

Projektinfo

Erarbeitung eines Leitfadens zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Catering-Bereich

Auftraggeber

Umweltbundesamt UBA
Wörlitzer Platz 1, 06844 Dessau-Roßlau
Ansprechpartnerin: Barbara Friedrich, FG III 1.5
E-Mail: barbara.friedrich@uba.de

Projektbearbeitung

a'verdis - Roehl & Dr. Strassner GbR und Öko-Institut e.V.
Mendelstraße 11, 48149 Münster Merzhauser Straße 173, 79100 Freiburg
Ansprechpartner: Rainer Roehl Ansprechpartner: Carl-Otto Gensch
E-Mail: rainer.roehl@a-verdis.com E-Mail: c.gensch@oeko.de

Laufzeit

Oktober 2015 bis März 2016

Projektziel

Das Projekt zielt darauf ab, bestehende Potentiale zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen aufzuzeigen, die im Rahmen von Catering-Dienstleistungen anfallen. Es wird ein praxisorientierter Leitfaden entwickelt, der für verschiedene Veranstaltungstypen im Catering-Bereich, wie z.B. Konferenzen, Festivals oder Empfänge, Handlungspotentiale zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen aufzeigt und anschaulich darstellt. Die im Einzelnen ausgearbeiteten Handlungsmöglichkeiten zeigen konkrete Ansatzpunkte zur effektiven Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf und werden durch Tipps und Best Practice Beispiele ergänzt.

Hintergrund

Nach Angaben der Welternährungsorganisation (FAO) werden weltweit ein Drittel aller produzierten Lebensmittel weggeworfen¹. Auch in Deutschland zeigt sich diese Wegwerf-Mentalität. Pro Jahr werden hier ca. 11 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen². Die Verschwendug von Lebensmitteln hat auch aus ökologischer Sicht erhebliche Folgen, nicht zuletzt da die Produktion von Nahrungsmitteln mit erheblichen Umweltbelastungen verbunden ist. Ein sehr erfolgversprechender Bereich für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen liegt nach aktuellen Erkenntnissen im Außer-Haus-Konsum, also der Vermeidung von Lebensmittelabfällen z.B. in Restaurants, Kantinen und beim Event-Catering. Hier setzt der zu entwickelnde Leitfaden an.

¹ FAO, 2011. Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention. <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e.pdf> [aufgerufen am 19.10.2015].

² BMEL, 2012. Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland. http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/WvL/Studie_Lebensmittelabfaelle_Langfassung.pdf?blob=publicationFile [aufgerufen am 19.10.2015].