

CHECKLISTE 7: GASTRONOMIE

7.1 Catering

7.1.1 Speisen und Getränke werden unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten eingekauft.

Speisen und Getränke stammen aus der Region (Umkreis von 250 km).

Es bestehen Kooperationen mit regionalen Lebensmittelerzeuger:innen.

Speisen und Getränke stammen aus saisonalen Quellen.

Lebensmittel sind bio-zertifiziert.

Das Catering ist (überwiegend) vegetarisch/vegan.

Lebensmittel sind fair produziert und gehandelt.

Speisen sind gering verarbeitet.

7.1.2 Die artgerechte Herkunft von angebotenen tierischen Produkten, wie Fleisch und Fisch, kann garantiert werden.

Lebensmittel tierischen Ursprungs erfüllen die strengstmöglichen Kriterien zur artgerechten Tierhaltung, die durch entsprechende Siegel zertifiziert werden.

Es werden keine bedenklichen Lebensmittel angeboten (Gänsestopfleber, Kaviar).

Es gibt keine Produkte aus besonders bedrohten Tierbeständen (z.B. Hai, Blauflossenthunfisch).

7.1.3 Bei der Zusammenstellung des Lebensmittelangebots werden kulturelle und soziale Aspekte berücksichtigt.

Lebensmittelallergien werden beim Lebensmittelangebot berücksichtigt.

Sozio-kulturelle Vielfalt wird beim Speiseangebot berücksichtigt.

Das Lebensmittelangebot ist hinreichend gekennzeichnet bzgl. Unverträglichkeiten und Ernährungsweisen.

7.2 Konsumverhalten

7.2.1 Der nachhaltigen Konsum von Lebensmitteln wird gefördert.

Informationen zu der Herkunft von Lebensmitteln werden bereitgestellt.

Nachhaltige Speisen werden prominent am Buffet platziert.

Vegetarische und vegane Gerichte werden als Hauptgericht erster Wahl angeboten.

Vegetarische Gerichte werden preisgünstiger angeboten als Fleischgerichte.

7.2.2 Lebensmittelabfälle werden vermieden.

Gäste werden gebeten, sich verbindlich zu Mahlzeiten anzumelden.

Essgewohnheiten der Veranstaltungsgäste werden abgefragt.

Der "Sicherheitszuschlag" beim Catering wird verringert.

Mitarbeiter:innen und Servicekräfte sind für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung sensibilisiert.

Die Gäste werden über Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung informiert.

Die Gäste erhalten auf Nachfrage Informationen zu geeigneten Portionsgrößen.

Rezepturen und Arbeitsabläufe in der Zubereitung werden optimiert.

Essensreste werden an Mitwirkende und Gäste verschenkt, an gemeinnützige Organisationen weitergegeben oder professionell für die Kompostierung und Verwertung gesammelt.

Die entstandenen Lebensmittelreste auf der Veranstaltung werden dokumentiert und das Cateringangebot wird entsprechend angepasst.

Die Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen werden auch im Backstagebereich angewendet.

7.3 Mehrweg & Verpackung

7.3.1 Mehrweggeschirr und -verpackungen werden eingesetzt.

Es werden Mehrweggeschirr oder ausschließlich Mehrwegflaschen für Getränke eingesetzt.

Es wird Mehrweggeschirr für Speisen eingesetzt.

Besucher:innen dürfen eigenes Geschirr mitbringen und werden dazu aufgefordert.

Es werden ausschließlich Mehrwegflaschen oder Mehrweggeschirr an Mitwirkende ausgegeben.



7.3.2 Spülmobile und Spülmaschinen...

...werden mit umweltfreundlichen Reinigungsmitteln betrieben.

...sind an feste Abwassersysteme angeschlossen.

7.3.3 Abfall durch Einwegverpackungen und -utensilien wird reduziert und möglichst nachhaltige Materialien werden verwendet.

Erste Schritte

Leitungswasser wird gratis angeboten.

Es werden Speisen und Getränke aus Groß- und Mehrwegbinden bezogen.

Zusätze wie z.B. Zucker, Senf und Ketchup werden in Spendern angeboten.

Es werden keine Rührstäbchen angeboten.

Es werden keine Geräte zur Zubereitung von Heißgetränken, in denen Portionsverpackungen („Kaffeekapselmaschine“) zum Einsatz kommen, eingesetzt.

Es werden keine Einweg-Strohhalme ungefragt angeboten. Auf Nachfrage werden Mehrweg-Strohhalme oder Einweg-Strohhalme aus ökologischem Material herausgegeben.

Fingerfood & Papierverpackungen

Es gibt Fingerfood in essbaren Behältnissen.

Einweggeschirr besteht aus unbeschichtetem, chlorfreigebleichtem, FSC- oder Blauer Engel-zertifiziertem Papier, Pappe oder Servietten.

Beim Einsatz von Einweggeschirr

Es werden keine Verpackungen aus expandiertem oder geschäumtem Polystyrol, verwendet (vgl. Einwegkunststoffverbotsverordnung (EWKVerbotsV)).

Es werden keine Einwegkunststoffprodukte (hierunter fallen auch sämtliche biologisch abbaubare und biobasierte Kunststoffe) angeboten.

Es werden wiederverwendbare Rührstäbchen oder Rührstäbchen aus einem ökologisch vorteilhaften Material wie FSC-zertifiziertem Holz angeboten.

Auf Einwegbecher und Geschirr wird ein Pfand erhoben, sodass das Sammeln vereinfacht wird.