

Fact Sheet

Planung des Caterings – für Caterer

Kurzfassung

Die Planung eines Caterings betrifft nicht nur die Zusammenstellung der Speisen inkl. Mengen- und Kostenkalkulation sondern auch alle anderen nachfolgenden Prozessschritte. Wichtig ist dabei die klar und offen geführte Kommunikation mit der Kundin / dem Kunden bezüglich der Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen.



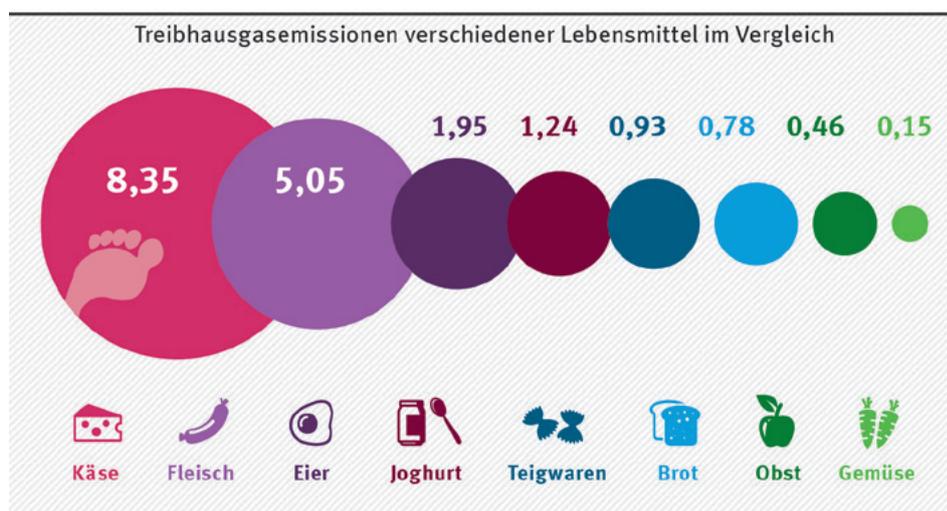
Praktische Vorgehensweise

- ▶ Internes Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen erstellen
- ▶ Personal schulen, sensibilisieren und aktivieren
- ▶ Attraktives Angebot für die Kundin / den Kunden erstellen
- ▶ Kundin / Kunden auf Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen hinweisen
- ▶ Zusammenstellung und Mengen für das Catering mehrmals mit der Kundin / dem Kunden abstimmen und bei verändertem Bedarf anpassen
- ▶ Mengen anhand standardisierter Rezepturen und entsprechend der eigenen Erfahrungswerte planen
- ▶ Einzelmaßnahmen für alle Prozessschritte festlegen

Umweltrelevanz

Lebensmittel tierischer Herkunft verursachen deutlich höhere Treibhausgasemissionen als pflanzliche Lebensmittel. Dies gilt es bei der Planung und dem Angebot eines Catering verstärkt zu berücksichtigen.

Vom Acker auf den Teller: der Klimafußabdruck unserer Lebensmittel



Treibhausgasemissionen in Kilogramm CO₂-Äquivalente pro 1 Kilogramm Produkt

Quelle: Öko-Institut 2016

Fact Sheet

Unterstützung der Cateringplanung – für Kundinnen und Kunden

Kurzfassung

Als Kundin/Kunde eines Caterings kann ich im Rahmen der Vergabe eines Caterings das Engagement seitens der Caterer zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen aktiv unterstützen, indem ich die Bedeutung dieses Themas in der Ausschreibung klar kommuniziere. Nach der Auftragsvergabe hat dann die offene und regelmäßige Kommunikation mit dem Caterer während der Planungsphase des Caterings einen hohen Stellenwert.



