

CATERING

MANAGEMENT

Das Fach-Magazin für Führungskräfte der GV-Branche

10. Mai 2019

Party Service Bund Deutschland e.V. gibt Contra

Das Verschenden von Lebensmitteln ist auch im Catering ein großes Problem. Der Party Service Bund Deutschland e.V. geht nun dagegen vor. Der führende Berufs- und Branchenfachverband startet eine Informationskampagne, mit der Lebensmittelabfälle sowohl bei der Zubereitung von Speisen als auch bei Veranstaltungen und Events deutlich verringert werden sollen. Damit unterstützt der Party Service Bund Deutschland e.V. die „Nationale Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung“ der Bundesregierung. Nach Angaben des Bundes werden im privaten und gewerblichen Bereich jährlich 11 Mio. t Lebensmittel weggeworfen. Bundesgeschäftsführer Wolf-



Wolfgang Finken, Bundesgeschäftsführer des Party Service Bund Deutschland e.V.
Foto: Party Service Bund

gang Finken kündigt an: „Erster Schritt wird eine Information der Mitgliedsbetriebe und anderer Unternehmer der Branche über konkrete Reduzierungsmöglichkeiten sein.“ Dafür würden neben den internen Infodiensten das Internet und die sozialen Netzwerke genutzt, so Finken.

Schritt-für-Schritt-Strategie

Eine der Ideen aus der Verbands geschäftsstelle: Caterer können bei Büfettis in Form von Aufstellern darauf hinweisen, dass sie Speisen nur bei Bedarf nachlegen. In einem zweiten Schritt will der Verein die Zusammenarbeit mit anderen Akteuren der Branche suchen, die sich für die Problematik sensibel zeigen. „Das Ziel

sind gemeinsame Schritte im Sinne einer größeren Schlagkraft“, so Finken. Mögliche Partner könnten einzelne Unternehmen und Fachschulen ebenso sein wie andere Verbände und Medien. Nach Einschätzung des Party Service Bundes Deutschland e.V. sind sich viele Unternehmer der Branche bewusst, dass eine Verschwendung von Lebensmitteln weder betriebswirtschaftlich noch ethisch zu verantworten ist – und sie praktizieren diese Haltung auch erfolgreich.

Allerdings sei im Catering noch umfangreiches Potenzial vorhanden. Kernfragen sind in diesem Zusammenhang laut Bundesgeschäftsführer Finken: Wie viel Lebensmittelabfall fällt an? Wo fällt er an? Welche Hebel können angesetzt werden?