Informationen zum Thema Catering

Stand 10/2018

# Erläuterungen

Catering bezeichnet hier die Bereitstellung von **Speisen und Getränken** durch ein Gastronomieunternehmen an einem Ort **außerhalb einer Lokalität**. Der Leistungsumfang kann sich dabei von der Anlieferung der vorproduzierten Speisen bis zum Aufbau eines temporären [Gastronomiebetriebs](http://de.wikipedia.org/wiki/Gastronomiebetrieb) erstrecken. Dabei ist das Catering **kostenloses Angebot im Rahmen der Veranstaltung**. Nicht gemeint sind hier Verkaufsstände, für diese gelten eigene Bestimmungen.

**Catering als Botschafter der Veranstaltung**Bei vielen Veranstaltungen ist das Catering ein zentraler Punkt, der von den TeilnehmerInnen sehr intensiv wahrgenommen wird. TeilnehmerInnen beurteilen eine Veranstaltung oft nach der Qualität der Verpflegung. Das Catering bietet gleichzeitig viele Möglichkeiten negative Umweltauswirkungen zu vermindern und Umweltaspekte positiv zu kommunizieren.

**Genaue Abstimmung mit Kunden/der Veranstalterin und Caterer**Eine rechtzeitige und detaillierte Absprache mit dem Veranstalter/der Veranstalterin und dem Cateringbetrieb sind wichtig. Setzen Sie sich selbst damit auseinander, was Sie wollen und kommunizieren Sie es sehr genau. Zur Kommunikation mit dem Cateringbetrieb können Sie das Infoblatt „Informationen an das Cateringunternehmen“ verwenden. Es gibt inzwischen viele Event Cateringbetriebe, die mit dem Österreichischen Umweltzeichen zertifiziert sind. Diese haben nicht nur die Kompetenz regionale und/oder biologische Ware zu liefern, sondern wirtschaften auch energiesparend und umweltschonend. Bei Auswahl eines Cateringunternehmens, das mit dem Österreichischen Umweltzeichen UZ 203 ausgezeichnet ist, sind automatisch folgende Punkte erfüllt: MUSS: C2, C3, C4, C5, C6, C7, C8, C9, C10, C13, C14, C15, SOLL: C20, C27 (4 Punkte).

**Schriftliche Vereinbarung**Sie müssen mit dem Cateringbetrieb eine schriftliche Vereinbarung über die Qualität der gelieferten Speisen und Getränke schließen. Darin sollten mindestens die Muss-Kriterien enthalten sein, es empfiehlt sich aber, auch die wählbaren Kriterien festzuhalten. Achten Sie auch darauf, dass die Zusagen des Caterers nachvollziehbar erklärt sind und dann auch detailliert im Anbot aufscheinen.

**Vereinbarung als Nachweis**  
Die Vereinbarung kann für folgende Kriterien als **alleiniger Nachweis** dienen, **wenn** darin detailliert erklärt ist, **wie** die Kriterien umgesetzt werden:

|  |  |
| --- | --- |
| **MUSS** | **SOLL** |
| C2 Mehrweggeschirr | C26 Fair gehandelte Produkte |
| C3 Mehrwegverpackungen und Großverpackungen bei Getränken | C27 Regionaltypische Gerichte |
| C4 Abfallvermeidung bei der Beschaffung | C28 Reinigung von Mehrweggeschirr |
| C6 Entsorgung von Lebensmittelabfällen | C29 Vermeidung von Geschirr |
| C7 Energieeinsparung bei der Kühlung | C30 Vermeidung von Lebensmittelabfall |
| C8 Beheizung im Freibereich | C31 Besonderes Cateringangebot |
| C9 Leitungswasser |  |
| C15 Eier |  |
| C17 MitarbeiterInneninformation |  |

Für alle anderen Kriterien sind zusätzliche oder andere Nachweise erforderlich.

**Vorlage vs. Individuelle Vereinbarung**

Anbei finden Sie ein Beispiel, wie eine Vereinbarung aussehen könnte. Sie können Sie als Vorlage verwenden, aber bitte adaptieren Sie sie an Ihr Unternehmen, die jeweilige Veranstaltung und das jeweilige Catering.

Alle MUSS Kriterien und so viele Soll Kriterien wie möglich sollten bereits enthalten und deren Umsetzung so genau wie möglich beschrieben sein.

Geben Sie dem Caterer bereits alles vor, was Sie für die Veranstaltung haben möchten (z.B. die Soll-Kriterien)

1. **Beispielvorlage Vereinbarung**

Ort, Datum: *TEXT HIER EINGEBEN*

**Vereinbarung für eine Catering-Leistung nach den**

**Kriterien der Umweltzeichen Richtlinie UZ62 Green Meetings und Green Events**

Ich bestätige, dass ich mit den Anforderungen an ein Catering nach der Richtlinie UZ62 vertraut bin.

