

BLAUER ENGEL

Das Umweltzeichen



Veranstaltungscatering und Kantinenbetrieb

DE-UZ 229

Vergabekriterien

Ausgabe Juli 2023

Version 1

Getragen wird das Umweltzeichen durch die folgenden Institutionen:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit
und Verbraucherschutz

Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz ist Zeicheninhaber und informiert regelmäßig über die Entscheidungen der Jury Umweltzeichen.



Das Umweltbundesamt fungiert mit dem Fachgebiet „Ökodesign, Umweltkennzeichnung, Umweltfreundliche Beschaffung“ als Geschäftsstelle der Jury Umweltzeichen und entwickelt die fachlichen Kriterien der Vergabekriterien des Blauen Engel.



Die Jury Umweltzeichen ist das unabhängige Beschlussgremium des Blauen Engel mit Vertretern aus Umwelt- und Verbraucherverbänden, Gewerkschaften, Industrie, Handel, Handwerk, Kommunen, Wissenschaft, Medien, Kirchen, Jugend und Bundesländern.



Die RAL gGmbH ist die Zeichenvergabestelle. Sie organisiert im Prozess der Kriterienentwicklung die unabhängigen Expertenanhörungen, d. h. die Einbindung der interessierten Kreise.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

RAL gGmbH

RAL UMWELT

Fränkische Straße 7

53229 Bonn

Tel: +49 (0) 228 / 6 88 95 - 190

E-Mail: umweltzeichen@ral.de

www.blauer-engel.de

Version 1 (07/2023): Erstausgabe, Laufzeit bis 31.12.2027

Version 2 (11/2023): redaktionelle Änderungen zur Anpassung an die Benennung und Nummerierung der Anlagen.

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	6
1.1	Vorbemerkung	6
1.2	Hintergrund	6
1.2.1	Bedeutung der Branche der Gemeinschaftsgastronomie	6
1.2.2	Charakteristika der Branche der Gemeinschaftsgastronomie	6
1.3	Ziele des Umweltzeichens.....	7
1.4	Begriffsbestimmungen	9
2	Geltungsbereich	12
3	Anforderungen	13
3.1	Anforderungen auf der Ebene der Zutaten und Mahlzeiten	14
3.1.1	Anforderung an die Ermittlung und Begrenzung der Treibhausgasemissionen.....	14
3.1.1.1	Ermittlung von THG-Emissionen pro Mahlzeit (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering).....	14
3.1.1.2	Orientierungswerte für THG-Jahresbilanzwerte pro Mahlzeit (Kantinenbetrieb).....	15
3.1.2	Anforderungen an die Qualität des Verpflegungsangebotes (Kantinenbetrieb)	16
3.1.3	Ausschließlicher Einsatz bestandserhaltend gewonnener Fische und Fischprodukte oder Meeresfrüchte (Kantinenbetrieb).....	16
3.1.4	Anforderungen an den Einsatz von tierischen Produkten.....	17
3.1.4.1	Ausschließlich vegetarisches oder veganes Veranstaltungscatering (Veranstaltungscatering)	17
3.1.4.2	Begrenzung des Einsatzes tierischer Produkte bei vegetarischen Cateringangeboten (Kann-Kriterium - Veranstaltungscatering)	17
3.1.4.3	Verpflichtung zum Angebot einer vegetarischen Mahlzeit (Kantinenbetrieb).....	17
3.1.4.4	Verpflichtung zum Angebot einer veganen Mahlzeit (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering).....	18
3.1.5	Anforderung an die generelle Begrenzung der Lebewesen-Transporte (Kantinenbetrieb).....	18
3.1.6	Anforderung an die artgerechte Tierhaltung beim Einsatz von Produkten tierischen Ursprungs (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	19

