

Catering-Leitfaden für Kulturbetriebe und -veranstaltungen

Für mehr Lebensmittelwertschätzung
und weniger Lebensmittelabfälle

Ein Drittel aller Lebensmittel landet jährlich auf dem Müll und nicht im Bauch.

Bei der Produktion von Lebensmitteln werden unter anderem viel Arbeit, Boden und Wasser eingesetzt und CO₂ ausgestoßen. Gleichzeitig hungern Menschen in vielen Ländern. Die Vereinten Nationen haben daher das Ziel ausgerufen, Lebensmittelabfälle auf Ebene des Handels, der Außer-Haus-Verpflegung und der Konsument:innen bis 2030 zu halbieren (SDG12.3). Dabei ist klar: Die Vermeidung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe.

Dieses Dokument soll dir helfen, dein nächstes Catering so zu gestalten, dass möglichst wenige Lebensmittel im Müll landen und du deine Gäste im besten Falle auch noch inspirieren kannst, sich mit dem Thema auseinanderzusetzen. So hinterlässt nicht nur deine Veranstaltung einen bleibenden Eindruck.

Das erwartet dich in diesem Leitfaden

In drei Kategorien findest du praxisnahe Tipps, Hintergrundinformationen und eine Checkliste, die du direkt bei der Planung deines Caterings nutzen kannst.

aufgetischt

In dieser Kategorie dreht sich alles um Speisenwahl und Art des Caterings.

abgeräumt

Hier findest du Tipps zum Umgang mit übrigen Speisen vom Catering.

aufgeklärt

Diese Kategorie hält Tipps zur Kommunikation deiner Bemühungen bereit.



aufgetischt!

Hinweise zur Wahl von Catering und Speisen

Wähle einen regionalen Catering-Anbieter mit Fokus auf saisonale Küche

So kannst du Produzent:innen in deiner Umgebung unterstützen. Regionale Ernährungsstrukturen können zu einem stärkeren Bezug zu Lebensmitteln und somit zu einer Vermeidung von Lebensmittelabfällen beitragen.

Achtung: Der Begriff "regional" ist gesetzlich nicht geschützt. Am besten achtest du bei deiner Suche nach Cateringbetrieben auf Informationen zu konkreten Produktionsstätten bzw. Höfen und sprichst dies bei der Angebotszusammenstellung an.

Kalkuliere die Mengen knapp

Oft bleibt bei einem Catering viel übrig. Kalkuliere knapp und nicht mit Puffer und sprich dich gut mit deinem Catering-Anbieter ab, denn nicht jeder Anbieter kalkuliert gleich. Die besten Reste sind die, die nicht entstehen.

Je nachdem, ob du eine Hauptmahlzeit oder einen Snack in der Pause anbietest, kannst du mit 15-20% weniger Gäste kalkulieren. Erwartest du für ein Buffet z.B. 50 Gäste, kalkuliere mit 40.

Wähle ein fliegendes Buffet

Bei einem "fliegenden" Buffet werden die Speisen von Servicekräften in kleinen Portionen „nach draußen“ gebracht. Im Unterschied zu einem klassischen "liegenden" Buffet sind also nicht alle Speisen die ganze Zeit im Gästeraum. Speisen, die auf einem liegenden Buffet lagen, dürfen nicht mehr ohne Weiteres an Dritte weitergegeben werden.

Ist ein fliegendes Buffet nicht möglich, überprüfe, ob es möglich ist, die Speisen nach und nach aufs Buffet zu bringen bzw. nur bei Bedarf nachzufüllen.

abgeräumt!

Hinweise zum Umgang mit Catering-Resten

Sprich mit dem Cateringunternehmen über die Verwertung von Speiseresten.

Rechtlich gesehen ist das Cateringunternehmen noch für die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Speisen auf einem Buffet verantwortlich. Die Verantwortlichkeit und somit die Haftung kann aber im Vorfeld vertraglich geregelt werden. Sollte eine Weitergabe der Speisen nicht möglich sein, informiere dich im Vorfeld über eine mögliche Verwertung der Speisereste, z.B. ob der Cateringbetrieb eine Biogasanlage nutzt.

Den rechtlichen Hintergrund zur Weitergabe von Speiseresten findest du beim [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft \(BMEL\)](#).



