Informationen zum Thema Gastronomiebetrieb

Stand 10 /2018

# Erläuterungen

Gastronomen / Gastronomiebetriebe sind jene Dienstleistungsunternehmen, die Essen für Teilnehmer/innen oder Partner/Sponsoren **außerhalb des Veranstaltungsortes in ihrer eigenen Lokalität** ausrichten (Empfänge, Konferenzdinners etc.).

**Essen als Botschafter der Veranstaltung**Bei vielen Veranstaltungen ist das gemeinsame Essen ein zentraler Punkt, der von den TeilnehmerInnen sehr intensiv wahrgenommen wird. TeilnehmerInnen beurteilen eine Veranstaltung oft nach der Qualität der Verpflegung. Das gastronomische Angebot bietet gleichzeitig viele Möglichkeiten negative Umweltauswirkungen zu vermindern und Umweltaspekte positiv zu kommunizieren. Das Essen soll in Einklang mit den sonstigen Bemühungen der Veranstaltung sein. Natürlich ist es in einem externen Gastronomiebetrieb schwieriger, manche Kriterien umzusetzen, hier kann ein/e Kunde/in durch seine Bestellung vor allem im Lebensmittelbereich wirksam werden.

**Genaue Abstimmung mit Kunden/der Veranstalterin und Caterer**Eine rechtzeitige und detaillierte Absprache mit dem Veranstalter/der Kundin und dem Gastronomiebetrieb ist wichtig um zu sehen, ob die geforderten Leistungen erbracht werden können. Setzen Sie sich selbst damit auseinander, was Sie wollen und kommunizieren Sie es sehr genau. Zur Kommunikation mit dem Gastronomiebetrieb können Sie das Infoblatt „Informationen an das Gastronomieunternehmen“ verwenden. Es gibt inzwischen doch einige Gastronomiebetriebe die sich biologischen oder regionalen Zutaten widmen und sich auch entsprechend deklarieren (Bio-Zertifikat, Slow food, Genuss Region Gütesiegel etc.). Manche Betriebe sind auch [mit dem Österreichischen Umweltzeichen zertifiziert](https://www.umweltzeichen.at/cms/de/tourismus/gastronomie/content.html). Diese haben nicht nur die Kompetenz regionale und/oder biologische Ware zu liefern, sondern wirtschaften auch energiesparend und umweltschonend. Bei Auswahl eines Lokals, das mit dem Österreichischen Umweltzeichen UZ 202 ausgezeichnet ist, sind automatisch folgende Punkte erfüllt: MUSS: G2, G3, G6, G9, G10, G11, SOLL: G17, G24 (4 Pkt.)

**Schriftliche Vereinbarung**Sie müssen mit dem Gastronomiebetrieb eine schriftliche Vereinbarung über die Qualität der gelieferten Speisen und Getränke schließen. Darin sollten mindestens die Muss-Kriterien enthalten sein, es empfiehlt sich aber, auch die wählbaren Kriterien festzuhalten. Achten Sie auch darauf, dass die Zusagen des Unternehmens nachvollziehbar erklärt sind und dann auch detailliert im Anbot aufscheinen.

**Vereinbarung als Nachweis**  
Die Vereinbarung kann für folgende Kriterien als **alleiniger Nachweis** dienen, **wenn** darin detailliert erklärt ist, **wie** die Kriterien umgesetzt werden:

|  |  |
| --- | --- |
| **MUSS** | **SOLL** |
| G2 Mehrweggeschirr | G22 Fair gehandelte Produkte |
| G3 Mehrwegverpackungen und Großverpackungen bei Getränken | G24 Reinigung von Geschirr |
| G4 Abfallvermeidung bei der Beschaffung | G25 Vermeidung von Geschirr |
| G5 Leitungswasser | G26 Vermeidung von Lebensmittelabfall |
| G11 Eier | G27 Besonderes Speisenangebot |
| G13 MitarbeiterInneninformation |  |

Für alle anderen Kriterien sind zusätzliche oder andere Nachweise erforderlich.

**Vorlage vs. Individuelle Vereinbarung**

Anbei finden Sie ein Beispiel, wie eine Vereinbarung aussehen könnte. Sie können Sie als Vorlage verwenden, aber bitte adaptieren Sie sie an Ihr Unternehmen, die jeweilige Veranstaltung und das jeweilige Catering.

Alle MUSS Kriterien und so viele Soll Kriterien wie möglich sollten bereits enthalten und deren Umsetzung so genau wie möglich beschrieben sein.

1. **Beispielvorlage Vereinbarung**

Ort, Datum: TEXT HIER EINGEBEN

**Vereinbarung für eine Gastronomie-Dienstleistung nach den**

**Kriterien der Umweltzeichen Richtlinie UZ62 Green Meetings und Green Events**

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

Ich verpflichte mich, die Bereitstellung für den gebuchten Termin nach den unten vereinbarten Kriterien auszurichten.

