



6 Spezifikationen für die Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen

Die Lebensmittelerzeugung ist sowohl mit positiven als auch mit negativen Umweltwirkungen verbunden. Die nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen zielt nicht nur auf die Reduzierung der negativen Umweltauswirkungen ab, sondern auch auf Aspekte wie z. B. Lebensmittelqualität, Tierwohl und Herkunft der Lebensmittel. Die nachfolgenden Spezifikationen gelten für die Beschaffung von Lebensmitteln und Verpflegungsdienstleistungen (=Gemeinschaftsverpflegung in Großküchen z. B. der Verwaltung, von Gesundheits-, Pflege- und Bildungseinrichtungen sowie das Catering bei regelmäßig wiederkehrenden Veranstaltungen⁵²). Die Spezifikationen für Verpflegungsdienstleistungen gelten auch bei einer Erbringung der Dienstleistung durch externe Dienstleister. Die Spezifikationen zielen insbesondere auf qualitativ hochwertige Lebensmittel ab, auf Lebensmittel, bei denen das Tierwohl eine größere Rolle spielt, auf die Ver-

meidung von Lebensmittelabfällen und auf kurze Transportwege. Durch die regionale Beschaffung von Lebensmitteln können Wege kurzgehalten und somit transportbedingte CO₂-Emissionen reduziert werden. Zudem wird Obst und Gemüse „vor Ort“ reifer geerntet und besitzt somit mehr Frische und Geschmack. Weitere wichtige Aspekte für eine gesunde Ernährung wie ein erhöhter Anteil an pflanzlichen Eiweißquellen oder die Verwendung eines hohen Anteils an unverarbeiteten Lebensmitteln sind nicht Gegenstand des naBe-Aktionsplans.

Das Forum „Österreich isst regional“ nimmt die Bereitstellung regionaler und saisonaler Lebensmittel in den Fokus. Basierend auf den vorliegenden Spezifikationen für Lebensmittel und Verpflegungsdienstleistungen verfolgt das Forum das Ziel, die Umsetzung der erforderlichen Prozesse sowohl angebots- als auch nachfrageseitig zu unterstützen.

6.1 Lebensmittel



Empfehlungen: Die beschafften Lebensmittel stammen möglichst zu 100 % aus der Region. Das beschaffte Obst und Gemüse ist möglichst saisonal⁵³.

52 Bei einmaligen Veranstaltungen mit bis zu 100 teilnehmenden Personen gelten die Kriterien in Kapitel 2, bei einmaligen Veranstaltungen mit mehr als 100 teilnehmenden Personen gelten die Anforderungen des Österreichischen Umweltzeichens für Green Meetings und Events (Umweltzeichen-Richtlinie 62).

53 Saisonal = Lagerprodukte und Produkte aus Folientunnel oder Freilandbau zur Haupterntezeit, nicht aus dem fossil beheizten Glashaus, verarbeitungs- bzw. verzehrfreie in Österreich geerntet inkl. witterungsbedingte Schwankungsbreite (2 bis 3 Wochen Vor- und Nachsaison). [Zum Saisonkalender](#).



Verpflichtend zu berücksichtigende Anforderung:

I) Folgende **Mindestanteile der beschafften Lebensmittel müssen aus biologischer/ökologischer Erzeugung**⁵⁴ entsprechend der aktuell gültigen EU-Rechtslage⁵⁵ stammen. Die Mindestanteile beziehen sich auf den monetären Wert der im Kalenderjahr beschafften Lebensmittel:

- Mind. 25 % ab dem Jahr 2023
- Mind. 30 % ab dem Jahr 2025
- Mind. 55 % ab dem Jahr 2030

Nachweis entweder

- a) entsprechende Zertifizierung des Bieters auf das Merkmal „biologische/ökologische Erzeugung“ und Angabe der Kontrollstelle oder
- b) ein gleichwertiger Nachweis.

Während der Vertragslaufzeit ist der Nachweis über einen entsprechenden Hinweis auf den Liefererschein und Rechnungen zu erbringen, dass die Produkte aus biologischer/ökologischer Erzeugung stammen.

II) Die beschafften **Lebensmittel tierischen Ursprungs müssen die Anforderungen des österreichischen Tierschutzgesetzes und der 1. Tierhaltungsverordnung** erfüllen, etwa in Bezug auf die erlaubten Haltungssysteme, die erlaubten Eingriffe oder den geforderten Platzbedarf.

