



# Checkliste 4: Gastronomie / Catering

Gerade bei Speisen und Getränken haben Sie als Veranstalter großen Einfluss auf die Umweltverträglichkeit. Auch diese Checkliste können Sie verwenden, um sie den entsprechenden Anbietern zu schicken. Die Anbieter können die Listen ausfüllen und Ihnen diese mit dem Kostenvoranschlag zurücksenden.

Veranstaltung: ..... am: .....

Ja

Nein

## Unternehmenspolitik

### Verfügt Ihr Cateringunternehmen über ein zertifiziertes Umweltmanagementsystem?

- QuB - Qualitätsverbund umweltbewusster Betriebe für kleine Betriebe
- ÖKOPROFIT – für KMU
- EMAS und ISO 14001 (insbesondere für größere Unternehmen)
- Andere? Bitte nennen Sie diese hier:

.....  
 .....

### Ist Ihr Cateringunternehmen Mitglied der Hamburger Umweltpartnerschaft?

### Haben Sie eigene Leitlinien oder Ziele in Sachen Umweltschutz?

- Haben Sie spezielle Umweltziele definiert? Welche?

.....  
 .....

- Haben Sie einen Umweltbericht?

### Gibt es einen Umweltbeauftragten in Ihrem Unternehmen?

### Achten Sie bei Ihren Lieferanten auf Umweltfreundlichkeit?

- Haben Sie in der Regel regionale Zulieferer, um Transportemissionen zu vermeiden?
- Haben die Zulieferer Leitlinien in Sachen Umwelt & Soziales?

### Sind die Mitarbeiter in Umweltbelangen geschult?

### Sonstiges:

.....  
 .....



Ja      Nein

## Energie

### Berücksichtigen Sie bei Ihrer Auswahl der Lebensmittel Klimaschutzkriterien?

· Bieten Sie saisonales Gemüse und Obst aus dem Freiland an?

Auf diese Weise sind weniger Energie für den Transport, Gewächshäuser und Lagerung notwendig. Z.B. verursacht Freilandgemüse bis zu 30-malweniger klimaschädliche Gase als Produkte aus beheizten Gewächshäusern. Bei der Auswahl helfen Saisonkalender, z.B. von der Verbraucherzentrale unter [www.vzhh.de](http://www.vzhh.de) Stichwort: Saisonkalender.

· Haben Sie regionale Erzeugnisse im Sortiment, um insbesondere Emissionen durch Flugzeugtransport zu vermeiden?

· Können frische, natürliche Zutaten anstelle von maschinell verarbeiteten Lebensmitteln und Tiefkühlware angeboten werden?

· Besteht die Möglichkeit fleischarmer oder sogar vegetarischer Gerichte?

Bei der Reduktion oder dem Verzicht auf tierische Lebensmittel reduzieren Sie den Energieverbrauch und damit den CO<sup>2</sup> Ausstoß erheblich. Energiefresser sind insbesondere die Futtermittelproduktion, die Herstellung des dabei eingesetzten Stickstoffdüngers und die Energie zur Tierhaltung selbst. Wiederkäuer wie Rinder, Schafe und Ziegen produzieren zudem mit Methan ein weiteres Treibhausgas.

· Verwenden Sie Lebensmittel aus ökologischem Landbau?

z.B. gekennzeichnet durch staatliche Label wie „Bio nach EG-Öko-Verordnung“, „EU-Bio-Logo“, Bio-Siegel mit regionalen Zusätzen wie aus „Mecklenburg-Vorpommern“ oder Bio-Siegel von Verbänden oder Eigenmarken) Damit ist Ihnen bei Ihren Lebensmitteln der Verzicht Sie auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, mineralische Stickstoffdünger, Gentechnik und artgerechte Tierhaltung garantiert. Übersicht über Bio-Label enthält z.B. Ökotest Kompakt Gütesiegel, 2010; einen Bio & Fair Wegweiser für Hamburg und Umgebung finden Sie unter [www.oekomarkt-hamburg.de](http://www.oekomarkt-hamburg.de)

· Verwenden Sie Fairtrade-Produkte z.B. bei Tee, Kaffee, Zucker, Schokolade und Früchten?

