

Abfallarmes Catering

Empfehlungen für Ihre Veranstaltungen -
vom Seminar bis zum Sommerfest



IMPRESSUM

Herausgebende

KlimaWerkstatt Spandau
Mönchstraße 8
13597 Berlin
Tel. 030 3979 8669
email info@klimawerkstatt-spandau.de
www.klimawerkstatt-spandau.de

Autorin

Tanja Menkel, LIFE e.V.

Redaktion

Ahnen&Enkel, Marcus Franken, Jesko Habert

Projekt

Spandau macht Mehrweg

Gestaltung

Tanja Menkel

Bildrechte

alle Fotos von www.pixabay.com; Lizenz: CC0

Inhalt

1.	<i>Warum abfallarmes Catering?</i>	3
2.	<i>Fünf schnelle Schritte zum abfallarmen Catering</i>	4
3.	<i>Planung: Was ist zu beachten?</i>	5
4.	<i>Einkauf</i>	7
5.	<i>Transport</i>	11
6.	<i>Anrichten, servieren, dekorieren</i>	12
7.	<i>Reste verwerten</i>	15
8.	<i>Werbung: Verbreiten Sie die Idee!</i>	19
9.	<i>Weiterführende Links & Materialien</i>	20
10.	<i>Anhang</i>	22

1. WARUM ABFALLARMES CATERING?

Verpackungsmüll und Lebensmittelverschwendung – beide werden zum immer größeren Problem für die Umwelt. Jede*r Deutsche wirft pro Jahr 82 Kilogramm Lebensmittel weg – so viel wie zwei vollgepackte Einkaufswagen. Damit werden Ressourcen wie Wasser, Dünger und Energie, die für die Nahrungsmittelproduktion verwendet werden, unnötig verschwendet.

Auf der anderen Seite entsteht viel Verpackungsmüll: Gerade bei vorportionierten Gerichten für das Essen außer Haus und bei Catering-Diensten wird viel unnötiger Müll gemacht – durch ein Zu-Viel an Zubereitetem sowie durch die vielen, oft unnötigen Verpackungen.

Deshalb haben **LIFE e.V. und die KlimaWerkstatt Spandau** ein Konzept für abfallarmes Catering gerade auf kleinen Veranstaltungen wie Seminaren oder dem Sommerfest im Freundeskreis oder Büro entwickelt. So möchten wir Ihnen bei ihren Veranstaltungen helfen, bewusster und umweltfreundlicher zu handeln.

Was bedeutet abfallarmes Catering?

Setzen Sie dem **Verpackungswahnsinn etwas entgegen!** Feiern und Events sind auch ohne viel Müll und Umweltbelastung möglich. Noch nachhaltiger wird das Buffet, wenn Sie Bio-Lebensmittel kaufen und alle verwendeten Materialien ökologisch sinnvoll sind (z.B. Glas / Metall statt Plastik).

Bei Veranstaltungen kommen **nicht-alltägliche Herausforderungen** auf Sie zu, um für (größere) Gruppen strategisch einzukaufen, Mengen abzuschätzen und zuzubereiten. Denn je nach Veranstaltungsgröße ist der Bürokühlschrank schnell überfüllt. Größere Mengen an Lebensmitteln müssen z.B. bestellt oder der Einkauf mit anderen Transportmitteln geplant werden. Dann noch auf Abfallvermeidung zu achten, ist durchaus eine Herausforderung!

Um welche Art von Catering geht es? Für wen ist diese Broschüre?

Dieser Leitfaden möchte alle Interessent*innen unterstützen, ein abfallarmes Catering auch im oft vollgepackten Büroalltag umsetzen zu können. Zwar existieren bereits Nachhaltigkeitskonzepte für größere Events von öffentlicher Hand. Die Bedürfnisse **kleinerer Vereine und Initiativen** sind aufgrund von Budget und Expertise jedoch oft nicht berücksichtigt. Besonders für solche Events ist es hilfreich, die richtigen Tricks, Informationen und Anregungen zu kennen. **Dabei soll diese Broschüre helfen.**

Wir richten uns hiermit nicht nur an NGOs und Initiativen aus dem Umwelt- und Klimabereich, sondern an alle, die ihren Gästen möglichst abfallfrei Speisen und Getränke servieren möchten. [Falls Sie selbst noch Ideen und Anregungen haben, schreiben Sie uns.](#) Wir ergänzen diese Online-Broschüre gerne.

2. FÜNF SCHNELLE SCHRITTE ZUM ABFALLARMEN CATERING

Je nach Anlass und Zeitumfang Ihres Events ist ein anderes Catering erforderlich. Dennoch gibt es bestimmte Aspekte, die für alle Veranstaltungen gelten. Das betrifft z.B. den **Einkaufszettel** (Auswahl der Lebensmittel: z.B. haltbare Lebensmittel vor verderblichen), den **Ablauf des Einkaufs** und die **Zubereitung** (je weniger Arbeitsschritte, desto besser).

Wie Sie diese Schritte am Besten umsetzen, lesen Sie in den jeweiligen Kapiteln.

Planung

Sammeln Sie so viele Informationen wie möglich. Je passender die Fakten (z.B. Anzahl, Essverhalten, Alter der Gäste), desto besser die Planung und desto weniger Abfall. Nutzen Sie Voranmeldungen!

Einkauf

Kaufen Sie lose Waren und nutzen Sie Mehrwegbehälter und -taschen zum Transport. Bevorzugen Sie Lebensmittel, die sich zum Sofortverzehr eignen, oder leicht verarbeitet werden können. Achten Sie auf die Resteverwertbarkeit.

Transport

Beschaffen Sie Lebensmittel und Geschirr z.B. mit Lastenfahrzeug und kurzen Wegen. Bei Outdoor-Events: halten Sie das Catering so simpel wie möglich.

Servieren

Nutzen Sie Mehrweggeschirr (evtl. mit Ausleihservice) oder verzichten auf Geschirr (Fingerfood, Flying Buffet). Bieten Sie Leitungswasser und (Bio)Sirup als Getränke an. Reduzieren Sie unnötiges Wegwerfmaterial wie Strohhalme, nicht-essbare Deko oder Zuckertütchen.

Reste verwerten

Ermöglichen Sie Gästen aktiv das Mitnehmen von Resten. Spenden Sie übrige Lebensmittel an soziale Einrichtungen, die Foodsharing-Community oder verwerten Sie sie selbst.

3. PLANUNG: WAS IST ZU BEACHTEN?

Ohne Plan geht's nicht!

Ganz klar: Ein Plan für das Catering ist unumgänglich. Einkaufszettel, Einkauf, Zubereitung, Betreuung durch Personal während des Caterings – all diese Aufgaben müssen verteilt werden. Das ist für viele kein Alltagsgeschäft, besonders, wenn dabei auch noch auf Abfallvermeidung geachtet wird. Wie bei allen klimafreundlichen Handlungen gilt auch hier, vorausschauend zu denken und vorzubereiten.