III) Bei der **Beschaffung von Schweinefleisch, Fleischzubereitungen aus Schweinefleisch, Faschierem aus Schweinefleisch und Wurst bzw. Fleischverarbeitungsprodukten aus Schweinefleisch** muss der unten genannte Mindestanteil von Tieren stammen, bei deren Haltung jedenfalls die folgenden Anforderungen eingehalten wurden:

- Falls Ferkel kastriert und die Schwänze von Tieren kupiert wurden, so erfolgte dies mit postoperativ wirksamer Schmerzbehandlung.
- Die Gesamtfläche pro Tier betrug:
 - Mind. 0,7 m², wenn das Tier max. 50 kg wog
 - Mind. 0,9 m², wenn das Tier max. 85 kg wog
 - Mind. 1,1 m², wenn das Tier mehr als 85 kg wog
- Mind. 40 % der geforderten nutzbaren Gesamtfläche, auf denen die Tiere gehalten wurden, war geschlossen⁵⁶ und eingestreut.
- Den Tieren stand jederzeit ausreichend Beschäftigungsmaterial zumindest in Form von Stroh oder Heu zur Verfügung.
- Die Einstreu und das Beschäftigungsmaterial waren trocken, sauber und augenscheinlich frei von Pilzbefall. Einstreu und Beschäftigungsmaterial wurden sorgfältig gelagert und vor Verunreinigungen geschützt.

54 Im biologischen Landbau ist der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen gemäß VO (EU) 2018/848 verboten.

55 VO (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates, ABl Nr. L 150 vom 14.06.2018, S. 1.

56 Drainageelemente mit einem Perforationsanteil von maximal 5 % gelten als geschlossene Fläche.

Die **Mindestanteile** beziehen sich auf den monetären Wert des im Kalenderjahr beschafften Schweinefleischs inkl. der Fleischzubereitungen aus Schweinefleisch, dem Faschierten aus Schweinefleisch und der Wurst bzw. den Fleischverarbeitungsprodukten aus Schweinefleisch:

- Mind. 5 % ab dem Jahr 2021
- Mind. 25 % ab dem Jahr 2023
- Mind. 50 % ab dem Jahr 2025
- 100 % ab dem Jahr 2030

Nachweis entweder

- a) Bestätigung des Bieters an der Teilnahme an einem Qualitätssicherungsprogramm der AMA. Während der Auftragsausführung Bestätigung auf dem Lieferschein und der Rechnung, dass das Zusatzmodul „Mehr Tierwohl“ erfüllt wird,
- b) Angabe der Standorte der landwirtschaftlichen Betriebe, von denen das Fleisch bezogen wird inkl. Bestätigung einer unabhängigen/akkreditierten Kontrollstelle, dass die Anforderungen eingehalten werden, oder
- c) ein gleichwertiger Nachweis.

IV) Bei der Beschaffung von Fleisch vom Rind, Kalb und/oder Schwein sowie von Fleischzubereitungen, Faschiertem und Wurst bzw. Fleischverarbeitungsprodukten aus Rind-, Kalb- und/oder Schweinefleisch muss der unten genannte Mindestanteil aus Tierhaltung mit GVO⁵⁷-freier Fütterung stammen:

- Mind. 5 % ab dem Jahr 2021
- Mind. 40 % ab dem Jahr 2023
- 100 % ab dem Jahr 2025

Nachweis entweder

- a) entsprechende Zertifizierung des Bieters auf das Merkmal „Gentechnikfreiheit“ und Angabe der Kontrollstelle⁵⁸ oder
- b) ein gleichwertiger Nachweis.

Während der Vertragslaufzeit ist der Nachweis über einen entsprechenden Hinweis auf den Lieferschein und Rechnungen zu erbringen, dass die Produkte aus GVO-freier Fütterung stammen, z. B. „ohne Gentechnik“ oder OGT oder ein ähnlicher Begriff (z. B. AMA OGT).

57 GVO = Gentechnisch veränderte Organismen

58 Jeder Anbieter eines Lebensmittels, der dies als gentechnik-frei auslobt (unabhängig davon, ob am Etikett, mit Kontrollzeichen oder auch nur auf dem Lieferschein), muss entsprechend zertifiziert sein.