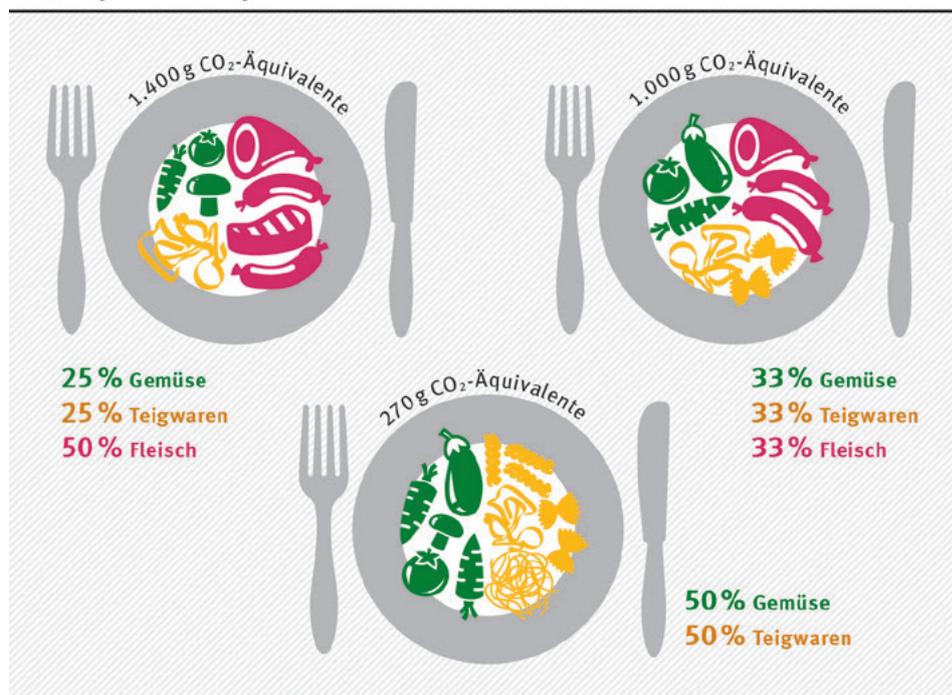
Praktische Vorgehensweise

- ▶ Bei der Ausschreibung auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen hinweisen
- ▶ Anspruch an das Catering dem tatsächlichen Bedarf anpassen
- ▶ Kommunikation mit dem Caterer pflegen
- ▶ Gästestruktur kennen und den Caterer darüber informieren

Umweltrelevanz

Wussten Sie schon? Mit der Auswahl der Produkte für Ihren Warenkorb entscheiden Sie direkt über den Umweltfußabdruck Ihres Caterings mit.

CO₂-Äquivalente pro 500 Gramm Portion*



* übliche Kalkulationsmenge für eine Hauptmahlzeit im Rahmen eines Caterings

Quelle: Umweltbundesamt

Fact Sheet

Der optimale Einkauf – für Caterer

Kurzfassung

Grundlegend für den optimalen Einkauf ist die Erstellung einer an den tatsächlichen Bedarf angepassten Einkaufsliste, die dann auch genauso umgesetzt wird. Die kalkulierten Mengenangaben werden mit den Lagerbeständen abgeglichen. Zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen erfolgt der Einkauf möglichst just-in-time, unter Berücksichtigung der maximalen Lagerungsdauer der benötigten Lebensmittel und der Kapazität der Lagerräume. Bezüglich der Lebensmittelauswahl empfiehlt sich die bevorzugte Berücksichtigung von ökologisch erzeugter Frischware aus der Region und entsprechend der Saison.



