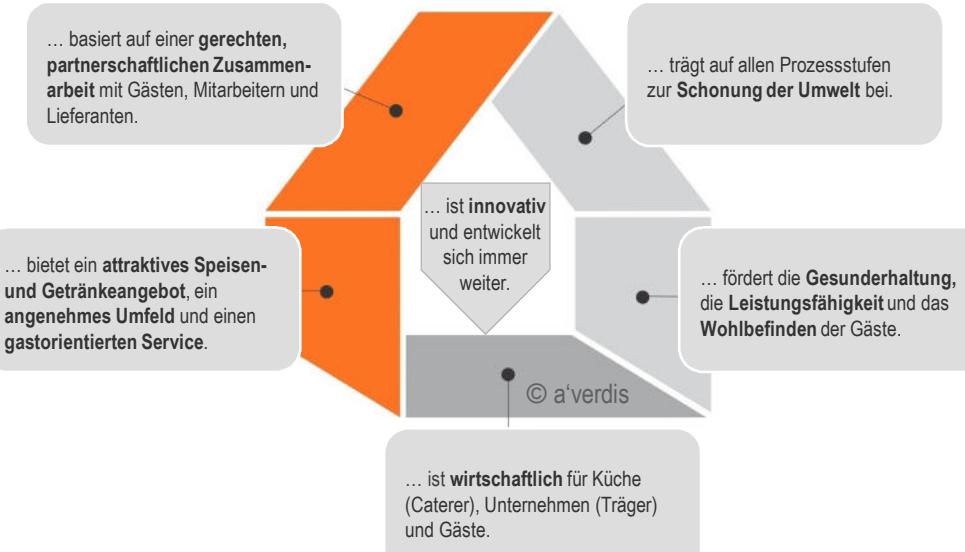
**a'verdis - Profil**

**a'verdis**  
sustainable foodservice solutions

*(...) 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**

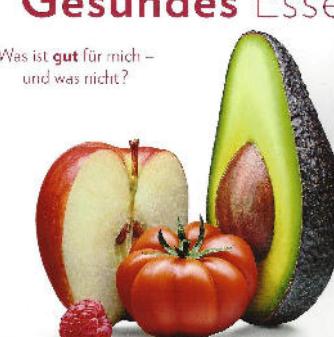
**o'verdis**  
sustainable foodservice solutions

**GEO WISSEN**  
ERNÄHRUNG

**NEU!**

## Gesundes Essen

Was ist **gut** für mich – und was nicht?



**Biopest**  
Wie gesund ist  
es wirklich?

**Essverhalten**  
Die Macht der  
Verführung

**Fleisch**  
Warum es besser  
ist als sein Ruf?

Mit  
**EXTRA-HEFT:**  
**DIE BESTEN  
DIÄTEN**

**Spektrum SPEZIAL**  
DER WISSENSCHAFT

**BIOLOGIE • MEDIZIN • HIRNFORSCHUNG**

**SPEZIAL BIOLOGIE • MEDIZIN • HIRNFORSCHUNG 1/16 Spektrum**

## Gesunde Ernährung



10.10.2016 • 16 Seiten  
Mit neuen Methoden zu  
beständiger Früchtet

10.10.2016 • 16 Seiten  
Mutagen mit Humpenheben

10.10.2016 • 16 Seiten  
Die allgemeine  
Rolle der Ernährung

so hängen  
**Fettsucht**  
und  
**Darmflora**  
zusammen

[www.spektrum.de](http://www.spektrum.de)