Übrige Speisen mitnehmen oder abholen lassen

Stelle dafür entsprechende Behältnisse bereit, am besten in Mehrweg. Wenn du (oder das Cateringunternehmen) Bedenken wegen der Verantwortlichkeiten hat, bitte deine Gäste und Mitarbeitenden, eine entsprechende Rechtsvereinbarung zu unterschreiben. Personen, die sich in Lebensmittelrettungs-Organisationen engagieren, haben i.d.R. eine Rechtsvereinbarung unterzeichnet, durch die sie die Haftung für die abgeholtene Lebensmittel übernehmen.

Informiere deine Gäste mündlich oder durch gut sichtbare Hinweisschilder am Buffet über die Möglichkeit der Mitnahme und, dass bei Mitnahme die Verantwortung für die Qualitätssicherung (Stichwort: Hygiene) auf den Gast übergeht.

Setze auf Mehrweg-Optionen

Es gibt mittlerweile einige Anbieter auf dem Markt, die Mehrweg-Optionen für die Mitnahme von Speiseresten anbieten. Frag deinen Cateringanbieter, ob er mit einem solchen System zusammenarbeitet.

Mehr Informationen zu Mehrweg-Lösungen findest du z.B. unter -> www.esseninmehrweg.de



abgeräumt!

Hinweise zum Umgang mit Catering-Resten

Hintergrund: Das Produkthaftungsgesetz

Wie bereits im Punkt "aufgetischt" beschrieben, sind die besten Reste die, die gar nicht erst entstehen. Wenn wir nämlich über die Weitergabe von Speiseresten reden, bewegen wir uns in einem in der Praxis nicht einfach zu durchschauenden Feld. Das Produkthaftungsgesetz regelt hier etwaige Ansprüche, wenn es zu einem Personen- oder Sachschaden durch einen Produktfehler kommt, also z.B. wenn sich jemand an Speiseresten, die von einem Buffet mitgenommen wurden, den Magen verdirbt.

Grundsätzlich lassen sich zwei Arten von Speiseresten unterscheiden:

- a) Übrig gebliebene Speisen, die nicht in die Essensausgabe gelangt und die Küche nicht verlassen haben und zügig in die Kühlung gelangt sind.
- b) übrig gebliebene Speisen, die im Kontakt mit Gästen oder Kund:innen waren - z.B. bei einem Buffet.

Entsteht ein Personen- oder Sachschaden nach der Weitergabe von Speiseresten, haftet in der Regel der Hersteller - im Falle eines Caterings also der Caterer. Die Weitergabe von Speisen, die unter a) fallen, ist somit deutlich einfacher als die von Speisen, die unter b) fallen, da hier im Zweifel noch nachgewiesen werden kann, dass hygienisch alles einwandfrei war.

Kann der Caterer nachweisen, dass bis zum Gast alles nach Vorschrift lief, haftet der Inverkehrbringer, im konkreten Fall also der Veranstalter, hinsichtlich der Weitergabe der Reste. Daher ist es wichtig, die Verantwortlichkeiten zu klären und ggf. eine Rechtsvereinbarung für die Gäste zur Unterschrift aufzusetzen. Dadurch sind die Gäste selbstverantwortlich.

Einen umfassenden Leitfaden für ein ressourcenschonendes Catering findest du beim [Umweltbundesamt](#).



aufgeklärt!

Kommunikation zu Lebensmittelwertschätzung

Erzähl deinen Gästen (und dem Personal!) von deinen Bemühungen für weniger Lebensmittelabfälle

Das kannst du z. B. über Social Media tun, aber natürlich auch vor Ort mit entsprechenden Aufstellern o.Ä. auf den Tischen oder am Buffet. Dein Personal sollte ebenfalls für eventuelle Fragen der Gäste sensibilisiert sein.

Nutze z.B. Hinweisschilder am Buffet mit QR-Codes, um über die Besonderheiten des Caterings zu berichten.

Stell deinen Gästen Infomaterial bereit

Verschiedene Organisationen engagieren sich bereits für mehr Wertschätzung von Lebensmitteln und die Reduzierung von Lebensmittelabfällen und stellen kostenlose Broschüren bereit.