· Bieten Sie Fisch und Meeresfrüchte, die nachhaltig erzeugt sind (z.B. MSC zertifiziert)?

### Benutzen Sie zur Lagerung und Verarbeitung der Speisen besonders energiesparende Geräte?

· Kühlgeräte der Energiesparklasse A ++

· Kochgeräte der Energiesparklasse A ++

· Spülmaschinen der Energiesparklasse A ++

### Vermeiden Sie lange Warmhaltephasen?

### Vermeiden Sie den Einsatz von Trockeneis zur Kühlung von Speisen und Getränken?

Trockeneis ist reines CO<sup>2</sup>!

### Für welche Art der Energieerzeugung haben Sie sich entschieden?

· Beziehen Sie Ökostrom (z.B. Grüner Strom Label; OK-Power-Label; TÜV-Zertifikat)?

· Erzeugen Sie einen Teil Ihrer Energie über Solar-, Solarthermie-, Photovoltaik- oder Erdwärmeanlagen?

· Nutzen Sie Wärmerückgewinnungsanlagen?

· Weitere Maßnahmen:

### Kann der Energieverbrauch des Caterings gemessen werden?

Sonstiges:



Ja

Nein

### Transport

Kaufen Sie in der Regel bei regionalen Anbietern, um Transportemissionen zu vermeiden?

Verwenden Sie für Ihre Einkäufe und die Fahrten zum Kunden umweltschonende Transportmittel?

- spritsparende PKWs     Fahrzeuge mit Hybridmotor     Fahrzeuge mit Erdgasantrieb
- Weitere:

Sonstiges:

### Abfall

Ergreifen Sie Maßnahmen zur Abfallvermeidung?

- Benutzen Sie überwiegend Mehrwegverpackungen?
- Verzichten Sie auf Einweg-Portionspackungen?
- Planen Sie genau entsprechend der Gästezahl, um unnötigen Abfall zu vermeiden?
- Ist das Nachfüllen von Tee und Kaffee aus Thermoskannen möglich?
- Wird ausschließlich Mehrweggeschirr verwendet?
- Ist eingesetztes Einweg-Geschirr kompostierbar oder biologisch abbaubar?
- Weitere Maßnahmen?

Gibt es Mülltrennung?

Wie sieht es aus mit einem Recyclingsystem für:

- Glas     Metall     Kunststoffe     Papier und Pappe     Lebensmittel-Abfälle

Nutzen Sie recycelte Materialien, z.B. Papierhandtücher oder Servietten aus Recyclingpapier?

Geben Sie Speiseabfälle an Bedürftige, z.B. die Hamburger Tafel?

Können Speiseabfälle kompostiert werden?

Sonstiges:



Ja

Nein

## Wasser

### Ergreifen Sie Wasser sparende Maßnahmen?

- z.B. Bewegungssensoren oder Durchflussbegrenzer (Perlatoren) bei Wasserhähnen?
- wassersparende Spülmaschinen?

### Kann Leitungswasser serviert werden?

Immerhin gehört das Hamburger Wasser zu den besten in Europa.  
Und günstiger als Mineralwasser ist es allemal.

### Verwenden Sie überwiegend biologisch abbaubare Wasch-, Spül- und Reinigungsmittel? Z.B. blauer Engel

#### Sonstiges:

.....

.....

## Kommunikation

### Werden die Gäste auf die Umweltfreundlichkeit des Caterings hingewiesen?

- Gibt es Hinweise auf die Herkunft der Speisen, z.B. durch kleine Fähnchen?
- Wird die Bitte geäußert auch mit dem Geschirr möglichst sparsam umzugehen und dieses mehrfach zu verwenden?
- Gibt es Hinweise zur Mülltrennung?

#### Sonstiges:

.....

.....