Sammeln Sie daher rechtzeitig alle nötigen Informationen und Bezugsquellen. Abfallarmes Catering braucht oft mehr Wege oder Bestellungen als den klassischen einzelnen Weg zum Supermarkt.

Die Planung ist das Rückgrat des abfallarmen Caterings.

Wo gibt es verpackungsfreie Läden, und welche Verkäufer*innen akzeptieren selbstmitgebrachte Behältnisse? Lohnt sich eine Bio-Kiste? Wie viele Taschen und Obst- und Gemüsenetze müssen mitgenommen werden? Und welche Rezepte eignen sich für die Resteverwertung?

Mit dieser Broschüre möchten wir Sie unterstützen, **Abfallvermeidungsprofi zu werden** – für Ihren Bereich und Ihre Region. Und das mit wenig Aufwand.

Jedes Event ist individuell

Je nach Event ist ein anderes Catering nötig: Für einen Infoabend reicht Fingerfood, für das Nachmittagstreffen Kaffee und Kuchen. Ganztägige Veranstaltungen brauchen hingegen mittags eine warme Mahlzeit. Zum Workshop kommen in der Regel 10-20 Personen, zum Sommerfest können es weit über 30 Personen werden. Zum Upcycling-Workshop kommen vermutlich mehr junge Menschen, zum politischen Themenabend tendenziell ältere Teilnehmende. All diese Aspekte sollten Sie bei Ihrer Planung berücksichtigen.

Cateringservice engagieren?

Beauftragen Sie einen Cateringservice für Ihr Event? Dann weisen Sie bereits bei der Ausschreibung auf Ihren Wunsch und Ihre Kriterien zur Abfallvermeidung und der Reduktion von Lebensmittelabfällen hin! Sprechen Sie mit dem Auftragnehmer darüber.

Tipps dazu finden Sie beim [Umweltbundesamt](#). Eine passende Checkliste gibt es bei [Zu Gut für die Tonne](#).



Indoor oder Outdoor?



Die meisten Veranstaltungen finden in Seminarräumen statt. Doch im Sommer verlegt man das Treffen gerne nach draußen: zum Sommerfest im Park oder Do-It-Yourself-Workshop auf dem Hof. Hier gibt es **organisatorisch mehr zu berücksichtigen**: Transport von Lebensmitteln und Geschirr (vgl. Kapitel „Transport“), Wasseranschluss vor Ort, Spüloptionen (z.B. Spülmaschine). Es gibt viele Möglichkeiten und Angebote für ein abfallarmes Catering im Outdoorbereich. Wichtig ist, diese Aspekte rechtzeitig mit einzuplanen.

Praktische Tipps für die Planung

1. **Voranmeldungen** helfen bei der Einschätzung benötigter Mengen und der Berücksichtigung der Gästestruktur (Anzahl, Anteil Geschlecht, vegetarisch/ halal/ kosher/ vegan, Allergien/ Unverträglichkeiten, Bedürfnisse etc.). Nutzen Sie den Partyplaner von [„Zu gut für die Tonne!“](#).
2. **Geschmack der Gäste** (z.B. Jung vs. Alt) ist maßgeblich für die Speisenauswahl.
3. **Rücknahmevereinbarungen** mit Verkäufer*innen, um unverbrauchte, verschlossene Lebensmittel zurückzugeben. (Achtung: Hygiene / Kühlkette beachten!)

4. EINKAUF

Verpackung reduzieren durch Angebotswahl

Schon die Wahl von Angeboten und Produkten reduziert Abfälle. Manche Lebensmittel benötigen gar keine Verpackung, andere werden in Gefäßen angeboten, die für das abfallarme Catering sinnvoll und unterstützend sind. Wichtig ist hier der **kritische Blick auf das Sortiment im Geschäft**. Wo wird lose Ware angeboten? Welches Produkt ist am wenigsten verpackt?

Wochenmarkt

Auf dem Wochenmarkt wird **Obst und Gemüse** vorwiegend **unverpackt angeboten**. Allerdings werden sie oft in dünne Plastiktütchen eingepackt. Nutzen Sie stattdessen **mitgebrachte Mehrwegtaschen** oder **Obst- und Gemüsenetze**. Druckempfindliches Obst (z.B. Himbeeren, Brombeeren, Birnen, Pfirsiche) füllen Sie am Besten in **Mehrwegbehältnisse** (z.B. Dosen, Becher) ab. Auch an Feinkost-, Käse und Fleischständen können Sie sich die Lebensmittel verpackungsfrei in Ihre Behältnisse geben lassen. Weitere Vorteile des Wochenmarktes: ökologische und vorwiegend, aber nicht nur, regionale Lebensmittel.

Verpackungsfreie Läden

Deutschlandweit, besonders in großen Städten, gibt es bereits rund 50 Geschäfte, die gezielt auf Verpackungen verzichten. **Finden Sie auf [11iE – nachhaltig leben](#) verpackungsfreie Läden in Ihrer Nähe**. Die Karte [Wasteland Rebel!](#) listet zusätzlich Läden mit unverpacktem Zusatzangebot (z.B. Unverpackt-Regal) oder unverpackt-freundlichem Angebot.

Beispiele in Berlin

- *Original Unverpackt*: Wiener Straße 16, Berlin-Kreuzberg
- *Der Sache wegen*: Lychener Straße 47, Berlin-Prenzlauer Berg
- *Mein Markt meene Welt*: Knorrpromenade 1/ Wühlischstraße 15, Berlin-Friedrichshain
- *Biosphäre*: Weserstraße 212, Berlin-Neukölln

Direktvermarktung der Landwirtschaft

Manche Landwirtschaften bieten den **Ab-Hof-Verkauf** mit meist einzelnen Produkten an (Kartoffeln, Spargel, Milch, Eier). Manche Höfe haben auch einen eigenen **Hofladen**, wo sie neben eigenen Produkten auch die von anderen Höfen anbieten. So wird das Sortiment breiter.

Bio-Kisten

Bio-Landwirtschaften vertreiben auch **Bio-Kisten**. In Mehrwegkisten liefern sie auf online oder Telefon-Bestellung unverpacktes Obst und Gemüse in die ganze Region. Das Sortiment kann auch Brot, Käse und Wurst umfassen. Geliefert wird täglich, wöchentlich oder nach Bedarf. 40 Abokistenbetreibende deutschlandweit bieten im Verband Ökokiste e.V. ihre Produkte an. Finden Sie auf oe-kokiste.de einen in Ihrer Nähe.

Mehrweg im Supermarkt

Auch in den bekannten Supermarktketten wie Edeka und REWE können Sie verpackungsärmer einkaufen, indem Sie eigene Tupperware mitnehmen und diese in der Fleisch- und Käsetheke auffüllen lassen. Die Aussage, das sei gesetzlich nicht erlaubt, stimmt laut [Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung](#) nicht. Die Ladeninhabenden sind für die Hygiene hinter der Theke verantwortlich, die von der Kommune kontrolliert wird. Wie die Hygiene sichergestellt wird, legt das Geschäft fest. Lösungen sind z.B. das Ablegen der Dose auf der Theke, die Verwendung eines speziellen Tablets, oder „[Hygieneschleusen](#)“.

