

NACHHALTIGKEIT BEIM STÄDTISCHEN CATERING

Unsere Anforderungen





Nachhaltigkeitsanforderungen für den Einsatz von Bewirtung, Catering und Snacks

Aus dem Beschluss „2540/22 A Mehr Vielfalt und Nachhaltigkeit beim städtischen Catering sicherstellen“ ergibt sich die Verpflichtung der Stadtverwaltung beim Catering Nachhaltigkeitsstandards anzuwenden. Als Fairtrade-Stadt hat sich Krefeld zudem verpflichtet auf eigenen Veranstaltungen faire Produkte statt konventioneller bei sensiblen Produktklassen anzubieten. Diese interne Handreichung soll eine machbare Umsetzung sicherstellen. Die Handreichung wurde in Anlehnung an den Leitfaden des Umweltbundesamtes (S. 33+34) erstellt: https://www.bmu.de/fileadmin/Daten_BMU/Pool/Broschueren/veranstaltungsleitfaden_bf.pdf.

WAS ZÄHLT ZUM CATERING:

- » Verpflegung in Räumlichkeiten mit dazugehörigem Service (z. B. Kongress- und Tagungszentren),
- » Buffetverpflegung in Restaurants,
- » klassisches Catering in vom Caterer unabhängigen Räumlichkeiten (z. B. Buffet, Fingerfood, belegten Brötchen)
- » Snacks und Süßigkeiten.

Um festzustellen, ob das angefragte Cateringunternehmen diese Punkte erfüllen kann, haben wir einen Anforderungskatalog mit Nachhaltigkeitsanforderungen für Gastronomen erstellt. Der Anforderungskatalog ist zu finden unter:
Z:\Nachhaltiges Catering und Bewirtung\02_Anforderungskatalog_für_Extern



WICHTIG !

- » Pflichtkriterien (siehe Anforderungskatalog für Gastronomen) müssen ausdrücklich beim Gastronomen eingefordert werden.
- » Weitere Anforderungen (siehe Anforderungskatalog für Gastronomen) sind dem Caterer mitzuteilen und sollen, wenn möglich, erfüllt werden. Eine Nichterfüllung führt allerdings nicht zu einem Ausschluss des Gastronomen. Wir wollen beim Gastronomen Klarheit für die Angebotserstellung erzeugen. Zudem möchten wir intern verfolgen, welche Anforderungen realistisch sind.
- » Es gibt einen Anforderungskatalog für Speisen und Getränke und einen nur für Speisen. Nicht relevante Anforderungen können vor Herausgabe als solche gekennzeichnet werden.
- » Sie können den Anforderungskatalog als Datei an die Gastronomen herausgeben, mit der Bitte diese ausgefüllt mit dem Angebot zurückzugeben. Oder Sie können den Anforderungskatalog auf Basis der Informationen aus dem Angebotsgespräch selbst ausfüllen.
- » **Vorerst bitten wir nach Abschluss des Caterings um Zusendung des ausgefüllten Anforderungskatalogs an [REDACTED], damit den politischen Gremien eine Auskunft im Bezug zum Beschlusses „2540/22 A“ erteilt werden kann, welche Nachhaltigkeitsanforderungen im Bereich Catering umsetzbar sind.**

» [REDACTED]



Rahmenbedingungen

Um ein passgenaues, nachhaltiges Angebot zu erhalten, bei dem die Menge an Lebensmittelresten reduziert wird, geben Sie bitte folgende Informationen an die Caterer/Gastronomen:

