



SUFFIZIENTE GASTRONOMIE

in Leipzig

VERANSTALTUNGEN 2022

12.9.

regional | saisonal | unverpackt

NACHHALTIGER WARENEINKAUF



10.10.

Verpackungsgesetz | Take-away

KUNDENEIGENE BEHÄLTNISSE



7.11.

messen | verwerten | vermeiden

LEBENSMITTELRESTE REDUZIEREN





12.9.

regional | saisonal | unverpackt

NACHHALTIGER WARENEINKAUF

Die Vermeidung von Verpackungs- und Lebensmittelabfällen beginnt bereits bei der Planung des Wareneinkaufs. Dabei entscheidet die Wahl der Bezugsquelle darüber, ob die Produkte in (Um)verpackungen geliefert werden, welche Transportwege zurückgelegt werden und wie frisch die Lebensmittel sind. Mit den drei Kriterien regional, saisonal und unverpackt lässt sich der Wareneinkauf umweltfreundlicher gestalten.

In unserer Netzwerkveranstaltung werden wir aufzeigen, wie Gastronom*innen die benötigten Lebensmittel und Produkte aus der Region und möglichst ohne Verpackung beziehen können. Wir stellen Lebensmittelerzeuger*innen, Produzent*innen und Lieferant*innen vor, die genau dieses Angebot abdecken. Gastronom*innen können Kontakte zu neuen Bezugsquellen und Partner*innen knüpfen und sich untereinander vernetzen. Gemeinsam sprechen wir über Bedarfe und Probleme und werden daran arbeiten, regionale Wertschöpfungsketten zu fördern.



jeweils 14–17 Uhr im **Impact Hub Leipzig** Industriestr. 95,
Konsumzentrale, 04229 Leipzig **Teilnahme kostenlos.**

Anmeldung/Infos unter: www.bund-leipzig.de/gastronomie



10.10.

Verpackungsgesetz | Take-away

KUNDENEIGENE BEHÄLTNISSE

Ab dem 1. Januar 2023 tritt im Rahmen des neuen Verpackungsgesetzes (VerpackG) eine Mehrwegangebotspflicht für Gastronomiebetriebe in Kraft. Der Verbrauch von Einwegverpackungen aus Kunststoff für Essen und Getränke zum Mitnehmen – Becher für Kaffee (Coffee-to-go) oder Boxen für Speisen (Takeaway-Essen) – soll dadurch reduziert werden.

Große Betriebe sind dazu verpflichtet, eine Mehrwegverpackung im Betrieb vorzuhalten. Kleine Betriebe mit einer Verkaufsfläche von bis zu 80 Quadratmetern (inklusive frei zugänglicher Sitz- und Aufenthaltsbereiche) und weniger als fünf Beschäftigten müssen es ermöglichen, mitgebrachte Gefäße der Kundschaft zu befüllen.

In unserer Netzwerkveranstaltung informieren wir über die Thematik des Befüllens kundeneigener Behältnisse. Welche Arbeitsabläufe sind zu beachten? Welche Hygienevorgaben gibt es? Wie weise ich meine Mitarbeiter*innen richtig ein? Teilen Sie Ihre Erfahrungen und Probleme mit uns und lassen Sie uns gemeinsam nach Lösungen suchen.

jeweils 14–17 Uhr im **Impact Hub Leipzig** Industriestr. 95,
Konsumzentrale, 04229 Leipzig **Teilnahme kostenlos.**
Anmeldung/Infos unter: **www.bund-leipzig.de/gastronomie**

7.11.

messen | verwerten | vermeiden

LEBENSMITTELRESTE REDUZIEREN

In Deutschland werden pro Jahr 11,8 Mio. Tonnen Lebensmittel unverbraucht entsorgt. 14% des Lebensmittelabfalls stammen von Restaurants, Mensen und Imbissen. Studien zufolge sind 72% davon vermeidbar. Erfolgreiche Konzepte der Zero-Waste-Gastronomie zeigen, wie eine höhere Wertschätzung für Lebensmittel in den Gastronomiealltag einfließen kann.