Foodcoops (Lebensmittelkooperativen)

Eine Gruppe Menschen gibt in einer von rund 3000 [Foodcoops](#) eine **Sammelbestellung** beim Großhandel oder Ökobauernhöfen der Region ab. Ohne Zwischenhandel sind ökologische, regionale und faire Lebensmittel für die Mitglieder günstiger. Dafür muss man als Mitglied in der Regel Freiwilligendienste, z. B. bei der Bestellung, Verteilung oder Sortierung der Ware erbringen. Man unterscheidet drei verschiedene Typen:

- *Bestellfoodcoop* – gemeinsame Bestellung
- *Lagerfoodcoop* – gemeinsames Warenlager
- *Foodcoop* – eingestelltes Personal sorgt für den Unterhalt eines gemeinsamen Ladens

Marktschwärmende

Die Initiative geht aus den Food Assemblies (s.u.) hervor. Auf dieser [Online-Plattform](#) können Sie online Lebensmittel bei Höfen **aus der Region** bestellen (samt Online-Zahlung), die Sie wenige Tage später auf einem „echten“ Markt in Ihrer Nähe abholen.

Die Erzeuger*innen bringen nur die bestellte Ware mit. Vorteil: Es braucht keine Mitgliedschaft, kein Abo oder Mindestbestellmengen.

Food Assemblies (Erzeugende-Verbrauchende-Gemeinschaften)

Diese **genossenschaftliche Organisation** ist eine direkte Verbindung zwischen regional Erzeugenden und Endkundschaft. Mitglieder der Genossenschaft sind Mitbesitzer der eigenen Läden und kaufen dort zu Mitgliederpreisen ein. Oft kann man online bestellte Waren einmal wöchentlich an einem örtlichen Treffpunkt abholen. Sie sind dabei entweder gar nicht oder so nachhaltig wie möglich verpackt.

Strategisch einkaufen

Mit diesen Tipps reduzieren Sie Ihren Verpackungsmüll schon beim Einkauf:

1. Kaufen Sie **frische Lebensmittel** und Rohwaren statt Konserven, Tiefkühlprodukte oder Fertiggerichte.
2. Bevorzugen Sie Waren von der **Frischetheke** statt aus dem Kühlregal.
3. Nutzen Sie **Gemüsekisten** aus der Landwirtschaft oder Bio-Läden in Ihrer Nähe. Vorteil: verpackungsfreies, regionales Gemüse und Obst der Saison, kein Transportweg für Sie, das in stabilen Mehrwegkisten geliefert wird. Sprechen Sie mit den Anbietenden, eine für Sie passende Zusammenstellung (Auswahl, Menge) ab.
4. Nehmen Sie zum Einkauf im Supermarkt oder auf dem Wochenmarkt **Mehrwegtaschen** und Mehrwegnetze mit und vermeiden so große und kleine Plastiktüten.
5. Bringen Sie **Mehrwegbehälter** mit (z.B. für druckempfindliche Produkte wie Himbeeren). Einige Supermärkte und Bio-Märkte bieten Abfüllstationen und andere Elemente der Unverpackt-Läden an (für Nudeln, Reis, Nüsse etc.). Viele Bio-Märkte und einige Supermärkte akzeptieren an der Feinkost-, Käse- und Wursttheke selbstmitgebrachte Mehrwegbehälter oder bieten eigene Pfandgläser an. Fragen Sie nach!
6. Bevorzugen Sie bei **Getränken und Lebensmitteln Mehrwegverpackungen**. Joghurt, Milch und (Kaffee-)Sahne sind auch in Pfandflaschen erhältlich.
7. Lassen Sie **Kaffee** in Kaffeeröstereien oder Filialgeschäften in **eigene Dosen** abfüllen und vorher mahlen.
8. Kaufen Sie **losen Tee** (z.B. erhältlich und abfüllbar in Teeläden) statt Teebeutel.
9. Kaufen Sie **Brot bei der Bäckerei** statt abgepacktes im Supermarkt. Bringen Sie zum Einkauf einen Brotbeutel mit. Es gibt auch Brotbeutel, die sich gleichzeitig als Brotkorb nutzen lassen.
10. Für Eier bringen Sie den **Eierkarton von zuhause** wieder mit zum Einkauf. Am besten funktioniert das auf dem Wochenmarkt.
11. Falls **Senf oder Ketchup** gebraucht wird, setzen Sie auch hier auf Glas statt portionierter Einwegverpackungen.
12. **Schokolade**, wenn möglich, ohne Aluminiumverpackung kaufen. Einige werden in dünnen Plastikverpackungen angeboten (was hier die bessere Ökobilanz hat). Schokolade, Nüsse und Gebäck lassen sich unverpackt und in Mehrwegbehältnissen einkaufen.

Weniger Verarbeitung, mehr „Retten“

Für eine Veranstaltung zu kochen ist zeitaufwändig, und oft fehlen vor Ort die Kochgelegenheiten und das Geschirr. Außerdem stellt Kochen einen weiteren Arbeitsschritt dar, der Energie verbraucht und die Wiederverwendung von Lebensmittelresten erschwert. Je nach Dauer der Veranstaltung sind oft Fingerfood und Getränke ausreichend. Das reduziert nicht nur den Aufwand, sondern auch den Abfall.

Kaufen Sie daher Obst und Gemüse, welches sich schnell aufschneiden lässt oder gar nicht geschnitten werden muss. (Zum Beispiel: Beeren, Kirschen, Aprikosen, Zwetschgen, kleine Äpfel, Cocktailtomaten, Bananen.) Beachten Sie auch den [Saisonkalender](#)! Setzen Sie auf regionale Arten und vermeiden Sie exotische Lebensmittel wie z.B. Avocados.

Vermeiden Sie den Kauf und die Zubereitung von leicht verderblichen Lebensmitteln. (Zum Beispiel: Fleisch, Fisch, Nudel- und Kartoffelsalate mit Mayonaisedressing, Desserts mit rohen Eiern). Setzen Sie stattdessen auf haltbare Varianten wie eingelegtes Gemüse (saure Gurken, Oliven, Tomaten), Schokolade, Nüsse, Kekse. Das hilft auch bei der Resteverwertung. Auch Käse am Stück ist haltbarer als geschnittener Käse in Plastikverpackungen – und lässt sich für Aufläufe weiterverwerten.

Schnell denkt man bei der Einkaufsplanung zunächst an den Supermarkt. Doch es müssen nicht immer Lebensmittel aus den Verkaufsregalen sein. Um Ihr Catering noch nachhaltiger zu gestalten, können Sie mit einfachen, geldsparenden Methoden Lebensmittel retten, die noch vollkommen genießbar sind.