3.1.7	Anforderungen zum Einsatz von Produkten aus ökologischer Erzeugung (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	20
3.1.8	Anforderungen an den Einsatz von saisonalem Obst & Gemüse (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	21
3.1.9	Anforderungen an den Einsatz von Leitungswasser anstatt Mineralwasser (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	21
3.1.10	Anforderung an den Ausschluss von Flugware (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	21
3.1.11	Anforderungen an den Einsatz von "fairen" Produkten.....	23
3.1.11.1	Einsatz von fair gehandelten Produkten (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering).....	23
3.1.11.2	Anforderung an die Minimierung sozialer Risiken in der Lieferkette (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering).....	25
3.1.12	Begrenzung des Einsatzes hoch verarbeiteter Produkte bei Cateringangeboten (Veranstaltungscatering).....	25
3.1.13	Anforderung an die Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	25
3.2	Anforderungen auf der Ebene von Nicht-Lebensmittel-Materialien.....	26
3.2.1	Anforderungen an die Vermeidung von Einwegmaterialien und die Verwendung von Mehrwegverpackungen	26
3.2.1.1	Anforderung an die Nutzung von Mehrwegverpackungen bei Einkauf von Zutaten (Kann-Kriterium - Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	26
3.2.1.2	Anforderungen an den Ausschluss von Einwegmaterialien in den Küchenprozessen und bei der Essensausgabe (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	26
3.2.1.3	Anforderungen an Mehrwegverpackungen zum Mitnehmen von Speisen & Speiseresten (Kantinenbetrieb)	26
3.2.2	Anforderungen an den Einsatz umweltfreundlicher Reinigungsmittel (Kann-Kriterium - Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	27
3.2.3	Anforderungen an die Verwendung nachhaltiger Textilien (Kann-Kriterium - Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering).....	27
3.2.4	Anforderungen an den Einsatz umweltfreundlicher Papiere und Papiererzeugnisse (Kann-Kriterium - Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering).....	28
3.2.5	Umweltfreundlicher Internetauftritt (Kann-Kriterium - Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	28
3.3	Anforderungen auf der Ebene der genutzten (betrieblichen) Infrastruktur (Geräte, Energieversorgung, Verbrauchsgüter)	29
3.3.1	Anforderungen an die Nutzung von Strom aus erneuerbaren Energien (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	29
3.3.2	Anforderung an eine energiesparende Beleuchtung.....	29

3.3.2.1	Einsatz von 100 % LED-Leuchtmitteln (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering).....	29
3.3.2.2	Installation von Bewegungsmeldern (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	30
3.3.3	Anforderungen an den Einsatz eigener regenerativer Energie (Kann-Kriterium - Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering).....	30
3.3.4	Anforderung an die Nutzung energie- und ressourceneffizienter technischer Geräte und die energetische Optimierung der Technik (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	30
3.3.5	Anforderungen an die energieeffiziente Nutzung technischer Geräte (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering).....	31
3.3.6	Anforderungen an eine umweltfreundliche Logistik (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	32
3.3.7	Anforderungen an den Wasserverbrauch und Wassersparmaßnahmen (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	32
3.4	Anforderungen in den Bereichen Kommunikation und Personal.....	33
3.4.1	Umweltbezogene Qualifizierung der Beschäftigung (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	33
3.4.2	Anforderungen an die Bezahlung und die Einhaltung von Arbeitnehmerrechten	33
3.4.2.1	Tarifbindung und angemessene Bezahlung (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering).....	33
3.4.2.2	Mitbestimmung (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	33
3.4.2.3	Sozialversicherungspflichtige Arbeitsstellen (Kantinenbetrieb)	34
3.4.3	Sichtbarkeit des Blauen Engel im Rahmen der Verpflegungsdienstleistungen (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)	34
3.4.4	Weitere Informationen zur Nachhaltigkeit (Kann-Kriterium - Kantinenbetrieb)	34
3.5	Ausblick	35
4	Zeichennehmer und Beteiligte.....	36
5	Zeichenbenutzung	36
Anhang A	Zitierte Gesetze und Normen, Literatur	37
Anhang B	Beispielhafte Liste der beim Veranstaltungscatering genutzten hochverarbeiteten (Convenience-)Produkte (von Zutaten oder Komponenten), die eine hohe Energiedichte und/oder einen hohen Gehalt an zugesetztem Zucker, Salz und/oder Fetten, insbesondere gesättigte Fettsäuren und /oder Zusatzstoffen aufweisen.....	39

1 Einleitung

1.1 Vorbemerkung

Die Jury Umweltzeichen hat in Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz, dem Umweltbundesamt und unter Einbeziehung der Ergebnisse der von der RAL gGmbH einberufenen Expertenanhörung diese Kriterien für die Vergabe des Umweltzeichens beschlossen. Mit der Vergabe des Umweltzeichens wurde die RAL gGmbH beauftragt.