Ich verpflichte mich, das Catering für folgende Veranstaltung nach den unten vereinbarten Kriterien auszurichten.

Für die Veranstaltung: TEXT HIER EINGEBEN

Veranstaltungsort: TEXT HIER EINGEBEN

Datum der Veranstaltung: TEXT HIER EINGEBEN

Kontaktperson (Name und Telefonnummer): TEXT HIER EINGEBEN

abgeschlossen zwischen:

TEXT HIER EINGEBEN

Auftraggeber (Lizenznehmer oder Veranstalter): Unterschrift und Firmenstampiglie

und

TEXT HIER EINGEBEN

Auftragnehmer (Cateringunternehmen): Unterschrift und Firmenstampiglie

1. **Verpflichtend werden folgende Punkte zugesagt und deren Umsetzung erklärt:**

**C2** Im Gästebereich wird **ausschließlich Mehrweggeschirr** verwendet (Becher, Teller, Schüsseln, Besteck…).  
Beschreibung: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN

*(Ausnahme: Behördliche Einschränkung bei Event im Freien* *– Begründung sowie Beschreibung des verwendeten Materials und des Pfandsystems: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN)*

**C3 a) Getränke** werden nur **aus Großgebinden oder aus/in Mehrwegflaschen** angeboten**.**Beschreibung: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN

*(Ausnahme: Produktverfügbarkeit ist nicht gegeben und es gibt kein Alternative:* *Begründung und Beschreibung des Sammelsystems und der Verwertung: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN*

**b)** Wir verwendenbei der Veranstaltung **keine Portionsmaschinen mit Einweg-Einzelportionsverpackungen für Kaffee oder Tee.**

**C4**  **a)** Wir kaufen für die Veranstaltung in **Mehrwegtransportverpackungen oder recyclingfähigen Verpackungen** ein.

**b)** Wir verwenden **nur wieder verwendbare Tischdecken.**

**c)** Unsere **Dekoration ist wieder verwendbar oder kompostierbar.**

Beschreibung: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN

**C5 Geschirrmobile** sind an die öffentliche Wasserversorgung angeschlossen oder entsorgen das Abwasser folgendermaßen umweltverträglich.  
Beschreibung: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN

*Hier ist ein zusätzlicher Nachweis wie Beschreibung Geschirrmobil erforderlich!*

**C6 Lebensmittel- und Speiseabfälle** werden sachgerecht und umweltverträglich entsorgt (je nach Möglichkeit Biogasanlage oder Kompostierung).  
Beschreibung: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN

*Hier ist ein zusätzlicher Nachweis wie entsprechende Abfallkonzepte / Abfallwirtschaftskonzepte (Cateringunternehmen, Location oder Veranstaltung – wenn passend) erforderlich!*

**C7** Wir verwenden bei der Veranstaltung **keine „Open Front Cooler“.**

**C8** Wir verwenden bei der Veranstaltung **keine Strom- oder Gaspilze** zur Beheizung im Freibereich.

**C9**  Wir stellen **gratis Leitungswasser** für die TeilnehmerInnen zur Verfügung.  
Beschreibung: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN

**C10 Zwei Hauptzutaten unseres Angebots sind** **saisonal frisch verfügbar (oder traditionell saisonal) und regional erzeugt.**  
Produkte und Erzeuger: HIER PRODUKTE UND ERZEUGER NENNEN

*Hier ist ein zusätzlicher Nachweis wie Bestellung, Auftragsbestätigung Cateringunternehmen oder Menükarte etc. erforderlich!*

**C11** Zwei **Getränke sind aus regionaler Erzeugung**.  
Produkte und Erzeuger: HIER PRODUKTE UND ERZEUGER NENNEN

*Hier ist ein zusätzlicher Nachweis wie Bestellung, Auftragsbestätigung Cateringunternehmen oder Menükarte etc. erforderlich!*

**C12** Es wird **ein Produkt** (Getränk oder Speisenzutat) mit **Bio-Zertifizierung** angeboten

**C13 Meeresfisch und Meeresfrüchte** stammen aus Wildfang mit **MSC Gütesiegel** oder aus **biologischer Aquakultur**.  
Produkte und Erzeuger: HIER PRODUKTE UND ERZEUGER NENNEN

*Hier ist ein zusätzlicher Nachweis wie Bestellung, Auftragsbestätigung Cateringunternehmen oder Menükarte etc. erforderlich!*

**C14** Wir verwenden **keine Lebensmittel** (und keine Teile davon oder Produkte daraus), **die** den Zielen des **Tier- oder Artenschutzes widersprechen**, wie zum Beispiel Kaviar, Blauflossenthunfisch, Hai, Schildkröten, Gänsestopfleber, Froschschenkel etc.

