

CHECKLISTE FÜR BARRIEREFREIES CATERING

Bei der Eventplanung ist es wichtig, sicherzustellen, dass alle Gäste – unabhängig von ihren individuellen Bedürfnissen und Einschränkungen – gleichermaßen berücksichtigt werden. Das betrifft nicht nur die räumlichen Gegebenheiten, sondern insbesondere auch die kulinarische Verpflegung.

Von speziellen Ernährungsbedürfnissen und Allergien über kulturelle Ernährungsformen bis hin zur Präsentation und Kennzeichnung von Speisen und Getränken – was es alles zu beachten gilt, wird erst bei der intensiven Auseinandersetzung mit dem Thema wirklich bewusst. Die folgende Checkliste bietet dir daher eine wertvolle Hilfestellung, damit du bei deiner nächsten Veranstaltung nicht ins Fettnäpfchen trittst und an alle Details denkst. So wird dein Event für alle Gäste – im wahrsten Sinne des Wortes – ein Genuss.

| DETAILS | BEACHTET/ VORHANDEN | ANMERKUNGEN |
|--|------------------------|-------------|
| Frage in der Einladung spezielle Ernährungsformen, -bedürfnisse und -allergien ab inkl. einer Frist für die Rückmeldung. | | |
| Kläre mit dem Catering-Service ab, inwiefern es möglich ist, spezielle Gerichte für unterschiedliche Ernährungsformen zu integrieren. | | |
| Erfrage, bis wann der Catering-Service über die Berücksichtigung von Allergenen und Besonderheiten Bescheid wissen muss. | | |
| Werte alle Angaben der Gäste aus und erstelle eine übersichtliche Liste aller Berücksichtigungen für den Catering-Service. | | |
| Konzipiere gemeinsam mit dem Catering-Service ein Speisen- und Getränke-Angebot, das sämtliche Einschränkungen und Besonderheiten berücksichtigt. | | |
| Kläre mit dem Catering-Service ab, dass zu jedem Gericht eine detaillierte Auflistung aller Inhaltsstoffe und Allergene frühzeitig bereitgestellt wird. | | |
| Auf deiner Veranstaltung wird es ein Buffet geben? Denk daran, alle Speisen vollständig mit den Inhaltsstoffen und Allergenen zu beschriften. (Digitale Alternative s. nächster Punkt.) | | |
| Die Gäste werden am Tisch bedient? Dann ist eine Landingpage empfehlenswert, die über die Inhaltsstoffe und Allergene informiert. Integriere z. B. in der Menü-Karte einen QR-Code, um die Infos schnell und einfach aufrufen zu können. | | |
| Lasse den Gästen ggf. schon vor dem Event eine Info über die angebotenen Speisen inkl. aller Lebensmittel-Informationen zukommen. | | |
| Stelle sicher, dass das Service-Personal im Vorfeld gut über die angebotenen Speisen und Getränke geschult wird. | | |
| Beachte, dass die Speisen in leicht zu handhabende Portionen angerichtet werden. | | |
| Berücksichtige benutzerfreundliches Geschirr und Besteck. | | |
| Denk daran, ausreichend nicht-alkoholische Getränke anzubieten. | | |
| Wichtig zu wissen: Beachte, dass sowohl Saft als auch Parmesan oft nicht vegetarisch sind. Saft wird in manchen Verfahren mit Gelatine geklärt und bei der Herstellung von Parmesan wird meistens tierisches Lab eingesetzt. | | |

Damit du dir schon vorab einen Überblick über die verschiedenen Ernährungsformen und Allergene verschaffen kannst, hier die Auflistung der wichtigsten Varianten:

| ERNÄHRUNGSFORMEN | INFORMATIONEN |
|------------------|--|
| Vegetarisch | Kein Fleisch oder Fisch, aber andere tierische Produkte wie Milchprodukte und Eier sind in Ordnung. |
| Vegan | Keine tierischen Produkte – einschließlich Fleisch, Fisch, Milchprodukte, Eier, Honig usw. |
| Glutenfrei | Keine glutenhaltigen Getreide wie Weizen, Gerste, Roggen und Hafer. |
| Laktosefrei | Keine Milchprodukte oder Lebensmittel, die Laktose enthalten. |
| Paleo | Basiert auf der „Steinzeit-Ernährung“: umfasst Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, Nüsse und Samen, aber keine Getreideprodukte, Hülsenfrüchte und Milchprodukte. |
| Ketogen | Eine kohlenhydratarme, aber fettreiche Ernährung. |
| Pescetarisch | Eine vegetarische Ernährung, die jedoch Fisch und Meeresfrüchte erlaubt. |
| Rohkost | Eine Ernährungsweise, die ausschließlich aus rohen Lebensmitteln besteht. |
| Ferretarismus | Eine Ernährungsform, bei der kein Fleisch aus Nutztierhaltung verzehrt wird, sondern ausschließlich von Wildtieren, die in ihrer natürlichen Lebensumgebung erlegt wurden. |
| Halal | Eine Ernährungsweise gemäß islamischer Vorschriften, die den Verzehr von Schweinefleisch und von alkoholhaltigen Produkten verbietet. Fleisch muss zudem nach bestimmten rituellen Vorschriften geschlachtet sein. |
| Koscher | Eine Ernährungsweise gemäß jüdischer Vorschriften, die bestimmte Lebensmittelkombinationen verbietet – z. B. darf Fleisch nicht mit Milchprodukten kombiniert werden. Fleisch muss zudem nach bestimmten rituellen Vorschriften geschlachtet sein. |

| ALLERGENE | INFORMATIONEN |
|-----------------------------|---|
| Gluten | Enthalten in Weizen, Gerste, Roggen und verwandten Getreidesorten. |
| Laktose | In Milch und Milchprodukten enthalten. |
| Nüsse | Einschließlich Erdnüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne usw. |
| Fisch | Verschiedene Fischarten und Meeresfrüchte. |
| Schalentiere | Krabben, Hummer, Garnelen, Muscheln usw. |
| Eier | Produkte, die Eier enthalten oder in der Herstellung verwendet werden. |
| Soja | Sojabohnen und -produkte wie Tofu, Sojasauce, Tempeh usw. |
| Sellerie | Oft in Suppen, Salaten und Gewürzen enthalten. |
| Senf | Senfsamen oder Senfprodukte. |
| Sesam | Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse. |
| Schwefeldioxid und Sulphite | Wird häufig in getrockneten Früchten, Wein und verarbeiteten Lebensmitteln verwendet. |
| Lupine | Eine Hülsenfrucht, die in einigen Speisen als Mehl, Öl oder Eiweiß verwendet wird. |
| Weichtiere | Tintenfisch, Muscheln, Austern usw. |

DOWNLOAD:

