

## EXPERTENFORUM

### Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering

**23. November 2015 • 10:00 - 16:00 Uhr**

Verbändehaus Handel – Dienstleistung – Tourismus

Konferenzbereich Saal 1+2 • Am Weidendamm 1A • 10117 Berlin

#### Herausforderung Lebensmittelabfälle

Lebensmittelabfälle gehören zu einer der wichtigen Herausforderung im Konsumfeld Ernährung. Ein großes Potential zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen besteht auch im Außer-Haus-Markt, also in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Gut 1,9 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in diesem Segment der Nahrungsmittelwirtschaft jährlich im Abfall. Das sind etwa 17% der gesamten Lebensmittelabfallmengen in Deutschland. Nicht unerheblich dabei ist das Catering von kleinen und großen Veranstaltungen. Dabei sollte es aus betriebswirtschaftlichen, ethischen und sozial verantwortlichen Gründen selbstverständlich sein, keine bzw. so wenig Lebensmittel wie möglich in den Abfall zu werfen. Genauso wichtig ist allerdings der Blick auf den Ressourcenverbrauch, der mit unnötigen Lebensmittelabfällen einhergeht.

#### Inhalt und Nutzen des Expertenforums

Schwerpunkt des Expertenforums ist die Vorstellung und gemeinsame Diskussion eines Leitfadenskonzeptes zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering von Veranstaltungen aller Art. Auch werden wir anhand von Beispielen aufzeigen, welche Umwelt- und Klimaauswirkungen Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung im Catering haben. Von Ihnen als Experten erhoffen wir uns, dass Sie Ihr Wissen und Ihre Erfahrungen mit der Vermeidung von Lebensmittelabfällen einbringen. Die Ergebnisse unserer gemeinsamen Diskussion werden in den Leitfaden integriert, wodurch er sicher an Praxisnähe gewinnt. In den geplanten Pausen während der Veranstaltung werden Sie mit Speisen und Getränken versorgt. Selbstverständlich wollen wir mit gutem Beispiel vorangehen und möglichst wenige Lebensmittelabfälle mit dem Catering verursachen.

#### Teilnehmerkreis

Entscheider aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung, deren Lieferpartner und weitere Akteure, die Catering-Dienstleistungen organisieren und umsetzen.

## Programm

10:00 – 10:10 Uhr	Begrüßung Ingrid Hartges, DEHOGA Bundesverband Dr. Bettina Rechenberg, Umweltbundesamt
10:10 – 10:30 Uhr	Einführung Dr. Joachim Wuttke, Umweltbundesamt Barbara Friedrich, Umweltbundesamt
10:30 – 11:00 Uhr	Vorstellung des Leitfadens Prof. Dr. Carola Strassner, a'verdis
11:00 – 11:30 Uhr	Umwelt- und Klimaauswirkungen ausgewählter Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung im Catering Florian Antony, Öko-Institut
11:30 – 12:00 Uhr	Fragen & Diskussion Rainer Roehl, a'verdis
12:00 – 12.45 Uhr	Mittagspause
12:45 – 14:00 Uhr	Parallel-Workshops  <b>W1</b> Identifikation bestehender Vermeidungspotentiale in der Planungsphase eines Caterings (Planung/ Einkauf/ Lagerung)  Moderation: Rainer Roehl, a'verdis

**W2** Praktische Ansätze zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei der Vor- und Zubereitung der Speisen sowie ihrer Darbietung und Ausgabe während eines Caterings

Moderation: Florian Antony, Öko-Institut

**W3** Vermeidung von Lebensmittelabfällen nach einem Catering – Weitergabe und Verwertung von Essensresten

Moderation: Leonie Fink, a'verdis

14:00 – 14:30 Uhr

Info-Café zum Erfahrungsaustausch

14:30 – 15:45 Uhr

Vorstellung und Diskussion der Arbeitsergebnisse aus den Workshops. Nutzen der Ergebnisse für den Leitfaden.

Rainer Roehl, a'verdis

15:45 – 16:00 Uhr

Schlusswort und Verabschiedung

Dr. Joachim Wuttke, Umweltbundesamt

16:00 Uhr

Ende der Veranstaltung



## Allgemeine Informationen

### Anmeldung/ Abmeldung

Bitte melden Sie sich mit dem beiliegenden Anmeldeformular **bis zum 16. November 2015** an. Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung. Sollten Sie verhindert sein, melden Sie sich bitte bis zum 18. November 2015 ab. Ein/e Ersatzteilnehmer/in ist uns willkommen.

### Veranstaltungsort

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)  
Verbändehaus Handel – Dienstleistung – Tourismus  
Konferenzbereich Saal 1+2 • Am Weidendamm 1A • 10117 Berlin  
Telefon (030) 72 62 52-0 • Telefax (030) 72 62 52-42

### Anfahrt

Die Haltestelle Berlin Friedrichstraße liegt zentral und ist mit Bus, U-Bahn, S-Bahn, Zug und Straßenbahn zu erreichen. Von hier aus läuft man zu Fuß die Friedrichstraße hoch Richtung Weidendammer Brücke und geht rechts in die Straße Am Weidendamm, welche parallel zur Spree verläuft. Hier befindet sich auf der rechten Seite der Eingang in das Verbändehaus.

### Veranstalter

a'verdis Roehl & Dr. Strassner GbR  
Mendelstraße 11 • 48149 Münster  
Telefon (0251) 980-1220 • Telefax (0251) 980-1229  
info@a-verdis.com • www.a-verdis.com

### Kontakt für Rückfragen

Rainer Roehl, Telefon (0251) 980-1221, E-Mail: rainer.roehl@a-verdis.com



## Anmeldung

Bitte melden Sie sich per Fax oder E-Mail bei der unten genannten Adresse an.

a'verdis Roehl & Dr. Strassner GbR  
Mendelstraße 11  
48149 Münster  
Tel.: 0251 / 980 1220

**Fax: 0251 / 980 1229**

**E-Mail: [info@a-verdis.com](mailto:info@a-verdis.com)**

- ☐ Ich melde mich für die Veranstaltung am **23. November in Berlin** verbindlich an.
- ☐ Leider kann ich an der Veranstaltung nicht teilnehmen, bin aber an der Entwicklung des Leitfadens und weiteren Informationen interessiert.

**Bitte führen Sie mich wie folgt im Teilnehmerverzeichnis auf:**

Name: \_\_\_\_\_

Funktion: \_\_\_\_\_

Betrieb: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort: \_\_\_\_\_

**Für unsere Kartei:**

Straße: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Telefax: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_