



Vermeiden von Lebensmittelabfällen beim Catering

Der Leitfaden

RAINER ROEHL • DR. CAROLA STRASSNER

Die großen Mengen an Lebensmittelabfällen, die von der Erzeugung bis zum Verzehr von Lebensmitteln entstehen, gehören zu einer der wichtigsten ökologischen und ethischen Herausforderungen. Weltweit werden laut FAO rund ein Drittel aller für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel weggeworfen. Das entspricht etwa 1,3 Milliarden Tonnen pro Jahr.

In Deutschland landen rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr ungenutzt im Müll (WWF 2015). Allein in der Außer-Haus-Verpflegung entstehen jährlich etwa 1,9 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle. Das sind laut UBA-Studie (2015, S. 95) gut 18 Prozent der gesamten Lebensmittelmengen, die in Deutschland im Müll landen. Eingeschlossen sind zwei der am stärksten wachsenden Segmente des Außer-Haus-Markts: das Veranstaltungs-Catering und die Schulverpflegung. Beide Segmente wachsen überdurchschnittlich und sind besonders anfällig für Lebensmittelabfälle. Nach einer Hochrechnung der Verbraucherzentrale NRW im Rahmen des Projektes ReFoWAS – Pathway to Reduce Food Waste (Waskow, Blumenthal 2016) entspricht die Abfallmenge der bundesdeutschen Ganztagschulen beispielsweise rund 29.000 Tonnen und hat damit einen Geldwert von rund 60 Millionen Euro im Jahr (Waskow 2017). Pro Schüler entstehen rund 22 Kilogramm Lebensmittelabfälle pro Jahr (entspricht ca.

44 Mahlzeiten) oder rund 117 Gramm pro Mittagessen. Ein Grund für die hohen Abfallzahlen scheint die hohe Abweichung von geplanten zu tatsächlichen Essensteilnehmern zu sein, zwei andere zu große Portionen und mangelnde sensorische Qualität. Anders lassen sich Teller- und Ausgabereste von durchschnittlich jeweils 25 Prozent nicht erklären. Dazu kommen noch bestellte und nicht abgeholte Essen. In den Fällen, in denen Unterricht planmäßig oder außerplanmäßig ausfällt, mangelt es oft an der Kommunikation mit der Küche, die Anzahl der Essen und Portionsgrößen theoretisch noch anpassen könnte.

Lesen Sie dazu unseren Beitrag von Blumenthal und Waskow auf den Seiten 138–143 dieser Ausgabe.

Für den Bereich des Veranstaltungscaterings gibt es bisher keine derartigen Schätzungen, doch sind auch hier ähnliche Größenordnungen zu erwarten. Schließlich sind Abweichungen von den geplanten Teilnehmerzahlen einer Veranstaltung und 30 Prozent Sicherheitszuschläge eher die Regel als die Ausnahme. Laut Prognose von Statista (2017) wird der Umsatz der Event-Caterer in Deutschland im Jahr 2020 rund 1,4 Milliarden Euro betragen. Damit ist dieser Markt deutlich größer als der Schulverpflegungsmarkt.

Potenzialträger Veranstaltungs-Catering

Der Catering-Markt in Deutschland ist äußerst komplex, heterogen und im Vergleich zum Lebensmitteleinzelhandel von der Marktforschung wenig durchleuchtet. Die Betriebstypen reichen von der Imbissbude an der Ecke über die Kantine in der Behörde bis zum Sternerestaurant auf dem Land. Auch in Fußballstadien, Konzerthäusern, Flugzeugen, auf Schiffen und Messen werden Catering-Dienstleistungen angeboten. Die Größenordnungen bewegen sich von kleinen Seminar-Caterings für 20 Personen bis zu Großveranstaltungen mit 20.000 Gästen an einem Tag.

So vielfältig wie die Anlässe ist die Art des Caterings: Es reicht vom klassischen Buffet über Finger Food, Snackbar oder Flying-Buffer bis zum Menü-Service. Es gibt zwei grundsätzlich unterschiedliche Arten von Catering-Betrieben:

- Gastronomiebetriebe, Bäckereien und Metzgereien, die neben ihrem Kerngeschäft als zusätzliche Dienstleistung Caterings anbieten,
- reine Catering-Betriebe, die sich hinsichtlich Größe, Anzahl der Mitarbeiter und Ausstattung deutlich unterscheiden können.