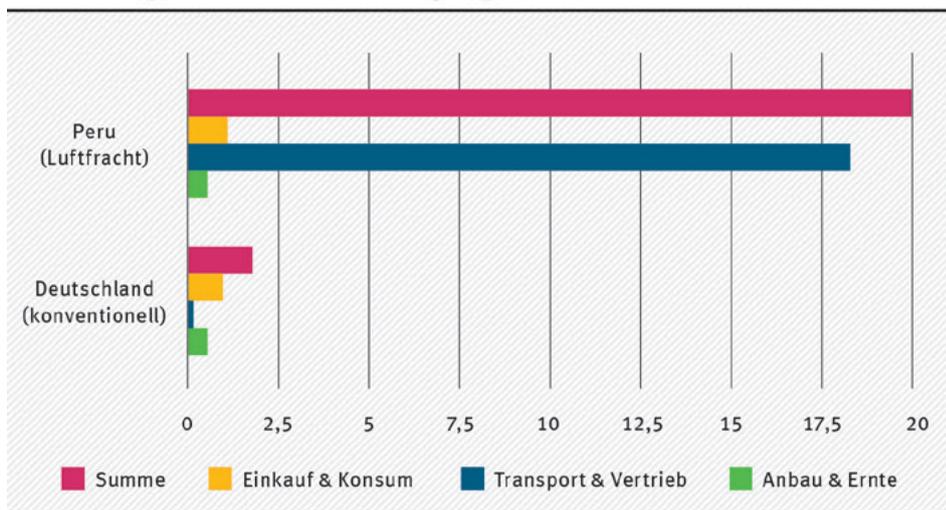
Praktische Vorgehensweise

- ▶ Einkaufsliste durch Abgleich von Bestand und Bedarf erstellen
- ▶ Bedarfsgerecht einkaufen
- ▶ Just-in-time unmittelbar vor der Vor- und Zubereitung einkaufen
- ▶ Qualitätscheck der Lebensmittel bei Lieferung durchführen
- ▶ Beim Erzeugerbetrieb Rohwaren mit weniger Verpackungen einkaufen
- ▶ Regionale und saisonale Lebensmittel bevorzugen

Umweltrelevanz

Wussten Sie schon, dass ein saisonaler und regionaler Warenkorb einen erheblichen Einfluss auf die Vermeidung von Umweltbelastungen durch Ihr Catering hat? Das wird zum Beispiel beim Spargel deutlich. Der verursacht etwa zehn Mal mehr Treibhausgasemissionen, wenn er außerhalb der Saison zum Beispiel aus Peru eingeflogen wird.

Treibhausgasemissionen von Spargel unterschiedlicher Herkunft



Kilogramm CO₂-Äquivalente pro 1 Kilogramm Spargel

Quelle: Umweltbundesamt

Fact Sheet

Zeitgemäße Lagerhaltung – für Caterer und Küchenpersonal

Kurzfassung

Eine gute Lagerhaltung bewirkt eine hohe Lebensmittelverarbeitungsquote und damit eine volle Warenausschöpfung mit wenigen Lebensmittelabfällen. Idealerweise werden alle eingekauften und eingelagerten Lebensmittel verarbeitet, ohne dass Verluste durch Verderb entstehen. Zur optimalen Lagerung von Lebensmitteln empfiehlt es sich regelmäßige verpflichtende Mitarbeiterschulungen durchzuführen und die Lagerprinzipien „just in time“ und „First in – First out“ in der Praxis anzuwenden.

