

## So funktioniert Maßnahme 3 Ressourcen *Vermeidung von Lebensmittelverschwendung*

### **Aufgabe: Vermeidung von Lebensmittelverschwendung**

#### Begriffsdefinitionen:

+ Lebensmittelverschwendung lässt sich selten vollständig vermeiden. Die Aufgabe besteht darin, die Verschwendung so gering wie möglich zu halten und sich des Schadens für das Klima bewusst zu sein.

Dazu gibt das Umweltministerium folgendes Ziel aus: *„Der Anteil an vermeidbaren Lebensmittelabfällen soll weitestgehend reduziert und der Anteil der nicht vermeidbaren Lebensmittelabfälle nach Umweltgesichtspunkten bestmöglich verwertet werden“ (Strategie zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen 2021, Seite 10)*

+ Die Reduzierung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen ist daher ebenso Teil der Aufgabe wie die richtige Entsorgung von nicht vermeidbaren Lebensmittelabfällen.

+ Der richtige Ort für jede Form von pflanzlichen und tierischen Lebensmittelabfällen ist die Biotonne, keinesfalls jedoch die Restmüll-Tonne.

+ Es gibt drei mögliche Ursachen für die Entstehung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen im Rahmen von Veranstaltungen:

A) Es wurden zu viele Lebensmittel eingekauft. Ein Teil wird nicht benötigt und ist nicht bis zur nächsten Veranstaltung lagerfähig.

B) Der Bedarf vor Ort wurde überschätzt. Mehr Gerichte oder Portionen (etwa Brötchen) wurden zubereitet, als verkauft oder ausgegeben werden konnten.

C) Die Portionen sind zu groß. Relevante Mengen an vermeidbaren Speiseresten müssen entsorgt werden, und zwar regelmäßig und nicht nur bei einem kleinen Prozentsatz der Gäste.

#### Umsetzung:

+ Starten Sie mit einer Analyse der Ist-Situation. Wie hoch ist die Menge an Lebensmittelabfällen bei meinen Veranstaltungen? Dabei alle drei Kategorien bewerten.

+ Monitoring der Überschüsse und Speisereste einführen. Damit wird eine Faktenlage geschaffen. Die Methode: Schätzen und dokumentieren. Unterlagen dazu können bei uns bezogen werden

## A) ZU VIEL EINGEKauft

- + Einkauf analysieren. Strukturieren des Einkaufes in haltbare und nicht haltbare Produkte.
- + Im Zweifel akzeptieren, dass manche Angebote nicht bis zum Ende der Veranstaltung zur Verfügung stehen.

## B) BEDARF ÜBERSCHÄTZT

- + Soweit das möglich ist bei der Planung des Angebotes die Haltbarkeit mit beachten.
- + Das Angebotsvolumen (leicht) reduzieren und schrittweise nach unten anpassen.
- + Es in Ordnung finden, wenn ab einem gewissen Zeitpunkt nichts mehr da ist oder einzelne Angebote ausverkauft sind.
- + Dem Team Reste mitgeben. Dabei beachten: Diese Lebensmittel sind zwar weg, aber noch nicht verzehrt. Beim Team nachfragen, ob sie auch regelmäßig gegessen werden. Zitat Kabarettist Dieter Nuhr: „Wir heben unsere Essensreste in der Tupper-Dose auf, damit wir sie zwei Wochen später wegwerfen.“ Das Team kann dafür routinemäßig wiederverwendbare Behälter zu den Veranstaltungen mitbringen.
- + Neues Format einführen: Am Tag nach der Veranstaltung eine After Party/Brunch/ein Restl-Essen/... anbieten. Das kann für das Team und/oder Stammgäste offen sein und ist in jedem Fall außer für den Klimaschutz auch gut fürs Teambuilding und die Publikumsbindung.
- + Wenn ein Catering gebucht wurde: Aussagen zur Verwertung von Essensresten in die Anforderungen des Auftrages aufnehmen. Beispiel: Weitergabe von Essensresten an Soziale Einrichtungen anfordern und die Umsetzung nachweisen lassen (welche Einrichtung konkret, wie viel wurde konkret geliefert).
- + Falls eine Weitergabe an soziale Einrichtungen nicht möglich ist: Bei Eignung der Reste Weitergabe an Landwirte als Tierfutter vereinbaren und die Umsetzung nachweisen lassen (welche Betriebe konkret, wie viel wurde konkret geliefert). Andere Formen der Verwertung entwickeln

## C) ZU GROSSE PORTIONEN

- + Kleinere Portionen ausgeben. Ggf. den Preis anpassen
- + Wenn möglich die Portionen flexibel ausgeben (Nachfragen: „Genug so?“)
- + Kinderportionen ausgeben.
- + Einen Gratis-Nachschlag anbieten.

### Links:

[Strategie zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen des Umweltministeriums](#)

[Infothek Green Events](#)

*JS, 9/2023, 15.04.24*