Für die Veranstaltung: TEXT HIER EINGEBEN

Datum der Veranstaltung: TEXT HIER EINGEBEN

Kontaktperson (Name und Telefonnummer): TEXT HIER EINGEBEN

abgeschlossen zwischen:

TEXT HIER EINGEBEN

Auftraggeber (Lizenznehmer oder Veranstalter): Unterschrift und Firmenstampiglie

und

TEXT HIER EINGEBEN

Auftragnehmer (Gastronomieunternehmen): Unterschrift und Firmenstampiglie

Insbesondere werden folgende Punkte zugesagt und deren Umsetzung erklärt:

**G2** Im Gästebereich wird **ausschließlich Mehrweggeschirr** verwendet (Becher, Teller, Schüsseln, Besteck…).   
Beschreibung: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN

**G3 Getränke** werden nur **aus Großgebinden oder aus/in Mehrwegflaschen** angeboten**.**Beschreibung: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN

*Ausnahme: Produktverfügbarkeit ist nicht gegeben und es gibt kein Alternative:* *Begründung und Beschreibung des Sammelsystems und der Verwertung: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN*

**G4** **a)** Wir verwenden **nur wieder verwendbare Tischdecken.  
b)** Unsere **Dekoration ist wieder verwendbar oder kompostierbar.**Beschreibung: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN

**G5**  Wir stellen **gratis Leitungswasser** für die TeilnehmerInnen zur Verfügung.  
Beschreibung: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN

**G6 Zwei Hauptzutaten unseres Angebots sind** **saisonal frisch verfügbar (oder traditionell saisonal) und regional erzeugt.**  
Produkte und Erzeuger: HIER PRODUKTE UND ERZEUGER NENNEN

*Hier ist ein zusätzlicher Nachweis wie Bestellung, Auftragsbestätigung Cateringunternehmen oder Menükarte etc. erforderlich!*

**G7** Zwei **Getränke sind auch regionaler Erzeugung**.  
Produkte und Erzeuger: HIER PRODUKTE UND ERZEUGER NENNEN

*Hier ist ein zusätzlicher Nachweis wie Bestellung, Auftragsbestätigung Cateringunternehmen oder Menükarte etc. erforderlich!*

**G8** Es wird **ein Produkt** (Getränk oder Speisenzutat) mit **Bio-Zertifizierung** angeboten  
Produkt und Erzeuger: HIER PRODUKTE UND ERZEUGER NENNEN

**G9 Meeresfisch und Meeresfrüchte** stammen aus Wildfang mit **MSC Gütesiegel** oder aus **biologischer Aquakultur**.  
Produkte und Erzeuger: HIER PRODUKTE UND ERZEUGER NENNEN

*Hier ist ein zusätzlicher Nachweis wie Bestellung, Auftragsbestätigung Cateringunternehmen oder Menükarte etc. erforderlich!*

**G10** 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.

*Hier ist ein zusätzlicher Nachweis wie Bestellung, Auftragsbestätigung Cateringunternehmen oder Menükarte etc. erforderlich!*

**G11**  Alle für die Veranstaltung verwendeten **Stückeier sind aus Freilandhaltung.**Produkt, Erzeuger: HIER PRODUKTE UND ERZEUGER NENNEN

*Hier ist ein zusätzlicher Nachweis wie Bestätigung Bezugsquelle, Rechnung, Lieferschein etc. erforderlich!*

**G12** Wir bieten zumindest **ein vegetarisches oder veganes Gericht** an.  
Beschreibung: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN

*Hier ist ein zusätzlicher Nachweis wie Bestellung, Auftragsbestätigung Cateringunternehmen oder Menükarte etc. erforderlich!*

**G13** Wir werden unsere **MitarbeiterInnen** vor der Veranstaltung über die Kriterien des Caterings und die Jugendschutzbestimmungen **informieren**.  
Beschreibung: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN

**G14** Die **Besonderheiten des Caterings** (regionale Erzeugnisse, saisonale oder ökologische Produkte etc.) werden wir auf folgende Weise **an die TeilnehmerInnen** weitergeben: HIER BESCHREIBUNG EINGEBEN

*Hier ist ein zusätzlicher Nachweis wie Speise/Menükarten, Tischständer etc. erforderlich!*

**Zusätzlich** vereinbaren wir noch folgende **Soll Kriterien (G15 – C28)**:

* Klicken Sie hier, um Text einzugeben.
* Klicken Sie hier, um Text einzugeben.
* Klicken Sie hier, um Text einzugeben.

*TEXT HIER EINGEBEN*

*Gastronomiebetrieb: Unterschrift und Firmenstampiglie*

1. **Information für MitarbeiterInnen bei Umweltzeichen Veranstaltung**

Informationsblatt, das MitarbeiterInnen bei der Bewirtung im Rahmen 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 Gastronomiebetrieb leisten dazu einen sehr wichtigen Beitrag, denn:

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

Das bedeutet für das heutige Essen:  
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