Ein wichtiges Thema in diesem Bereich sind Lebensmittel- und Verpackungsabfälle, da oft ohne fest installierte Koch- und Kühlmöglichkeiten vor Ort gearbeitet wird.

Abfall vermeiden – ökonomisch ...

Für ein Catering-Unternehmen ist es schon aus betriebswirtschaftlichen Gründen selbstverständlich, so wenig Lebensmittel wie möglich wegzuerwerfen, denn mit jedem weggeworfenen Lebensmittel geht Geld verloren. Immer mehr setzt sich aber auch die Erkenntnis durch, dass das Vermeiden von Lebensmittelabfällen Ressourcen schont, die Umwelt entlastet und aus ethischen Gründen notwendig ist. Das Einsparpotenzial ist gewaltig und die Möglichkeiten, mit geringem Aufwand Lebensmittelabfälle zu vermeiden, sind zahlreich. Schon kleine Maßnahmen wie eine optimale Mengenkalkulation, bedarfsgerechtes Nachlegen von Speisen an Buffets, der Einsatz kleinerer Teller und geringere Portionsgrößen haben große ökonomische Relevanz für den eigenen Betrieb. In der Summe aller Betriebe entsteht eine große Wirkung mit Vorbildfunktion für alle Akteure im Lebensmittelmarkt.

... und ökologisch sinnvoll

Durch die Nutzung unterschiedlicher Ressourcen ist die Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln immer mit Umweltbelastungen verbunden. Diese entstehen auch, wenn die Lebensmittel nicht verzehrt werden. Eine UBA-Studie aus dem Jahr 2014 macht die Auswirkungen der wachsenden Wegwerfmentalität für die Umwelt mehr als deutlich: Verstärkung des Treibhauseffektes, erhöhter Verbrauch von Süßwasser und landwirtschaftlicher Fläche, Eutrophierung von Gewässern und Versauern der Böden. Wie die UBA-Broschüre „Umwelt, Haushalt und Konsum“ (2015) zeigt, betrifft dies vor allem tierische und verarbeitete Lebensmittel, die unter hohem Res-

ourcen- und Energieeinsatz hergestellt werden. Für die Erzeugung tierischer Lebensmittel sind die Treibhausgas-Emissionen pro Kilogramm vier Mal so hoch wie für die Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel (**Abb. 1**). Der landwirtschaftliche Flächenverbrauch ist achtmal höher.

Jeder Deutsche konsumiert jedes Jahr etwa 456 Kilogramm Lebensmittel. Diese Menge verursacht einen Flächenverbrauch von etwa einem Drittel Fußballplatz, einen Wasserverbrauch von etwa 84 Badewannen sowie Treibhausgasemissionen, die einem Flug von Frankfurt nach New York und zurück entsprechen. Außerdem wird Energie bei Herstellung und Transport benötigt und jedes Jahr rund 46.000 Tonnen Pflanzenschutzmittel, 5,3 Millionen Tonnen Mineraldünger und 220 Millionen Tonnen Wirtschaftsdünger ausgebracht.

Seit Veröffentlichung der FAO-Studie „Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention“ (2011) steht das Thema Lebensmittelverschwendung national und international im Fokus. Inzwischen wurden nicht nur zahlreiche Studien veröffentlicht, sondern auch verschiedene Kampagnen auf internationaler und nationaler Ebene gestartet, etwa die UN-Kampagne „Think, Eat, Save“ und die Kampagne „Zu gut für die Tonne!“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Der Leitfaden zum Vermeiden von Lebensmittelabfällen

Die wachsende Bedeutung des Veranstaltungs-Caterings und die hohe Relevanz der Außer-Haus-Verpflegung waren für das Umweltbundesamt Anlass, einen Leitfaden zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in Auftrag zu geben.