**Auch mit 50+ noch fit und leistungsfähig?**

**o'verdis**  
sustainable foodservice solutions



## Ökologische und ethische Verantwortung (1)

averdis  
sustainable foodservice solutions



## Ökologische und ethische Verantwortung (2)

averdis  
sustainable foodservice solutions





## 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?

**o'verdis**  
sustainable foodservice solutions



## 3. Wie effizient sind Ausstattung und Technik?

**o'verdis**  
sustainable foodservice solutions



#### 4. Fördern Strukturen und Prozesse den Ressourcenschutz?

**o'verdis**  
sustainable foodservice solutions



#### 5. Weiß das Team, was es wollen soll?

**o'verdis**  
sustainable foodservice solutions





## 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

 overdis  
sustainable foodservice solutions



17.11.2015, HCC Hannover

 overdis  
sustainable foodservice solutions



17.11.2015, HCC Hannover

 overdis  
sustainable foodservice solutions



17.11.2015, HCC Hannover

 overdis  
sustainable foodservice solutions



**Beispiel 2**



Kongress „Regional. Artgerecht.“

19.11.2015 in Düsseldorf

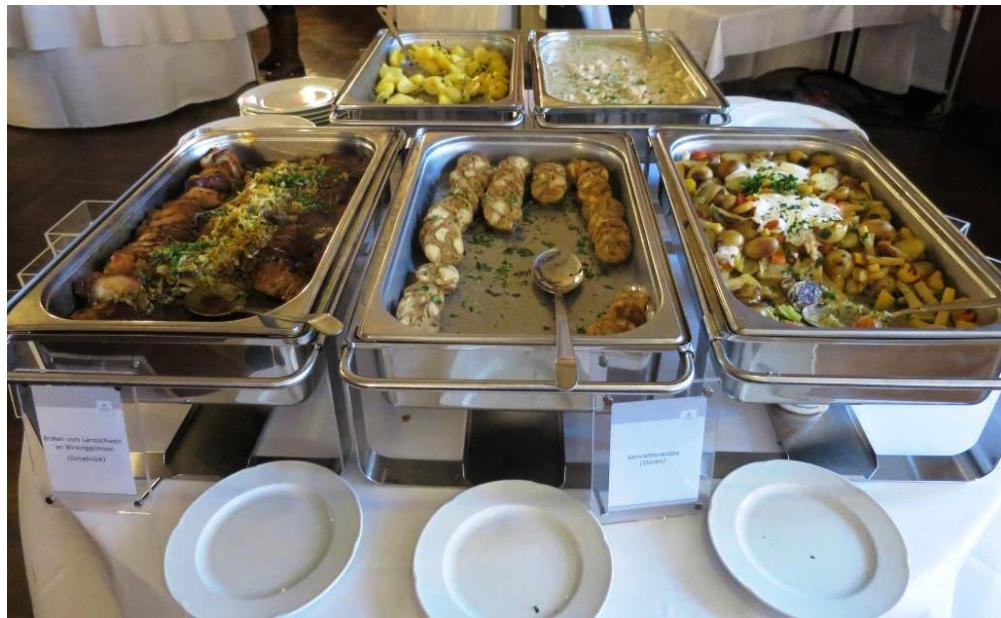
180 Teilnehmer/innen angemeldet

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

 overdis  
sustainable foodservice solutions



19.11.2015 Rheinallee, Düsseldorf

 overdis  
sustainable foodservice solutions



19.11.2015 Rheinallee, Düsseldorf

 **a'verdis**  
sustainable foodservice solutions



 **a'verdis**  
sustainable foodservice solutions

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

DEHOGA Umwelt Bundesamt

**Fact Sheet**  
Ideale Vor- und Zubereitung – für Caterer und Küchenpersonal

**Kurzfassung**  
Während der Vor- und Zubereitung von kalten und warmen Speisen ist das Risiko zur Entstehung von Lebensmittelabfällen relativ hoch. Verringert werden kann das Risiko beispielsweise durch strukturierte Arbeitsteilung, standardisierte Rezepte und geschulte Fachkräfte. In regelmäßigen Testabnahmeschichten kann das Personal einen Überblick über die Ergebnisse erhalten und anhand des Kriteriums „Sinnvolle Gewinnung“ die im Leitfaden angeführten Empfehlungen überprüfen.

**Praktische Vorgehensweise**

- Schälen, schneiden und Rezeptionszutaten durch Chören, um MitarbeiterInnen und Küchenleiter zu einem verein, sensibilisieren und aktivieren
- Zutaten wie: Venenverweichungen im Prozess der Vor- und Zubereitung
- Aufzeigen von Möglichkeiten zur weiteren Verwertung von Abfallresten oder Schalen (z.B. bei Gemüse, Fisch)
- Arbeit nach festgelegten Rezepten
- Speisekomponenten weit-spezifisch (durchzuhalten, Saucen und Gewürze getrennt)
- Gruppierte die Speisen auf die Ausgabeform (z.B. Buffet) abstimmen
- Verantwortliche Reinigung mit Lebensmittelabfällen pflegen
- Tägliche Handreichungen und auf Verwertungspotential überprüfen

**Umweltbelastung**  
Die Umweltbedeutung durch Lebensmittelabfälle ist insbesondere für den Bereich des Außen-Haus-Konsums erheblich. Laut den Erhebungen dieser UBA-Studie entsteht hier durch 100 Personen pro Tag eine Tonnenmenge an durch die entsprechenden Lebensmittelabfälle im Außen-Haus-Konsum.

