



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

# Leitfaden zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

BEI VERANSTALTUNGEN  
MIT VERPFLEGUNG



[www.zugut fuer dietonne.de](http://www.zugut fuer dietonne.de)



# ÜBER DIESEN LEITFADEN



Dieser Leitfaden gibt Empfehlungen für die Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen öffentlicher Institutionen, bei denen eine Verköstigung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer vorgesehen ist. Um möglichst wenig Lebensmittel zu verschwenden, sollten drei Grundregeln beachtet werden:

## 1. Vorausschauend planen

Mit einer vorausschauenden Planung von Veranstaltungen können Lebensmittelreste weitestgehend vermieden werden.

**2. Das Beste aus den Resten machen**  
Lebensmittel, die trotz guter Planung übrig bleiben, können und sollten verwertet werden.

**3. Lebensmittelabfälle vermeiden beginnt mit der Ausschreibung**  
Bereits im Vergabeverfahren sollten Caterer darauf hingewiesen werden, dass Konzepte zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen erwünscht sind und entsprechend in die Auswahlkriterien einfließen.



*Tipps für die Öffentlichkeitsarbeit: Ihr Engagement gegen Lebensmittelverschwendung sollten Sie auch öffentlich herausstellen. Dazu können die Informationsmaterialien der Initiative **Zu gut für die Tonne!** genutzt werden.*

*Neben einer Informationsbroschüre stehen Plakate, Postkarten sowie Aufkleber zur Verfügung. Diese können über das Referat Öffentlichkeitsarbeit des BMEL ([www.bmel.de/publikationen](http://www.bmel.de/publikationen)) oder über das Kommunikationsbüro **Zu gut für die Tonne!** bezogen werden ([kontakt@zugutfuerdietonne.de](mailto:kontakt@zugutfuerdietonne.de)).*

# 1. VORAUSSCHAUEND PLANEN

Bereits im Vorfeld der Veranstaltung sollten folgende Aspekte hinsichtlich der Zahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer und der angebotenen Speisen berücksichtigt werden:

## TEILNEHMGERECHTE MENÜAUSWAHL

Im Regelfall ist es ausreichend, wenn mit dem Caterer Eckdaten wie Herkunft und Altersstruktur der Teilnehmenden besprochen werden. Auch religiöse und kulturelle Essgewohnheiten sollten dabei beachtet werden. Wenn möglich, kann im Rahmen einer Online-Anmeldung zur Veranstaltung die bevorzugte Kategorie von Speisen vorher abgefragt werden.

## BEDARFSGERECHTE MENGE SICHERSTELLEN

Bei Beauftragung eines Caterers ist darauf zu achten, dass möglichst lange die Möglichkeit besteht, die Zahl der zu Verpflegenden korrigieren zu können. Insbesondere wenn der Caterer vor Ort eine Küche hat, kann bei Bedarf nachbestellt werden. Hiervon sollte Gebrauch gemacht werden und even-

tuell zunächst eine etwas geringere Teilnehmerzahl gemeldet werden.

## KANTINE STATT BUFFET

Sollte der Veranstaltungsort über eine Kantine verfügen, ist eine Verpflegung in der Kantine der Vorzug vor Bereitstellung eines Buffets zu geben. Das ist nicht nur budgetschonend, sondern vermeidet auch Buffetreste.

## KLARE AUSSCHILDERUNG

Die angebotenen Speisen sollten deutlich gekennzeichnet werden. So ist schnell erkennbar, welches Gericht vegan, vegetarisch, mit Fleisch oder mit Fisch zubereitet wurde und in welchem Gericht keine Milchprodukte vorkommen.

## UNNÖTIG GROSSE PORTIONEN VERMEIDEN

Bei Konferenzverpflegung über ein Buffet ist die Menge vorsichtig zu kalkulieren. Die angebotenen Teller sollten nicht zu groß sein – große Teller verleiten zu großen Portionen, die dann häufig nicht aufgegessen werden.

# 2.

## DAS BESTE AUS DEN RESTEN MACHEN



Wenn trotz vorausschauender Planung nicht alles verzehrt wird, sollten die Reste sinnvoll verwertet werden:

### MITNAHME FÜR DIE RÜCKREISE

Nicht verbrauchte Lebensmittel sollten – sofern geeignet – den Teilnehmerinnen und Teilnehmern für die Rückreise angeboten werden:

→ Insbesondere beim Angebot für die letzte Pause sollte darauf geachtet werden, dass Lebensmittel bevorzugt werden, die sich gut mitnehmen lassen (zum Beispiel Obst, Gebäck, belegte Brötchen oder Brote, Fingerfood).

→ Die Veranstaltungsleitung sollte darauf hinweisen, dass übrig gebliebene Lebensmittel für die Rückreise mitgenommen werden dürfen. Die Lebensmittel und das nötige Verpackungsmaterial sollten dann auch gut sichtbar platziert werden. Auch die eigenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollten auf diese Möglichkeit aufmerksam gemacht werden.

### ZUSAMMENARBEIT MIT DEN TAFELN ODER ANDEREN GEMEINNÜTZIGEN ORGANISATIONEN

Größere Restmengen sollten an die TAFELN (oder vergleichbare Einrichtungen) abgegeben werden. Dies muss aber bereits in Vorbereitung einer Veranstaltung mit den Einrichtungen abgesprochen werden. Eine spontane Abholung von Resten ist meist nicht möglich.

Hierbei sind bestimmte Regeln zu beachten:

→ So holt beispielsweise die Berliner TAFEL Lebensmittelspenden erst ab einer Mindestmenge von zehn Kilogramm beziehungsweise 30 Erwachsenenportionen ab.

