

Lebensmittel. Retten

In Vereinen,
öffentlichen
Einrichtungen und
Organisationen

**So reduzieren wir
Lebensmittelverluste und -abfälle
bei Veranstaltungen**

**Kooperation mit
sozialen Initiativen**

Kommunikation

**Kreative
Weiterverarbeitung**



Bewusstseinsbildung



Bessere Planung

**Institutionelle
Rahmenbedingungen**

**Nachhaltige
Verpackungslösungen**



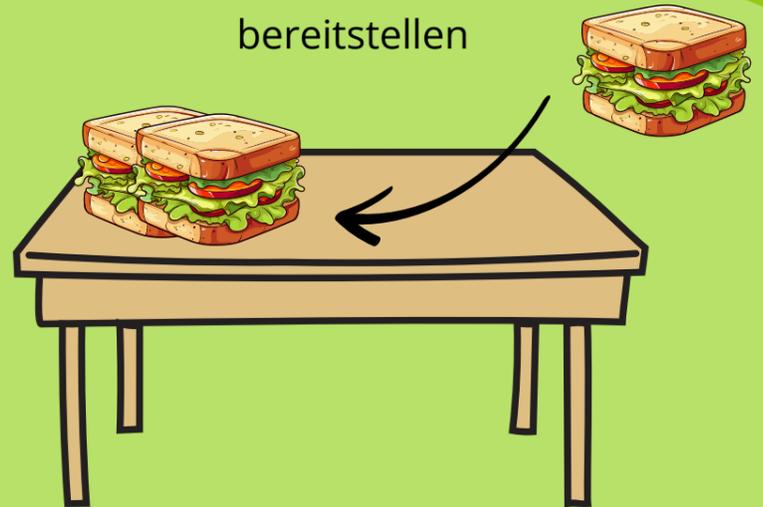
Lebensmittel. Retten

In Vereinen,
öffentlichen
Einrichtungen und
Organisationen

1. Bessere Planung

Durch ein **bedarfsgerechtes Speisenangebot** können Lebensmittelabfälle reduziert werden, z. B. durch **Buffets in Etappen**. So wird nur das zubereitet, was wirklich gebraucht wird.

Nach und nach
bereitstellen



2. Institutionelle Rahmenbedingungen

Organisationen können **"Zero-Waste"**-Ziele festlegen und damit Ressourcen schonen sowie nachhaltige Verpflegung fördern.



Verwendung kleinerer Tellergrößen

3. Bewusstseinsbildung

Hinweise oder kleine Schilder, z. B. **am Buffet**, können Teilnehmende auf nachhaltiges Verhalten **aufmerksam machen**.



4. Kommunikation

Offener Austausch und Feedback helfen, **Ursachen für Lebensmittelreste zu erkennen** und künftige Veranstaltungen **nachhaltiger zu gestalten**.



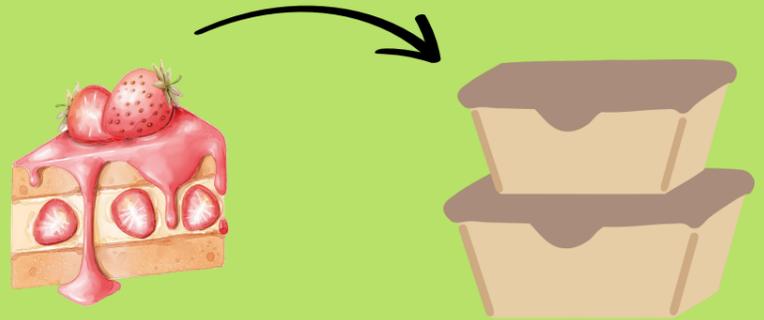
Anpassung
des Angebots

Lebensmittel. Retten

In Vereinen,
öffentlichen
Einrichtungen und
Organisationen

5. Nachhaltige Verpackungslösungen

in der Einladung zur Veranstaltung
auf die **Mitnahme von eigenen
Mehrwegbehältern** und
Restemithnahme hinweisen.



Mitnahme von Kuchenresten



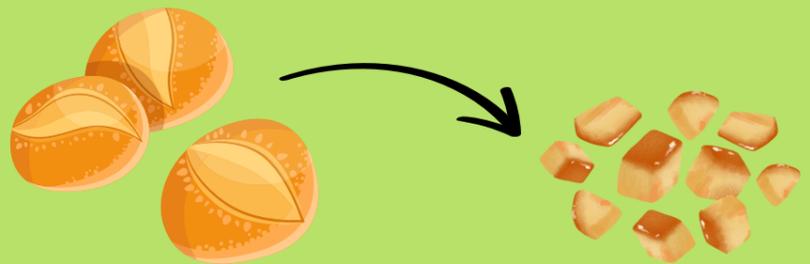
Übriges Obst,
Gemüse, Brot und
Backwaren spenden

6. Kooperation mit sozialen Initiativen

Nicht selbst verwertbare Reste
können an **Tafeln,**
**Organisationen zur
Lebensmittelrettung oder über
Apps** weitergegeben werden.

7. Kreative Weiterverarbeitung

Übrig gebliebene Lebensmittel und
Speisen können unter
Berücksichtigung der Qualitäts- und
Hygieneanforderungen zu **neuen
Gerichten** verarbeitet werden.



Croutons aus übrigem Semmeln

