

Fact Sheet

Catering beenden und abschließende Handlungen – für Caterer und Kundinnen und Kunden

Kurzfassung

Nach Beendigung der Speisenausgabe und des Caterings geht es darum, sich um die Weitergabe der übrig gebliebenen Lebensmittel und Speisen zu kümmern. Ein wichtiger Faktor zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist die Klärung und Organisation im Vorfeld des Caterings, was mit den übrig gebliebenen Lebensmitteln und Speisen gemacht werden soll. Zudem ist die Reflexion des Caterings von zentraler Bedeutung und wird idealerweise mit dem gesamten Team durchgeführt. Durch den Abgleich der erfassten Lebensmittelabfälle mit den kalkulierten Mengen kann bei Bedarf ein kontinuierlicher Verbesserungsprozess eingeleitet werden. Ein Abschlussgespräch mit der Kundin / dem Kunden bietet die Möglichkeit für Feedback und die Sicherung der Kundenzufriedenheit, was für Folgeaufträge sehr wichtig ist. Besonders hinsichtlich der Menge und Qualität des Caterings ist das Kundenfeedback sehr wertvoll zur Bildung von Erfahrungswerten.



Praktische Vorgehensweise

- ▶ Beendigung des Caterings und der Speisenausgabe
- ▶ Weitergabe übriggebliebener Speisen an Kundin / Kunde, Gäste, Caterer, Küchen- und Servicepersonal oder Dritte
- ▶ Rechtliche Absicherung durch Unterschreiben des Haftungsausschlusses
- ▶ Abfallentsorgung organisieren
- ▶ Reflexion des Caterings mit Küchen- und Serviceteam
- ▶ Abschlussgespräch zwischen Caterer und Kundin / Kunde
- ▶ Festhalten von positiven Merkmalen eines Caterings mit integrierten Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Umweltrelevanz

Optimal ist es, am Ende eines Caterings keine übrig gebliebenen Speisen zu haben. Deshalb gilt es, alle Möglichkeiten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen entlang der gesamten Prozesskette auszuschöpfen und einen mit der Kundin / dem Kunden abgestimmten Weg zur sinnvollen Weitergabe übrig gebliebener Speisen festzulegen.

