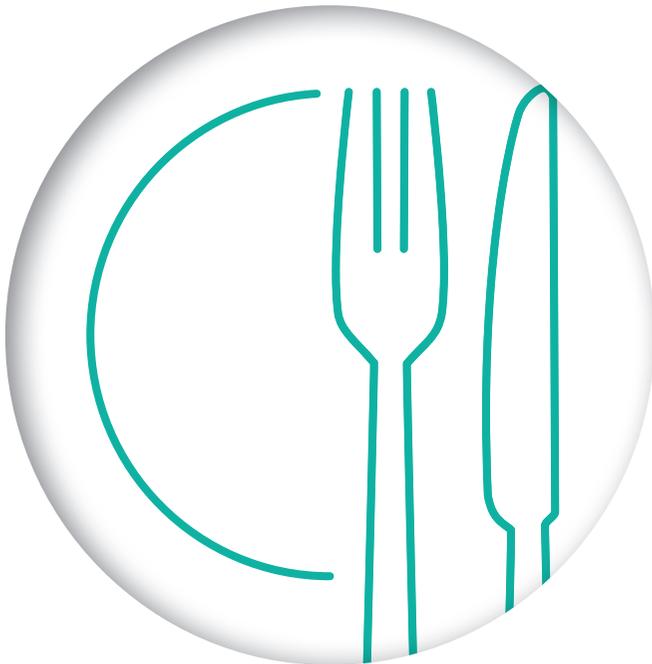


Checkliste „Nachhaltiges Catering“

ESSEN & TRINKEN



ESSEN & TRINKEN

Das richtige Rezept für die Menü-Zusammenstellung... **bio, fair, regional, saisonal, vegetarisch, vegan und ohne Müll...** Alles klar?

Indem wir nachhaltig beschaffen, und dazu gehört bei einem nachhaltigen Veranstaltungsmanagement auch das Catering samt aller Speisen und Getränke, setzen wir nicht nur ein Zeichen für mehr Klimaschutz und Fairness, sondern können mit unserem Engagement auch unsere Gäste zum Nachmachen inspirieren.

REGIONAL, SAISONAL & BIO – WAS BEDEUTET DAS?

Mit der Auswahl von regionalen, saisonalen und biologischen Produkten tut ihr nicht nur was für die Stärkung von örtlichen Betrieben, sondern auch was für das Klima: ihr spart die weiten Transportwege der Lebensmittel! Der Freilandanbau von Obst und Gemüse der Saison ist außerdem energiesparender als die Erzeugung im beheizten Gewächshaus. Werft doch mal einen Blick in den Saisonkalender – es gibt genug Auswahl! Beim Bioanbau wird nicht nur auf Mineraldünger und synthetische Pflanzenschutzmittel verzichtet, er leistet außerdem einen Beitrag zur Erhaltung alter Sorten, der Verbesserung der Grundwasserqualität und der Bodenfruchtbarkeit.

FOLGENDE PRODUKTE BEZIEHEN WIR MÖGLICHSST SAISONAL, REGIONAL UND BIO:

Obst, Gemüse, Fleisch, Wurst, Eier, Fisch (z.B. Forelle), Milchprodukte, Kuchen, Brot, Aufstriche, Marmelade, Honig, Obstsäfte insb. Apfelsaft, Bier (aus Kassel und Umgebung) und Wein (aus Deutschland).

Achtet dabei u.a. auf diese Siegel:



Dieses Siegel findet man auf allen Bioprodukten.



WENN ES SCHON EXOTISCH SEIN MUSS, DANN ABER FAIR!

Achtet dabei u.a. auf diese Siegel: Wenn ihr Produkte aus dem globalen Süden beim Catering anbieten wollt, achtet darauf, dass sie aus fairem Handel stammen.

Damit setzt ihr ein Zeichen gegen Kinderarbeit sowie bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen in den Produktionsländern. *Übrigens:* Die meisten fairen Produkte sind gleichzeitig auch bio-zertifiziert. Faire Produkte bekommt ihr z.B. im Weltladen aber auch in jedem Supermarkt.



