

CO₂OLE MÄRKTE FÜRS KLIMA

Die Nachhaltigkeitstour für
klimaschonende und nachhaltige
Veranstaltungskonzepte

BESCHAFFUNG & CATERING



Bei der Beschaffung von Produkten und Lebensmitteln sollte genau hingeschaut und der gesamte Lebenszyklus berücksichtigt werden. Denn bereits beim Anbau von Rohstoffen kommt es zur Entstehung von CO₂-Emissionen.

Desweiteren haben die Produktion, die Verarbeitung, der Transport und am Ende die Entsorgung weitreichende Auswirkungen für Umwelt und Klima. Daher ist es umso wichtiger, dass Materialien idealerweise wiederverwendet werden und auf die Langlebigkeit eines Produktes wert gelegt wird.

Die unterschiedliche Ökobilanz verschiedener Lebensmittel verdeutlicht, wie umwelt- und klimaschädlich manche Produkte im Vergleich zu anderen sind. Daher sollte beim Catering besonderes auf die Herkunft, den Transport und die Qualität von Lebensmitteln geachtet werden.

Die folgende Abbildung verdeutlicht die unterschiedlichen Ökobilanzen von konventionell und ökologisch hergestellten Produkten:



CO₂-Äquivalente in Kilogramm je Kilogramm Produkt nach Anbauweise: **konventionell** **ökologisch**

Quelle: BMU; www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/lebensmittel-ernaehrungsgewohnheiten-und-ihre-klimabilanz/

KLIMAFREUNDLICHES CATERING

Beziehen Sie regionale Lebensmittel und beachten Sie die saisonale Verfügbarkeit

Beziehen Sie ökologische Produkte mit ausgezeichneten Siegeln, z.B. dem EU Bio-Siegel

Achten Sie auf regionale Cateringunternehmen und Zuliefernde, um lange Transportwege zu vermeiden

Vermeiden Sie Lebensmittelabfälle durch eine optimale Bedarfsermittlung vorab

Geben Sie übrig gebliebene Lebensmittel an Food-sharing Initiativen weiter, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden

Beachten Sie eine fachgerechte Entsorgung von nicht vermeidbaren Lebensmittelabfällen

KLIMAFREUNDLICHE BESCHAFFUNG

Achten Sie auf die Ökobilanz und Recyclingfähigkeit von Materialien und Produkten

Beziehen Sie Materialien und Dienstleistungen aus der Region, um lange Transportwege zu vermeiden

Prüfen Sie ob Neuanschaffungen notwendig sind oder ausleihbare Materialien verwendet werden können

Achten Sie bei allen Materialien auf eine Zertifizierung, z.B. Blauer Engel

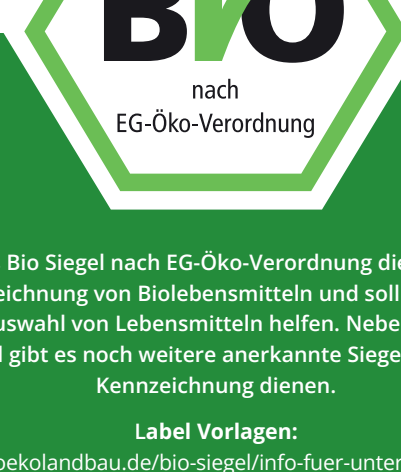
Bevorzugen Sie umweltfreundliche Unternehmen und Dienstleistungen, z.B. Umweltdruckereien

KOMMUNIKATION UND ANREIZE

Fördern Sie Stände mit klimafreundlichen Produkten durch z.B. reduzierte Standgebühren

Kommunizieren Sie Ihre klimafreundlichen Beschaffungs- und Cateringziele und Maßnahmen mit allen Stakeholdern

Kommunizieren Sie das klimafreundliche Cateringangebot auf der Veranstaltung und kennzeichnen Sie Produkte mit einem besonders niedrigen CO₂ Fußabdruck



Das Bio Siegel nach EG-Öko-Verordnung dient zur Kennzeichnung von Biolebensmitteln und soll Ihnen bei der Auswahl von Lebensmitteln helfen. Neben diesem Siegel gibt es noch weitere anerkannte Siegel, die zur Kennzeichnung dienen.

Label Vorlagen:
www.oekolandbau.de/bio-siegel/info-fuer-unternehmen/nutzung/gestaltungsvorschriften-/druckvorlagen

Infos zur Nutzung:
www.oekolandbau.de/bio-siegel/info-fuer-unternehmen/nutzung/werbung-informationsmaterial

ZIELSETZUNG BESCHAFFUNG & CATERING

Die selbst gesetzten Ziele sollen Sie motivieren, klimaschonende und nachhaltige Maßnahmen umzusetzen, Erfolge bei der Reduktion von CO₂ zu erzielen und diese nach außen zu kommunizieren. Folgende Ziel-Beispiele sollen Ihnen für Ihre Veranstaltungsplanung helfen:

- **Erhöhung des Anteils regionaler, saisonaler und ökologischer Lebensmittel, Materialien und Dienstleistungen**
- **Erhöhung des Anteils vegetarischer und veganer Gerichte im Cateringbereich**
- **Steigerung der Anzahl an wiederverwendbaren Materialien**
- **Vermeidung von Lebensmittelabfällen und Einbindung von FoodSharing Initiativen**

INDIKATOREN

Mithilfe von Indikatoren lassen sich die Erfüllung der gesetzten Ziele und die erfolgreiche Umsetzung Ihrer Klimaschutzmaßnahmen evaluieren. Um mögliche Veränderungen messbar zu machen, müssen Daten und Kennzahlen erhoben werden. Folgende Indikatoren können bei der Erhebung helfen:

- **Anteil regionaler und saisonaler Lebensmittel in %/Gesamtmenge**
- **Anteil zertifizierter ökologischer Lebensmittel in %/Gesamtmenge**
- **Anteil vegetarischer und veganer Gerichte in %/Gesamtmenge**
- **Anteil an Lebensmittelabfällen in %/Gesamtmenge**

Weitere Themenfelder:

- ABFALLMANAGEMENT**
- ENERGIEVERSORGUNG**
- WASSER & SANITÄR**
- MOBILITÄT**
- BESCHAFFUNG & CATERING**

Impressum

Herausgeber:
GRÜNE LIGA Berlin e.V.
Prenzlauer Allee 8, 10405 Berlin
Telefon: 030/44 33 91 - 0
info@grueneliga-berlin.de

Gestaltung und Satz:
www.cubusberlin.com

Weitere Informationen:
www.grueneliga-berlin.de
facebook.com/grueneligaberlin/
[@grueneliga_b](https://twitter.com/grueneliga_b)



YouTube Channel
GRÜNE LIGA Berlin

Dieses Projekt wurde gefördert durch das Umweltbundesamt und das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz. Die Mittelbereitstellung erfolgt auf Beschluss des Deutschen Bundestages.

Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen und Autoren.