

**Checkliste 6:  
Catering**

<b>Maßnahmen</b>	umgesetzt	teilweise umgesetzt	nicht umgesetzt	nicht relevant	<b>Anmerkungen</b>
<b>Produktauswahl</b>					
<p><b>6.1 Ökologischer Landbau und Fairer Handel</b> Produkte aus ökologischem Landbau (mindestens 20 Prozent des Gewichtes oder des monetären Wareneinsatzes bezogen auf den Gesamtwareneinsatz) und Produkte aus fairem Handel (z.B. Kaffee, Tee) anbieten.</p> <p><u>Handlungsanleitung/ Bezugsquelle:</u> - <a href="https://www.fairtrade-deutschland.de/">https://www.fairtrade-deutschland.de/</a></p>					
<p><b>6.2 Saisonale und umweltgerecht transportierte Lebensmittel</b> Verwendung von saisonalen und umweltgerecht transportierten Lebensmitteln, insbesondere Verzicht auf Ware aus beheizten Treibhäusern und Verzicht auf Flugware. Frisch verwendete Zutaten (Salat, Kräuter, Gemüse und Obst) setzen sich in den Monaten Mai bis Oktober zu mindestens 80% aus saisontypischen Rohwaren zusammen.</p> <p><u>Handlungsanleitung/ Bezugsquelle</u> - Aufgrund des Diskriminierungsverbots ist es öffentlichen Auftraggebern untersagt, regionale Produkte in Ausschreibungen zu fordern.</p>					
<p><b>6.3 Veganes und vegetarisches Catering</b> Jeweils auch veganes und vegetarisches Catering anbieten – unter Beachtung ressourcen- und klimaschonend hergestellter Produkte – und auch bei veganen Speisen ein vollwertiges Menü einplanen</p>					
<p><b>6.4 Fleischangebot</b> Bei Fleisch im Verpflegungsangebot sollten folgende Kriterien gelten: Es sind Fleischprodukte auszuwählen, die eine möglichst gute Klimabilanz haben, möglichst aus ökologischer Haltung stammen und hohe Tierwohlstandards erfüllen.</p> <p><u>Handlungsanleitung/ Bezugsquelle</u> - <a href="https://www.oekolandbau.de/bio-siegel/">https://www.oekolandbau.de/bio-siegel/</a> - <a href="https://www.tierwohl-staerken.de/einkaufshilfen/tierwohl-label/">https://www.tierwohl-staerken.de/einkaufshilfen/tierwohl-label/</a></p>					
<p><b>6.5 Fischangebot</b> Bei Fisch im Verpflegungsangebot sollten folgende Kriterien gelten: Bei der Auswahl und der Zusammenstellung</p>					

<p>von Fisch und Fischprodukten ist darauf zu achten, keine Produkte aus gefährdeten Beständen ins Sortiment zu nehmen. Vielmehr sollten bei der Beschaffung Kriterien für zertifizierten Fisch genutzt werden (z. B. des unabhängigen MSC-Siegels oder des Naturland-Siegels).</p> <p><u>Handlungsanleitung/ Bezugsquelle:</u>  - <a href="https://www.fischbestaende-online.de/">https://www.fischbestaende-online.de/</a></p>					
<p><b>6.6 Palm(kern)öl/ Sojaöl</b>  Produkte ohne Palm(kern)öl/ Sojaöl werden bevorzugt. Bei Verwendung von Palm(kern)öl/ Sojaöl und Palm(kern)öl/ Sojaöl-enthaltenden Produkten stammen diese aus zertifizierten Quellen.</p>					
<p><b>6.7 Trinkwasser</b>  Bereitstellung von leitungsgebundenem Trinkwasser in Karaffen (Hierbei sind die ständige frische Befüllung der Karaffen sowie das zeitgerechte Abräumen und Spülen der Karaffen [Glas] sicherzustellen.); im Falle der Bereitstellung weiterer Kaltgetränke Verwendung von Mehrwegflaschen</p>					
<p><b>6.8 Umweltfreundliche Papierprodukte</b>  Einsatz umweltfreundlicher Papierprodukte</p> <p><u>Handlungsanleitung/ Bezugsquelle:</u>  - z. B. Produkte mit dem <u>Blauen Engel DE-UZ 65 „Ungebleichte Koch- und Heißfilterpapiere“</u> sowie Servietten und Küchenrollen mit dem <u>Blauen Engel DE-UZ 5 „Hygiene-Papiere aus Altpapier“</u>)</p>					
<b>Unverträglichkeiten und Allergien</b>					
<p><b>6.9 Beschriftung</b>  Beschriftung von Gerichten, damit Allergie oder Unverträglichkeiten auslösende Speisen klar erkennbar sind</p>					
<p><b>6.10 Unterweisung des Personals für das Catering</b>  auf Unterweisung des für das Catering zuständigen Personals hinweisen</p>					
<b>Vermeidung von Lebensmittel- und sonstigen Abfällen</b>					
<p><b>6.11 Bedarfsgerechte Mengen bestellen/ zubereiten</b>  bedarfsgerechte Mengen an Speisen bestellen bzw. zubereiten</p>					
<p><b>6.12 Bedarfsgerechte Mengen anbieten</b>  nicht alle zubereiteten Speisen präsentieren, sondern nach Bedarf nachlegen</p>					
<p><b>6.13 Geschirr, Besteck und Gläser</b>  Verwendung von Mehrweggeschirr, Mehrwegbesteck und Gläsern</p>					
<p><b>6.14 Lebensmittelverpackungen</b>  Einsatz von Verpackungen, durch die Abfälle vermieden oder verringert werden</p> <p><u>Handlungsanleitung/ Bezugsquelle:</u>  - z. B. Wahl großer Gebinde (jedoch</p>					

sicherstellen, dass dadurch nicht mehr Lebensmittelabfälle entstehen), - insbesondere bei Milch und Zucker auf Kleinverpackungen verzichten					
<b>6.15 Beschriftung am Buffet</b> Beschriftung der Speisen am Buffet (Vermeidung von „Fehlgriffen“)					
<b>6.16 Personal einbeziehen</b> Sensibilisierung des Ausgabepersonals, z. B. Ausgabe kleinerer Mengen, gezieltes Nachlegen von Speisen					
<b>6.17 Übrig gebliebene Speisen</b> Weitergabe von übrig gebliebenen Speisen an gemeinnützige Organisationen, z. B. an Tafeln, soweit die geltenden Hygienevorschriften das zulassen.  <i>Handlungsanleitung/ Bezugsquelle:</i> - „Leitfaden für die Weitergabe von Lebensmitteln an soziale Einrichtungen – Rechtliche Aspekte“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft - Ggf. Bereitstellung von "Beste-Reste-Boxen" gegen Ende der Veranstaltung, damit Gäste die Möglichkeit haben, übrig gebliebene Speisen vom Büfett mitzunehmen					
<b>Abfalltrennung</b>					
<b>6.18 Küchenabfälle</b> getrennte Sammlung von Küchenabfällen					
<b>6.19 Altes Speiseöl aus Fritteusen</b> getrennte Sammlung von altem Speiseöl aus Fritteusen					
<b>Catering-Dienstleistungsunternehmen</b>					
<b>6.20 Qualitätsstandards</b> bei der Wahl des Catering-Dienstleistungsunternehmens auf die Einhaltung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) vom November 2020 achten  <i>Handlungsanleitung/ Bezugsquelle:</i> - <a href="https://www.jobundfit.de/dge-qualitaetsstandard/">https://www.jobundfit.de/dge-qualitaetsstandard/</a>					