Für alle Dienstleistungen, soweit diese die nachstehenden Bedingungen erfüllen, kann nach Antragstellung bei der RAL gGmbH auf der Grundlage eines mit der RAL gGmbH abzuschließenden Zeichenbenutzungsvertrages die Erlaubnis zur Verwendung des Umweltzeichens erteilt werden. Die Dienstleistung muss alle gesetzlichen Anforderungen des Landes erfüllen, in dem sie erbracht wird. Der Antragsteller muss erklären, dass die Dienstleistung diese Bedingung erfüllt.

1.2 Hintergrund

1.2.1 Bedeutung der Branche der Gemeinschaftsgastronomie

Die Anzahl der im Privathaushalt zubereiteten und eingenommenen Mahlzeiten ging im Zeitraum von 2005 bis 2015 um mehr als drei Mrd. zurück (GfK 2015); dafür nahmen die Mahlzeiten, die nicht durch Privathaushalte zubereitet und eingenommen wurden (d. h. "außer Haus") kontinuierlich zu.

Das stetige Wachstum im Außer-Haus-Markt bis 2019 zeigt, dass dieser Trend bis zum Beginn der Corona-Pandemie im März 2020 anhielt. Mit 12,38 Mrd. Gästen im Jahr 2019 (aufgrund der Pandemie nur 8,4 Mrd. im Jahr 2020) (Deutscher Fachverlag 2021) hat der Markt erheblichen Einfluss auf das Ernährungsverhalten der Menschen in Deutschland (Pfefferle 2021) und damit auch auf die Gesundheit der Menschen. „Der Ernährung kommt (...) eine wichtige Rolle zu: Die Art und Weise, wie wir uns ernähren, beeinflusst wesentlich unseren individuellen Gesundheitsstatus, unser Wohlbefinden und unsere Lebensqualität“ (WBAE 2020, S. 1). Gleichzeitig ist in der Ernährung ein wichtiges Handlungsfeld zu sehen, um die negativen Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren: Der Ernährungssektor gilt insgesamt durch vielfältige ökologische, ökonomische sowie soziale und kulturelle Auswirkungen als eines der wichtigsten Handlungsfelder zur Förderung des Transformationsprozesses in Richtung Nachhaltigkeit (Lukas et al. 2016). Insbesondere trägt er in erheblichem Maße zum Treibhauseffekt bei, ist aber auch mit weiteren schwerwiegenden Umweltbelastungen wie Überdüngung und Versauerung von Böden und Gewässern oder dem Verlust an Biodiversität verbunden (Willett et al. 2019).

1.2.2 Charakteristika der Branche der Gemeinschaftsgastronomie

Die Betriebe des Gemeinschaftsgastronomie-Marktes unterscheiden sich stark bezüglich ihrer Verpflegungsschwerpunkte und ihrer Gästestruktur. Die Gemeinschaftsgastronomie wird in der Literatur oftmals in die Bereiche Business, Care und Education eingeteilt. Der Bereich Business entspricht Betriebsrestaurants und -kantinen, das Segment Care umfasst die Verpflegung von Patient*innen bzw. Bewohner*innen in Krankenhäusern und Pflegeheimen oder Einrichtungen für Menschen mit Behinderungen. Unter den Bereich Education fällt die Verpflegung von Kita-Kindern, Schüler*innen, Studierenden oder Auszubildenden in Schulküchen und Mensen. (Göbel et al. 2017) Eine vollständige und systematische, segmentierende Beschreibung des Marktes fehlt jedoch. Die zwischen den genannten Segmenten sehr verschiedene Gästestruktur mit ihren