Praktische Tipps zum Lebensmittel retten

1. „[Culinary Misfits](#)“ (nicht norm-gerechtes Obst und Gemüse) als Hingucker verwenden. Fragen Sie im Geschäft oder auf dem Wochenmarkt gezielt danach. In Berlin bietet die [Bio-Company](#) sie im Sortiment an. In München sind davon sogar [Gemüse- und Obstkisten](#) bestellbar.
2. [Eat Smarter](#) (Rezeptsammlung, die sich nach Zutaten filtern lässt) hilft bei der gezielten Resteverwertung.
3. Brot vom Vortag oder Lebensmittel kurz vorm Mindesthaltbarkeitsdatum kaufen – das ist oft günstiger und verhindert Lebensmittel-Abfall. Wochenmärkte verkaufen am Abend oft größere Mengen Reste

Bei Lebensmittelrettung einkaufen

- [SirPlus](#) ist der erste Laden in Berlin, der gerettete Lebensmittel verkauft. Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum (MDH) abgelaufen ist, sind oft trotzdem noch lange Zeit genießbar. Bis zum MDH garantieren die Herstellenden nur die spezifischen Eigenschaften des Produkts wie Geschmack und Geruch, Farbe, Konsistenz und Nährwert. (Wilmsdorfer Str. 59, Berlin-Charlottenburg/ Schloßstraße 94, 12163 Berlin-Steglitz)
- [Etepetete](#) bietet Obst und Gemüse an, das aufgrund der EU-Norm nicht in den Supermarkt gelang – weil es vielleicht krumm ist oder nicht die Mindestgröße erreicht hat. Die nicht normgerechten Lebensmittel von ausgewählten Bio-Höfe der Münchner Region sind im Onlineshop in verschiedenen Themen-Boxen (Obstbox Familie, Retterbox Classic) bestellbar.

5. TRANSPORT

Einkauf transportieren

Ob für die Veranstaltung drinnen oder das Fest draußen: Lebensmittel, Geschirr etc. muss von A nach B befördert werden. Gestalten Sie auch den Transport ökologisch. Nutzen Sie dafür z.B. **Lastenräder oder Fahrradanhänger**. Sie werden in immer mehr Städten und Gemeinden auch zum (teils kostenlosen) Verleih angeboten, wie beispielsweise von der [KlimaWerkstatt Spandau](#).

Transport bei Outdoor-Events

Planen Sie ein Catering draußen, halten Sie es generell zunächst so simpel wie möglich. Das erleichtert sowohl den Transport als auch die Lagerung vor Ort. Bei einem aufwändigeren Event mit warmen Mahlzeiten empfiehlt es sich eventuell, Leihgeschirr oder ein Geschirrspülmobil zu buchen. Auch das Anmieten einzelner Spülmaschinen ist denkbar. Manche Unternehmen für Geschirrverleih nehmen es sogar verschmutzt zurück. So vermeiden Sie nicht nur Abfall, sondern auch Aufwand. Spülkosten sind häufig bereits in den Leihkosten für Geschirr und Mehrwegbecher enthalten.



Praktische Tipps zum Transport

1. **Mehrwegtaschen und -behälter** aus Stoff, Recyclingplastik o.ä. nutzen. Einwegtaschen setzen viele klimaschädliche Gase frei, auch wenn sie aus Bio-Plastik oder Papier sind.
2. **Hygiene beachten.** Stofftaschen lassen sich bei einem 60-Grad-Waschgang besser von möglichen Keimen reinigen als Plastiktaschen (hitzeempfindlich).
3. Mehrwegtaschen und unverpackte Produkte sinnvoll beim Transport **kombinieren**.

6. ANRICHTEN, SERVIEREN, DEKORIEREN

Speisen

Früher war es selbstverständlich, dass auf Geschirr aus Porzellan oder Steingut serviert wurde. Die Einführung von Einweggeschirr aus Plastik oder Pappe versprach verringerten Aufwand beim Spülen, vergrößerte jedoch das Abfallaufkommen enorm.



Auch wenn Mehrweggeschirr energieaufwändig gespült werden muss, ist es deutlich umweltfreundlicher als Einwegmaterial. Allein mit dem Umstieg auf Mehrweg kann das Abfallaufkommen eines Events um bis zu [90% reduziert werden](#). Darüber hinaus ist Mehrweg auch preiswerter als Einweg, wie [Kostenvergleiche](#) zeigen.

Wo es früher noch eine gut ausgestattete Küche gab, gibt es heute nur noch kleine Teeküchen. Falls Sie also kein Mehrweggeschirr haben oder die benötigte Anzahl nicht vorhanden ist, können Sie sich Geschirr und Besteck auch ausleihen. Deutschlandweit gibt es viele verschiedene Anbieter*innen.

Mehrweg statt Einweg

Wo immer möglich, setzen Sie auf Mehrweg aus Glas, Porzellan, Keramik oder Metall. Zwar gibt es bereits eine erstaunliche Vielfalt an Einweggeschirr aus nachwachsenden Rohstoffen oder Resten. Doch auch für diese Einwegprodukte werden Ressourcen und Energie benötigt. Zudem stammen die Ressourcen (wie Mais) oft aus der konventionellen Landwirtschaft (Verbrauch fossiler Rohstoffe, Einsatz von Chemikalien etc.) oder bestehen aus Genmaterial. Bioplastik (etwa aus Zuckerrohr oder Mais) hat in der Regel keine bessere Ökobilanz als Einwegprodukte aus konventionellem Kunststoff auf Erdöl- oder Erdgasbasis.

Getränke

Umweltfreundliches Einweggeschirr

Wenn Sie dennoch Einweggeschirr benötigen, hier einige Beispiele für Alternativen zu Plastik:

1. **Zuckerrohrgeschirr** aus Melasse (Nebenprodukt der Zuckerrohrwirtschaft). Sehr stabil, vergleichbare Eigenschaften wie Kunststoff, hält auch bei nassen Lebensmitteln dicht.
2. **Bagassegeschirr** aus Rohrzucker-Zellstoff (Restprodukt der Zuckerrohrwirtschaft).
3. **Weizenkleigeschirr** aus Weizenkleie (Nebenprodukt der Mehlherstellung, welches sonst als Dünger Verwendung findet).
4. **Palmbblattgeschirr**: aus heruntergefallenen Palmenblättern.

