

Leitbild für ein nachhaltiges Catering



Der EED hat im Rahmen der Teilnahme am Projekt „Zukunft einkaufen“ und durch sein Umweltmanagement eine öko-faire Beschaffungsordnung erlassen. Auch bei der Organisation und Durchführung von internen und externen Veranstaltungen gilt es, das Engagement für Nachhaltigkeit glaubhaft umzusetzen.

Die Auswahl von Tagungsorten und Catering-Unternehmen richtet sich demnach auch nach Nachhaltigkeitskriterien.

Während der Planung einer Veranstaltung werden Angebote von (externen) Cateringfirmen eingeholt, oder Gesamtpakete mit Hotels verhandelt. Dabei ist in vielen Fällen die Wahl des Veranstaltungsortes an eine bestimmte Cateringfirma bzw. Betreibergesellschaft gebunden.

Trotzdem hat jede/r Organisator/in speziell in diesem Bereich die Möglichkeit, durch konkrete Vorgaben an die Dienstleister, auf die Gestaltung des Speisenangebots Einfluss zu nehmen.

Bereits beim Erstgespräch mit einer Cateringfirma oder einem Hotel/ Tagungsort muss das nachhaltige Speisen- und Getränkekonzept gemeinsam abgeklärt werden. Dies bestimmt die Auswahl der Lebensmittel und Getränke, die Form der Bewirtung (Buffet oder Menu) als auch die Nutzung von Geschirr, Besteck und Tischtüchern. Bei allem muss auch die Abfallvermeidung und -trennung im Blick gehalten werden.

Es empfiehlt sich, dieses Leitbild den Catering-Firmen bzw. Hotels und Tagungshäuser bereits bei der Ausschreibung und bei der ersten Anfrage zuzuschicken. Die nachfolgende Tabelle dient dabei als Richtlinie, um mit einem potentiellen Cateringpartner/ Tagungsort ein nachhaltiges Tagungskonzept zu vereinbaren.

**Für alle Lebensmittel gelten vier Grundsätze, die beim Einkauf möglichst berücksichtigt werden sollten:
regional – saisonal – ökologisch - fair**

Allen voran steht die Devise: weniger ist meist mehr!

Oft bleiben bei Buffets oder Tagungen viele Lebensmittel und Getränke (v. a. Kaffee) übrig und werden entsorgt. Daher Mengen realistisch einschätzen und anpassen. Bei Buffets beispielsweise nicht von vorneherein alles auf-tischen, sondern nach und nach. Eventuelle Reste können mitgegeben oder bei Großveranstaltungen an örtliche „Tafeln“ gegeben werden.

Beim Einkauf sind immer auch die Transportwege und die Länge der Einkaufsfahrten zu beachten.

Auswahl der Lebensmittel / Getränke

Obst / Gemüse	<p>Verwendung von saisonalen und regionalen Produkten z. B., einheimische Erdbeeren im Juni, Äpfel und Birnen im Herbst – dadurch reduzieren sich auch die Transportwege!</p> <p>Orientierung an heimischen Gütesiegeln/ Verbandszeichen für Lebensmittel.</p>	<p>Lange Transportwege insgesamt meiden.</p> <p>Weit gereiste Früchte wie Mangos, Ananas, Kiwi, Bananen etc...möglichst durch einheimisches Obst ersetzen. Bei eingeführten Produkten fair gehandelte bevorzugen.</p>
Tierische Produkte	<p>Wenig Fleischprodukte (Fleischproduktion verursacht sehr viele CO2-Emissionen!). Verwendung von Fleischprodukten nur aus ökologischer Produktion bzw. mit entsprechendem Bioanteil sowie aus artgerechter Viehhaltung.</p> <p>Beim Angebot von Fisch auf gefährdete Arten verzichten, z. B. Viktoriabarsch, Aal, Kaviar. Nur zertifizierten Fisch verwenden (z. B. mit MSC-Siegel oder Naturland-Siegel).</p> <p>Bio-Eier aus (regionaler) Freilandhaltung.</p> <p>Milchprodukte in Bio-Qualität und möglichst mit einer „fair“-Zertifizierung.</p>	<p>Einsatz von tierischen Lebensmitteln (Fleisch, Wurst, Fisch, Eier...) möglichst reduzieren und nicht jeden Tag anbieten. Vegetarische Gerichte anbieten! Auch beim Buffet muss es immer eine attraktive, überwiegend vegetarische Auswahl, möglichst in Bio-Qualität, geben.</p> <p>Regionale Fischanbieter mit heimischen Fischen (z.B. Bodenseefische) sind ok.</p>

