

Weniger Lebensmittelabfälle beim Catering – TALK.nrw

22. Januar 2016, 11.15-12.00 Uhr

90. Internationale Grüne Woche, Halle 5.2a

ab 10.45 Uhr Begrüßung der Gäste durch den Moderator Rainer Roehl, a'verdis

11.15 – 12.00 Gesprächsrunde: Weniger Lebensmittelabfälle beim Catering

Gäste *Maria Krautzberger*, Präsidentin des Umweltbundesamtes
Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin DEHOGA Bundesverband
Timo Schmitt, Berliner Tafel
Ullrich Langhoff, Lippeschlößchen
Christoph Reingen, Henkel Gastronomie
Leonie Fink, a'verdis

Moderation Rainer Roehl, a'verdis

12.00 Zusammenfassung der Talkrunde

12.05 Gemeinsames Foto & Get together

Hintergrund und Anlass der Aktion

Christoph Reingen, Wirtschaftsleiter der Henkel-Gastronomie und verantwortlich für das Catering der NRW-Lounge auf der IGW, bietet während der 10 IGW-Tage täglich andere Speisen an. Er wird festhalten, mit welchen Gästezahlen, Lebensmittel- und Speisemengen er geplant hat, wie viel tatsächlich benötigt und ausgegeben wurde und was mit möglichen Überhängen passiert.

Erarbeitung eines Leitfadens zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering

Ein wichtiger Bereich für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen liegt nach aktuellen Erkenntnissen im Außer-Haus-Konsum, also in der Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Restaurants, Kantinen und beim Event-Catering. Hierzu wird von a'verdis und Öko-Institut im Auftrag des Umweltbundesamtes ein Praxisleitfaden entwickelt, der für verschiedene Veranstaltungstypen im Catering-Bereich Handlungspotentiale zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen aufzeigt und durch Tipps und Best Practice Beispiele anschaulich darstellt.



Gäste und Inhalte der Talkrunde

Christoph Reingen wird anhand seiner Catering-Aktivitäten auf der IGW etwas zu den verwendeten Lebensmitteln und angebotenen Speisen sagen und aufzeigen, wie er Lebensmittelabfälle vermeidet und was mit den trotzdem übrig gebliebenen Lebensmitteln und Speisen geschieht.

Ullrich Langhoff von der Genussregion Niederrhein wird anhand eines praktischen Catering-Beispiels aufzeigen, wie Lebensmittelabfälle bereits in der Planungsphase eines Caterings vermieden werden können und wie er das Thema mit Küche und Service kommuniziert.

Timo Schmitt von der Berliner Tafel wird darstellen, welche Rolle Lebensmittelüberhänge aus Catering-Events für die Berliner Tafel spielen.

Die Hauptgeschäftsführerin des DEHOGA Bundesverbandes **Ingrid Hartges** wird das Thema für die Mitglieder des DEHOGA einordnen und die Wichtigkeit für die Wirtschaftlichkeit hervorheben.

Die UBA-Präsidentin **Maria Krautzberger** wird die ökologische Relevanz von Lebensmittelabfällen insgesamt und von gastronomischen Lebensmittelabfällen im Besonderen aufzeigen.

Leonie Fink von a'verdis wird den geplanten Leitfaden und ein Fact Sheet vorstellen.

Moderiert wird die Talkrunde von **Rainer Roehl** (a'verdis).

Weitere Informationen zum Projekt:

„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
Mendelstraße 11, 48149 Münster
Ansprechpartner: Rainer Roehl
E-Mail: rainer.roehl@a-verdis.com

und Öko-Institut e.V.
Merzhauser Straße 173, 79100 Freiburg
Ansprechpartner: Carl-Otto Gensch
E-Mail: c.gensch@oeko.de