

Checkliste 6 | Bewirtung & Catering



möchte ich umsetzen



habe ich umgesetzt

Energie und Ressourcen sparen

- ☺ Saisonale, regionale und Bio-Lebensmittel (und Getränke) bevorzugen
 - ☺ Speisen aus pflanzlichen Produkten vorziehen
 - ☺ Leitungswasser zum Trinken anbieten
-

Abfall vermeiden und verwerten

- ☺ Einweg- und Plastikprodukte vermeiden
 - ☺ Mehrwegflaschen und wiederverwendbare Produkte verwenden (z.B. Servietten, Strohalm)
 - ☺ Großpackungen/lose Ware statt Einzelportionen kaufen
 - ☺ Speiseüberreste an gemeinnützige Organisationen spenden (z.B. Die Schachtel e.V., Fachberatungsstelle für Menschen ohne Wohnung der Caritas, foodsharing)
Siehe „Lokale und regionale Kontaktstellen“
 - ☺ Die Teilnehmenden werden eingeladen, Reste mit zur Verfügung gestellten Behältnissen mitzunehmen
 - ☺ Geschirrloses Essen anbieten (z.B. Fingerfood, Pack's ins Brot)
-

Auswahl der Produkte

- ☺ Fair gehandelte Produkte bevorzugen
 - ☺ Vegetarisches und veganes Angebot breitstellen
 - ☺ Besonderheiten beachten (z.B. glutenfrei, lactosefrei)
 - ☺ Produkte mit schlechter Ökobilanz vermeiden (z. B. Avocado, Shrimps, Ananassaft...)
-

Bewusste Auswahl von Fleisch, Fisch und Eiern

- ☺ Fleisch aus artgerechter Haltung, Alternativen zu Schwein und Rind in Rücksichtnahme auf religiöse Gebote anbieten
 - ☺ Fisch aus artgerechter und regionaler Haltung anbieten
 - ☺ Eier aus regionalem Angebot und mindestens von Legehennen aus Freilandhaltung bevorzugen
-



Checkliste 6 | Bewirtung & Catering






möchte ich umsetzen
habe ich umgesetzt

Durch Auswahl und Kennzeichnung bewussten Konsum und Genuss fördern

(z.B. fremdländische oder fast vergessene einheimische Speisen, Informationen zu Zutaten, Herkunft, Anbauweise, Arbeitsbedingungen in der Produktion)

-
- | | | |
|---|-------------------------------------|---|
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | Kenntlichmachung der Produktwahl am Buffet, der Preistafel, ... |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | Keine Förderung von Alkoholkonsum (Happy Hour o.ä. streichen) |
-

Partnerinnen und Dienstleistungen einbeziehen

-
- | | | |
|--|-------------------------------------|---|
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | Catering-Service nach sozialen und ökologischen Kriterien auswählen (z.B. Schülerfirma, Beschäftigungsträger, Beschäftigung von Migrantinnen oder behinderten Menschen; Anwendung in dieser Liste genannter Maßnahmen)
Siehe 3 Produkte, Materialien & Dienstleistungen |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | Geschirrmobile und Waschstraßen nutzen |
|  | <input checked="" type="checkbox"/> | Bei der Verwendung von Mehrweggeschirr eine regionale Kooperation mit Gastwirtschaften oder Großküchen von Schulen, Gemeindezentren etc. bedenken. Die dort vorhandene Infrastruktur (Geschirr, Waschanlagen) kann den Einsatz von Mehrweggeschirr erleichtern. |
-