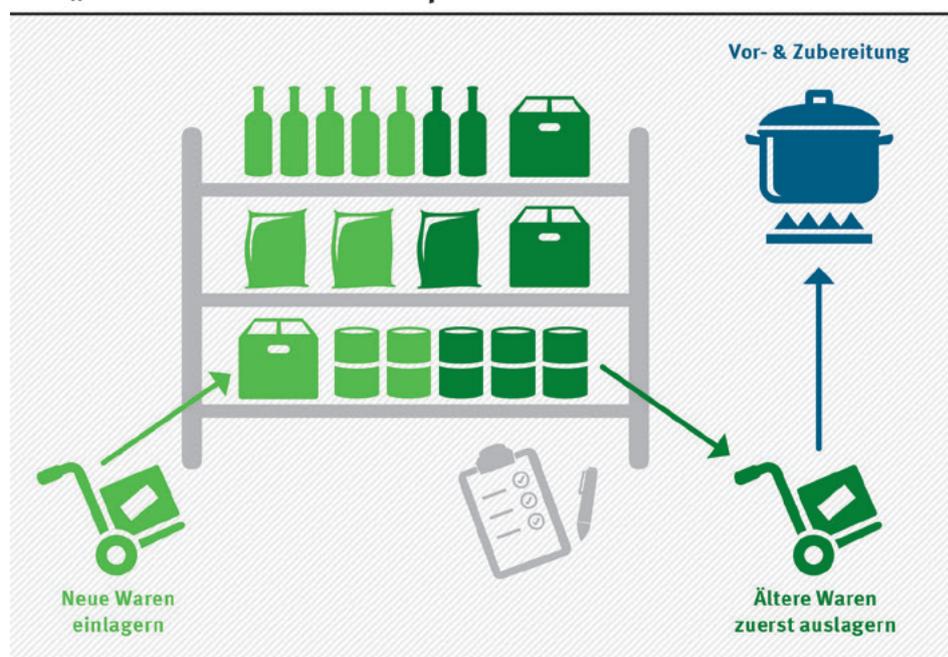
Praktische Vorgehensweise

- ▶ Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hinsichtlich einer optimalen Lagerung von Lebensmitteln schulen
- ▶ Einlagerung „just in time“
- ▶ Lagerüberwachung und -reinigung zur Einhaltung der Lagerhygiene
- ▶ Systematische Auslagerung nach dem Prinzip „First in – First out“

Umweltrelevanz

Die entscheidende Stellschraube zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten während der Lagerung ist die konsequente Anwendung des „First in – First out“ Prinzips.

Das „First in – First out“ Prinzip



Quelle: Umweltbundesamt

Fact Sheet

Ideale Vor- und Zubereitung – für Caterer und Küchenpersonal

Kurzfassung

Während der Vor- und Zubereitung zu kalten und warmen Speisen ist das Risiko zur Entstehung von Lebensmittelabfällen relativ hoch. Verringert werden kann das Risiko beispielsweise durch strukturierte Arbeitsabläufe, standardisierte Rezepturen und geschulte Fachkräfte. In regelmäßigen Teambesprechungen kann das Personal einen Überblick über die gesamten Abläufe bekommen und andererseits können einzelne Verantwortlichkeiten innerhalb des Prozessschrittes zugeteilt werden.



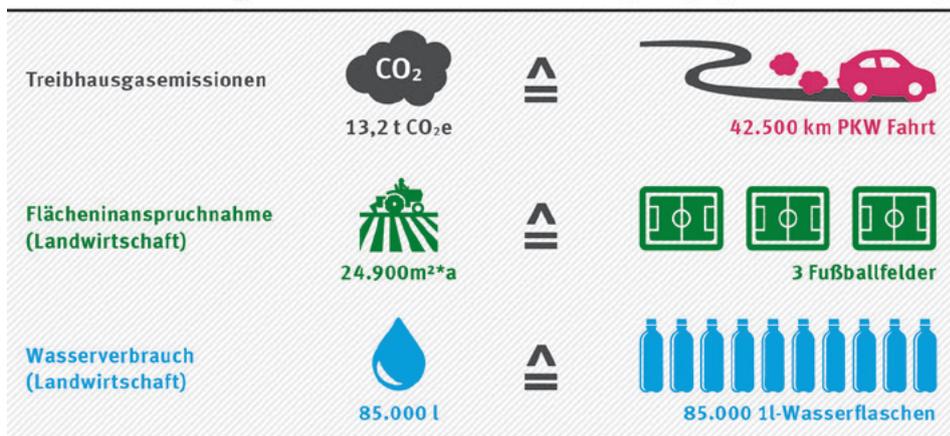
Praktische Vorgehensweise

- ▶ Schulungen und Besprechungen durchführen, um Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu motivieren, sensibilisieren und aktivieren
- ▶ Zuteilen von Verantwortlichkeiten im Prozess der Vor- und Zubereitung
- ▶ Aufzeigen von Möglichkeiten zur weiteren Verwertung von Abschnitten oder Schalen (z.B. bei Gemüse, Fleisch)
- ▶ Arbeiten nach festgelegten Rezepturen
- ▶ Speisekomponenten weitestgehend einzeln zubereiten (Sauce und Gemüse getrennt)
- ▶ Garpunkte der Speisen auf die Ausgabeform (z.B. Buffet) abstimmen
- ▶ Verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln pflegen
- ▶ Tägliches Handeln reflektieren und auf Verbesserungspotential überprüfen