Das Beratungsunternehmen a'verdis aus Münster erstellte in Zusammenarbeit mit dem Öko-Institut Freiburg den Leitfaden sowie Fact Sheets in Deutsch und Englisch. Vorausgegangen war ein Experten-Workshop mit Praxispartnern aus der Catering-Branche, die auch an der weiteren Erstellung des Leitfadens beteiligt waren. Leitfaden und zehn ergänzende Fact

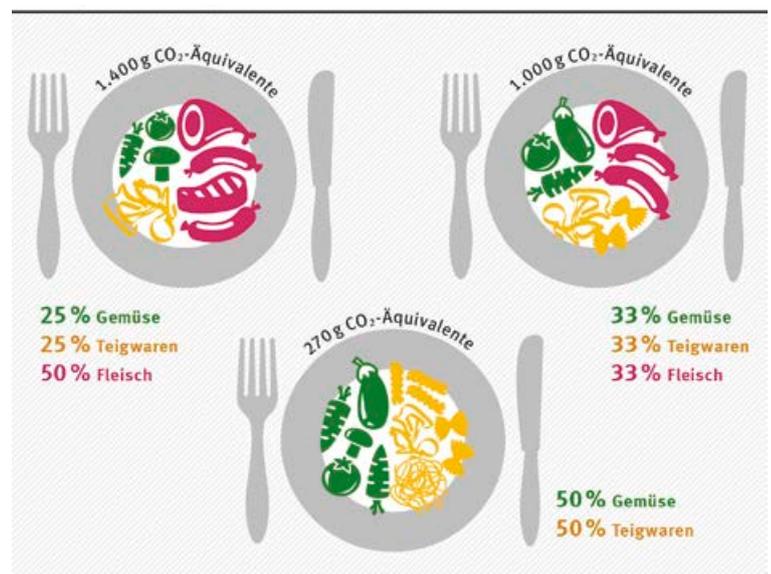


Abbildung 1: CO₂-Äquivalente pro 100 Gramm Portion (übliche Kalkulationsmenge für eine Hauptmahlzeit im Rahmen eines Caterings, Umweltbundesamt)

Sheets erschienen im November 2016 anlässlich der Europäischen Woche der Abfallvermeidung. Auf der diesjährigen INTERNORGA wurde die praktische Anwendbarkeit von Leitfaden und Fact Sheets mit Fachleuten und Praktikern diskutiert.

Der Schwerpunkt des Leitfadens liegt auf dem professionellen Veranstaltungscatering, etwa für öffentliche Events wie Stadtfeste oder Musikfestivals, für private Anlässe wie Familienfeiern oder Hochzeiten sowie für Firmenveranstaltungen wie Jubiläen und Versammlungen. Diese Veranstaltungsanlässe unterscheiden sich zum Teil deutlich hinsichtlich der Gästezahlen und Kundenwünsche.

Zielgruppe des Leitfadens sind Caterer sowie deren Beschäftigte und Zulieferer. Zentrale Themen sind

- die notwendige Mitarbeitersensibilisierung,
- eine gezielte Kommunikation im Vorfeld von Veranstaltungen,
- die Optimierung von Rezepturen,
- eine sinnvolle Abfalltrennung.

Leitfaden und Fact Sheets zeigen systematisch auf, wie sich Lebensmittelabfälle entlang aller Prozessschritte eines Caterings gezielt vermeiden lassen und welche ökologischen Vorteile damit verbunden sind. Sehr wichtig ist eine vorausschauende Planung, denn Lebensmittelabfälle treten nicht erst am Ende eines Caterings auf. Sie entstehen bereits durch falsche Planung entlang der einzelnen Prozessschritte. Deshalb identifiziert der Leitfaden alle Faktoren, die zur Entstehung von Lebensmittelabfällen beitragen und als Stell-schrauben zu deren Vermeidung dienen können. Der Prozess eines Veranstaltungs-Caterings lässt sich als Kreislauf beschreiben, der mit jedem Auftrag neu startet. Vor dem ersten eigentlichen Prozessschritt, der Planung, findet die Initialisierung (Akquise und Auftragseingang) statt (Abb. 2).

