

Presseinformation

Leitfaden zur Abfallvermeidung im Catering veröffentlicht

Münster, 15.12.2016. Anlässlich der Europäischen Woche der Abfallvermeidung Ende November veröffentlichte das Umweltbundesamt einen Leitfaden zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Catering. Mitautor Rainer Roehl vom Beratungsunternehmen a'verdis stellte den Leitfaden und die 10 ergänzenden Fact Sheets im Rahmen einer Fachtagung im Bundesministerium für Wirtschaftliche Zusammenarbeit vor.

Die wachsenden Mengen an Lebensmittelabfällen, die von der Erzeugung bis zum Verzehr und der Entsorgung von Lebensmitteln entstehen, gehören zu einer der großen ökologischen und ethischen Herausforderungen im Feld der Ernährung und Verpflegung, und zwar weltweit. Allein in Deutschland entstehen jährlich etwa elf Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle. Weltweit etwa 1,3 Milliarden Tonnen. Das entspricht etwa einem Drittel aller für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel. Eine erschreckende Entwicklung, wenn man bedenkt, wie ungerecht Nahrung auf der Erde verteilt ist. „Das Vermeidungspotenzial in der Außer-Haus-Branche und insbesondere beim Veranstaltungscatering, ist enorm groß. Und einer der „Big Points“ für eine nachhaltige Entwicklung, denn weniger Lebensmittelabfälle bedeuten nicht nur weniger Ressourcenverbrauch, sondern sparen auch Geld“, meint Rainer Roehl.

Wie sich Lebensmittelabfälle beim Veranstaltungscatering gezielt vermeiden lassen und welche ökologischen Vorteile damit verbunden sind, wird in dem Leitfaden und den Fact Sheets systematisch aufgezeigt. Mitarbeitersensibilisierung, eine gezielte Kommunikation im Vorfeld von Veranstaltungen, die Optimierung von Rezepturen und sinnvolle Abfalltrennung sind dabei zentrale Themen. Dabei werden auch die Besonderheiten unterschiedlicher Veranstaltungsarten von kleinen Familienfeiern für 50 Personen bis zu großen Events mit einigen tausend Teilnehmern beleuchtet.

Leitfaden und Fact Sheets wurden mit Unterstützung durch das Öko-Institut, dem DEHOGA Bundesverband und verschiedenen Praxispartnern erstellt und sind auf der Homepage des Umweltbundesamtes kostenfrei herunterzuladen:

<https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/leitfaden-zur-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen>.

Weitere Informationen:

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

Fotos:



Foto 1: Praktiker Ullrich Langhoff und Christoph Reingen im Gespräch mit der Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes Ingrid Hartges und Maria Krautzberger, Präsidentin des Umweltbundesamtes, moderiert von Rainer Roehl (von links nach rechts, Foto: a'verdis)



Foto 2: Titelseite des Leitfadens zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering

Veranstaltungs-Catering im Überblick

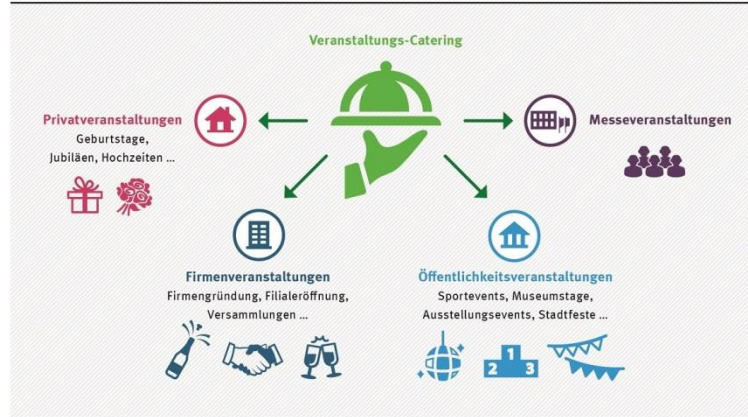


Foto 3: Veranstaltungscatering im Überblick
(Auszug Leitfaden)

Quelle: Umweltbundesamt

Catering Prozessschritte

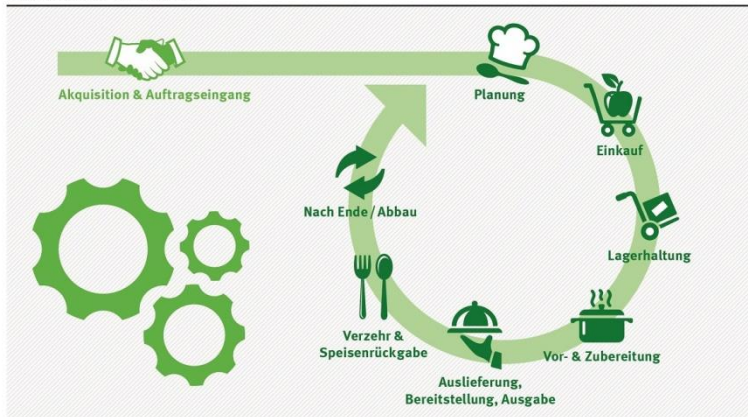


Foto 4: Catering Prozessschritte
(Auszug Leitfaden)

Quelle: Umweltbundesamt