Praktische Tipps fürs Servieren

1. **Kleinere Teller und Trinkgefäße** steigern die Wahrscheinlichkeit, dass Gäste sich weniger bei den Mengen verschätzen. Das minimiert Reste.
2. **Speisen ohne Geschirr** anbieten (Fingerfood: Würstchen mit Brötchen, Sandwiches, Wraps, Pizza).
3. Nur **nach Bedarf nachbestücken**: Speisen besser auf kleineren Platten und in kleineren Gefäßen servieren, Getränkebehälter (Glaskaraffen, Getränkespender, Tee- und Kaffeekannen) nach Bedarf nachfüllen. Das vermeidet Reste und schmeckt frischer. Bei ganztägigen Events konzentriert zu veranschlagten Essenszeiten nachbestücken. Ein Flying Buffet als Prinzip unterstützt die flexible Nachbelegung.
4. **Brot nicht ganz aufschneiden**, um Austrocknung zu vermeiden.
5. Schokolade, Nüsse oder Gebäck bei kürzeren Veranstaltungen in **Mehrweggefäßen servieren** und für das nächste Event aufbewahren.

Bei der Getränke-Versorgung lässt sich mit wenigen Maßnahmen viel Abfall reduzieren. Vermeiden Sie To-Go-Becher und Plastikwasserflaschen und setzen Sie stattdessen auf Mehrweg. Lassen Sie den Gästen die Freiheit, sich selbst die Mengen, die sie brauchen, einzuschenken – statt einzelne Fläschchen bereitzustellen, bei denen dann Reste übrigbleiben.

Praktische Tipps für Getränke

1. **Leitungswasser** mit ein paar Zitronenscheiben o.ä. in Glaskaraffen servieren. Mineralwasser durch Wassersprudler ermöglichen.
2. **(Bio-)Sirup** zum Selbermischen bereitstellen: Sie sind länger haltbar und benötigen weniger Flaschen als Säfte. Bei Säften, Softdrinks und Bier zu Mehrwegflaschen greifen.
3. **Porzellan-Kaffeetassen** und Getränke-Gläser mit Namens-Aufklebern versehen lassen.
4. **Zuckerspender** statt Portionstütchen anbieten. Bei Strohhalmen (falls benötigt) Glas oder Metall verwenden.
5. Bei größeren Events **Pfandsysteme** verwenden, u.U. mit Unterstützung eines mietbaren Geschirrmobils. Rücknahmeplätze, Abläufe und Abrechnung mit einplanen!
6. Kaffee und losen Tee in French-Press-Kannen zubereiten.

Dekorieren

Gestalten Sie auch die Dekoration ökologisch. Die Natur bietet mit Pflanzen, Früchten und Blättern viele Möglichkeiten. Am besten verwenden Sie Pflanzen aus regionaler und wenn möglich, biologischer Produktion. Ansonsten nutzen Sie andere umweltfreundliche Materialien, die bestenfalls noch beim nächsten Event wiederverwendbar sind. Weitere Tipps und Anregungen finden Sie auf [Utopia](#).



Vermeiden Sie, wo möglich, Papierservietten. Wenn nötig, dann verwenden Sie kleine (13x13cm) **Servietten aus Recyclingpapier** (ausgezeichnet mit Blauer Engel/Umweltzeichen). Für die Tische nutzen Sie Stoff- statt Einwegdecken. Bei Bedarf kann die Deko auch gemietet werden.

Praktische Tipps zum Dekorieren

1. **Blumentöpfe** mit frischen, zum Essen passenden Gartenkräutern auf Tischen anrichten.
2. Wiesenblumen im Frühling, Nüsse im Herbst als **Deko-Elemente** verwenden.
3. **Essbare Blüten** auf Dips, Salaten, Süßspeisen oder in Getränken nutzen.

7. RESTE VERWERTEN

Trotz aller Bemühungen, Ihr Catering gut zu planen und der Anzahl der Personen anzupassen, ist oft doch zu viel da: mal kommen weniger Gäste als angemeldet, mal bleibt weniger Zeit zum Essen als erwartet. Und natürlich wollten Sie auf alle Eventualitäten vorbereitet sein und haben großzügig geplant.

Auch für Lebensmittelreste gibt es viele Lösungen. Werden Sie auch nach der Party zum Lebensmittelrettenden und bewahren Sie übrige Lebensmittel vor der Tonne! Am besten ist es, sich trotz guter Planung auch auf diesen Fall vorzubereiten, denn einige Lösungsansätze (z.B. Foodsaver) sollten schon vor der Party in die Wege geleitet werden.

Den Gästen mitgeben

Bitten Sie Ihre Gäste schon in der Einladung, Gefäße mitzubringen (z.B. Mehrweg-Joghurtgläser, Brotdosen). Mitgenommene Lebensmittel können z.B. für die Rückreiseversorgung genutzt werden. Bevorzugen Sie für die letzte Pause Lebensmittel, die sich gut mitnehmen lassen (z.B. Obst, Gebäck, belegte Brötchen oder Brote, Fingerfood). Weisen Sie Ihre Gäste erneut auf die Möglichkeit hin. Für Fingerfood eignen sich auch Wachsstoffe.



Halten Sie selbst Gefäße bereit oder bieten Sie recyceltes Verpackungsmaterial an.

Mitnehm-Tüte aus Zeitung selber machen

1. 2-3 Lagen der Zeitung vollständig entfalten.
2. Die kurze Seite so weit nach innen falten, dass ein Quadrat entsteht.
3. Diagonal in ein Dreieck falten.
4. Eine der spitzen Ecken zur Mitte der gegenüberliegenden Kante falten (je nach Winkel entsteht eine schmalere oder breitere Tüte).
5. Wenden und die andere spitze Ecke auf der Rückseite genauso falten.
6. Die Tüte an der verbleibenden 90°Ecke "öffnen" und die Ecke auf jeder Seite in das zuvor umgefaltete, spitze Dreieck schieben.

Haftungsübernahme

Das [Umweltbundesamt](#) schlägt folgende Formulierung für die Haftungsübernahme bei der Weitergabe von übrig gebliebenen Speisen an Gäste vor:

Hiermit bestätige ich, dass die Speisen, die ich von [NAME VERANSTALTENDE] erhalten habe, den hygienischen Richtlinien entsprechen und in einem einwandfreien Zustand sind. Der [NAME VERANSTALTENDE] übernimmt ab dem Moment der Übergabe der Speisen keine Haftung mehr.

Unterschrift des Gastes

Unterschrift des Veranstaltenden

Praktische Tipps zum Reste-mitgeben

1. **Pfandgläser** (z.B. von Joghurt), die auch Zuhause zurückgegeben werden können.
2. **Bee's Wrap & jaus'n Wrap**: „Folien“ aus Bio-Baumwolle, Bienenwachs, Jojobaöl und Baumharz. Lässt sich auch [selber machen](#)!
3. **Lunchbag**: „Folien“ aus robustem, abwaschbarem Papier
4. Selbstgebastelte **Einweggefäße / Zeitungspapier**: Siehe Kasten oben (je nach Lebensmitteln).
5. **Mehrwegboxen**, die Sie zuvor beim verpackungsfreien Einkauf genutzt haben. Zum Beispiel: [Eco Brotbox](#), [Eco Lunchbox](#), [Onyx Container](#), [Trendglas Jena](#), [Greenbox](#), [Eshly Deli Box](#).