Umweltrelevanz

Die Umweltbelastungen durch Lebensmittelabfälle sind insbesondere für den Bereich des Außer-Haus-Konsums erheblich. Laut den Ergebnissen einer UBA-Studie entstehen durch 100 Personen die folgenden Umweltbelastungen durch die entsprechenden Lebensmittelabfälle im Außer-Haus-Verzehr.

Umweltbelastung durch Lebensmittelabfälle (Bezugsgröße 100 Personen)



Quelle: Umweltbundesamt

Fact Sheet

Klar organisierte Ausgabe – für Caterer, Küchenpersonal und Servicepersonal

Kurzfassung

Die Wahl der Bereitstellung und Ausgabe der Speisen hängt nicht zuletzt vom Kundenwunsch und der Veranstaltungsart (z.B. kurze Mittagspause während eines Seminars oder Dinner am Abend) ab. Je nach Ausgabesystem (Tisch- bzw. Menüservice, Klassisches Buffet, Flying Buffet oder Front Cooking) bestehen unterschiedliche Möglichkeiten zu Abfallvermeidung und zur diesbezüglichen Kommunikation gegenüber den Gästen. Jedes Ausgabesystem erfordert ein inhaltlich etwas anderes Briefing des Küchen- und Servicepersonals hinsichtlich der Essensausgabe und der Kommunikation gegenüber den Gästen.



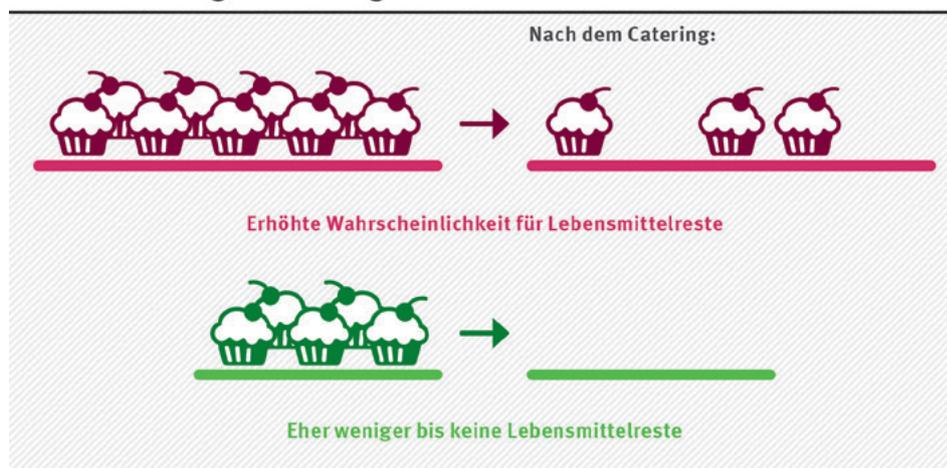
Praktische Vorgehensweise

- ▶ Wahl des Ausgabesystems nach Abstimmung mit der Kundin / dem Kunden
- ▶ Personal in Anlehnung an das Ausgabesystem einplanen
- ▶ Briefing des Personals gezielt auf das Ausgabesystem ausrichten
- ▶ Die angebotenen Speisen vor der Ausgabe immer probieren
- ▶ Speisen und Getränke (Karaffen mit Leitungswasser anbieten!) gut beschildern und rechtlich einwandfrei kennzeichnen
- ▶ Ausgabe-Equipment und Portionsgrößen dem Bedarf individuell anpassen
- ▶ Gäste hinsichtlich der Speisenwahl und Portionsgröße beraten
- ▶ Gäste über das Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen informieren

Umweltrelevanz

Um die Vermeidung von potentiellen Lebensmittelabfällen zu unterstützen, ist die Wahl angemessener Plattengrößen (insbesondere auf Buffets) von entscheidender Bedeutung.

