



## Nachhaltiges Catering

Immer mehr Menschen achten auf eine gesunde nachhaltige Ernährung. Die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Angeboten wächst ebenso wie nach Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung. Aber auch regionale und saisonale, tiergerecht produzierte und fair gehandelte Produkte rücken stärker in Vordergrund. Indem wir bewusste Entscheidungen bei der Auswahl von Zutaten, Verpackungen und Energieverbrauch treffen, können wir dazu beitragen, eine nachhaltigere Zukunft zu gestalten. Nachhaltiges Catering ist eine der Möglichkeiten, um umweltbewusstes Vorgehen bei der Organisation von Veranstaltungen zu fördern und als Stadtverwaltung als Vorbild voranzugehen und umweltfreundlich, klimafreundlich und nachhaltig einzukaufen und zu beauftragen.

Der überwiegende Anteil der abgefragten Cateringleistungen zeichnet sich durch ein eher geringes Auftragsvolumen aus. Das heißt, bis zu einem voraussichtlichen Auftragswert von 1.000 Euro ohne Umsatzsteuer ist ein Direktauftrag (bitte zwischen den beauftragten Unternehmen wechseln) möglich. Zwischen einem voraussichtlichen Auftragswert von 1.000 bis 20.000 Euro ohne Umsatzsteuer ist eine Verhandlungsvergabe (mehrere, im Allgemeinen mindestens drei geeignete Unternehmen zur Angebotsabgabe auffordern) notwendig. Ab einem voraussichtlichen Auftragswert Ihrer Cateringleistung von 20.000 Euro, netto ist die Zentrale Vergabestelle beim Hauptamt zwingend einzuschalten. Die nachfolgenden Kriterien sollen Ihnen bei der Auswahl eines nachhaltigen Caterers eine Hilfestellung sein.

Umwelt- und Klimafreundlichkeit	
Kriterium	Textbausteine/Beschreibung
<b>Mehrwegsysteme</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Auf Einwegverpackung darf nur zurückgegriffen werden, falls aus Hygienegründen zwingend vorgeschrieben. Diese müssen dann aus nachwachsenden Rohstoffen, plastikfrei bzw. aus recycelten Materialien bestehen.</li><li>▪ Mehrwegsysteme sind in allen Bereichen einzusetzen.</li><li>▪ Alternativ können Speisen in essbaren Verpackungen angeboten werden.</li><li>▪ Die Anlieferung in Mehrwegbehältern und Nutzung energieeffizienter Kühl- bzw. Wärmebehälter ist bindend.</li></ul>
<b>Umweltschonende und klimafreundliche Zubereitung</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Der Betrieb setzt wassersparende und energieeffiziente Geräte bei der Zubereitung bzw. der Reinigung ein.</li><li>▪ Kühlgeräte und Wärmehaltebehälter sind mit einer hohen Energieeffizienzklasse ausgezeichnet (mind. Klasse D der aktuellen Skala).</li><li>▪ Die Nutzung von Strom aus erneuerbaren Energiequellen wird positiv bewertet.</li><li>▪ Verwendung ökologischer Reinigungsmittel ist nachzuweisen (Datenblätter hinzufügen).</li></ul>

<p><b>Vermeidung von Lebensmittelverschwendung</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eine gute Planung – von Seiten der Auftraggeber*in, aber vor allem auch durch den Caterer ist dabei wichtig.</li> <li>▪ Festlegung wie viele Speisen für welche Anzahl von Personen notwendig ist, um eine Überproduktion zu vermeiden.</li> <li>▪ Berücksichtigung des Gästeprofiles (Vegetarier, Veganer, Intoleranzen, Allergien et cetera )</li> <li>▪ Berechnung der Portionsgröße die angemessen ist (Orientierung an den DGE Standards Betriebe für die Gemeinschaftsverpflegung – Mengen siehe Tabelle im Link, Kapitel 4, Seite 38 bis 41).</li> <li>▪ Reste wird es fast immer geben, aber diese müssen nicht entsorgt werden: Gäste freuen sich bestimmt, sich einige der Leckereien mitnehmen zu können. Alternativ kann eine Mehrweglösung angeboten oder auf Restemithnahme hingewiesen werden.</li> </ul> <p><a href="https://www.greentable.org/projekte/restlos-geniessen">https://www.greentable.org/projekte/restlos-geniessen</a></p>
<p><b>Klimaneutralität entlang der gesamten Wertschöpfungskette</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Da eine gewisse Menge an CO<sub>2</sub> nicht vermieden werden kann, ist ein Ausgleich über Zertifikate, die nachhaltige Projekte fördern, eine sinnvolle Ergänzung im Nachhaltigkeitsportfolio des Caterers.</li> </ul>
<p><b>Transportweg</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wählen Sie, wenn möglich einen Caterer in Ihrer Nähe. Falls das nicht möglich ist, kann berücksichtigt werden mit welchem Transportmittel die Anlieferung erfolgt. Informationen über die Klimabilanz der eingesetzten Fahrzeuge sowie Tourenpläne können Ihnen bei Ihrer Entscheidung als Richtwerte dienen</li> </ul>

