

## Leitlinien für Catering-Leistungen bei Veranstaltungen des Klimaschutz-Unternehmen e. V.

Der Verband Klimaschutz-Unternehmen e.V. hat sich zum Ziel gesetzt, seine Veranstaltungen klimafreundlicher und nachhaltiger umzusetzen. Diese Leitlinien helfen bei der Zielerreichung im Bereich Catering. Die Orientierungshilfe richtet sich an Caterer, Restaurants, Hotels oder andere Dienstleister, die der Verband mit der Bewirtung seiner Gäste beauftragt. Bitte nehmen Sie die Leitlinie zur Kenntnis und berücksichtigen die gewünschten Vorgaben bei Ihren Angeboten. Bitte unterweisen Sie entsprechend auch Ihr Personal.

Wir danken für Ihre Zusammenarbeit.

### Lebensmittelbeschaffung & -verwendung

#### Umsetzen!

- saisonale und regionale Produkte
- vegane und vegetarische Produkte
- Produkte aus ökologischer Landwirtschaft
- Produkte aus fairem Handel
- umweltgerecht transportierte Produkte
- unverpackte Produkte

#### Vermeiden!

- Fleisch und Fleischprodukte<sup>1</sup>
- Fisch und Fischprodukte<sup>2</sup>
- Flugwaren und Importe
- Ware aus beheizten Treibhäusern

### Getränkebeschaffung & -verwendung

#### Umsetzen!

- Leitungswasser aus Glaskaraffen<sup>3</sup>
- Glas- und Mehrwegflaschen nutzen
- saisonale und regionale Produkte
- vegane und vegetarische Produkte
- Produkte aus ökologischer Landwirtschaft
- Produkte aus fairem Handel
- umweltgerecht transportierte Produkte

#### Vermeiden!

- Einwegflaschen und -verpackungen
- Flugwaren und Importe

### Geschirr und sonstige Materialien

#### Umsetzen!

- Mehrweggeschirr und -besteck, Gläser, Tassen
- Einsatz umweltfreundlicher Papierprodukte z. B. Aufsteller zur Beschriftung der Speisen
- Einsatz von Stoffservietten und -tischdecken

#### Vermeiden!

- Einweggeschirr und -besteck
- Papierservietten

<sup>1</sup> Ausnahme, wenn aus Gründen der Gastfreundlichkeit ausdrücklich danach gefragt wird. Es ist auf eine ökologische Haltung sowie hohe Tierwohlstandards zu achten.

<sup>2</sup> siehe Fußnote 1

<sup>3</sup> Die ständige frische Befüllung der Karaffen sowie das zeitgerechte Abräumen und Spülen der Karaffen ist dabei sicherzustellen.

## Tischdekoration und Blumen

### Umsetzen!

- natürliche Produkte
- saisonale und regionale Produkte
- Produkte aus ökologischer Landwirtschaft
- Produkte aus fairem Handel
- umweltgerecht transportierte Produkte
- unverpackte und möglichst unbehandelte Produkte
- biologisch abbaubare oder kreislauffähige Produkte/Zusatzprodukte wie Stechschwämme o. Ä.

### Vermeiden!

- Flugwaren und Importe
- nicht recyclingfähige oder nicht biologisch abbaubare Verpackungen und Produkte

## Abfallvermeidung und -trennung

### Umsetzen!

- biologisch abbaubare oder kreislauffähige Produkte
- optimale Mengenkalkulation
- bedarfsgerechtes Nachlegen von Speisen (Buffet)
- Verwendung kleinerer Teller und Portionsgrößen
- übrig gebliebene Speisen weitergeben<sup>4</sup> (z. B. Personal, gemeinnützige Organisationen)
- Abfälle trennen (Bio/Restmüll/Gelber Sack/Papier/Öl) in der Küche als auch Optionen für Gäste anbieten

### Vermeiden!

- nicht recyclingfähige oder nicht biologisch abbaubare Verpackungen und Produkte
- große Mengen an Lebensmittelabfällen
- große Mengen an Verpackungsabfällen

Diese Leitlinie kann jederzeit erweitert werden. Jedem Dienstleister ist freigestellt weitere Maßnahmen, die über die genannten hinausgehen, für ein möglichst nachhaltiges und klimaschonendes Catering zu ergreifen.

### Ihre Ansprechpartnerin:

#### **Laura Prinz**

Referentin für Eventmanagement und Mitgliederbetreuung  
Klimaschutz-Unternehmen e. V.

+49 (0) 151 46 33 95 69

[prinz@klimaschutz-unternehmen.de](mailto:prinz@klimaschutz-unternehmen.de)

Stand: November 2022

---

<sup>4</sup> Sofern dies die geltenden Hygienevorschriften zulassen.