Wende dich gerne an das Projekt Wertvoll NRW für Infomaterial zur Kampagne "Unsere Lebensmittel - da steckt viel drin!"
-> www.wertvoll.nrw



Lade Expert:innen ein, um auf das Thema Lebensmittel und Ernährung aufmerksam zu machen

Lade Expert:innen ein, um auf das Thema aufmerksam zu machen, z. B. von lokalen Organisationen oder Einrichtungen. Frag auch mal bei Höfen oder inhabergeführten Geschäften aus dem Lebensmittelhandwerk.

Einen Überblick über landwirtschaftliche Betriebe in deiner Region bietet dir der Landservice der Landwirtschaftskammer
-> www.landservice.de



Mach dein Catering zum Star

Themen rund um Lebensmittel und Ernährung eignen sich auch gut für performative Aktionen mit Vereinen, Initiativen und anderen Akteuren aus dem Bereich.

Tausch dich gerne mit den Engagierten von Performing for Future aus - Brainstorming macht mit mehreren auch mehr Spaß.





Checkliste

- Welche Art des Caterings möchtest du anbieten? Wenn du die Möglichkeit hast, biete lieber ein fliegendes Buffet (“flying Buffet”) an oder lass das Buffet nachfüllen.
- Checke Catering-Anbieter in deiner Stadt/Region. Das können Restaurants sein, aber auch spezialisierte Betriebe oder gar Höfe mit Catering-Angebot.
- Erstelle eine Liste mit Anbietern, die auf regional-saisonalen Küche fokussiert sind. Am besten geben diese an, woher sie ihre Lebensmittel beziehen.
- Welche Art des Caterings bieten diese Anbieter an? Gibt es Anbieter, die auch fliegende Buffets anbieten und Servicekräfte zur Verfügung stellen? Markiere diese in deiner Liste.
- Überlege dir, wie viele Menschen zu deiner Veranstaltung kommen. Ziehe von dieser Zahl 15-20 % ab und sprich mit deinem Catering-Anbieter über die Kalkulation.
- Lass dir von deinen präferierten Anbietern ein Angebot auf Grundlage deiner Spezifikationen zuschicken.
- Sprich mit dem Catering-Anbieter über den Umgang mit Resten. Fügt einen entsprechenden Paragraphen in den Vertrag ein.
- Erstelle, je nachdem, was ihr im Vertrag ausgemacht habt, eine Rechtsvereinbarung über die Mitnahme der Speisereste für deine Gäste.
- Ist eine Weitergabe an Menschen nicht möglich, überlegt gemeinsam, wie die Speisereste noch sinnvoll verwertet werden können.
- Sprich mit deinem Caterings-Anbieter über Mehrweg-Optionen für die Mitnahme von Speiseresten. Wenn keine vorhanden sind, kümmere dich ggf. um eine andere Möglichkeit zur Mitnahme der übrigen Speisen.
- Erstelle Hinweisschilder für die Gäste und informiere darauf über die Mitnahmemöglichkeit und die Haftung für die mitgenommenen Speisen.
- Involviere deine Mitarbeitenden und bringe selbst Dosen für eventuelle Reste mit.
- Recherchiere lokale Organisationen, die mögliche Reste abholen können - auch, wenn Gäste oder ihr nicht alles mitnehmen können.
- Recherchiere Organisationen und Initiativen, die sich gegen Lebensmittelverschwendung und für mehr Lebensmittelwertschätzung einsetzen. Bestelle dort passendes Infomaterial, z.B. Broschüren oder Flyer.
- Erstelle Inhalte für deinen Web-Auftritt und/oder Social Media-Kanäle und erzähle von deinen Bemühungen für weniger Lebensmittelabfälle.
- Lade Expert:innen ein, die deinen Gästen etwas zum Thema erzählen können.

Du brauchst weiteren Austausch?

Wende dich gerne für Fragen zum Thema Catering an
das Team von Wertvoll NRW unter
wertvoll@verbraucherzentrale.nrw

Für alle Fragen zur performativen Ausgestaltung
deines Caterings sowie weiteren Nachhaltigkeits-
Fragen, kontaktiere Performing for Future unter
info@performingforfuture.de

Stand April 2025