Soziale Einrichtungen

Besonders größere Mengen an Lebensmittelresten eignen sich für eine Sachspende an soziale Einrichtungen. Informieren Sie sich rechtzeitig vor dem Event über die Bedingungen zur Spendenannahme (Mindestmenge, weitere Kriterien zu den Lebensmitteln, Ansprechpartner*in, Übergabe / Abholung / Lieferung). Beispielsweise ist die Berliner Tafel drei Werktage vorher zu informieren und holt erst ab einer Menge von mindestens 10kg ab. Führen Sie häufiger Veranstaltungen mit Cateringangebot durch, macht eine Kooperation mit den sozialen Einrichtungen durchaus Sinn.

- [Tafel Deutschland e.V.](#): Bei kleineren Mengen an Lebensmittelspenden wenden Sie sich am besten an die Tafel vor Ort oder den Landesverband.
- [Bahnhofsmision](#): Wenden Sie sich dafür an die Bahnhofsmision in Ihrer Nähe und erfragen den Bedarf direkt vor Ort.

Foodsharing

Mit Hilfe dieser [Internetplattform](#) soll **überschüssiges Essen an Interessent*innen verteilt** werden. Sie können dort das Essen, welches von Ihrer Veranstaltung übrigbleibt, weitergeben. Melden Sie sich rechtzeitig an.

Reste selbst verwerten

Produkte, die lange haltbar sind und übrigbleiben, können Sie bei der nächsten Veranstaltung erneut servieren. Leicht verderbliche Produkte sollten jedoch zeitnah weiterverwendet werden.

Wenn Sie die Reste selbst verwerten, können Sie diese entweder direkt für schmackhafte Gerichte zum baldigen Verzehr verwenden. Sie können sie aber auch beispielsweise in Marmeladen, Chutneys oder Trockenobst und -gemüse verwandeln, die Sie wiederum für das kommende Buffet nutzen können.

Praktische Tipps zum Reste-verwerten

1. **Übriggebliebene Früchte** kleingeschnitten **trocknen lassen**. Das ist gut verwendbar als Suppenzutat, Trockenobst zum Naschen oder Salattopping.
2. **Pappiges Brot** mit Wasser beträufelt kurz in den Backofen geben. Trockenenes Brot rettet man mit 10-15 Minuten Wasserdampf. Eingefroren sind Brot und Brötchen bis drei Monate haltbar.
3. Große Mengen **Kaffeersatz** kann man zur Körperpflege, als Pflanzendünger und Kompostbeilage oder als Brennstoff weiterverwenden.

Rezeptideen

Inzwischen gibt es diverse Kochbücher, die sich auf Essensreste spezialisiert haben. Auch einige Apps helfen bei der kreativen Resteverwertung (z.B. »Zu gut für die Tonne«). Im Folgenden möchten wir davon ein paar Beispiele vorstellen.

- **Sommerliches Obstdessert:**

- 2 Becher Schlagsahne aufschlagen, vorsichtig 200g Magerquark und 1 Becher Schmand unterheben. Schichtweise mit übriggebliebenem Obst und Keksen vermischen.

- **Mischobst-Crumble:**

- Aus 150g Zucker, 150g Butter und 250g Mehl Streusel herstellen. (Die Menge der Zutaten orientiert sich an der Menge des übriggebliebenen Obstes.) Obst in Scheiben schneiden. Streusel in Backform streuen, darüber das Obst legen, Streusel erneut darüber streuen. Im Backofen für ca. 20 Min. bei 180°C Umluft backen.

- **Gemüse-Quiche:**

- 1 Ei, 160g Butter und 250g Mehl zu einem Teig kneten und 30 Minuten kaltstellen. Leftover-Gemüse (evtl. auch Speck etc.) würfeln und anbraten. Währenddessen Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen, in die Quicheform geben und festdrücken. 4 Eier mit 250ml Sahne zum Gemüse geben und mit Pfeffer abschmecken. Gemüse auf den Teig geben und in den Ofen stellen. Für ca. 35 Min. bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.



- **Aufläufe:**

Es gibt bei Aufläufen verschiedenste Rezepte, um Ihr übriggebliebenes Gemüse, Fleisch, Nudeln, Kartoffeln etc. zu verwerten. Generell ist die Zubereitung auf zwei allgemeine Weisen möglich:

- a) Kleingeschnittenes Gemüse für wenige Minuten anbraten und mit Tomatenmark/ -pulpa übergießen. Falls Sie Fleisch benutzen, braten Sie auch dies an. Nudeln, Kartoffeln etc. jedoch nicht. Gemüse und weitere Zutaten in die Backform geben, mit geriebenem Käse bestreuen und in den Backofen stellen.
- b) Kleingeschnittenes Gemüse in die Backform geben und mit Sahne übergießen. Zum Schluss mit geriebenem Käse bestreuen (übriger Käse z.B. von den Käse-Obst-Sticks) und in den Backofen stellen.

- **Marmeladen:**

- Übriggebliebenes Obst waschen und pürieren. Mit 50ml Zitronensaft und Gelierzucker (Verhältnis zu den Früchten siehe Verpackung) vermischen. Circa drei Stunden an einem kühlen Ort durchziehen lassen. Danach in einem großen Topf unter ständigem Rühren aufkochen lassen und circa vier Minuten weiterkochen. Nun die noch heiße Marmelade in die Gläser füllen, zuschrauben und für circa 10 Minuten auf den Kopf stellen.



- **Chutneys:**

Übriges Obst und Gemüse sowie ggf. Säfte können eingekocht und für das nächste Buffet genutzt werden.

- **Keine Zeit zum Kochen?** Kein Problem! Frieren Sie die Leftover-Früchte ein und kochen Sie sie ein, wenn Sie mehr Zeit haben. Beschriften Sie die Reste aber sorgfältig mit Datum.

- **Lebensmittel können auch in Essig oder Speiseöl eingelegt werden** (bis zu 2 Wochen im Kühlschrank haltbar). Die Haltbarkeit verlängert sich durch zusätzliches Zuckern, Salzen, Einkochen oder Trocknen. Alles Eingemachte sollte mit dem Herstellungsdatum beschriftet werden und kühl, trocken und vor allem lichtgeschützt gelagert werden...



- Auch die **Culinary Misfits** sind im Glas ein echter Hingucker

Weitere tolle Ideen

gibt es z.B. auf der Website von [Zu gut für die Tonne!](#) Im dortigen [Lebensmittel-Lexikon](#) erhalten Sie Informationen zur Lagerung, Haltbarkeit und Tipps für einzelne Lebensmittel.

8. WERBUNG: VERBREITEN SIE DIE IDEE!

Weisen Sie bei Ihrer Veranstaltung auf die verschiedenen Maßnahmen der Abfallreduktion hin und machen Sie so Ihr Umweltengagement deutlich. Vielleicht gewinnen Sie dringend benötigte Nachahmer*innen oder schaffen ein interessantes Thema für ein Pausengespräch.