FOLGENDE PRODUKTE BEZIEHEN WIR FAIR:

Kaffee, Tee (insb. Schwarztee, Grüntee, Roibuschtee), Kakao und Schokolade, frische Südfrüchte und Orangensaft.

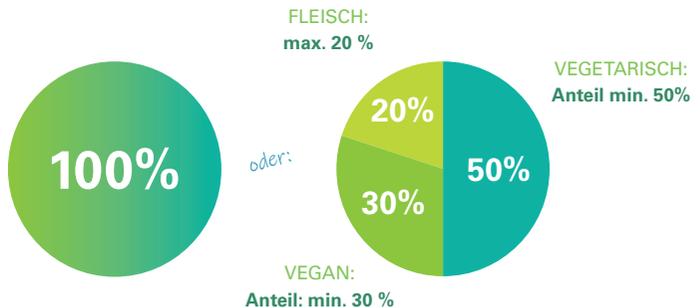
WENIGER FLEISCH

Bei der Auswahl der Speisen ist ein 100 % Anteil von vegetarischen und veganen Speisen wünschenswert. Zum einen weil die Nachfrage danach immer größer wird, zum anderen aus Gesundheits- und Klimaschutzgründen. Als Orientierung kann die „Planetary Health Diet“ dienen: www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet.

Vermeidet bei Fleischersatzprodukten außerdem hochverarbeitete Fertigprodukte.

Auf jeden Fall ist weniger mehr. Wenn ihr um Fleisch und Fisch nicht drumherum wollt, solltet ihr auf jeden Fall 100 % regionale und biologische Produkte einsetzen und außerdem religiöse Gewohnheiten eurer Gäste bedenken (koscher/halal).

VEGETARISCH + VEGAN:
Anteil 100 %
wäre wünschenswert bei der Speisenauswahl des Catering





ZU GUT FÜR DIE TONNE! LEBENSMITTELABFÄLLE VERMEIDEN
Essen wirft niemand gerne weg. Wir haben ein paar Tipps für euch damit es nicht dazu kommt:



- Schon bei der Bestellung des Caterings kann man Lebensmittelreste vermeiden, indem man **für eine geringere Personenanzahl bestellt** (ca. 10% weniger ist völlig ausreichend).
- Übriggebliebenes Essen kann an **Foodsharing** gespendet werden (Foodsharing Kassel, E-Mail: kassel@foodsharing.network), kleine Mengen können in den FairTeiler im Studiahaus (Öffnungszeiten: Mo-Fr 8-23 Uhr) oder in den Fairteiler der ev. Studierendengemeinde in Witzenhausen gelegt werden.
- Außerdem können wir **Gästen die Möglichkeit Reste mitzunehmen** bieten (z. B. mit Mitnehmboxen oder Brottöten).

REDUKTION VON (VERPACKUNGS-)MÜLL & NUTZUNG WIEDERVERWENDBARER PRODUKTE UND MATERIALIEN

Neben der klassischen Mülltrennung, die wir auf dem Campus haben, gibt es noch viele weitere Möglichkeiten Abfall zu reduzieren. Mit ein paar einfachen Kniffen lässt sich schon beim Einkaufen unnötiger Verpackungsmüll vermeiden. Als wichtigsten Grundsatz orientieren wir uns am Prinzip „Reduce, Reuse, Recycle“.

- **Kauft Großpackungen** statt Portionspackungen und spart damit Verpackungsmüll z.B. bei Senf/Ketchup oder bei Keksen.
- **Verzichtet auf Portionsgrößen** insbesondere bei Zucker, Salz oder Milch. Eine Milchflasche/-kännchen oder eine Zuckerdose/ein Salzstreuer macht gleichzeitig optisch mehr her ;-)
- **Bietet Leitungswasser in Karaffen** oder Wasserbehältern mit Zapfhahn an. Falls euer Event in der Nähe eines Wasserspenders z.B. im Campuscenter stattfindet, nutzt den doch gleich mit. Beim Green Office könnt ihr außerdem **zwei 5l Wasserbehälter** kostenlos ausleihen (s. Foto rechts).