Ob bereits beim Transport, während der Lagerung, bei der Zubereitung oder durch Tellerreste – im gesamten Ablauf der gastronomischen Verarbeitung lassen sich Lebensmittelabfälle reduzieren. Wir zeigen Ihnen Möglichkeiten und Maßnahmen, wie Sie in Ihrem Gastronomiebetrieb anfallende Abfälle messen, Ihre Kalkulation anpassen oder die Menügestaltung optimieren können. Gemeinsam möchten wir Ideen sammeln, wie auch bei der Zubereitung möglichst restlos gearbeitet werden kann oder wie übrige Zutaten kreativ und sinnvoll weiterverarbeitet werden können.



jeweils 14–17 Uhr im **Impact Hub Leipzig** Industriestr. 95,
Konsumzentrale, 04229 Leipzig **Teilnahme kostenlos.**
Anmeldung/Infos unter: www.bund-leipzig.de/gastronomie

Gastronomie BERATUNGEN



Sie sind Gastronom*in und möchten in Ihrem Betrieb die aufkommenden Verpackungsabfälle reduzieren oder weniger Lebensmittelreste entsorgen? Sie suchen nach geeigneten Ideen und Maßnahmen, um dies umzusetzen? Wir beraten Sie gern!

Mit unserem Suffizienz-Check, den wir gern gemeinsam mit Ihnen durchführen, haben Sie die Möglichkeiten, schnell und einfach den Ist-Zustand in Ihrem Gastronomiebetrieb zu analysieren. Im persönlichen Gespräch entwickeln wir mit Ihnen Lösungsansätze und Maßnahmen, um Verpackungs- und Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Dabei vernetzen wir Sie mit Aktiven und Partnern aus unserem Projektnetzwerk, um auf Praxiserfahrungen zurückgreifen zu können und Ihnen den Weg zu suffizienterem Handeln zu erleichtern.

Wir unterstützen Sie auch in der Kommunikation und greifen die von Ihnen umgesetzten Nachhaltigkeitsmaßnahmen in unserer Öffentlichkeitsarbeit auf.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Ihr Ansprechpartner

Mirko Schimmelschmidt

gastronomie@bund-leipzig.de

Das Projekt „Suffiziente Gastronomie in Leipzig“ wird gefördert vom Amt für Umweltschutz der Stadt Leipzig



Mehr Informationen zum Projekt unter:
www.bund-leipzig.de/gastronomie

Ziel unseres Projektes ...

... ist es, die Verschwendung von Lebensmitteln und Verpackungen in Gastronomiebetrieben zu verringern. Mit dem Ansatz der Suffizienz stellen sich die Fragen: Was ist tatsächlich notwendig? Worauf kann verzichtet werden? Was ist reine Verschwendung?

Ansätze zur Reduzierung von Verpackungsabfällen und zur Vermeidung exzessiver Lebensmittelverschwendung sind bspw. die Umstellung auf regionalen, verpackungsfreien Wareneinkauf, die Einführung von (kundeneigenen) Mehrweggefäßen im Takeaway-Bereich, die Optimierung von Speisekarten oder die Anpassung von Portionsgrößen.

Das Projekt „Suffiziente Gastronomie in Leipzig“ bietet **Beratung, Information und Vernetzung**. Gemeinsam mit Gastronom*innen und Institutionen werden Lösungen gefunden und Maßnahmen umgesetzt, um die Gastronomiebranche nachhaltiger zu gestalten.



FRIENDS OF THE EARTH GERMANY
Regionalgruppe Leipzig

Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND)
Landesverband Sachsen e. V., Regionalgruppe Leipzig
Bernhard-Göring-Straße 152 · 04277 Leipzig
Tel./Fax: 0341/98 99 10 50
kontakt@bund-leipzig.de · www.bund-leipzig.de
twitter.com/bund_leipzig · facebook.com/bund.leipzig ·
instagram.com/bund.leipzig · Telegram: t.me/bundleipzig
V. i. S. d. P.: Martin Hilbrecht · Änderungen sind vorbehalten und
werden unter www.bund-leipzig.de/gastronomie bekannt gegeben.