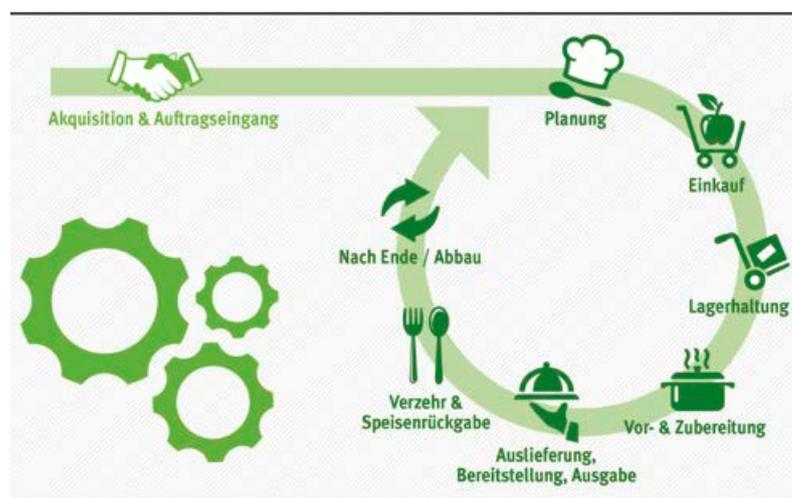


Abbildung 2: Catering Process steps (German Environment Agency)

Die Planungsphase als Angelpunkt

Die Planung eines Caterings beinhaltet immer alle Prozessschritte und erhält dadurch eine besondere Bedeutung für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Generell gilt: Ein Caterer ist in erster Linie Dienstleister, der eher reagiert als agiert. Das kann Maßnahmen zum Vermeiden von Lebensmittelabfällen erschweren. Bei großen Events beauftragt der Kunde beispielsweise eine Eventagentur, die ihrerseits einen Caterer beauftragt. Die fehlende direkte Kommunikation zwischen Caterer und Kunde (Abb. 3) kann das Handlungsspektrum und die Entscheidungsfreiheit des Caterers stark einschränken. Kunde und Eventagentur können dem entgegenwirken, indem sie den Aspekt der Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Ausschreibung berücksichtigen.

Angebotserstellung

Idealerweise wird das Vermeiden von Lebensmittelabfällen bereits beim Angebot der Catering-Leistung berücksichtigt. Zu klären ist, wie sich das Thema im Wettbewerb mit anderen Anbietern sinnvoll und positiv kommunizieren lässt. Dabei gilt es, die Vorteile für den Ressourcenschutz gegenüber den vermeintlichen „Nachteilen“ (z. B. geringere Mengen, höherer Personaleinsatz) herauszustellen und dem Kunden zu verdeutlichen, dass alle Gäste zufrieden sein werden und „jeder satt wird“.

Kundenkommunikation

Das Vermeiden von Lebensmittelabfällen sollte dem Kunden als wichtiges und zeitgemäßes Thema nahe gebracht werden. Dazu gehört die Darstellung der eigenen Vermeidungsstrategien und der konkreten Maßnahmen im Verlauf der einzelnen Prozessschritte.

Erwartungen und Wünsche des Kunden

Manche Vorgaben und Wünsche des Kunden, etwa ein beeindruckendes Buffet, wenn hochrangige Gäste eingeladen sind oder Lebensmittel im Überfluss, führen nach Ende der Veranstaltung zu Bergen an Lebensmittelabfällen. Hier sollten Caterer mit einem schlüssigen Konzept verdeutlichen, dass die Qualität des Caterings und die Zufriedenheit der Gäste nicht allein von großen Essensmengen abhängen. Das funktioniert allerdings nur bei entsprechender Qualität hinsichtlich Geschmack, Ambiente und Service.

Kompetenz durch Erfahrung

Für eine optimale Mengenkalkulation sind neben den erfragten Informationen (z. B. Gästezahl, Gästestruktur) in erster Linie die Erfahrungen des Caterers gefragt. Dieser kann durch seine Fachkompetenz einschätzen, welche Lebensmittel- und Speisemengen pro Person einzuplanen sind. Wichtige Parameter sind Jahreszeit, Wetter und Tageszeit. Bei einer Tagung, die gegen 9 Uhr morgens beginnt, ist ein üppiges zweites Frühstück gegen 11 Uhr vermutlich überflüssig, denn die Teilnehmenden haben im Hotel gefrühstückt. Hier liegt großes Potenzial zum Vermeiden von Lebensmittelabfällen.

Standardisierte Planung und optimale Mengenkalkulation

Eine gut durchdachte, standardisierte Planung aller Prozessschritte gehört zu den entscheidenden Stell-schrauben, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Das beinhaltet an die jeweilige Zielgruppe angepasste, standardisierte Rezepturen und Arbeitsabläufe sowie genau festgelegte Mindest- und Höchstmengen. Entscheidend sind gastronomische Standardmengen und Erfahrungswerte aus der Praxis.