<p><b>Qualitätsstandards</b></p>	
<p><b>Kriterium</b></p>	<p><b>Textbaustein/Beschreibung</b></p>
<p><b>Anteil vegetarischer/veganer Speisen</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Empfohlen wird das Catering nur mit vegetarischen/veganen Speisen zu gestalten.</li> </ul>
<p><b>Fleisch und Fleischprodukte (Wurst)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aufgrund ihrer Inhaltsstoffe sowie der hohen Treibhausgasemissionen bei der Herstellung von tierischen Lebensmitteln – insbesondere von Wiederkäuern wie Rind, Schaf und Ziege stammender Produkte – sollten diese nur in geringen Mengen im Catering angeboten werden.</li> <li>▪ Es dürfen ausschließlich tierische Produkte aus artgerechter Haltung eingesetzt werden – siehe Siegel unten</li> </ul>
<p><b>Saisonale und regionale Zutaten/Qualität</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Der Anteil an Bio-Produkten beträgt mindestens 30%</li> <li>▪ Die angebotenen Speisen sind frisch zubereitet.</li> <li>▪ Es sind saisonale Produkte aus regionaler Herkunft zu verwenden.</li> <li>▪ Speisen die nicht aus der heimischen Produktion stammen, können durch heimische Produkte ersetzt werden (Reis gegen Dinkel oder Hafer)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Speisen die nicht in der Region produziert werden (Kaffee, Tee, Bananen, Ananas usw.) stammen aus Fairem Handel</li> <li>▪ Der Einsatz von Convenience Produkten ab Stufe 2 und Fertiggerichten ist ausgeschlossen.</li> </ul>
<b>Getränke</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vorzugsweise ist Karlsruher Wasser einzusetzen.</li> <li>▪ Wenn Säfte angeboten werden, sind diese aus der Region und in Bio-Qualität zu wählen (vorzugsweise von den Streuobstwiesen Baden-Württemberg)</li> <li>▪ Grundsätzlich sind gesunde, regionale Getränke anzubieten und auf Softgetränke zu verzichten.</li> </ul>

## Checkliste für ein nachhaltiges Catering

Neben den Kriterien für Lebensmittelqualitäten und -häufigkeiten sind bei der Planung eines abwechslungsreichen, gesundheitsfördernden und nachhaltigen Caterings folgende Kriterien hilfreich:

- Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung sowie regionale und saisonale, tiergerecht produzierte und fair gehandelte Produkte.
- Ein vegetarisches/veganes Angebot sollte mit angeboten werden. Unabhängig davon, ob ein Teil der Tischgäste sich vegetarisch/vegan ernährt, sind beliebte Gerichte ohne Fleisch und Fisch immer eine Bereicherung des Angebots. Bei der vegetarischen Kost ist sicherzustellen, dass eine ebenso vielfältige Auswahl möglich ist wie bei der angebotenen Mischkost. Letztere lediglich um die Fleisch- oder Fischkomponenten zu reduzieren, ist dabei nicht ausreichend für ein gesundheitsförderndes und nachhaltiges Angebot.
- Das saisonale Gemüse- und Obstangebot möglichst in Bioqualität der eigenen Region sollte im Angebot berücksichtigt sein. Ein saisonales Angebot bietet den Tischgästen eine jahreszeitliche Orientierung. Ferner trägt der Einsatz saisonal-regional erzeugter Lebensmittel dazu bei, lange Transportwege zu vermeiden, Energieverbrauch sowie Kosten zu reduzieren und gleichzeitig die einheimische Wirtschaft zu fördern.
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten. Diese Lebensmittelgruppe ermöglicht bei der Gestaltung des Speiseangebots Abwechslung. Neben Kartoffeln, Nudeln und Reis können auch Dinkel, Grünkern, Bulgur und Hirse sowie Hülsenfrüchte unterschiedlich verarbeitet werden.
- Getränkeauswahl prüfen - können „Karlsruher Wasser“ in Karaffen und Säfte von den Streuobstwiesen Baden-Württemberg angeboten werden?
- Für Tischgäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien sollte die Teilnahme am angebotenen Catering möglich sein. Dies kann durch ein spezielles Essensangebot oder eine Auswahl einzelner Komponenten erfolgen.
- Umweltfreundlichkeit durch Mehrwegsysteme sowohl beim direkten Verzehr als auch für die Lebensmittelreste zum Mitnehmen.

- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung durch portionsgerechte Planung und Umsetzung
- Klimaneutralität/Klimaschonung entlang der gesamten Wertschöpfungskette bei der Produktauswahl berücksichtigen
- Möglichkeit anerkannte Werkstätten für behinderte Menschen, Blindenwerkstätten und Inklusionsbetriebe § 8 Absatz 4 Nummer 16a UVgO zu berücksichtigen (Nachweis/Anerkennung muss vorgelegt werden!)
- CO<sub>2</sub>-neutraler/emissionsfreier Transport bei der Anlieferung
- Einsatz wassersparender Küchengeräte und abbaubarer Reinigungsmittel
- Verzicht auf überflüssige Verpackungen und Einwegportionsabpackungen sowie auf kleine Flascheneinheiten
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen: Was mit nicht verzehrten Speisen geschieht ist Teil der Planung
- Analyse der Gästestruktur und der Rahmenbedingungen: Wie viel Zeit steht für das Essen zur Verfügung, wie war der Tagesablauf, welche Mahlzeiten wurden schon eingenommen (etwa bei Tages- oder Mehrtagesveranstaltungen wie Konferenzen ...)
- Reduktion des üblichen Sicherheitszuschlags von Speisen von 30 % auf 10 %
- Dialog: Information der Gäste über die Qualitätsphilosophie und das Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- Laufende bilaterale Abstimmung zwischen Kunde und Caterer

Als Orientierungshilfe können Siegel wie das Fairtrade-Siegel, Siegel der WFTO oder gleichwertige Gütezeichen und Prüfprotokolle dienen.

Bei GEPA bzw. GEPA Fair Plus, El Puente, Weltpartner, Rapunzel bzw. „Hand in Hand“ et cetera handelt es sich um Unternehmen und deren Eigenmarken bzw. Eigenbezeichnungen, also nicht um durch Dritte geprüfte und unabhängige Kriteriensets. Diese können daher nicht als Gütezeichen benannt und gefordert werden, da sie nicht die Kriterien nach § 34 VgV bzw. § 24 UVgO erfüllen. Wir empfehlen daher, Zertifizierungen, Mitgliedschaften und Kriterienkataloge zu verwenden, die auch diese Unternehmen und weitere Anbieter des Fairen Handels erfüllen bzw. nachweisen können. Eine Mitgliedschaft in der WFTO, eine Fairtrade-Zertifizierung oder ein Kriterienkatalog zu Kriterien des Fairen Handels bieten sich hierfür als Nachweismöglichkeiten an. Die Unternehmen GEPA, El Puente und Weltpartner sind Mitglieder der WFTO. Somit wird die Einhaltung der Kriteriensets durch Dritte überprüft.

## Siegel die bei der Entscheidung helfen

### Gemüse



### Fleisch



### Zutaten die nicht regional verfügbar sind,

beispielsweise für Schokolade, Kaffee, Bananen und Ananas, Gewürze oder Reis



GEPA Fairhandelshaus (siehe vorangehende Erläuterung)

### Fisch und Meeresfrüchte



### Getränke



Der Anbau von Kokosfett sowie Palmöl und -fett erfolgt weitestgehend in Monokulturen mit signifikanten Auswirkungen auf die Artenvielfalt und sollte deswegen auch aus ökologischer Perspektive nicht in den angebotenen Produkten zu finden sein.

## Übersicht nachhaltige Caterer

Eine erste Übersicht über nachhaltige Caterer aus der Region finden Sie auf der Homepage der Agenda 21, unter dem Projekt Konsumführer in der Rubrik Catering (<https://www.agenda21-karlsruhe.de/konsumfuehrer/>). Hier sind regionale Caterer gelistet, die nachhaltige Standards bereits umsetzen. Gerne können Sie an den Umwelt- und Arbeitsschutz weitere Caterer melden, um diese in der Liste aufzunehmen.