

ESSENSRETTUNG LEICHT GEMACHT

Besprechen Sie bereits vor der Veranstaltung mit dem Cateringunternehmen, was mit übrig gebliebenen Speisen passieren soll. Organisieren Sie lebensmitteltaugliche Behälter zum Mitnehmen, wie zum Beispiel:

- **Genussbox:** praktische, dichte Papierschachtel mit Tragegriff - www.genussbox.at/wien
- **TafelBox:** Pro TafelBox gehen 20 Cent Spende an die österreichischen Tafeln www.tafelbox.at
- **Mehrwegboxen** aus Kunststoff, Glas oder Edelstahl für das eigene Team

Weisen Sie gegen Ende des Buffets die Gäste auf die Möglichkeit der Mitnahme der Reste hin. Diese denken dann beim erneuten Genuss gerne an die Veranstaltung zurück.

SPENDEN UND WEITERSAGEN

Wer größere Mengen an nicht vermeidbaren Essensresten erwartet, kontaktiert am besten im Vorfeld Hilfsorganisationen und vereinbart mit diesen die Abholung oder Zustellung der Lebensmittel. Dazu sind durchgehende Kühlung und entsprechende Verpackungen notwendig.

Wenn alles gut geklappt hat, machen Sie die Kooperation mit der Hilfsorganisation zur Routine! Und kommunizieren Sie die erfolgreiche Lebensmittelrettung zur leichteren Nachahmung.

ÖKOEVENT

ÖkoEvent ist die Dachmarke der Stadt Wien für umweltfreundliche Veranstaltungen. ÖkoEvents stehen für umweltschonendes Wirtschaften und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Vorbildliche Veranstaltungen in Wien dürfen das ÖkoEvent- oder das ÖkoEvent PLUS Prädikat tragen.

MACHEN SIE AUS IHRER VERANSTALTUNG EIN ÖKOEVENT!

Viele praktische Informationen zur Planung eines ÖkoEvents und die Online-Checkliste dafür finden Sie auf www.oekoevent.at. Wenn Ihr Event die Kriterien erfüllt, erhalten Sie das ÖkoEvent-Prädikat und können die Veranstaltung damit bewerben.

Das ÖkoEvent Beratungsservice der Stadt Wien unterstützt Sie gerne am Weg zu Ihrer ökologischen Veranstaltung:

ÖkoEvent Beratungsservice der Stadt Wien
01 803 32 32 – 13
beratung@oekoevent.at

Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln:

Koordination von Initiativen, Programmen und Maßnahmen durch die Stadt Wien – Umweltschutz unter „Wien isst G.U.T.“ – Gesund und genussvoll - Umwelt und klimafreundlich – Tierfair.

wien-isst-gut.wien.gv.at



Weniger Essensverschwendung bei Veranstaltungen

Lebensmittel sind wertvoll!
Weniger Quantität ermöglicht
höhere Qualität.





In Österreich landen pro Jahr rund 45.000 Tonnen (Quelle: united-against-waste.at) Lebensmittel aus der Gastronomie im Müll, das sind 4.500 volle Mistautos. Mit einfachen und effizienten Maßnahmen lassen sich diese Abfallmengen bei Veranstaltungen reduzieren.

BESSER FÜRS BUDGET UND FÜR DIE UMWELT

Zu viel Essen bei Veranstaltungen führt zu unnötig höheren Kosten für das Catering. Auch die Entsorgung der anfallenden Abfälle und die Umweltfolgen sind zu berücksichtigen. Weniger weggeworfene Lebensmittel bedeuten auch weniger Verbrauch von Ressourcen, die für die Herstellung eingesetzt werden, weniger Emissionen, weniger Verpackungsabfälle usw. Insbesondere mit tierischen Produkten sollte besonders sorgsam umgegangen werden und das Tierwohl ist vielen Menschen ein Anliegen.

FRAGEN SIE IHRE GÄSTE

Am besten sind jene Abfälle, die erst gar nicht entstehen. Wenn Events einen kulinarischen Abschluss haben, fragen Sie im Vorfeld ab, ob die Teilnehmer*innen auch zum Essen bleiben.

Erkundigen Sie sich ob die Gäste vegetarisch bzw. vegan essen. Ermöglichen Sie eine unkomplizierte Abmeldung vom Buffet bis kurz vor der Veranstaltung. Das erleichtert das Management für die Rettung von Lebensmitteln.

GUTE PLANUNG RETTET ESSEN!

Planen Sie Buffets und Caterings so vorausschauend wie möglich:

- Entscheiden Sie sich für ein Cateringunternehmen, das Erfahrung mit der Vermeidung von Speiseabfällen hat wie z.B. die von ÖkoEvent empfohlenen Caterer.
- Überlegen Sie gemeinsam mit dem Cateringunternehmen, welche Speisen auch bei längeren Wartezeiten ansehnlich und wohlschmeckend bleiben.
- Beauftragen Sie, dass das Servicepersonal sukzessive frische Speisen bringt und dafür sorgt, dass das Buffet immer ansprechend aussieht. Kleinere, aber volle Tablettts schauen appetitlicher aus als halbgeleerte, große Tablettts.
- Berücksichtigen Sie die Uhrzeit der Veranstaltung bei der Auswahl der Speisen - abends wird meist weniger Salat gegessen, nachmittags mehr Süßes.
- Schätzen Sie die Essensgewohnheiten Ihrer Gäste ein – das Alter, religiöse oder kulturelle Einflüsse machen sich bei der Nachfrage nach bestimmten Gerichten bemerkbar.
- Entscheiden Sie sich für Speisen, deren Reste von den Gästen leicht mit nach Hause genommen werden können, wie z.B. Kuchen und Käse statt Dessertcreme.

SPARTIPPS AM BUFFET

Essbare Dekoration wird – obwohl essbar – meist links liegen gelassen und kann daher getrost gestrichen werden.

Vorsicht bei den Tellergrößen: je größer die Teller, umso mehr wird bei Buffets aufgeladen und umso mehr Reste bleiben am Teller!

Bei ausreichender Kühlung können nicht benötigte Lebensmittel am nächsten Tag weiter verwertet werden.

Sorgen Sie für ausreichende Kühlmöglichkeiten im Backstage-Bereich.

Lassen Sie Getränke vom Servicepersonal vorbeibringen. Das erspart viele halbleere Flaschen und damit Kosten. Bieten Sie auch Leitungswasser an.



Impressum: Stadt Wien – Umweltschutz, Dresdner Straße 45, 1200 Wien; Text und Redaktion: Mag. Ulrike Stocker, Stadt Wien – Umweltschutz, Mag. Michaela Knieli, DIE UMWELTBERATUNG; Grafik-Design: Klaus Kern; Fotos: cook_inspire – AdobeStock, Monika Kupka – DIE UMWELTBERATUNG, Thomas B. – Pixabay; Druck: Druckerei der Stadt Wien, gedruckt auf ökologischem Druckpapier aus der Mustermappe von „ÖkoKauf“ Wien“.