Wahl der richtigen Plattengröße



Quelle: Umweltbundesamt

Fact Sheet

Verzehr – für Caterer, Küchenpersonal und Servicepersonal

Kurzfassung

Der gute Geschmack der Speisen bildet die Grundlage zur Vermeidung von Lebensmittelresten auf den Tellern. Durch die zielgerichtete Information der Gäste über die Zusammenstellung der Speisen und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen wird die Wahrscheinlichkeit für einen wertschätzenden Umgang mit den Speisen erhöht. Während der Speisenausgabe sollte fortlaufend beobachtet werden, was bevorzugt gegessen wird und was eher liegen bleibt. Dies unterstützt einerseits die Einschätzung des fortlaufenden Bedarfs und ist andererseits wichtig für den späteren Abgleich mit der kalkulierten Menge zur Auswertung des Caterings und der Bildung von Erfahrungswerten.



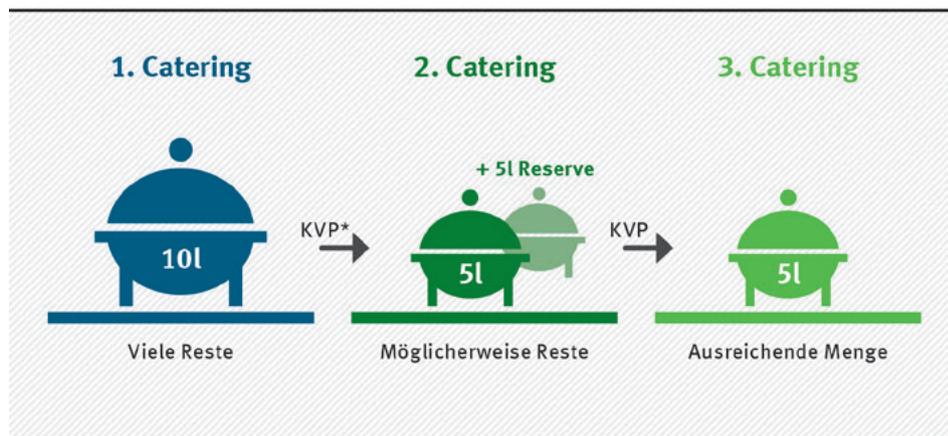
Praktische Vorgehensweise

- ▶ Geschmack der Speisen überprüfen
- ▶ Gäste über das Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen informieren
- ▶ Verzehr der Gäste stichprobenartig erfassen
- ▶ Einschätzen des fortlaufenden Bedarfs an Speisen
- ▶ Bedarfsorientiertes Nachbestücken der Speisenausgabe
- ▶ Festhalten der ungefähren Verzehrsmengen und später Abgleich mit der kalkulierten Menge

Umweltrelevanz

Anhand der Erfassung der ungefähren Verzehrsmengen der Gäste und der übrig gebliebenen Lebensmittelabfälle können Informationen über angemessene Speisemengen gewonnen und über einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess für zukünftige Caterings angepasst werden (Reduktion von Lebensmittelabfällen).

Reduktion von Lebensmittelabfällen



*KVP (Kalkulierte Verzehrportion)

Quelle: Umweltbundesamt

Fact Sheet

Speisenrückgabe zur Informationsgewinnung nutzen – für Caterer, Küchenpersonal und Servicepersonal

Kurzfassung

Die Speisenrückgabe eignet sich gut für das Einholen von Feedback. Entweder die Gäste werden direkt gefragt, ob das Essen geschmeckt hat bzw. warum nicht aufgegessen wurde oder es wird eine Feedbackstation eingerichtet, die die Gäste anonym nutzen. Sinnvoll kann es auch sein, das Feedback der Gäste über die Kundin / den Kunden einzuholen. Das Servicepersonal sollte gebeten werden, nicht nur zu fragen, ob das Essen geschmeckt hat, sondern im Einzelfall auch genauer nachfassen, warum viel auf dem Teller liegen geblieben ist. Zudem kann die Speisenrückgabe zur ungefähren Erfassung der Speiseabfälle auf den Tellern der Gäste genutzt werden. Diese Daten können später bei der Reflexion des Caterings analysiert werden.