**Umweltbelastung durch Lebensmittelreste**

|                                       |                        |   |                         |
|---------------------------------------|------------------------|---|-------------------------|
| Treibhausgasemissionen                | 13,2 t CO <sub>2</sub> | △ | 42.500 km PKW-Fahrt     |
| Flächenbeanspruchung (Landwirtschaft) | 24.900 m <sup>2</sup>  | △ | 3 Fußballfelder         |
| Wasserverbrauch (Landwirtschaft)      | 85.000 l               | △ | 85.000 l-Wasserflaschen |

Quelle: Umweltbundesamt

**Anwendungsorientierung im Vordergrund**

**Umweltbelastung durch Lebensmittelreste (pro 100 Gäste und Jahr)**

|                                       |                        |   |                         |
|---------------------------------------|------------------------|---|-------------------------|
| Treibhausgasemissionen                | 13,2 t CO <sub>2</sub> | △ | 42.500 km PKW-Fahrt     |
| Flächenbeanspruchung (Landwirtschaft) | 24.900 m <sup>2</sup>  | △ | 3 Fußballfelder         |
| Wasserverbrauch (Landwirtschaft)      | 85.000 l               | △ | 85.000 l-Wasserflaschen |

Quelle: Umweltbundesamt

**Wahl der richtigen Plattengröße**

Nach dem Catering:

Erhöhte Wahrscheinlichkeit für Lebensmittelreste

Eher weniger bis keine Lebensmittelreste

Quelle: Umweltbundesamt

**Veranstaltungs-Catering, Empfänge, Fachkonferenzen, Tagungen & Seminare**

**Gästekapazität: Etwa 100–500 Gäste**

Bei Veranstaltungen wie Kongressen und Seminaren sitzen die Gäste in der Regel länger Zeit. Zudem weilen sie sich in den Pausen oft unterhalten und bewegen. Dabei sind leichte, kleine Snacks und Stückchen zum Einnehmen der Speisen geeignet. Ansturm der großen Anzahl der Gäste kann der erste Hunger durch ein Foyerbuffet beseitigt werden. Für die Hauptmahlzeit eignen sich dann automatisch geringere Speisenmengen.

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

1. Befreundet Sie in Ihrer Abteilung das Thema „Vermeidung von Lebensmittelabfällen“?
2. Stimmen Sie mit Ihren Kunden / Ihren Kunden vor Angabe bezüglich der Anzahl der Gäste an?
3. Berechnet Ihnen Ihre Cateringabteilung (z.B. Anzahl, Art und weiblich/erstrecklich, Anzahl vegetarische Abend und Tag) die Erde des Essens in Rahmen der Veranstaltung zuverlässig? Zeigt Ihnen die Pausen im Foyerbuffet Abweichungen?
4. Rechnen Sie den üblichen Schneeballschlag mit Abstimmung mit Ihren Kunden / Ihren Kunden ab?
5. Organisieren Sie in welche Zeitgruppe welche Speisen nach Ende des Caterings verzerrt wieder absetzen (z. B. an die Ende einer Sitzung)?
6. Einholen Sie Ihre Cateringabteilung auf Grundlage von standardeigenen Rezepten.
7. Beachten Sie das Prinzip „First in – First out“ zur Extraktion von Lebensmittelresten aus den Lagern.

**Veranstaltungs-Catering im Überblick**

Veranstaltungs-Catering

Privateveranstaltungen: Geburtstage, Jubiläen, Hochzeiter...

Veranstaltungs-Catering

Veranstaltungs-Catering

Businessveranstaltungen: Firmenevents, Firmenfeier, Hochzeit, Tagungen...

Öffentlichkeitsveranstaltungen: Tag der offenen Tür, Messen, Ausstellungservents, Deinfeste...

Quelle: Umweltbundesamt



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

### Catering IGW Berlin 2016 - Zubereitung



Catering IGW Berlin 2016 – Speisen: klein & fein

**o'verdis**  
sustainable foodservice solutions



Catering IGW Berlin 2016 – Speisenreste

**o'verdis**  
sustainable foodservice solutions



