**Catering-Vereinbarung**

**für mit dem Umweltzeichen zertifizierte Caterer und Gemeinschaftsverpfleger**

Ich bestätige, dass ich mit den Anforderungen an ein Catering nach der Richtlinie UZ62 vertraut bin.

Ich verpflichte mich, das Catering für folgende Veranstaltung nach den unten vereinbarten Kriterien auszurichten:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Titel** der Veranstaltung |  | |
| **Veranstaltungszeitraum** | Von: | Bis: |
| **Veranstaltungsort /** Anschrift |  | |
| **Veranstalter:in** (Auftraggeber:in) |  | |
| Zuständige Ansprechperson |  | |
| Anschrift |  | |
| Telefon |  | |
| Mail |  | |
| **Catering** (Auftragnehmer:in) |  | |
| Zuständige Ansprechperson |  | |
| Anschrift |  | |
| Telefon |  | |
| Mail |  | |
| **Lizenznehmer Umweltzeichen** |  | |
| Anschrift |  | |
| Zuständige:r Bearbeiter:in |  | |
| Telefon |  | |
| Mail |  | |

Abgeschlossen zwischen:

**Auftraggeber** (Veranstalter):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Datum, Unterschrift und Firmenstampiglie*

Und **Auftragnehmer** (Cateringunternehmen):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Datum, Unterschrift und Firmenstampiglie*

Diese Vorlage wurde im Rahmen von [Green Events Austria](https://greeneventsaustria.at/) erstellt.

Green Events Austria fördert und entwickelt zusammen mit der Eventbranche nachhaltige Veranstaltungskonzepte, Produkte und Dienstleistungen. Die Initiative unterstützt mit Informations- und Beratungsangeboten und gibt nachhaltigem Engagement eine nationale und internationale Bühne.

Die Initiative wird vom Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK), vom Bundesministeriums für Kunst, Kultur, öffentlichen Dienst und Sport (BMKÖS), vom Bundesministeriums für Europäische und internationale Angelegenheiten (BMEIA) und allen Bundesländern getragen.



**Bitte legen Sie folgende Dokumente bei:**

* Speisekarte oder finaler Catering-Auftrag
* Speisekarten/Tischständer

**Muss-Anforderungen**

Die mit **\*** markierten Kriterien **sind mit entsprechenden Dokumenten zu belegen**!

**Verpflichtend** werden folgende Punkte zugesagt und deren Umsetzung erklärt:

* **Abfallvermeidung bei der Ausstattung und Dekoration**
* Es wirdausschließlich Mehrweggeschirrverwendet (Becher, Teller, Schüsseln, Besteck…).

Ausnahme: Behördliche Einschränkung und/oder Event im Freien – bitte begründen und beschreiben Sie das Material, Pfandsystem und die Kommunikation mit den Gästen:

* Nur wiederverwendbare Tischdecken (sofern Tischdecken verwendet).
* Nur wiederverwendbare oder kompostierbare Dekoration. Wenn kompostierbare Dekoration eingesetzt wird, so ist sicher zu stellen, dass sie nach Ende der Veranstaltung über die getrennte Sammlung für Bioabfälle erfasst und entsorgt wird.
* **Mehrwegverpackung oder Großverpackung bei Getränken**
* Getränke werden nur als Großgebinde oder in Mehrwegflaschen eingekauft und ausgeschenkt**.**

Ausnahme: Produktverfügbarkeit ist nicht gegeben (bei Spirituosen, Energydrinks…) und es gibt kein Alternative: Begründung und Beschreibung des Sammelsystems und der Verwertung:

* Wir verwenden bei der Veranstaltung keine Portionsmaschinen mit Einweg-Einzelportionsverpackungen für Kaffee oder Tee.
* Lebensmittel- und Speiseabfälle werden **sachgerecht und umweltverträglich entsorgt** (Biogasanlage, Kompostierung).
* Wir verwenden bei der Veranstaltung **keine „Open Front Cooler“.**
* **Keine Strom- oder Gaspilze** zur Beheizung im Freibereich.
* Wir stellen **gratis Leitungswasser** für die TeilnehmerInnen zur Verfügung.
* Zwei Hauptzutatenunseres Angebots sind **saisonal frisch verfügbar** oder werden traditionell saisonal verwendet, sowie **regional** **erzeugt** (Distanz unter rd. 150 km)**.** Die Zutaten und ihre Erzeuger sind im finalen Auftrag an den Caterer enthalten.
* Zwei mengenmäßig relevante Getränke sind aus regionaler Erzeugung(Distanz unter ca. 150 km). Bitte nennen Sie die Produkte und ihre Erzeuger:
* Es wird je ein Getränk und eine Hauptzutat mit **Bio-Zertifizierung** angeboten. Bitte nennen Sie die Produkte und ihre Erzeuger:
* **Fair gehandelte Produkte**: Bei Produkten, die aus dem globalen Süden importiert werden (z. B. Kaffee, Schwarztee, Kakao, Säfte aus nicht regionalen Früchten, Schokolade, Bananen und andere exotische Früchte/Gemüse, Reis...), wird mindestens ein als ethisch, sozial und ökologisch verträglich **zertifiziertes Produkt** angeboten oder verwendet. Bitte nennen Sie die Produkte und ihre Erzeuger:
* **Meeresfisch und Meeresfrüchte** sind keine bedrohten Fischarten und stammen aus Wildfang mit **MSC Gütesiegel** oder aus **bio-zertifizierter Aquakultur**.
* Wir verwenden **keine Lebensmittel** (und keine Teile davon oder Produkte daraus), die den Zielen des **Tier- oder Artenschutzes widersprechen**, wie zum Beispiel Kaviar, Blauflossenthunfisch, Hai, Schildkröten, Gänsestopfleber, Froschschenkel etc.
* Alle für die Veranstaltung verwendeten **Frischeier** sindzumindestaus **Freilandhaltung.**
* Wir bieten zumindest **ein vegetarisches oder veganes Gericht** an.
* Wir werden unsere **Mitarbeiter:innen** vor der Veranstaltung über die Kriterien des Umweltzeichens und die Jugendschutzbestimmungen **informieren** und sie dazu anhalten, diese einzuhalten. Bitte erklären Sie die Umsetzung:
* **Kommunikation der besonderen Qualität des Catering-Angebots nach außen**:
* Die (Erzeuger:innen der) regionalen Lebensmittel/Getränke werden auf den Speise- / Menü- oder Tischkarten **angeführt** (Herkunftskennzeichnung).
* Auf die besondere Qualität des Catering-Angebots wie z.B. saisonale oder ökologische Produkte, MSC Fisch, fair gehandelte Produkte etc. wird direkt **hingewiesen** (auf Tischkarten, Tageskarten, Speisekarten, etc.).
* Alle **Service-Mitarbeitenden** sind eingeschult und können die Gäste mündlich informieren.

Bitte erklären Sie die Umsetzung:

**Zusätzlich erfüllte Soll-Kriterien**

Darüber hinaus werden folgende Punkte zugesagt:

|  |  |
| --- | --- |
| C18 | **Zusätzliche Cateringanfrage für Bioprodukte:** Ein preislich vergleichbares alternatives Angebot in Bio-Qualität wird eingeholt, um dieses zumindest in Betracht ziehen zu können.  **\*** Eingeholte Angebote beilegen und bei Nichtauswahl des biologischen Angebots Gründe angegeben. |
| C19 | **Produkte in Bio-Qualität**  **\*** Beizulegender Nachweis: Vorlage der entsprechenden Unterlagen (Menükarte, Rechnungen, Bestellscheine, unterzeichnetes Angebot, …)  Das Catering ist zu 100% bio-zertifiziert  Es werden mindestens 50% der Hauptzutaten und 50% der Getränke in biologischer UND regionaler Qualität angeboten.  Es werden 30%-50% der Hauptzutaten und 30%-50% der Getränke in biologischer UND regionaler Qualität angeboten.  Es werden mindestens 50% der Hauptzutaten und 50% der Getränke in biologischer Qualität angeboten.  Es werden 30%-49% der Hauptzutaten und 30%-49% der Getränke in biologischer Qualität angeboten. |
| C20 | **Fleisch aus artgerechter und Tierschutz geprüfter Haltung:** Das für Fleischspeisen verwendete Fleisch stammt aus artgerechter und/oder Tierschutz geprüfter Haltung, unabhängig zertifiziert.  **\*** Beizulegender Nachweis**:** Vorlage von entsprechenden Unterlagen (Rechnungen, Bestellschein, …).  AMA Gütesiegel für Fleisch + mehr Tierwohl (Standard TW 100)  Tierwohl kontrolliert (mind. 2 Häkchen)  Rind aus Alm- oder Weidehaltung  Haltungsinitiative Tierwohl |
| C23a | **Saisonale regionale landwirtschaftliche Produkte: Obst und Gemüse:** Folgende Produkte stammen zu 100% aus saisonalem und regionalem Anbau und im Idealfall aus Direktvermarktung. Begründung und Beschreibung: Unterlagen über regionale Gütesiegel der Produkte oder Angabe des Erzeugers sind beizulegen.  Gemüse - Welche Produkte und Erzeuger:  Salate - Welche Produkte und Erzeuger:  Obst - Welche Produkte und Erzeuger:  *Hier können nur Produkte angegeben werden, die* ***zusätzlich*** *zu den bereits im MUSS Kriterium geforderten Produkten verwendet werden!* |
| C23b | **Regionale landwirtschaftliche Produkte: Feldfrüchte:** Folgende Produkte stammen zu 100% aus regionalem Anbau und im Idealfall aus Direktvermarktung. Begründung und Beschreibung: Unterlagen über regionale Gütesiegel der Produkte oder Angabe des Erzeugers sind beizulegen.  Kartoffeln - Welche Produkte und Erzeuger:  Unverarbeitetes Getreide - Welche Produkte und Erzeuger:  Mais - Welche Produkte und Erzeuger:  *Hier können nur Produkte angegeben werden, die* ***zusätzlich*** *zu den bereits im MUSS Kriterium geforderten Produkten verwendet werden!* |
| C23c | **Regionale landwirtschaftliche Produkte: Fleisch und Fisch:** Folgende Produkte stammen zu 100% aus regionaler Zucht und im Idealfall aus Direktvermarktung. Begründung und Beschreibung: Unterlagen über regionale Gütesiegel der Produkte oder Angabe des Erzeugers sind beizulegen.  Geflügel - Welche Produkte und Erzeuger:  Rindfleisch - Welche Produkte und Erzeuger:  Schweinefleisch - Welche Produkte und Erzeuger:  Lamm/Ziege/Wild - Welche Produkte und Erzeuger:  Fisch - Welche Produkte und Erzeuger:  *Hier können nur Produkte angegeben werden, die* ***zusätzlich*** *zu den bereits im MUSS Kriterium geforderten Produkten verwendet werden!* |
| C23d | **Regionale verarbeitete Produkte:** Folgende Rohstoffe stammen zu 100% aus regionalen Rohstoffen und regionaler Produktion und im Idealfall aus Direktvermarktung. Begründung und Beschreibung: Unterlagen über regionale Gütesiegel der Produkte oder Angabe des Erzeugers sind beizulegen.  Milch - Welche Produkte und Erzeuger:  Käse - Welche Produkte und Erzeuger:  Andere Milchprodukte - Welche Produkte und Erzeuger:  Fleischprodukte (Würste, etc.) - Welche Produkte und Erzeuger:  Verarbeitete Getreideprodukte (Mehl, Grieß, Nudeln, Gebäck) - Welche Produkte und Erzeuger: |