1. Anlass, Termin, Ort, Gästeanzahl (inkl. Information zur Verbindlichkeit der Teilnahme)
2. Stellenwert des Essens (wie viel Zeit ist eingeplant? / Ist es ein Snack oder eine vollwertige Mahlzeit? / Ist damit zu rechnen, dass einige Teilnehmende die Veranstaltung ohne Abschlussnack verlassen?)
3. Klären Sie ggf. direkt bei der Anfrage, ob eine Bestellung auf Rechnung möglich ist.
4. Bitten Sie grundsätzlich bei Speisen und Kaffee um Verzicht auf zu große Sicherheitszuschläge bei der Mengenkalkulation. Informieren Sie den Caterer/Gastronomen, dass Sie die Gäste selbst darauf hinweisen:
 - » Wir stellen bei größeren Veranstaltungen am Buffet ein Schild auf: „Leer? Wir haben bewusst nur so viel bestellt, dass alle satt werden und keine Abfälle entstehen!“
 - » Wir stellen ggf./ je nach Anlass bei der Begrüßung die Standards der Stadt Krefeld für die Bewirtung vor
 - » Vorlagen im Z-Ordner unter „Z:\Nachhaltiges Catering und Bewirtung“ verfügbar.
5. Bitten Sie den Caterer/Gastronomen am Buffet vegane und vegetarische kenntlich zu machen oder stellen Sie Hinweisschilder auf (Vorlagen unter Z:\Nachhaltiges Catering und Bewirtung)

Abfallvermeidung

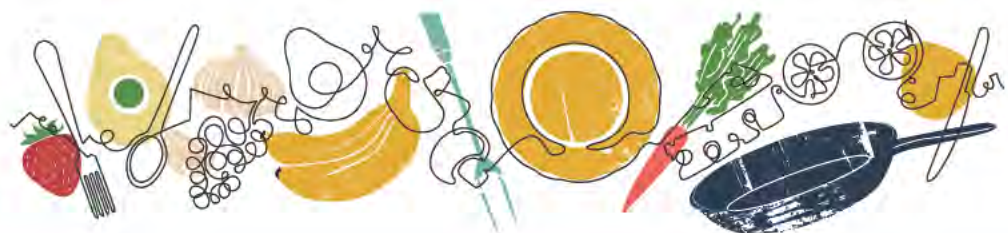
Pflichtanforderungen:

- » Anlieferung in Mehrwegbehältern
- » Bestellen Sie Porzellangeschirr und Besteck statt Einwegvarianten

Darüber hinaus anzufragen und, wenn möglich, anzuwenden:

- » Servietten möglichst FSC-zertifiziert oder aus Recyclingmaterial
- » Kompletter Verzicht auf Alufolie (Einsatz von Deckeln der GN-Behälter oder Frischhaltefolie)

Sollten am Ende der Veranstaltungen Speisen und Getränke übrigbleiben, gibt es Möglichkeiten diese vor dem Mülleimer zu retten (siehe S. 10)



Speisen

Pflichtanforderungen:

- » max. 20% der Hauptkomponenten oder der Häppchen mit Fleisch und Fisch
- » mind. 20% der Hauptkomponenten oder der Häppchen vegan (geht auch bei Schnittchen / Brötchenhälften), vegane Beispiele s. Seite 6
- » Verzicht auf frische Tomate, Gurke, Paprika, Aubergine von Nov. bis April
- » Verzicht auf heimische Beeren und frischen Spargel außerhalb der Saison
- » Bei verpackten Süßigkeiten: Schokolade/Schokoriegel fair zertifiziert (z. B. Fairtrade, Hand in Hand, WFTO, GEPA)

Darüber hinaus anzufragen und, wenn möglich, anzuwenden:

- » Alle tierischen Produkte mindestens Haltungsform 3 aber möglichst in Bio-Qualität (z. B. EU-Bio, Bioland, Naturland, Demeter, Haltungsform 4)
- » Frisches Obst und Gemüse möglichst in Bio-Qualität
- » Nutzen Sie wenn möglich regionale / heimische Produkte der Saison
- » Schokolade/Kakao, Bananen und Zitrus-/Südfrüchte fair zertifiziert (z. B. Fairtrade, Hand in Hand, WFTO, GEPA)

Getränke

Pflichtanforderungen

- » Kaffee, Tee und Orangensaft immer Fair- und / oder Bio-zertifiziert


Darüber hinaus anzufragen und, wenn möglich, anzuwenden:

- » Karaffen für Leitungswasser anfragen (aufgrund der Leitungsqualität im Rathaus aktuell nicht möglich)
- » Falls abgefüllte Getränke, dann nur in Mehrwegflaschen
- » Regionale Säfte anfragen statt Limonaden
- » Bei heimischen Säften möglichst auf Bio-, bei Orangensaft auf Fair- oder Bio-Zertifizierung bestehen
- » Milch (Kuh- und Pflanzenmilch) und Zucker lose bestellen





Checkliste Ablauf

1. Bedarf und Rahmenbedingungen klären
2. Potenzielle Gastronomen für Anfrage suchen
3. Anforderungen mitteilen und Angebote einholen
4. Angebote und Anforderungskatalog prüfen* und ggf. anpassen
5. Gastronom auswählen
6. Bei der Veranstaltung Hinweis an Gäste und ggf. Foodsharing für Reste kontaktieren
7. 

* Der Anforderungskatalog kann auch von Ihnen ausgefüllt werden. Gerade bei kleineren Caterings bietet es sich an, den Anforderungskatalog z.B. nach einem Gespräch mit dem Caterer selbst auszufüllen



Beispiele für vegane Speisen und Snacks

Veganes Essen muss nicht immer kompliziert und speziell bedeuten. Hier ein paar Beispiele für Speisen, die oft schon von sich aus vegan sind, oder die es standardmäßig als vegane Variante gibt.

- » Frisches Obst als gesunder Snack
- » Veganes Laugengebäck
- » Nüsse
- » Brot mit Gemüseaufstrich (zum Selberstreichen)
- » Rohkost mit veganem Dipp z.B. Hummus
- » Gemischte Salate auf Gemüse-Basis (als Fingerfood: im Glas)
- » Salate auf Getreide-Basis z.B. Couscous, Nudeln (als Fingerfood: im Glas)
- » Suppen z.B. Gemüsesuppe
- » Falafel z.B. im Wrap
- » Nudeln mit Tomatensoße
- » Eingelegtes Gemüse/Anti-Pasti
- » Sommerrollen/Frühlingsrollen
- » Pommes/Ofenkartoffeln
- » Reis mit Curry



Beispiel Bewertungsmatrix

Wenn Sie mehrere Angebote vorliegen haben und nicht nur den Preis, sondern auch andere Kriterien nach einem festen Schema bewerten wollen, können Sie diese Bewertungsmatrix optional heranziehen. Dabei werden keine Pflichtkriterien, sondern nur zusätzliche gewünschte Anforderungen bewertet.

Kriterium	max. Punktezahl	Bewertung	Ergebnis
Preis	50	(Preis/Preis des Günstigsten Angebots) * 50	
Tierische Produkte (Haltungsform 3, Haltungsform 4, EU-Bio, Bioland, Naturland, demeter)	10	Haltungsstufe 3: 5 Punkte Haltungsstufe 4/Bio: 10 Punkte oder komplett vegan: 10 Punkte	
Faire Produkte bei Speisen	6	Fair gehandelte Schokolade: 2 Punkte Fair gehandelte Bananen: 2 Punkte Fair gehandelte Zitrus-/Südfrüchte: 2 Punkte Bei Nicht-Verwendung : 2 Punkte	
Frisches Obst und Gemüse in Bio-Qualität (z.B. EU-Bio, Bioland, Demeter, Naturland oder vergleichbar)	12	Eine Zutat in Bio-Qualität: 3 Punkte Zwei Zutaten in Bio-Qualität: 6 Punkte Drei/mehr Zutaten in Bio-Qualität: 12 Punkte	
Nutzung regionaler (Herkunft von primärem Erzeuger in unter 100 km) / heimischer Produkte	10	1 regional erzeugtes Produkt: 2,5 Punkte 2 regional erzeugte Produkte: 5 Punkte 3 oder regional erzeugte Produkte: 10 Punkte	
Weitere Qualität » Eignung für Anlass » Vielfalt an Zutaten	12	Angebot passt sehr gut/gut/mittel/nicht gut zum Anlass: 6/4/2/0 Punkte Angebot enthält ein sehr/mittel/ausreichend/minder breites Spektrum an Zutaten: 6/4/2/0	
		Summe Maximal: 100	





Lebensmittelreste retten!