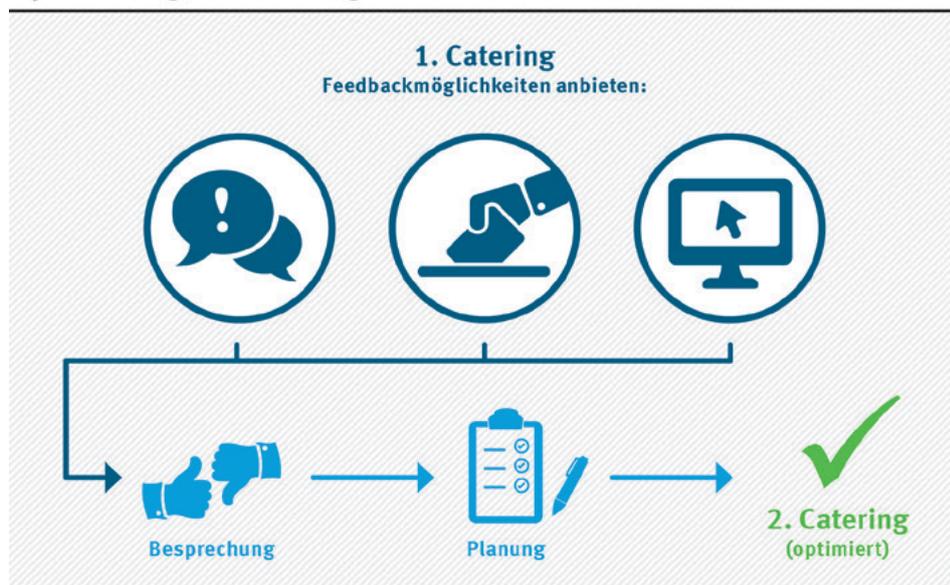
Praktische Vorgehensweise

- ▶ Feedback der Gäste direkt oder indirekt über die Kundin / den Kunden einholen
- ▶ Mengen der Speisereste auf den Tellern der Gäste erfassen
- ▶ Trennung der Speiseabfälle von sonstigen Abfällen in entsprechende Abfallbehälter

Umweltrelevanz

Das kontinuierliche Einholen von Feedback der Gäste kann durch eine entsprechende Verwendung der gewonnenen Informationen die Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei künftigen Caterings unterstützen.

Optimierung des Caterings durch Feedback



Quelle: Umweltbundesamt

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.

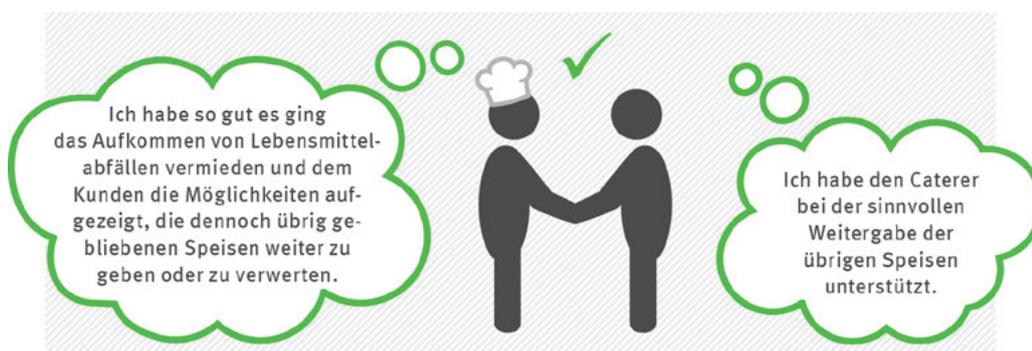


Praktische Vorgehensweise

- ▶ 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.



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