→ Abgeholt werden normalerweise nur die Lebensmittel aus der Küche, die zum Nachlegen gedacht waren und noch nicht auf dem Buffet lagen. Risikobehaftete Speisen (Mayonnaise, Tiramisu etc.) werden nicht abgeholt.

→ Die Berliner TAFEL zum Beispiel ist grundsätzlich drei Werktage vorher zu informieren. Hierbei wird ein Ansprechpartner benannt, der am Tag der Abholung circa eine Stunde vor der Abholung kontaktiert werden kann. Die voraussichtliche Abholmenge ist hierbei anzugeben.

→ Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der TAFELN füllen die Speisen in mitgebrachte Behälter um.

→ Mit dem Caterer ist vorab zu klären, ob dieser einer Abholung zustimmt.

→ Weitere Hinweise finden Sie im Leitfaden des BMEL für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen, als PDF erhältlich unter [www.bmel.de](http://www.bmel.de).



### BEISPIEL: RESTLOS GENIEßEN

*Rund 500 Beste-Reste-Boxen wurden im Juni 2015 auf der Jahreskonferenz des Rates für Nachhaltige Entwicklung verteilt und mit Interesse mitgenommen. Die komplett kompostierbare Box entstand im Rahmen einer Gemeinschaftsaktion der Initiative **Zu gut für die Tonne!** und des Gastro-Portals **Greentable**. Informationen zu den Boxen finden Sie unter [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de) und [www.greentable.de/restlos-genießen](http://www.greentable.de/restlos-genießen).*



# 3.

## LEBENSMITTELABFÄLLE VERMEIDEN BEGINNT MIT DER AUSSCHREIBUNG

Im Regelfall wird ein Caterer vom Veranstalter bzw. Organisator beauftragt. Bereits im Vergabeverfahren sollte auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen geachtet werden.

### ANGABEN ZUR RESTEVERMEIDUNG UND -VERWERTUNG

In der Ausschreibung sollte deutlich gemacht werden, dass Lebensmittelabfälle möglichst vermieden werden sollen und dazu konkrete Vorschläge erwartet werden. Von den Bietern sind Angaben über die vorgesehenen Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelresten und/oder zu deren Verwertung einzuholen. Gegenüber den Bietern ist zu kommunizieren, dass die angegebenen Maßnahmen ein wichtiges Kriterium bei der Zuschlagserteilung sind.



### BEREITSCHAFT ZUR ZUSAMMENARBEIT MIT GEMEINNÜTZIGEN EINRICHTUNGEN

Bereits im Vergabeverfahren ist darauf hinzuweisen, dass der Veranstalter/Organisator als eine mögliche Maßnahme zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen die Weitergabe von Resten an die TAFELN vorsieht und vom Caterer die Bereitschaft hierzu erwartet wird.

### AUSWERTUNG

Im Anschluss an eine Veranstaltung ist unter Einbeziehung des Caterers eine Auswertung vorzunehmen. Es ist

- festzustellen, welche Speisen (Art und Menge) übrig geblieben sind,
- festzustellen, in welcher Weise Reste verwertet werden konnten,
- zu überlegen, welche zusätzlichen Möglichkeiten zur Reduzierung von Lebensmittelresten und/oder deren Verwertung bei künftigen Veranstaltungen ergriffen werden könnten.

## CHECKLISTE



- Berücksichtigen Sie bei der Menüauswahl die Essgewohnheiten der Teilnehmerinnen und Teilnehmer (Herkunft, Altersstruktur, Religion).
- Nutzen Sie Möglichkeiten, die Bestellmenge dem Bedarf anzupassen.
- Greifen Sie möglichst auf eine Kantinenverpflegung zurück.
- Schildern Sie die Speisen klar aus.
- Vermeiden Sie unnötig große Portionen.
- Bieten Sie gegen Ende einer Veranstaltung möglichst mitnahmefähige Lebensmittel an (z. B. Obst, Fingerfood).
- Nutzen Sie Möglichkeiten, Restmengen an die TAFELN oder andere soziale Einrichtungen abzugeben.
- Besprechen Sie weitere Möglichkeiten mit dem Caterer.
- Nutzen Sie das Vergabeverfahren, um von den Bietern Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelresten und/oder deren Verwertung einzufordern, und verweisen Sie darauf, dass das ein Kriterium für die Zuschlagserteilung ist.

## **HERAUSGEBER**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)  
Referat 213 – Grundlagen der Ernährung, Konsumverhalten  
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin  
[www.bmel.de](http://www.bmel.de)

## **KONTAKT**

[kontakt@zugutfuerdietonne.de](mailto:kontakt@zugutfuerdietonne.de)  
Telefon: +49 (0)228 996845-7340  
[www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)

## **STAND**

August 2015

## **REDAKTION**

BMEL

## **GESTALTUNG**

MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH  
malzwei Grafikdesign

## **BILDNACHWEISE**

[www.greentable.de](http://www.greentable.de), © Malte Klauck  
[www.fotolia.com](http://www.fotolia.com)  
[www.malzwei.de](http://www.malzwei.de)

## **DRUCK**

BMEL

Diese Broschüre wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit des  
BMEL kostenlos herausgegeben. Sie darf nicht für Wahlwerbung  
politischer Parteien oder Gruppen eingesetzt werden.

*Die Initiative Zu gut für die Tonne!  
Rezepte für beste Reste, Portionsplaner, Tipps zur  
Lagerung und Haltbarkeit von Lebensmitteln:  
[www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de)*