Catering/Verpflegung beim Caterer vor Ort (z.B. Kongresszentren mit dazugehörigen Verpflegungsservice, oder Restaurants)

- » Erkundigen Sie sich, ob es die Möglichkeit gibt, Reste in Mehrweggefäßen mitzunehmen und ob eine Bereitstellung der Gefäße durch den Caterer erfolgen kann. Personen müssen im Zweifel privat Pfand für die Mehrweggefäße zahlen.
- » Erkundigen Sie sich, ob der Caterer mit dem Foodsharing zusammenarbeitet. Wenn ja, kann das Foodsharing vom Caterer selbst angefragt werden.

Catering in vom Caterer unabhängigen Räumlichkeiten

- » Bieten Sie den Gästen an, sich Reste in privaten Mehrweggefäße mitzunehmen.
- » Erkundigen Sie sich, ob es die Möglichkeit gibt, Reste in Mehrweggefäßen mitzunehmen. Personen müssen im Zweifel privat Pfand für die Mehrweggefäße zahlen.
- » Kontaktaufnahme zum Foodsharing: Wenn absehbar ist, dass eine größere Menge des Caterings übrigbleibt, können Sie das Foodsharing anrufen. Stellen Sie vorher fest, dass es sich um Lebensmittel handelt, die weiterhin genießbar sind (Fischplatten sind bspw. nicht gut geeignet).
- » Im Anschluss melden Sie sich rechtzeitig (mind. 1 Stunde vor Schließung der Räumlichkeiten) unter folgender Telefonnummer beim Food-Sharing:
 - » [REDACTED]
 - » [REDACTED]
- » Teilen Sie der Person mit, wie viel zu retten ist und um was es sich ungefähr handelt, damit das Food Sharing entsprechende Gefäße mitbringen kann.

FOODSHARING HINTERGRUND:

Beim foodsharing handelt es sich um einen Zusammenschluss von Privatpersonen, die sich für die Rettung von Lebensmitteln und somit gegen Lebensmittelverschwendung einsetzen.

In vielen Städten gibt es organisiertes Netzwerk an Foodsavern. Die Foodsaver sind so organisiert, dass sie Lebensmittel von kooperierenden Betrieben einsammeln und Ihrem Netzwerk weiterverteilen. Damit die Rechtssicherheit für die Lebensmittelspendebetriebe gewährleistet ist, unterschreiben alle Foodsaver eine Rechtsvereinbarung, mit der sie die volle Verantwortung für die abgeholten Lebensmittel übernehmen.

Mehr Infos unter: <https://foodsharing-krefeld.de/mitmachen-fuer-betriebe/>

Wichtige Label für eine nachhaltigere Ernährung – Fokus Umwelt ¹

Neben dieser Übersicht können Sie für eine detailliertere Information die Seite www.label-online.de der Verbraucherzentrale nutzen.



Das EU-Bio-Siegel kennzeichnet Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA). Es wird von staatlich zugelassenen Kontrollstellen an die Betriebe vergeben. Das sechseckige Logo darf in Deutschland zusätzlich verwendet werden. www.bio-siegel.de

- » GvO*² verboten
- » Mind. 95% der Zutaten aus ökologischem Landbau
- » Einschränkungen im Gebrauch von Pestiziden, Antibiotika & Dünger
- » Lokale Ressourcen



Aktuell verbreitete Kennzeichnung von Fleisch im Handel. Wird bald vermutlich vom staatlichen Kennzeichen zur Tierhaltung ergänzt oder abgelöst. Haltungsform 4 ist mit Bio-Standards vergleichbar. www.haltungsform.de

- » Mehr Platz
- » Haltung im Offenstall oder mit Auslauf
- » Beschäftigungsmaterial
- » Fütterung ohne Gentechnik, aus eigenem Anbau