BLAUER ENGEL
Achtet auf Siegel, die die
Umwelt schützen

- **Wählt Mehrwegflaschen und -Behälter** statt Alu-Dosen, Einwegflaschen und To-Go-Becher für Getränke.
- **Metall/-Glasstrohhalm** und **echte Kaffeelöffel** sind die Alternative zu Rührstäbchen und Plastik-Strohhalmen.
- Nutzt ausschließlich **Mehrweggeschirr** und **-Besteck**. Wenn ihr selbst nicht genug habt, könnt ihr Geschirr beim Studierendenwerk oder bei einem Geschirrverleih ausleihen.
- Manchmal lohnt es sich außerdem ein **Spülmobil** zu leihen. Denkt bei großen Veranstaltungen an ein **Pfandsystem!**
- Kauft Servietten und andere Einwegprodukte nur aus **Recyclingpapier**, achtet dabei auf **nebenstehendes Siegel**.
- **Waschbare Tischdecken/Hussen** für Bierbänke, Pavillons und **Eventmöbel** könnt ihr bei einem Eventmöbelverleih ausleihen. Falls ihr eigenes Equipment habt, was bei euch die meiste Zeit ungenutzt rumsteht und ihr anderen ausleihen würdet → **Meldet euch bei uns!**
- Leiht euch das **Lastenrad** beim AStA, um Materialien schnell von A nach B zu transportieren (Kontakt Kassel: 0561-804-2886 oder per Mail: sandra.parker@asta.uni-kassel.de). In Witzenhausen findet ihr das Lastenrad in der kleinen Aula.

LASTENRAD
Ausleihe beim AStA
möglich





TUE GUTES UND REDE DARÜBER!

Damit eure Gäste auch etwas von eurem Engagement erfahren und vielleicht auch nachmachen können informiert sie, z.B. durch :

- eine Beschilderung der Speisen am Buffet (vegan, vegetarisch)
- mit Hinweise zu euren Lieferanten/Speisen z.B. bio, regional, fair
- mit weiteren Infos über z.B. Vorteile von Leitungswasser (beim Green Office erhältlich)

UND WER BIETET MIR DAS AN?

Eine Liste mit geeigneten Caterern und Bezugsquellen ist beim Green Office erhältlich.

CHECKLISTE ESSEN & TRINKEN

- Möglichst regionalen Caterer mit saisonalen, Bio-Produkten anfragen**
- Exotische Produkte möglichst fair beziehen (z.B. über Weltladen)**
- Möglichst auf Fleisch verzichten**
- Lebensmittelabfälle vermeiden durch:**
 - für eine geringere Personenanzahl (-10%) bestellen
 - Reste an z.B. Foodsharing spenden
 - Gästen die Möglichkeit bieten, Reste mitzunehmen
- Reduktion von Verpackung & Nutzung wiederverwendbarer Produkte**
 - Großpackungen nutzen
 - keine Portionsverpackungen (wie z.B. Zucker)
 - Leitungswasser statt Mineralwasserflaschen anbieten
 - Mehrweg statt Einweg (auch bei Geschirr!)
 - Spülmobil leihen
 - Kaffeelöffel statt Rührstäbchen
 - Glas- oder Metallhalme
 - Pfandsystem planen
- auf Recyclingpapier mit blauem Engel bei Servietten und anderen Einwegprodukte achten
- waschbare Tischdecken und Hussen verwenden
- Eventmöbel ausleihen statt kaufen
- Lastenrad statt Autotransport
- Über Nachhaltigkeit bei der Veranstaltung informieren**
 - Beschilderung der Speisen
 - Hinweise zu Lieferanten
 - Weitere Infos (z. B. zur Nutzung von Leitungswasser)

NOCH FRAGEN?

Das Green Office Team hilft gerne mit Tipps und Informationen z.B. zu Bezugsquellen weiter!

GREEN OFFICE

Nora Platiel-Straße 2
34125 Kassel

Tel.: +49 (0)561 804-3737

Mail: greenoffice@uni-kassel.de



Green Office

GREEN OFFICE

Nora Platiel-Straße 2

34125 Kassel

Tel.: +49 (0)561 804-3737

Mail: greenoffice@uni-kassel.de