*Hier ist ein zusätzlicher Nachweis wie Bestellung, Auftragsbestätigung Cateringunternehmen oder Menükarte etc. erforderlich!*

**C15**  Alle für die Veranstaltung verwendeten **Stückeier sind aus Freilandhaltung.**Produkt, Erzeuger: HIER PRODUKTE UND ERZEUGER NENNEN

*Hier ist ein zusätzlicher Nachweis wie Bestätigung Bezugsquelle, Rechnung, Lieferschein etc. erforderlich!*

**C16** Wir bieten zumindest **ein vegetarisches oder veganes Gericht** an.  
Beschreibung: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN

*Hier ist ein zusätzlicher Nachweis wie Bestellung, Auftragsbestätigung Cateringunternehmen oder Menükarte etc. erforderlich!*

**C17** Wir werden unsere **MitarbeiterInnen** vor der Veranstaltung über die Kriterien des Caterings und die Jugendschutzbestimmungen **informieren**.  
Beschreibung: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN

**C18** Die **Besonderheiten des Caterings** (regionale Erzeugnisse, saisonale oder ökologische Produkte etc.) werden wir auf folgende Weise **an die TeilnehmerInnen** weitergeben: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN

*Hier ist ein zusätzlicher Nachweis wie Speise/Menükarten, Tischständer etc. erforderlich!*

1. **Zusätzlich vereinbaren wir noch folgende Soll Kriterien (C19 – C32):**

* Klicken Sie hier, um Text einzugeben.
* Klicken Sie hier, um Text einzugeben.
* Klicken Sie hier, um Text einzugeben.

1. **Angaben zu Abfällen**

Eigenes **Abfallwirtschaftskonzept** anbei

Angaben zu Abfällen bereits im Abfallkonzept der Veranstaltung oder im AWK des Veranstaltungsortes erfasst.

**Unsere Abfälle** werden in folgende Fraktionen getrennt und entsorgt:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Abfall-Fraktion** | **Ungefähre Menge** | **Entsorger** | **Art der Entsorgung** |
| *Organische Küchenabfälle* | *5 kg* | *Bioblubb* | *Biogasanlage* |
| *Fette/Öle* | *2l* | *Sauberer* | *Wiederaufbereitung* |
| …. |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

*TEXT HIER EINGEBEN*

*Catering: Unterschrift und Firmenstampiglie*

1. **Information für MitarbeiterInnen Catering**

Informationsblatt, das Catering-MitarbeiterInnen bei einer zertifizierten Veranstaltung vorab ausgehändigt werden kann. Die Punkte unten sind ggf. anzupassen (z.B. Biologische Lebensmittel? Vermeidung von Lebensmittelabfällen, Fisch?…)

Wichtige Informationen zu dieser Veranstaltung

Diese Veranstaltung ist mit dem Österreichischen Umweltzeichen für „Green Meetings und Green Events“ zertifiziert.

Das Österreichische Umweltzeichen garantiert geringe Umweltbelastungen und hohe Qualität. Dabei werden vom Veranstalter verschiedene sichtbare und unsichtbare Kriterien zu den Themen Nachhaltigkeit, Umweltschutz, Ökologie und verantwortungsbewusstem Handeln eingehalten.

Wir als Cateringunternehmen leisten dazu einen sehr wichtigen Beitrag, denn:

* Das Essen gehört zu den intensivsten Eindrücken der TeilnehmerInnen
* Daher können viele positive Botschaften über das Buffet kommuniziert werden
* Wir können ausschlaggebend Ressourcen und CO2 einsparen und Abfall vermeiden

Das bedeutet für das heutige Catering:  
Wir servieren:

* Saisonal frisch verfügbare Produkte, frisch zubereitet
* Getränke aus der Region
* Speisen und Getränke mit Bio-Zertifizierung
* Speisen, die Tier- und Artenschutz berücksichtigen (keine gefährdeten oder gequälten Tiere, Fisch aus nachhaltiger Fischerei oder Aquakultur, Eier aus Freilandhaltung)
* Fair gehandelte Produkte
* Zumindest ein vegetarisches oder veganes Angebot
* Typische regionalen Spezialitäten

Zur Vermeidung von Abfall wird:

* Getränke nur aus Großgebinden oder in Mehrweggebinden ausgegeben
* kein Einweggeschirr/-besteck und keine Einwegdekoration verwendet
* das Speisenangebot so kalkuliert, dass Lebensmittelabfälle vermieden werden
* KollegInnen und Gäste darauf hingewiesen, Abfälle zu vermeiden und gegebenenfalls fachgerecht zu trennen

Bitte kommunizieren Sie den Gästen auf Nachfrage:

* Die besondere Qualität der Speisen (in Bezug auf saisonale oder regionale Herkunft, nachhaltige oder Bio-zertifizierte Produktion)
* Die oben genannten Maßnahmen und das Österreichische Umweltzeichen

Sie können stolz sein, bei einer mit dem Österreichischen Umweltzeichen zertifizierten Veranstaltung tätig zu sein!