VATERBLUT

Checkliste **Catering**

Mit Eurer Unterstützung wurde kürzlich eine Veranstaltung von VATERBLUT durchgeführt. Damit wir den Grad der Nachhaltigkeit dieser Veranstaltung bewerten können, beantwortet uns bitte folgende Fragen.

Die Checklisten basieren auf den Empfehlungen des Umweltbundesamtes (UBA 2020) für nachhaltige Veranstaltungen.

* Erforderlich

ALLGEMEIN

1. Name des Gewerks, z.B. Cateringservice
LECKERSCHMECKER *

2. Veranstaltungsart

- Live
- Hybrid
- Online

3. Veranstaltungsort

- Deutschland
- Europa
- Anderes Ausland

4. Co2-Kompensation

- Ja
- Nein

5. Falls zutreffend: Welche Kompensation wurde gewählt?

MOBILITÄT

6. Wir liefern und transportieren unser Catering mit alternativen Mobilitätslösungen (z.B. Lastenfahrräder, Elektroautos, Sharingsysteme). *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

7. Falls unzutreffend: Begründung

8. Wir verfügen über eine durchdachte Logistik für optimierte Anfahrtswege entsprechend der Anzahl der Anlieferungen. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

9. Falls unzutreffend: Begründung

ENERGIE & KLIMA

10. Wir setzen energieeffiziente Geräte ein, die mit dem Umweltzeichen „Blauer Engel“ und/oder der höchsten Energieeffizienzklasse ausgezeichnet sind. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

11. Falls unzutreffend: Begründung

12. Wir verwenden grünen Strom (z.B. Wind- oder Solarenergie) bei der Vorbereitung & Herstellung des Caterings. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

13. Falls unzutreffend: Begründung

14. Wir berechnen die veranstaltungsbedingten, nicht vermeidbaren Treibhausgasemissionen und gleichen diese aus. *

- Trifft zu
- Trifft teilweises zu
- Trifft nicht zu

15. Falls unzutreffend: Begründung

16. Falls für diese Veranstaltung bereit bekannt: Co2
Messwert

BESCHAFFUNG VON PRODUKTEN

17. Wir prüfen und berechnen den Bedarf zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (abgestimmtes Catering auf Teilnehmer:innenstruktur & -anzahl). *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu

18. Falls unzutreffend: Begründung

19. Wir bevorzugen die Verwendung von umweltfreundlichen Papierprodukten/Recyclingpapier, die den „Blauen Engel“ tragen (z.B. für Servietten, Küchenrolle). *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

20. Falls unzutreffend: Begründung

21. Wir bevorzugen Produkte und Dienstleistungen, die das Umweltzeichen „Blauer Engel“ oder das Europäische Umweltzeichen tragen. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu

22. Falls unzutreffend: Begründung

23. Wir nutzen bevorzugt Produkte mit hohen sozialen Standards, wie "aus fairem Handel" oder "aus nachhaltigem Anbau". *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu

24. Falls unzutreffend: Begründung

25. Wir verwenden ausschließlich Produkte aus ökologischem Landbau und/oder fairem Handel. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu

26. Falls unzutreffend: Begründung

27. Wir bevorzugen saisonale und regionale/umweltgerecht transportierte Lebensmittel. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu

28. Falls unzutreffend: Begründung

UMGANG MIT WASSER

29. Wir gehen sparsam mit Wasser um (z. B. Einsatz von wassersparenden Geräten in Küchen und Kantinen). *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

30. Falls unzutreffend: Begründung

ABFALLMANAGEMENT & REINIGUNG

31. Wir stellen eine getrennte Abfallsammlung und Entsorgung sicher. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

32. Falls unzutreffend: Begründung

33. Wir verwenden möglichst wieder verwendbare, mindestens aber recycelbare Transportverpackungen. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

34. Falls unzutreffend: Begründung

35. Wir kompensieren Plastik und andere Verpackungswaren (z.B. durch plastic bank, Plastik Fischer). *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu

37. Wir haben klar benennbare Maßnahmen zur Vermeidung von Abfall und gegen Lebensmittelverschwendung eingeführt (z.B. Bedarfsberechnung, unverpacktes Einkaufen). *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

38. Falls unzutreffend: Begründung

39. Wir gehen sparsam mit dem Einsatz von Reinigungsmitteln bei hohem Hygienestandard um. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu

40. Falls unzutreffend: Begründung

41. Wir nutzen umweltfreundliche Reinigungsmittel, die das Umweltzeichen „Blauer Engel“ tragen oder einen höheren Standard erfüllen. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu

42. Falls unzutreffend: Begründung

43. Wir sammeln Küchenabfälle getrennt. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

44. Falls unzutreffend: Begründung

45. Wir sammeln altes Speiseöl aus Fritteusen getrennt. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

46. Falls unzutreffend: Begründung

47. Wir stellen Abfallinseln für getrennte Abfallsammlung mit deutlicher Beschriftung (z.B. Papier, Biomüll, Glas und Leichtverpackungen) auf. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

48. Falls unzutreffend: Begründung

49. Wir erklären unserem Personal das Trennsystem (ggf. auch dem Personal von externen Dienstleister:innen). *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu

50. Falls unzutreffend: Begründung

51. Wir entsorgen Verpackungsabfälle entsprechend dem Verpackungsgesetz. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu

52. Falls unzutreffend: Begründung

CATERING ANGEBOT & ERNÄHRUNG

53. Wir bieten bevorzugt veganes und/oder vegetarisches Catering an. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu

54. Falls unzutreffend: Begründung

55. Wir zeichnen Allergene sowie vegane/vegetarische Speisen (auch zur Vermeidung von „Fehlgriffen“) explizit aus. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu

56. Falls unzutreffend: Begründung

57. Wir verwenden ausschließlich Fleisch aus ökologischer Haltung mit hohen Tierwohlstandards. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

58. Falls unzutreffend: Begründung

59. Wir verwenden ausschließlich Fisch aus zertifizierter Beschaffung (z. B. des unabhängigen MSC-Siegels oder des Naturland-Siegels) und keine Arten aus gefährdeten Beständen. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

60. Falls unzutreffend: Begründung

61. Wir stellen leitungsgebundenes Trinkwasser in Karaffen und weitere Kaltgetränke in Mehrwegflaschen bereit. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

62. Falls unzutreffend: Begründung

63. Wir sensibilisieren und schulen das für das Catering zuständige Personal (z. B. Ausgabe kleinerer Mengen, gezieltes Nachlegen von Speisen, Auskunft zu Inhaltsstoffen). *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

64. Falls unzutreffend: Begründung

65. Wir verwenden Mehrweggeschirr, Mehrwegbesteck und Gläser oder recyclebare Alternativen. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

66. Falls unzutreffend: Begründung

67. Wir achten auf genaue Beschriftung der Speisen am Buffet. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

68. Falls unzutreffend: Begründung

69. Wir stellen eine getrennte Abfallsammlung und Entsorgung sicher. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu

70. Falls unzutreffend: Begründung

BARRIEREFREIHEIT

71. Wir arbeiten mit unterfahrbaren Buffetpulten mit geringer Tiefe. *

- Trifft zu
- Trifft teilweise zu
- Trifft nicht zu
- Nicht relevant

72. Falls unzutreffend: Begründung

FEEDBACK VATERBLUT

73. Wie wurde die Zusammenarbeit mit uns empfunden? Was lief gut und wie können wir uns in Zukunft noch weiter verbessern? *