Tab. 13: Spezifikationen für die zu beschaffenden Lebensmittel (sowohl Lebensmittel aus biologisch/ökologischer Erzeugung als auch aus konventioneller Erzeugung)

Spezifikationen	Nachweis
VERPFLICHTENDE TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	
<p>Frischeier mit Schale, Flüssigeier und Eipulver stammen aus Freiland- oder Bodenhaltung.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) AMA-Gütesiegel oder b) Biozertifikat oder c) Zertifikat einer unabhängigen/akkreditierten Kontrollstelle oder d) ein gleichwertiger Nachweis
<p>Frischeier mit Schale, Flüssigeier und Eipulver stammen nicht von schnabelbehandelten Legehennen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) AMA-Gütesiegel oder b) Biozertifikat oder c) Zertifikat einer unabhängigen/akkreditierten Kontrollstelle oder d) ein gleichwertiger Nachweis
<p>Frischeier mit Schale, Flüssigeier und Eipulver, Milch und Milchprodukte, Hühner- und Putenfleisch sowie Fleischzubereitungen, Faschiertes und Wurst bzw. Fleischverarbeitungsprodukte aus Hühner- und Putenfleisch stammen aus Tierhaltung mit GVO⁵⁹-freier Fütterung.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Nachweis des Bieters über eine entsprechende Zertifizierung auf das Merkmal „Gentechnikfreiheit“ und Angabe der Kontrollstelle⁶⁰ oder b) ein gleichwertiger Nachweis. <p>Während der Vertragslaufzeit ist der Nachweis über einen entsprechenden Hinweis auf den Lieferscheinen und Rechnungen zu erbringen, dass die Produkte aus GVO-freier Fütterung stammen, z. B. „ohne Gentechnik“ oder OGT.</p>
<p>Frischeier mit Schale, Flüssigeier und Eipulver, Hühner-, Puten-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch stammen von Betrieben, die Mitglied eines anerkannten Tiergesundheitsdienstes sind.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Bestätigung des Bieters an der Teilnahme an einem Qualitätssicherungsprogramm der AMA, b) Angabe der Standorte der landwirtschaftlichen Betriebe, von denen die Erzeugnisse bezogen werden, inkl. Bestätigung der Mitgliedschaft in einem anerkannten Tiergesundheitsdienst oder c) ein gleichwertiger Nachweis.
<p>Fleisch, Fleischzubereitungen, Faschiertes sowie Wurst bzw. Fleischverarbeitungsprodukte stammt/stammen von Tieren, bei deren Haltung jedenfalls die folgenden Anforderungen für die jeweilige Tierart eingehalten wurden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kalb: Falls Tiere enthornt wurden, wurde die Enthornung mit lokaler Betäubung durchgeführt. • Hühner und Puten: Besatzdichte bei Masthühnern max. 30 kg/m², bei Truthühnern max. 40 kg/m². • Lämmer und Kitze: Schwanzkupieren, Kastration und Zerstörung der Hornanlage (Ziege) erfolgte mit postoperativ wirksamer Schmerzbehandlung. 	<ul style="list-style-type: none"> a) AMA-Gütesiegel oder b) Biozertifikat oder c) Zertifikat einer unabhängigen/akkreditierten Kontrollstelle oder d) ein gleichwertiger Nachweis

59 GVO = Gentechnisch veränderte Organismen

60 Jeder Anbieter eines Lebensmittels, der dies als gentechnik-frei auslobt (unabhängig davon, ob am Etikett, mit Kontrollzeichen oder auch nur auf dem Lieferschein), muss entsprechend zertifiziert sein.

