

# 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 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergene</li> <li>- vegetarisch/ vegan</li> <li>- Schweinefleisch</li> <li>- bio, fair gehandelt etc.</li> </ul>			
religiöse/kulturelle Vorgaben beachten			
Büffet 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) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kaffee</li> <li>- Tee</li> </ul>			
Milch: regional Säfte: regional oder fair gehandelt			

Trinkwasser: Glaskaraffen mit Leitungswasser			
Wasser und Säfte in größeren Abpackungen bereitstellen (1l-Flaschen/ Tetra-Paks)			
<p>Fleischangebote: wenn unvermeidbar, dann aus ökologischer Tierhaltung</p> <p>Mögliche Handlungsanleitung/ Bezugsquelle: <a href="http://www.oekolandbau.de/bio-siegel/">www.oekolandbau.de/bio-siegel/</a> <a href="http://www.tierwohl-staerken.de/einkaufshilfen/tierwohlabel">www.tierwohl-staerken.de/einkaufshilfen/tierwohlabel</a></p>			
<p>Fischangebote: wenn unvermeidbar, dann aus nachhaltiger und zertifizierter Beschaffung MSC-Siegel, Naturland-siegel</p> <p>Handlungsanleitung/ Bezugsquelle: <a href="http://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/">www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/essen-trinken/</a> fisch#textpart-2 <a href="http://www.fischbestaende-online.de">www.fischbestaende-online.de</a></p>			
Angebot an frischem Obst/ Gemüse statt Joghurt in Plastikbechern oder Süßigkeiten in Einzelverpackung			
<b>3 VERMEIDUNG VON ABFÄLLEN</b>			
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.