Der Bioland Verband für organisch-biologischen Landbau e.V. vergibt das Bioland-Siegel. Das Siegel will den organisch-biologischen Landbau fördern und weiter entwickeln. www.bioland.de

- » ILO*³-Kernarbeitsnormen
- » GvO*² verboten
- » Bio nach Bioland-Richtlinien
- » (höhere Standards als EU-Bio-Siegel)



Der Demeter e.V. ist der älteste Bio-Verband in Deutschland. Aufgrund der konsequenten Kreislaufwirtschaft gilt die Demeter-Landwirtschaft als eine der nachhaltigsten Formen der Landbewirtschaftung. www.demeter.de

- » Menschenwürdige Arbeit und existenzsichernde Preise gefordert
- » GvO*² verboten
- » Bio nach Demeter-Richtlinien
- » (höhere Standards als EU-Bio-Siegel)



Die Regionalfenster Service GmbH ist als Trägerverein Inhaber des Labels, welches die Kennzeichnung regionaler Zutaten in Lebensmitteln wesentlich verbessert und damit regionale Produkte fördert. www.regionalfenster.de

- » Definition eines prüfbaren regionalen Raums
- » Angabe der Herkunft von Erzeugung und Weiterverarbeitung
- » Bei Mischprodukten Angabe des Anteils regionaler Zutaten

¹ Bremer Informationszentrum für Menschenrechte und Entwicklung 2017: Nachhaltig fairanstellen. Ein Leitfaden; www.haltungsform.de; www.label-online.de/label/regionalfenster/

*² GvO steht für Gentechnisch veränderter Organismus.

*³ Dabei handelt es sich um die Sozialstandards der Internationalen Arbeitsorganisation. Sie beinhalten u.a. Verbot von Zwangs- und Kinderarbeit, Verbot von Diskriminierung, gleiche Bezahlung und Recht auf Vereinigungsfreiheit.

Wichtige Label für eine nachhaltigere Ernährung – Fokus Soziales ¹



Das Fairtrade-Siegel kennzeichnet Waren, die aus fairem Handel stammen und bei deren Herstellung bestimmte soziale, ökologische und ökonomische Kriterien eingehalten wurden. Bei Mischprodukten, wie z.B. Schokolade, müssen alle Zutaten zertifiziert sein. www.fairtrade-deutschland.de

- » ILO*³-Kernarbeitsnormen
- » Festgelegte Mindestpreise für Produzent*innen
- » Bäuer*innen und Beschäftigte auf Plantagen erhalten eine zusätzliche Prämie für Gemeinschaftsprojekte
- » Biologischer Anbau empfohlen und durch Bio-Aufschlag gefördert, keine Gentechnik



Gegründet 1975, ist GEPA heute das größte europäische Fair-Handelsunternehmen und arbeitet mit mehr als 170 Genossenschaften, Privatbetrieben und Vermarktungsorganisationen weltweit zusammen. Fair+ macht auf Mehrleistungen im Fairen Handel aufmerksam. Es sieht keine zusätzliche Zertifizierung vor und beruft sich stattdessen auf bestehende Bio-Siegel und Standards des Fairen Handels. www.gepa.de

- » Fair-Handels-Kriterien
- » Existenzsichernde Löhne
- » Direkte, langfristige Partnerschaften
- » Biologische Kriterien werden eingehalten und durch bestehende Siegel (Naturland) zertifiziert
- » Der eigene CO₂-Ausstoß wird gemessen und Maßnahmen zur Verringerung der Emissionen ergriffen



Rapunzel Naturkost entstand Anfang der 1970er Jahre aus einer biologischen Selbstversorger-Gemeinschaft und einem Bauernhof mit Naturkostladen. 1992 wurde das firmeneigene Fair-Handels-Siegel „Hand in Hand (HIH)“ gegründet. Die Grundüberzeugung ist, dass ökologische Nachhaltigkeit immer auch ökonomische und soziale Nachhaltigkeit braucht. www.rapunzel.de/hand-in-hand