| C24 | **Regionale Getränke:** Das gesamte Angebot der jeweiligen unten genannten Getränkeart besteht aus regionalen Zutaten und/oder kommt aus regionaler Produktion (im Idealfall Direktvermarktung). Begründung und Beschreibung: Unterlagen über regionale Gütesiegel der Produkte oder Angaben des Erzeugers sind beizulegen.  Tafel-/Mineralwasser - Welche Produkte und Erzeuger:  Bier - Welche Produkte und Erzeuger:  Wein - Welche Produkte und Erzeuger:  Fruchtsäfte - Welche Produkte und Erzeuger:  Kräutertees - Welche Produkte und Erzeuger:  Milchgetränke - Welche Produkte und Erzeuger:  *Hier können nur Produkte angegeben werden, die* ***zusätzlich*** *zu den bereits im MUSS Kriterium geforderten Produkten verwendet werden!* |
| C25 | **Örtliche Spezialitäten:** Verarbeitete Produkte als lokal erzeugte Spezialitäten stammen aus Handwerksbetrieben/Manufakturen vor Ort. Begründung und Beschreibung: Unterlagen über die Art der regionalen Produkte oder Angaben des Erzeugers sind beizulegen.  Käse Welche Produkte und Erzeuger:  Wurstwaren, Pasteten, Saucen Welche Produkte und Erzeuger:  Teigwaren, Gebäck Welche Produkte und Erzeuger:  Kräutertees, Früchtetees Welche Produkte und Erzeuger:  Sonstige Erklärung: Welche Produkte und Erzeuger: |
| C26 | **Fair gehandelte Produkte:** Folgende Produkte werden aus ethisch, sozial und ökologisch verträglichem Handel gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel (FLO – Fair Trade Labeling Organisation) verwendet.  **\*** Die Produkte sind für die Gäste sichtbar benannt/gekennzeichnet (z.B. Menü).  Kaffee - Welche Produkte und Erzeuger:  Tee - Welche Produkte und Erzeuger:  Kakao - Welche Produkte und Erzeuger:  Orangensaft, Saft aus nicht-regionalen Früchten - Welche Produkte und Erzeuger:  Schokolade - Welche Produkte und Erzeuger:  Bananen/exotische Früchte/Gemüse - Welche Produkte und Erzeuger:  Reis - Welche Produkte und Erzeuger: |
| C27 | **Regionaltypische Gerichte:** Es werden Speisen angeboten, die für die Region, in der die Veranstaltung stattfindet, typisch und charakteristisch. Welche Speisen werden ausgewählt und warum: |
| C29 | **Vermeidung von Geschirr:** Es werden Speisen in Form von Fingerfood, Wrap in oder „Pack ins Brot“ etc. angeboten um die Benutzung von Geschirr zu vermeiden. Beschreibung der Maßnahmen, Speisen, etc:  Ausschließlich Geschirr vermeidende Angebote  Reduzierung der Geschirrmenge durch spezielles Speiseangebot |
| C31 | **Besonderes Catering-Angebot:**  Die Zusammenstellung der Speisen berücksichtigt Lebensmittelallergiker:innen (z.B. glutenfrei, laktosefrei…) und informiert die Teilnehmenden schriftlich darüber.  Kennzeichnung von häufigen Allergenen  Die Zusammenstellung der Speisen berücksichtigt religiöse Gruppen (z.B. koschere Speisen, etc.) und informiert die Teilnehmenden schriftlich darüber.  **\*** Beizulegender Nachweis:Unterlagen zur Kommunikation nach außen. |
| C32 | **Vegetarisches Catering**  **\*** Beizulegender Nachweis: Bestellung beim Cateringunternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen, z.B. Speisekarte, Menüplan.  Im Cateringangebot wird vollständig auf Fleisch verzichtet.  Bei eintägigen Veranstaltungen mit mehreren Mahlzeiten wird bei einer Hauptmahlzeit vollständig auf Fleisch verzichtet.  Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird entweder an einem Tag vollständig auf Fleisch verzichtet  Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird an jedem Tag zu einer Hauptmahlzeit vollständig auf Fleisch verzichtet. |
| C33 | **Veganes Catering**  **\*** Beizulegender Nachweis: Bestellung beim Cateringunternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen, z.B. Speisekarte, Menüplan.  Im Cateringangebot wird vollständig auf tierisch Produkte verzichtet.  Bei eintägigen Veranstaltungen mit mehreren Mahlzeiten wird bei einer Hauptmahlzeit vollständig auf tierische Produkte verzichtet.  Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird entweder an einem Tag vollständig auf tierische Produkte verzichtet, oder an jedem Tag zu einer Hauptmahlzeit vollständig auf tierische Produkte verzichtet. |
| C34 | **Leitungswasser statt stillem Mineralwasser:** Auf stilles Mineralwasser wird vollständig verzichtet, stattdessen wird Leitungswasser zur Verfügung gestellt. |

