

Fact Sheet

Planung des Caterings – für Caterer

Kurzfassung

Die Planung eines Caterings betrifft nicht nur die Zusammenstellung der Speisen inkl. Mengen- und Kostenkalkulation sondern auch alle anderen nachfolgenden Prozessschritte. Wichtig ist dabei die klar und offen geführte Kommunikation mit der Kundin / dem Kunden bezüglich der Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.



Praktische Vorgehensweise

- Internes Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen erstellen
- Personal schulen, sensibilisieren und aktivieren
- Attraktives Angebot für die Kundin / den Kunden erstellen
- Kundin / Kunden auf Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen hinweisen
- Zusammenstellung und Mengen für das Catering mehrmals mit der Kundin / dem Kunden abstimmen und bei verändertem Bedarf anpassen
- Mengen anhand standardisierter Rezepturen und entsprechend der eigenen Erfahrungswerte planen
- Einzelmaßnahmen für alle Prozessschritte festlegen

Umweltrelevanz

Lebensmittel tierischer Herkunft verursachen deutlich höhere Treibhausgasemissionen als pflanzliche Lebensmittel. Dies gilt es bei der Planung und dem Angebot eines Catering verstärkt zu berücksichtigen.

Vom Acker auf den Teller: der Klimafußabdruck unserer Lebensmittel