<p>Rindfleisch, Fleischzubereitungen aus Rindfleisch, Faschiertes aus Rindfleisch, Wurst bzw. Fleischverarbeitungsprodukte aus Rindfleisch stammt/stammen von Tieren, bei deren Haltung jedenfalls die folgenden Anforderungen eingehalten wurden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Tiere wurden in Gruppen gehalten. • Falls Tiere enthornt wurden, wurde die Enthornung mit lokaler Betäubung durchgeführt. • Die Gesamtfläche pro Tier betrug: <ul style="list-style-type: none"> - Mind. 3,0 m², wenn das Tier max. 350 kg wog - Mind. 3,6 m², wenn das Tier max. 500 kg wog - Mind. 4,2 m², wenn das Tier mehr als 500 kg wog • Mind. 40 % der geforderten nutzbaren Gesamtfläche, auf denen die Tiere gehalten wurden, war geschlossen⁶¹ und eingestreut. Die Einstreu war trocken, sauber und augenscheinlich frei von Pilzbefall. Das Material wurde sorgfältig gelagert und vor Verunreinigungen geschützt. 	<ul style="list-style-type: none"> a) AMA-Gütesiegel mit Bestätigung des Produzenten⁶², dass er eines der folgenden freiwilligen Zusatzmodule erfüllt: „Mehr Tierwohl“, „Almhaltung“ oder „Weidehaltung“ oder b) Biozertifikat oder c) Zertifikat einer unabhängigen/akkreditierten Kontrollstelle oder d) ein gleichwertiger Nachweis
<p>Milch und Milchprodukte, Obst, Gemüse und Kartoffeln erfüllen die Anforderung der guten landwirtschaftlichen Praxis gemäß VO (EU) Nr. 1306/2013⁶³.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Global G.A.P.-Zertifikat oder b) Biozertifikat oder c) AMA-Gütesiegel oder d) ein gleichwertiger Nachweis
<p>Fisch stammt aus regionalen Gewässern oder aus nachhaltiger artspezifischer Aquakultur. Bei der nachhaltigen artspezifischen Aquakultur wurden jedenfalls folgende Anforderungen eingehalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Tiere wurden vor der Schlachtung fachgerecht betäubt.⁶⁴ • Die Wasserqualität⁶⁵ entsprach den physiologischen Anforderungen der jeweiligen Fischart. • Handling, Fütterung und Transport der Fische erfolgten artspezifisch und stressreduziert. • Die Besatzdichte entsprach den artspezifischen Anforderungen. 	<ul style="list-style-type: none"> a) Rückverfolgbarkeit auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen bis zum Gewässer bzw. der Aquakulturanlage und b) Zertifikat einer unabhängigen/akkreditierten Kontrollstelle
VERPFLICHTENDE VERTRAGSBEDINGUNG	
<p>Für den Transport werden als Überverpackung Mehrwegsysteme oder Kartonverpackungen genutzt.</p>	<p>Beschreibung des Verpackungssystems und Bestätigung des Lieferanten</p>

61 Drainageelemente mit einem Perforationsanteil von maximal 5 % gelten als geschlossene Fläche.

62 Die Einhaltung freiwilliger Zusatzmodule wird derzeit lediglich durch eine Bestätigung des Produzenten erbracht. Diese ist bei Lieferungen durch einen Großhändler lückenlos für die gesamte Lieferung nachzuweisen, sofern nicht zwischen Produzenten und Abnehmer eine derartige Bestätigung ausgetauscht wurde.

63 VO (EU) Nr. 1306/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über die Finanzierung, die Verwaltung und das Kontrollsystem der Gemeinsamen Agrarpolitik und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 352/78, (EG) Nr. 165/94, (EG) Nr. 2799/98, (EG) Nr. 814/2000, (EG) Nr. 1290/2005 und (EG) Nr. 485/2008 des Rates, ABl. Nr. L 347 vom 20.12.2013, S. 549, Art. 93 und Anhang II.

64 Siehe z. B. www.wko.at/agrarhandel/: PDF zur **Schlachtung & Verarbeitung von Fischen**

65 Jedenfalls in Bezug auf den Gehalt an O₂, NH₄, NO₂, NO₃, CO₂, Eisen, den pH-Wert und den Gesamtgasdruck.

OPTIONALE ZUSCHLAGSKRITERIEN	
Zusätzliche Punkte können vergeben werden für einen höheren Anteil an Lebensmitteln aus biologischer/ökologischer Erzeugung entsprechend VO (EU) Nr. 2018/848.	Kennzeichnung des Produkts entsprechend VO (EU) Nr. 2018/848
Zusätzliche Punkte können vergeben werden für tierische Lebensmittel, die von Tieren stammen, bei deren Haltung anspruchsvollere Tierwohl-Kriterien berücksichtigt wurden, z. B. größere Gesamtflächen pro Tier.	a) Zertifikat einer unabhängigen/akkreditierten Kontrollstelle oder b) ein gleichwertiger Nachweis
Zusätzliche Punkte können vergeben werden für Lebensmittel, die aus Qualitätssicherungssystemen stammen, die von der EU anerkannt sind und bei denen Kontrollen durch unabhängige Stellen erfolgen.	AMA-Gütesiegel, geschützte Herkunftsbezeichnung g. U.; g. g. A.; g. t. S ⁶⁶ (entsprechender Eintrag in der Datenbank DOOR ⁶⁷) oder gleichwertiger Nachweis

6.2 Verpflegungsdienstleistungen

Die Spezifikationen richten sich an die Gemeinschaftsverpflegung in Großküchen sowie das Catering für regelmäßig wiederkehrende Veranstaltungen.