In der Kalkulation berücksichtigt man in der Regel immer noch einen Sicherheitszuschlag von 30 Prozent. Damit sind Lebensmittelabfälle vorprogrammiert. Ohne Sicherheitszuschlag besteht allerdings die Gefahr, dass einzelne Speisen zu schnell ausgehen und der Kunde unzufrieden ist. Sinnvoll wäre es, mit den Kunden Sicherheitszuschläge von zehn bis 20 Prozent zu vereinbaren.

Gästeprofil und Personalqualifikation

Zentral für die Planung einer Veranstaltung ist die Berücksichtigung von Gästezahl und -struktur.

Wichtige Parameter sind:

- Anteil von Frauen und Männern
- Alter
- Anzahl von Vegetariern oder Veganern

Mit den Ergebnissen einer Vorabbefragung lassen sich eine geeignete Lebensmittel- und Speisenauswahl sowie die Kalibrierung der Mengen (vor allem bei Fleisch) positiv beeinflussen.

Trotz etablierter eigener Standards zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen liegt eine Herausforderung häufig darin, dass ein Teil des Personals kurzfristig über Personalagenturen gebucht wird, die die betrieblichen Standards des beauftragenden Caterers nicht kennen. Durch gezieltes, regelmäßiges Nachfragen können Caterer Personalagenturen für die Thematik sensibilisieren. Grundsätzlich bleibt es aber Aufgabe des Caterers, Fremdpersonal ebenso gut auf das jeweilige Catering vorzubereiten wie das Stammpersonal.



Eine genaue Mengenplanung und Gespräche mit den Mitarbeitern tragen effektiv zur Sensibilisierung und damit zur Abfallvermeidung bei.

Aus der Praxis – für die Praxis

Bisherige Leitfäden zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen waren eher für den Endverbraucher bestimmt und nur schwer auf den Catering-Bereich übertragbar. Die neue Veröffentlichung schließt hier eine Lücke und spart damit wertvolle Zeit in Küchen ein. Der Leitfaden ist praxisnah und bietet auch Menschen, die bisher wenig Kontakt zum Thema hatten, zahlreiche Hilfestellungen. Die knappe und übersichtliche Darstellung erleichtert den inhaltlichen Einstieg. Für insgesamt acht Prozessschritte beschreibt der Leitfaden mit vielen praktischen Tipps und einer Checkliste, wie sich Lebensmittelabfälle systematisch verringern und vermeiden lassen. Ergänzend gibt es zehn Fact Sheets mit Kurzfassungen, Tipps zur praktischen Vorgehensweise und Erläuterungen zu den ökologischen Auswirkungen.

Der Praxisleitfaden richtet sich an Caterer, deren Beschäftigte und Zulieferer, an Geschäftskunden und an Privatpersonen, die ein Catering durchführen wollen. Angesprochen sind auch Eventmanager und Agenturen.

Konzept und Inhalte wurden zunächst im Rahmen eines Expertenforums mit Praktikern aus Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Event-Catering diskutiert. Die Ergebnisse der Diskussion und viele zusätzliche Hinweise der Experten finden sich im Leitfaden wieder.

Weitere Informationen und Download von Leitfaden und Fact Sheets kostenfrei in deutscher und englischer Sprache unter www.umweltbundesamt.de/publikationen/leitfaden-zur-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen.



FÜR DAS AUTORENTEAM

Der Ernährungswissenschaftler Rainer Roehl ist Gründer und geschäftsführender Gesellschafter des Beratungsunternehmens a'verdis und Lehrbeauftragter an der Fachhochschule Münster für das Fach „Nachhaltige Verpflegungsdienstleistungen“. Er ist unter anderem Mitglied im Beirat des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsverpflegung und Koordinator des bundesweiten gastronomischen BioMentoren-Netzwerks.

Rainer Roehl
a'verdis
Mendelstr. 11
48149 Münster
info@a-verdis.com
www.a-verdis.com

>> Die Literaturliste finden Sie im Internet unter „Literaturverzeichnisse“ als kostenfreie pdf-Datei. <<