Auswahl der Lebensmittel / Getränke		
Backwaren und Süßwaren	<p>Backwaren möglichst vom (Bio-) Bäcker aus der Region.</p> <p>Süßwaren und Kekse gibt es in einer großen Auswahl in Bio-Qualität und aus Fairem Handel.</p>	Keine Massenware aus Backfabriken (die Rohlinge stammen oft aus Asien!)
Kaltgetränke	<p>Heimische Säfte wie Traubensaft, Apfelsaft aus regionaler Produktion verwenden.</p> <p>Qualität von Leitungswasser überprüfen und bei Eignung statt Mineralwasser dieses in Flaschen anbieten. Beim notwendigen Bezug von Wasser in Flaschen nur regionale Produkte einsetzen.</p>	Wenn doch Säfte aus Süd-Früchten (z. B. Orangensaft) angeboten werden, bitte nur aus Fairem Handel und in Bio-Qualität.
Heißgetränke	<p>Verschiedenste Kaffeesorten sowie Tees gibt es in Bio-Qualität und aus Fairem Handel, z. B. mit dem „Fairtrade“-Siegel.</p> <p>Dies gilt auch für Kakao / Schokoladengetränke.</p>	Maßvoll Kaffee und Tee kochen – oft wird nach Veranstaltungsende das Meiste weggeschüttet. Lieber zwischendrin noch mal neu kochen.

Abfallmanagement	
unerwünscht	erwünscht
Plastik-Einwegflaschen, Verbundkartonverpackungen	Bereitstellung von Getränken (kohlenensäurehaltige Getränke, Bier, Säfte) in Mehrwegflaschen ; Bereitstellung von Leitungswasser in Krügen/ Flaschen
Getränkedosen	„ Dosenfreie “ Zone , dies gilt auch im Falle der Aufstellung von Getränkeautomaten, auch diese müssen mit Mehrwegflaschen und –bechern bestückt sein.
Portionsverpackungen / Kleinverpackungen erzeugen viel Abfall	Milch in Kännchen , Zucker in Schüsseln/ Dosen; insgesamt Einzelverpackungen vermeiden.
Einweggeschirr oder –besteck	Mehrweggeschirr , Gläser / Tassen
Papiertischtücher, Papiertischsets	Stoff bevorzugen, Servietten aus Recyclingpapier

Für die Teilnehmenden einer Veranstaltung ist es wichtig, dass dieses Leitbild auch kommuniziert wird, z. B. durch Tisch-Aufsteller oder im Tagungsprogramm. So wird das eigene Engagement als Veranstalter in puncto Nachhaltigkeit sichtbar, aber auch der Tagungsort bzw. die Catering-Firma kann sich positionieren. Und letztlich werden sich die Teilnehmenden geschätzt und wohler fühlen, wenn der Nachhaltigkeitsgedanke auch auf dieser Ebene konsequent umgesetzt wird.

Nach:

Leitfaden zur umweltgerechten Organisation von Veranstaltungen, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Wien. 2005.

Unter Beratung mit dem Projektbeirat „Zukunft einkaufen“ (Dank an: Öko-Institut Freiburg, Hochschule Osnabrück, Umweltbundesamt, Jobst Kraus))