Empfehlungen: Das verwendete Obst und Gemüse sollte soweit möglich am Ort der Verpflegungsdienstleistung saisonal sein. Saisonal ist Obst und Gemüse dann, wenn das in Aussicht genommene Verbrauchsdatum mit dem im Saisonkalender ausgewiesenen Datum für reifes Obst und Gemüse übereinstimmt.⁶⁸

Die Bio-Zertifizierung von Gemeinschaftsverpflegungen wird empfohlen. So kann im Rahmen der vorgeschriebenen jährlichen Bio-Kontrolle der verpflichtende Bio-Anteil überprüft werden.



Verpflichtend zu berücksichtigende Anforderung:

- Bei Verpflegungsdienstleistungen ist der Speiseplan bzw. der Menüplan so zu gestalten, dass eine gesunde und bedarfsgerechte Ernährung sichergestellt wird⁶⁹. Speziell bei Fleischgerichten ist darauf zu achten, dass Fleisch in hoher Qualität verwendet wird und dass die Portionsmenge an Fleisch den Empfehlungen der Ernährungswissenschaft angepasst ist.
- Auf fettarme und nährstoffschonende Zubereitungsarten wie Dünsten, Dampfgaren (bei Gemüse) und Schmoren, Kochen, Braten, Grillen, Dünsten (bei Fleisch bzw. Fisch) muss geachtet werden.

⁶⁶ Die Abkürzungen bedeuten: geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.), geschützte geografische Angabe (g. g. A.), garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.).

⁶⁷ Siehe: [Datenbank DOOR](#)

⁶⁸ Saisonal = Lagerprodukte und Produkte, die zur Haupterntezeit verarbeitungs- bzw. verzehrfähig in Österreich geerntet werden (inkl. witterungsbedingte Schwankungsbreite von 2 bis 3 Wochen Vor- und Nachsaison). [Zum Saisonkalender](#).

⁶⁹ Siehe auch die [österreichische Ernährungspyramide](#).

Tab. 14: Spezifikationen für die Beschaffung von Verpflegungsdienstleistungen

Spezifikationen	Nachweis
VERPFLICHTENDE TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	
Die verwendeten Lebensmittel müssen den in im Abschnitt 6.1 dargestellten Anforderungen an Lebensmittel entsprechen. (Siehe dazu die „Verpflichtend zu berücksichtigenden Anforderungen“ in Abschnitt 6.1 (Bio-Anteil und Tierschutzgesetz) sowie die Tab. 13).	Schriftliche Beschreibung des Bieters, wie er sicherstellen will, dass die verwendeten Lebensmitteln den in Abschnitt 6.1 dargestellten Anforderungen entsprechen.
In den Großküchen der öffentlichen Hand ist täglich mindestens ein vegetarisches oder veganes Hauptgericht anzubieten, das saisonal und regional ist und mindestens eine Hauptzutat aus biologischer/ökologischer Erzeugung enthält („Klimateller“).	Schriftliche Beschreibung des Bieters, wie er sicherstellen wird, dass saisonale und regionale Zutaten verwendet werden und mindestens eine Hauptzutat aus biologischer Erzeugung entsprechend VO (EU) Nr. 2018/848 stammt.
Verwendetes Besteck, Geschirr, verwendete Tischdecken etc. sind wiederverwendbar.	Schriftliche Beschreibung des Material des Bestecks, Geschirrs und der Tischdecken und ihrer Reinigung
Kaffee und schwarzer Tee stammen aus fairem Handel.	Zertifikat (z. B. EZA, Fair Trade) oder gleichwertiger Nachweis
VERPFLICHTENDE VERTRAGSBEDINGUNG	
Eine Information über die Herkunft von Fleisch, Eiern und Milch (Angabe mind. mit „Österreich“, „EU“ oder „Nicht-EU“) muss nahe des Verabreichungsplatzes gut sichtbar aufliegen ⁷⁰ . Für Fleisch bedeutet Herkunft, wo die Tiere geboren, gemästet und geschlachtet wurden.	Zertifikat gem. AMA-Richtlinie über die transparente Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung oder gleichwertiger Nachweis
Fleisch, Eier und Milch aus biologischer/ökologischer Erzeugung entsprechend VO (EU) Nr. 2018/848 sind auszuweisen (Angabe mind. „Bio-Milch“, „Bio-Fleisch“, „Bio-Eier“).	Schriftliche Beschreibung des Bieters, wie die Ausweisung voraussichtlich aussehen wird und wie er sicherstellen wird, dass die Ausweisung zuverlässig erfolgt.
Leitungswasser ist gratis anzubieten.	Schriftliche Darstellung des Bieters, in welcher Form das Leitungswasser gratis angeboten werden soll und wie er sicherstellen will, dass es regelmäßig nachgefüllt wird.
Die Abfalltrennung entspricht den Vorgaben des öffentlichen Entsorgungssystems. ⁷¹	Schriftliche Beschreibung, wie sichergestellt werden soll, dass die Abfalltrennung die Vorgaben des öffentlichen Entsorgungssystems erfüllt.
Für den Transport werden als Überverpackung Mehrwegsysteme oder Kartonverpackungen genutzt.	Beschreibung des Verpackungssystems und Bestätigung des Lieferanten
Vom Auftragnehmer werden aus der vorgegebenen Checkliste (Siehe Tab. 15) mindestens fünf Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen umgesetzt.	Vorlage der ausgefüllten Checkliste
OPTIONALE ZUSCHLAGSKRITERIEN	
Zusätzliche Punkte können vergeben werden für einen höheren Anteil an Lebensmitteln aus biologischer/ökologischer Erzeugung entsprechend VO (EU) Nr. 2018/848.	Schriftliche Beschreibung des Bieters: Angabe des Mindestanteils der Lebensmittel aus biologischer/ökologischer Erzeugung und Darstellung, wie sichergestellt wird, dass der Mindestanteil der entsprechend VO (EU) Nr. 2018/848 gekennzeichneten Produkte über die Vertragslaufzeit hinweg aufrecht erhalten wird.