Während der Veranstaltung

- Nutzen Sie das Thema abfallarmes Catering als **Pausengesprächsthema**. Bereiten Sie Aufsteller vor, die das Thema erklären und auf Ihr Engagement hinweisen. Im Anhang finden Sie dazu ein Textbeispiel für einen Aufsteller als Druckvorlage.
- Machen Sie mit Hilfe von **Plakaten, Postkarten, Aufklebern** auf Ihr Engagement aufmerksam. Die Kampagne [„Zu gut für die Tonne!“](#) stellt kostenloses Material zur Verfügung.
- Legen Sie **Flyer** von verpackungsfreien Produkten, geretteten Lebensmitteln oder Mehrwegverpackungen und Projekten zum Thema aus. Sie können auch ausgewählte Organisationen und Anbieter*innen einladen, die rund um das Thema Abfallvermeidung informieren oder verschiedene Produkte vorstellen.

Rund um Ihr Event

- **Berichten** Sie über Ihr Bestreben: auf Ihrer Website, den Veranstaltungsankündigungen (online, Programmhefte etc.), in den sozialen Medien.
- Auch für die **Presse** kann Ihr Engagement durchaus interessant sein (betrifft ein- bis mehrtägige Events). Informieren Sie die Medien bereits vorab und berichten Sie nach der Veranstaltung über Ihre Erkenntnisse und Ergebnisse.
- Nutzen Sie auch die jährliche Aktion **„Woche der Abfallvermeidung“** (November).

9. WEITERFÜHRENDE LINKS & MATERIALIEN

- [Aalener Lokale Agenda 21, Agendagruppe, Kerstin Abele/ Ulrich Holzbaur: Nachhaltige Events.](#)
Nachhaltiger Erfolg durch Verantwortung. Ein Leitfaden für Veranstalter, die auf eine positive Wirkung ihrer Veranstaltung im Sinne der Nachhaltigen Entwicklung Wert legen.
- [Bahnhofsmission:](#) diese Einrichtungen der Evangelischen und Katholischen Kirche helfen allen Menschen in Not. Sachspenden wie Lebensmittel verteilen sie an bedürftige Menschen.
- [Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen – Rechtliche Aspekte](#)
- [Carbotech AG: Bericht – ökologischer Vergleich: Einweg – Mehrwegbecher.](#)
- [Catering Guides:](#) listet für einige Großstädte Anbieter von Green Catering auf.
- [Essenswert - Deutschsprachiges Netzwerk zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen:](#) präsentiert Links zu relevanten Initiativen, Studien und Zeitungsartikeln.
- [Etepetete:](#) bietet Obst und Gemüse an, das aufgrund der EU-Norm nicht in den Supermarkt gelang – weil es vielleicht krumm ist oder nicht die Mindestgröße erreicht hat. Die nicht normgerechten Lebensmittel von ausgewählten Bio-Bauern sind im Onlineshop in verschiedenen Themen-Boxen (Obstbox Familie, Retterbox Classic) bestellbar.
- [Food Assemblies/ Marktschwärmer:](#) Auf dieser Online-Plattform können Sie online Lebensmittel beim Bauern aus der Region bestellen, die Sie wenige Tage später auf einem „echten“ Markt in Ihrer Nähe abholen. Finden Sie [hier](#) unter den fast 80 Marktschwärmer-Märkten in Deutschland einen in Ihrer Nähe.
- [Foodsharing:](#) Online-Plattform, auf der sich Lebensmittelretter*innen in Städten und Regionen vernetzen und koordinieren. Gerettet werden sollen ungewollte und überproduzierte Lebensmittel in privaten Haushalten sowie von kleinen und großen Betrieben. Bereits über 200.000 registrierten Nutzern*innen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und weiteren europäischen Ländern machen mit.
- [Greenpeace - Factsheet Mehrweg.](#) Infos u.a. zur geschichtlichen Entwicklung, Ökobilanz und Abfallvermeidung und Ressourcenschutz am Beispiel der Mehrweg-Glasflasche.
- [Klimabündnis Tirol - Kostenvergleich Einweg- und Mehrwegsystem:](#) ein Kostenvergleich am Beispiel einer Sportveranstaltung und eines Straßenfestes.
- [KlimaWerkstatt Spandau:](#) allgemeine Informationen zum Klimaschutz und über das Projekt „[Spandau macht Mehrweg](#)“, in dessen Rahmen diese Broschüre entstanden ist.
- [LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V.:](#) aktuelle Projekte zu dem Thema Umweltbildung (Ersteller der Broschüre)
- [memo-media:](#) listet deutschlandweit für über 100 Städte Anbieter*innen von Verleihgeschirr, -besteck etc. auf.
- [Saisonkalender:](#) Es gibt viele verschiedene Übersichten. [Hier](#) ein Beispiel der **Bundesanstalt für Landwirtschaft**, auch als [Kalender](#) verfügbar und [hier](#) einer von **Utopia** zum Bestellen.
- [SirPlus:](#) ist der erste Laden in Berlin, der gerettete Lebensmittel verkauft. Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen sind, sind oft trotzdem noch lange Zeit genießbar.
- [Smoothie-Rezepte:](#) u.a. [Smoothiewelt](#)
- [Tafel Deutschland e.V.:](#) Die mehr als 940 gemeinnützigen Tafeln in Deutschland sammeln überschüssige Lebensmittel und verteilen sie an bedürftige Menschen. Die Lebensmittelausgabe ist das Kerngeschäft der Tafeln und regional unterschiedlich organisiert. Lebensmittel Ihrer Veranstaltung können auch gespendet werden.
- [Umweltbundesamt: Leitfaden – Vermeidung von Lebensmittelabfällen beim Catering.](#) U.a. ein Formulierungsvorschlag für die Haftungsübernahme bei der Weitergabe von übrig gebliebenen Speisen an Gäste.

- **[Verbraucherzentrale Hamburg](#): So erkennen Sie, ob Lebensmittel noch gut sind. Tipps & Tricks zur Lebensmittelrettung.** Wie lange sind Lebensmittel haltbar? Wie kann ich prüfen, ob das Lebensmittel noch genießbar ist? Und was ist wann zu tun? Der Flyer nimmt sehr übersichtlich Lebensmittel genauer unter die Lupe.
- **[Zu gut für die Tonne!](#)**: Informationen und Ideen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Der *Partyplaner* errechnet in wenigen Schritten die ideale Menge an Speisen. Die Angaben dienen als Orientierungsgrößen. Das *Lebensmittel-Lexikon* gibt Informationen zu Lagerung, Haltbarkeit und Tipps für einzelne Lebensmittel. Außerdem gibt es jede Menge Rezeptideen für Essensreste.
- **[Zu gut für die Tonne! - Praktische Helfer](#)**: Tipps für die Planung und Zubereitung eines restefreien Buffets
- **[Zu gut für die Tonne! - Publikationen](#)**: *kostenfreie Plakate, Postkarten, Aufkleber* etc. zum Thema Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, mit denen Sie während Ihrer Veranstaltung auf Ihr Engagement aufmerksam machen können.

