



Foto: Münsterland e.V./Michael Nölk

WIR WERFEN NIX WEG!

Unsere Tipps für nachhaltiges Catering

Nachhaltiges Catering im Münsterland – Tipps zur Lebensmittelabfallvermeidung

Im Rahmen der Initiative „Münsterland ist Klimaland“ verfolgen wir ein zentrales Ziel: Lebensmittelabfallvermeidung. Veranstaltungen bieten großes Potenzial, verantwortungsvoll mit Ressourcen umzugehen. Die folgenden Empfehlungen sollen dabei unterstützen, Catering nachhaltiger zu gestalten:

1. REALISTISCHE MENGEN PLANEN

- **15 bis 20 Prozent weniger einkalkulieren**
→ für kurzfristige Absagen oder frühzeitiges Verlassen der Veranstaltung
- **Teilnehmende sensibilisieren**
→ z. B. durch eine Erinnerungsmail fünf Tage vor der Veranstaltung
- **Zu- aber auch Absagen aktiv einfordern**
→ um besser planen zu können

2. ESSENSBEDARFE GEZIELT ABFRAGEN

- **Bereits mit der Einladung Teilnahme am Essen und Essenswünsche abfragen**
(Lebensmittelunverträglichkeiten/fleischhaltig/vegetarisch/vegan).

3. ANGEBOT BEWUSST REDUZIEREN

- **Qualität vor Quantität: Regionale Speisen und Getränke bevorzugen**
→ Abwägen, wie viele unterschiedliche Speiseangebote wirklich notwendig sind

4. NACHHALTIGE GETRÄNKE ANBIETEN

- **Leitungswasser in Karaffen zusätzlich zu anderen Getränken bereitstellen**

5. RESSOURCENSCHONENDE AUSSTATTUNG WÄHLEN

- **Mehrweggeschirr bevorzugen**
- **nach cateringfreundlichen Speisen mit wenig Geschirrbedarf suchen**



WIR WERFEN NIX WEG!

Unsere Tipps für nachhaltiges Catering

6. ABFALL VERMEIDEN UND TRENNEN

- Getrennte Müllbehälter und Geschirr-Rückgabe sichtbar bereitstellen

7. RESTE VERWERTEN STATT ENTSORGEN

- Mitnahme-Tüten, wie z.B. die Münsterland-Tüte, auslegen und Gäste aktiv zum Mitnehmen motivieren
→ z. B. mit einem Aufsteller „WIR WERFEN NIX WEG!“
- Übrig gebliebene Speisen intern weitergeben, z. B. in der Teeküche bereitstellen und Mitarbeitende per Mail informieren

8. HALTBARKEIT BERÜCKSICHTIGEN

- Auf leicht verderbliche Speisen verzichten

Diese Maßnahmen fördern einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln und stärken das nachhaltige Profil von Veranstaltungen im Münsterland.

- [Leitfaden „Nachhaltige Veranstaltungsplanung“ der Fairtrade-Stadt Münster.](#)
- [„Leitfaden für die nachhaltige Organisation von Veranstaltungen“ des Bundesministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Naturschutz und nukleare Sicherheit](#)
- [Ein weiterer allgemeiner Hinweis für Veranstaltungen](#)

Bei der Auswahl von Gastgeschenken lohnt es sich, regionale Alternativen auszuwählen.

Das schont das Klima und stärkt zugleich die regionale Wertschöpfung. Zum Beispiel eignen sich hierfür die Picknickkisten aus dem Münsterland gefüllt mit 100 Prozent regionalen Produkten.

Dein Kontakt für Fragen und Anmerkungen
klimaland@muensterland.com