

Indikatoren/ Checkliste

	UMGESETZT	TLW. UMGESETZT	ANMERKUNGEN
1 ALLGEMEINES			
Reste vermeiden durch gezielte Mengenkalkulation, Speisen dürfen ausgehen			
Mit dem Catering-Unternehmen vereinbaren, dass Mengen kurzfristig reduziert werden können.			
Kennzeichnung von Speisen auf dem Buffett - Allergene - vegetarisch/ vegan - Schweinefleisch - bio, fair gehandelt etc.			
religiöse/kulturelle Vorgaben beachten			
Buffet behindertengerecht anordnen			
2 PRODUKTAUSWAHL			
Regionale, saisonale Lebensmittel aus Bio-Anbau (30% aus ökol. Landwirtschaft)			
Vegane und vegetarische Speisen bevorzugen			
Lebensmittel aus fairem Handel (und Bioanbau) - Kaffee - Tee			
Milch: regional Säfte: regional oder fair gehandelt			

Trinkwasser: Glaskaraffen mit Leitungswasser			
Wasser und Säfte in größeren Abpackungen bereitstellen (1l-Flaschen/ Tetra-Paks)			
Fleischangebote: wenn unvermeidbar, dann aus ökologischer Tierhaltung Mögliche Handlungsanleitung/ Bezugsquelle: www.ekolandbau.de/ bio-siegel/ www.tierwohl-staerken. de/einkaufshilfen/tierwohl- label			
Fischangebote: wenn unvermeidbar, dann aus nachhaltiger und zertifizierter Beschaffung MSC-Siegel, Naturlandsiegel Handlungsanleitung/ Bezugsquelle: www.umweltbundesamt. de/umwelttipps- fuer-den-alltag/essen-trin- ken/ fisch#textpart-2 www.fischbestaende-on- line.de			
Angebot an frischem Obst/Gemüse statt Joghurt in Plastikbechern oder Süßigkeiten in Einzelverpackung			
3 VERMEIDUNG VON ABFÄLLEN			
Mehrweggeschirr und -besteck verwenden			
Kleinverpackungen (z.B. kleine Zuckertütchen, Kaffeesahne) vermeiden			

4 SONSTIGES			
Papierservietten: „Blauer Engel“ zertifiziert			
5 DIENSTLEISTENDE			
Vorzug regionaler Dienstleistenden zur Beschaffung			
Berücksichtigung der Kompetenz zum umweltorientierten Management (siehe Leitfaden „EMAS in der öffentlichen Beschaffung“)			
Bestehen faire Arbeitsbedingungen: Vereinbarkeit Familie/Beruf, Mindestlohn oder tarifl. Bezahlung, Betriebsrat)			

Ergänzende Indikatoren

ggf. Verteilen der übrig gebliebenen Speisen entweder an die TN (wenn gewünscht) oder an die Tafel o.a. Institutionen, „Beste-Reste-Boxen“*			
Bestehen erweiterte, faire Bedingungen: Ausbildungsbetrieb, Inklusionsbetrieb, ILO-Kernarbeitsnorm...)			
Erfolgt die Anlieferung der Speisen klimaneutral? (Elektro-Auto, E-Bike, Lastenrad etc.)			

*Weitergabe aufgrund rechtlicher Restriktionen und der Produkthaftung nicht immer möglich. Notfalls örtliche Möglichkeiten abfragen.