- » ILO*³-Kernarbeitsnormen
- » Langfristige Lieferbeziehungen sowie faire und transparente Konditionen für Arbeiter*innen und Kleinproduzent*innen
- » Bio-Anbau nach eigenen Richtlinien (gehen über das EU-Bio-Siegel hinaus)
- » Verbot von GvO*²



Die World Fair Trade Organization (WFTO) ist die internationale Dachorganisation für Fair-Handels-Organisationen in ca. 70 Ländern weltweit. Das Netzwerk setzt sich aus Akteuren entlang der gesamten Fair-Handels-Wertschöpfungskette (also von der Produktion bis hin zum Verkauf) zusammen. Viele Weltläden sind Mitglieder. www.wfto.com

- » Das Monitoring-System beruht auf 10 Fair-Handels-Standards: u.a.: ILO-Kernarbeitsnormen und Zahlung eines fairen Preises
- » Angestrebt werden die nachhaltige Bewirtschaftung der Ressourcen, die Nutzung erneuerbarer Energien und eine weitestgehende Abfallvermeidung, sowie ein geringer Pestizideinsatz

SAISONKALENDER

ESSBARES KrefELD. Wenn Sie mehr zum Thema ESSBARES KrefELD wissen wollen klicken sie hier: <https://www.essbares-krefeld.de/>

Den Pflanzkalender im vollen Format finden Sie unter: <https://www.essbares-krefeld.de/wp-content/uploads/2023/02/Essbares-Krefeld-Pflanz-und-Erntekalender-2023.pdf>



FÜR DAS LECKERSTE KrefELD DER WELT

PFLANZ- & ERNTE-KALENDER

AUSSAAT ERNTE



Unsere Stadt soll essbar werden. Das heißt, wir wollen, dass an möglichst vielen öffentlich zugänglichen Orten leckeres Obst und Gemüse wächst und gedeiht. Diese Orte nennen wir dann ESSBARE KrefELDER. So machen wir Krefeld nicht nur grüner, nachhaltiger, und klimafreundlicher, sondern vor allem lebens- und liebenswerter. Für alle die mitmachen wollen, dient dieser Pflanz- und Erntekalender als erste Orientierung und Inspiration. Mehr Infos auf www.essbares-krefeld.de

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
GEMÜSEGARTEN												
KARTOFFEL												
PAPRIKA												
TOMATE												
GRÜNE BUSCHBOHNE												
EISBERGSALAT												
ERBSE												
FREILANDGURKE												
KÜRBIS												
ZUCCHINI												
BLUMENKOHL												
GRÜNKOHL												
WEISSKOHL												
KOHLRABI												
ROSENKOHL												
KAROTTE - SOMMER												
RADIESCHEN												
STECKZWIEBELN												
LAUCH/PORREE												
OBSTGARTEN												
APFEL (JE NACH SORTE)												
BIRNE (WILLIAMS-CHRIST)												
ZWETSCHGEN												
MIRABELLEN												
KULTURHEIDELBEEREN												
STACHELBEEREN												
JOHANNISBEEREN												
KIRSCHEN												
SAUERKIRSCHEN												
HIMBEEREN												
ERDBEEREN												
BROMBEEREN												
KRÄUTERGARTEN												
BASILIKUM												
ROSMARIN												
SALBEI												
SCHNITTLAUCH												
PETERSILIE												

IMPRESSUM

Photos und Illustrationen:

© Adobe Stock 2024

Gestaltung und Druckabwicklung

Druckservice Stadt Krefeld

Anika Lethen

Roger Nöring



STADT KREFELD

KREATIV – INNOVATIV – WELTOFFEN

Stadt Krefeld / Der Oberbürgermeister

Geschäftsbereich VI

Umwelt und Verbraucherschutz, Soziales,

Senioren, Wohnen und Gesundheit

Stabsstelle Klimaschutz und Nachhaltigkeit

Von-der-Leyen-Platz 1

47798 Krefeld

www.krefeld.de