Apps im Überblick

- **[Der Saisonkalender](#)** (für Android und iPhone) des Bundeszentrum für Ernährung listet kostenfrei für den jeweils aktuellen Monat automatisch alle Gemüsearten und Früchte auf, die gerade Haupterntezeit haben. Ebenso werden Beurteilungen zu exotischen Früchten abgegeben.
- **[Eat Smarter](#)**: Rezepte lassen sich nach vielen Aspekten filtern (Kategorien, Zubereitungszeit, Saison, Kosten und – was besonders interessant ist – nach Zutaten). Ebenso können innerhalb der Ergebnisse nochmal bestimmte Zutaten ausgeschlossen und andere explizit miteingeschlossen werden kannst
- **[FOOD LOOP](#)**: Über diese Plattform können Händlern (Supermarkt, Bio-Läden) Verbraucher*innen über Produkte, die nahe des MHD sind und deshalb rabattiert, in Echtzeit über die Angebote informieren.
- **[Koch dir 'was! - Rezepte](#)** (Android) gibt Vorschläge, was sich mit noch verfügbaren Zutaten kochen lässt. Auf einen Blick wird ersichtlich, welche Zutaten nötig sind, wie viel Zeit man einplanen und welches Kochgeschirr man vorbereiten muss. Weitere features der App lassen sich sogar miteinander kombinieren.
[Link zur App für Android](#)
- **[ResQ](#)**: Teilnehmende Restaurants bieten übriges Essen als take-away zum reduzierten Preis an.
- **[Too good to go](#)**: Teilnehmende Restaurants, Bäckereien, Cafés, Supermärkte verkaufen überproduzierte Lebensmittel zum reduzierten Preis.
- **[Top-Rezepte](#)** (für IOS) bietet für übrige Zutaten Inspirationen für Vorspeisen, Beilagen, Hauptgerichte, Cocktails bis hin zu Frühstücks- oder Gebäck-Ideen. Dafür die „Verbrauchen“-Funktion auswählen. App ist gratis, aber mit etwas Werbung.
- **[Zu gut für die Tonne!](#)** (iOS & Android) stellt die besten Rezepte für die kreative Resteküche vor. Mit Rezepten von Sarah Wiener, Tim Mälzer, Daniel Brühl und vielen anderen Kochpaten. Außerdem informiert sie über die Haltbarkeit und die Aufbewahrung von Lebensmitteln. Die App ist ein kostenfreies Angebot des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).
[Link zur App für iOS](#)
[Link zur App für Android](#)
- **[Rezepte-Website gegen Lebensmittelverschwendung](#)**: z.B. [Restegourmet](#), [Kochbar](#)

10. ANHANG

Im Folgenden stellen wir Ihnen Druckvorlagen für Aufsteller für den Cateringstisch zur Verfügung, mit denen Sie Ihre Gäste auf Ihr Engagement hinweisen und deren Texte Sie für Ihre Veranstaltung anpassen können.



„Spandau macht Mehrweg“- ein Projekt der KlimaWerkstatt Spandau
in Kooperation mit LIFE e. V.



Lebensmittel aus dem Geschäft „Original Unverpackt“ in Berlin Kreuzberg.
Hier werden alle Produkte ohne Verpackungen verkauft.
Die Kundschaft bringt eigene Mehrweggefäße mit.

Mehr als 10 Millionen Tonnen Kunststoffabfälle gelangen jährlich in die Ozeane, das entspricht einem LKW pro Minute.

Machen Sie mit: kaufen Sie möglichst unverpackte Lebensmittel
und nutzen Sie Mehrwegbehältnisse für den Transport.
Spandau macht Mehrweg!



„Spandau macht Mehrweg“- ein Projekt der KlimaWerkstatt Spandau
in Kooperation mit LIFE e. V.



Lebensmittel von SirPlus in Berlin Charlottenburg. Dieses Geschäft rettet überschüssige Lebensmittel, die nicht verkauft wurden, vor der Entsorgung.

**Jede*r Deutsche wirft pro Jahr 82kg Lebensmittel weg.
Das entspricht etwa zwei vollgepackten Einkaufswagen.
Die Landwirtschaft verursacht 1/3 des Treibhausgasausstoßes.**

Machen Sie mit: genießen Sie mit uns gerettete Lebensmittel.
Spandau macht Mehrweg!



„Spandau macht Mehrweg“- ein Projekt der KlimaWerkstatt Spandau
in Kooperation mit LIFE e. V.



Jeder vierte Kaffee wird außer Haus getrunken.

**Allein in Berlin fallen täglich eine halbe Million Einwegbecher als Abfall an.
43.000 Bäume werden jährlich für den Einwegbecherverbrauch Deutschlands gefällt
und 83.000 Tonnen CO₂ ausgestoßen.**

Machen Sie mit: trinken Sie Ihren Kaffee in Mehrwegbechern oder Porzellantassen.

Spandau macht Mehrweg!



„Spandau macht Mehrweg“- ein Projekt der KlimaWerkstatt Spandau
in Kooperation mit LIFE e. V.



Bei 80% der Berufstätigen findet das Mittagessen außer Haus statt,
fast ein Drittel von ihnen frühstückt nicht mehr zu Hause.
take away-Essen ist deshalb oft die zeitgemäße Alternative.

**So wächst der Berg an vermeidbaren Einwegverpackungen,
die nur minutenlang benutzt werden.**

Machen Sie mit: testen Sie Mehrwegverpackungen für Ihr to go-Essen.

Spandau macht Mehrweg!

KlimaWerkstatt Spandau

Diese Broschüre entstand im Rahmen des Projekts „Spandau macht Mehrweg“ der KlimaWerkstatt in Spandau in Kooperation mit LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V.



Die Klimawerkstatt Spandau ist ein lokal verankertes Service-Zentrum für Regionalwirtschaft und Klimaschutz. Spandauer Unternehmen werden mit unterschiedlichen Aktionen dabei unterstützt, Märkte mit umweltgerechten Angeboten zu erschließen, Energie zu sparen und CO₂-Emissionen zu minimieren. Bürgerinnen und Bürger werden zu klimaentlastenden und umweltschonenden Konsumformen und Alltagspraktiken angeregt.



LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V. engagiert sich seit seiner Gründung 1988 in den Bereichen Ressourcen-, Natur- und Klimaschutz, Umwelt- und Nachhaltigkeitsbildung sowie nationale und internationale Klimapolitik. Seit vielen Jahren berät und begleitet der Verein Betriebe und Märkte zu den Themen Abfallvermeidung und Klimaschutz in Form von Kampagnen und Anreizsystemen und bietet neben einer Plastik- und Mehrweg-Ausstellung Führungen und Workshops für verschiedene Altersgruppen zu diesen Themen an.