70 Siehe auch Informationen der [Initiative „Gut zu wissen“](#).

71 Gelten für die Verpflegung in Krankenhäusern und Pflegeheimen separate Vorschriften zur Abfallentsorgung, so sind diese zu berücksichtigen.

Tab. 15: Checkliste mit Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Checkliste mit Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen		
1	Beratungsangebot der BMK-Initiative „United against Waste“ nutzen	<input type="checkbox"/>
2	Dauerbeobachtung von Lebensmittelabfällen (Messmethodik und Hilfsmittel z. B. von United against Waste): Beispielsweise Überprüfung der Standardportionen – Verwiegen der einzelnen Komponenten der Gerichte und Analyse der Tellerreste	<input type="checkbox"/>
3	Portionsgrößen für Gäste wählbar machen	<input type="checkbox"/>
4	Servieren kleinerer Portionen und Angebot eines kostenlosen Nachschlags	<input type="checkbox"/>
5	Variable Beilagenauswahl	<input type="checkbox"/>
6	Getränke nach Bedarf etwa aus Automaten und Zapfsystemen	<input type="checkbox"/>
7	Mitnahmeboxen für Zuhause aktiv anbieten	<input type="checkbox"/>
8	Anpassen der Gebindegrößen am Buffet (flachere oder teilbare Buffetgebinde)	<input type="checkbox"/>
9	Bezeichnung der Speisen am Buffet möglichst klar mit Zutaten und Gewürzen	<input type="checkbox"/>
10	Reduktion essbarer Dekoration (besser dekorative Öle, Nudeln und Einkochgläser)	<input type="checkbox"/>
11	Frische Zubereitung durch Front-Cooking	<input type="checkbox"/>
12	Behältnisse in der Küche: Verwertbares von Unverwertbarem trennen	<input type="checkbox"/>
13	Zubereitungsreste vakuumieren und für spätere Verarbeitung einfrieren	<input type="checkbox"/>
14	Interne Schulungen für Mitarbeiter/innen dazu, wie möglichst alle Teile der Lebensmittel verwendet werden und aus vermeintlichem Abfall schmackhafte Gerichte hergestellt werden können (Gemüse wird zu Laibchen)	<input type="checkbox"/>
15	Weniger vorproduzieren	<input type="checkbox"/>
16	Weitergabe der nicht ausgegebenen Speisen als Spende	<input type="checkbox"/>
17	Mitarbeiter/innen anregen, eigene Ideen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zu entwickeln und einzubringen	<input type="checkbox"/>
18	Lagercheck – first in, first out	<input type="checkbox"/>