**Angaben zu Abfällen**

|  |
| --- |
| Eigenes Abfallwirtschaftskonzept anbei |
| Angaben zu Abfällen bereits im Abfallkonzept der Veranstaltung oder im AWK des Veranstaltungsortes erfasst. |
| Abfallsammlung und -entsorgung gemäß untenstehender Tabelle 1 |

Tabelle 1: **Unsere Abfälle** werden in folgende Fraktionen getrennt und entsorgt:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Abfall-Fraktion** | **Ungefähre Menge und Einheit** (z.B. Behältergrößen und -Anzahl sowie Anzahl der Entleerungen) | **Entsorger** |
| **Altpapier, Papier und Pappe unbeschichtet** |  |  |
| **Weißglas/ Buntglas** |  |  |
| **Plastikflaschen, Getränkekartons und Dosen** (PET-Flaschen, Kanister, Tetrapacks, Getränke- und Konservendosen, Tuben, Verschlüsse) |  |  |
| **Kunststoffverpackungen**, z.B. Verpackungsfolien |  |  |
| **Restmüll**, hausmüllähnlicher Gewerbeabfall |  |  |
| **Sperrmüll** |  |  |
| **Speiseabfälle** (Küchentonne) |  |  |
| **Altspeiseöl** |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Catering: Unterschrift und Firmenstampiglie

# *Information für Ihre Mitarbeiter:innen*

*Informationsblatt, das Catering-MitarbeiterInnen bei einer zertifizierten Veranstaltung vorab ausgehändigt werden kann. Die Punkte unten sind ggf. anzupassen (z.B. Biologische Lebensmittel? Vermeidung von Lebensmittelabfällen, Fisch?…)*

Wichtige Informationen zu dieser Veranstaltung

Diese Veranstaltung ist mit dem Österreichischen Umweltzeichen für „Green Meetings und Green Events“ zertifiziert. Das Österreichische Umweltzeichen garantiert geringe Umweltbelastungen und hohe Qualität. Dabei werden vom Veranstalter verschiedene sichtbare und unsichtbare Kriterien zu den Themen Nachhaltigkeit, Umweltschutz, Ökologie und verantwortungsbewusstem Handeln eingehalten.

Wir als Cateringunternehmen leisten dazu einen sehr wichtigen Beitrag, denn:

* Das Essen gehört zu den intensivsten Eindrücken der TeilnehmerInnen.
* Daher können viele positive Botschaften über das Buffet kommuniziert werden.
* Wir können ausschlaggebend Ressourcen und CO2 einsparen und Abfall vermeiden.

Das bedeutet für das heutige Catering:  
Wir servieren:

* Saisonal frisch verfügbare Produkte, frisch zubereitet
* Getränke aus der Region
* Speisen und Getränke mit Bio-Zertifizierung
* Speisen, die Tier- und Artenschutz berücksichtigen (keine gefährdeten oder gequälten Tiere, Fisch aus nachhaltiger Fischerei oder Aquakultur, Eier aus Freilandhaltung)
* Fair gehandelte Produkte
* Zumindest ein vegetarisches oder veganes Angebot
* Typische regionalen Spezialitäten

Zur Vermeidung von Abfall wird:

* Getränke nur aus Großgebinden oder in Mehrweggebinden ausgegeben
* kein Einweggeschirr/-besteck und keine Einwegdekoration verwendet
* das Speisenangebot so kalkuliert, dass Lebensmittelabfälle vermieden werden
* KollegInnen und Gäste darauf hingewiesen, Abfälle zu vermeiden und gegebenenfalls fachgerecht zu trennen

Bitte kommunizieren Sie den Gästen auf Nachfrage:

* Die besondere Qualität der Speisen (in Bezug auf saisonale oder regionale Herkunft, nachhaltige oder Bio-zertifizierte Produktion)
* Die oben genannten Maßnahmen und das Österreichische Umweltzeichen

Sie können stolz sein, bei einer mit dem Österreichischen Umweltzeichen zertifizierten Veranstaltung tätig zu sein!