

Fact Sheet

Weitergabe von übrigen Speisen nach dem Catering – für Caterer

Kurzfassung

Für den Umgang mit übrig gebliebenen Speisen nach dem Catering gibt es verschiedene Möglichkeiten: Weitergabe an Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter, an die Gäste oder an Dritte, wie beispielsweise die Tafeln. Bereits während der Planung ist es sinnvoll mit der Kundin/dem Kunden abzusprechen, welche dieser Möglichkeiten für das Catering organisiert werden soll. Durch die Weitergabe von Lebensmittelresten kann die Menge andernfalls nach dem Catering entstehender Lebensmittelabfälle deutlich reduziert werden.



Praktische Vorgehensweise

- ▶ Kundin/Kunde die Möglichkeiten und jeweiligen Bedingungen zur Weitergabe von übrigen Speisen im Vorfeld des Caterings aufzeigen
- ▶ Feste Absprache mit der Kundin/dem Kunden treffen
- ▶ Weitergabe der Speisen organisieren und durchführen
- ▶ Rechtliche Absicherung durch Haftungsausschluss

Expertentipp von Timo Schmitt von der Berliner Tafel e.V.

Grundlegende Bedingungen zur Weitergabe von Cateringresten

- ▶ Verwendung von lebensmittelechten Verpackungsmaterialien und Transportbehältern
- ▶ Unmittelbare und hygienisch einwandfreie Weitergabe (z.B. Verwendung von Einweghandschuhen)
- ▶ Eindeutige Beschriftung der Transportbehältnisse (Inhalt, Haltbarkeit, Lagerbedingungen, Kühltemperaturen, Allergene)
- ▶ Abgabe gegen Unterschrift auf entsprechendem Formular zum Haftungsausschluss

Was in der Regel weitergegeben werden kann

- ▶ Unverarbeitete Lebensmittel und Rohwaren (MHD)
- ▶ Tiefkühl- und kühlpflichtige Produkte bei Einhaltung der Kühlkette
- ▶ Lebensmittel wie Backwaren, Kaffeepulver, Tee, Öle, Gewürze nur originalverpackt bzw. mit gültigem MHD
- ▶ Zubereitete Speisen, die von Fachpersonal ausgegeben wurden (kein direkter Kunden-/Gästekontakt)

Was in der Regel nicht angenommen wird

- ▶ Geöffnete verpackte Lebensmittel, die ein Verbrauchsdatum haben
- ▶ Ungekühlte Waren, deren Haltbarkeit dadurch beeinträchtigt wurde
- ▶ Tierische Rohprodukte (Hackfleisch, Fisch, etc.)
- ▶ Lebensmittelabfälle, die bei der Vor- und Zubereitung anfielen (Verschnitt)
- ▶ Lebensmittel, die zur Dekoration verwendet wurden
- ▶ Speisen, die bereits ausgegeben wurden bzw. mit Gästen in Kontakt kamen