jeweilig unterschiedlichen Bedürfnissen und die daraus resultierenden Herangehensweisen bei der Erstellung von Verpflegungsdienstleistungen bedingen ein hohes Maß an Heterogenität und Komplexität, das durch die Fokussierung auf ein Segment reduziert werden kann. Die vorliegenden Vergabekriterien für Veranstaltungscatering und Kantinenbetrieb sind daher auf das größte Segment Business ausgerichtet, erweitert um die Hochschulmensen. Auch das Segment Business ist allerdings in sich keineswegs homogen, da Beschäftigte sehr unterschiedlicher Branchen und Tätigkeiten in Betriebskantinen verpflegt werden. Das Einbeziehen der Hochschulmensen ist daher möglich, sie unterscheiden sich kaum in Organisation, Verpflegungsangebot und Zielgruppe von Betriebskantinen. Bei vielen Anforderungen, die im Rahmen dieser Vergabekriterien formuliert wurden, ist diese Heterogenität jedoch nicht kritisch; lediglich bei Anforderungen, die vom isokalorischen Bedarf der zu Verpflegenden und damit von der Portionsgröße beeinflusst werden, muss von einem Standardfall ausgegangen werden, der die meisten betrieblichen Verpflegungssituationen umfasst, so wie dies auch z. B. von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Rahmen des Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben¹ (DGE 2022) gehandhabt wird.

In das Segment der Gemeinschaftsgastronomie ist das Veranstaltungscatering bei den meisten Anlässen (z. B. Messen, Konferenzen) ebenfalls einzuordnen. Der Charakter einer anlassbezogenen Bewirtung im Vergleich zu einer dauerhaften Verpflegung ist jedoch ein gänzlich anderer, schon allein deswegen, weil die Verpflegung im Rahmen des Kantinenbetriebs einen wesentlichen Teil der Ernährung der Verköstigten bestimmt und daher dort andere Erwartungen an eine dauerhaft ausgewogene Ernährung gestellt werden können als bei der anlassbezogenen Verpflegung. Daher musste bei der Formulierung der Anforderungen bei jedem einzelnen Kriterium erwogen werden, inwiefern es für beide Settings, d. h. für das Veranstaltungscatering und den Kantinenbetrieb, einschlägig ist.

Darüber hinaus ist die Umweltkennzeichnung von Dienstleistungen mit grundlegenden methodischen Herausforderungen konfrontiert. Bei einem gegenständlichen Produkt wird die Inanspruchnahme von Umweltressourcen bei der Erbringung einer definierten Funktion bzw. einem definierten Kundennutzen überwiegend durch stabile Produkteigenschaften bestimmt, die bei einer Produktprüfung objektiv bestimmt werden können. Das Dienstleistungsangebot von Veranstaltungscaterern und Kantinenbetreibern ist dagegen zwangsläufig variabel, sowohl was Durchführung der Prozesse als auch das Ergebnis (in Form der einzelnen Speisen und weiterer, begleitender Dienstleistungen) betrifft.

Von besonderer Bedeutung ist außerdem, dass es im Handlungsfeld Ernährung unerlässlich ist, gesundheitliche Aspekte mit einzubeziehen. Es ist schwer vorstellbar, ein umweltfreundliches, aber ernährungsphysiologisch unausgewogenes Angebot mit einem Blauen Engel zu kennzeichnen. Ebenso gibt es entlang der Wertschöpfungsketten im Ernährungssystem soziale Aspekte, die zu beachten sind.

1.3 Ziele des Umweltzeichens

Private wie auch gewerbliche und staatliche Kunden (d. h. Bund, Länder, Gemeinden sowie Anstalten und Körperschaften des öffentlichen Rechts) erwerben nicht nur Produkte, sondern auch Dienstleistungen. Die Auszeichnung von weniger umweltbelastenden und an Nachhaltigkeitsanforderungen orientierten Dienstleistungen mit einem Blauen Engel kann Konsument*innen wie auch hauptberuflichen Einkäufer*innen eine wichtige Orientierungshilfe bieten. Dabei ist die

¹ Dort: Bedarf von Erwachsenen unter 65 Jahren, Männer und Frauen gemittelt, mit Aktivitätslevel PAL 1,4

Rolle des Blauen Engel als glaubwürdiges und anerkanntes Typ-I-Umweltzeichen hervorzuheben, da es Konsument*innen und Einkäufer*innen unterstützt, schnell und zuverlässig nachhaltigere Angebote als solche zu erkennen und in die Kaufentscheidungen mit einzubeziehen.

Der Blaue Engel für Veranstaltungscatering und Kantinenbetrieb bietet Unternehmen die Möglichkeit, das hohe Maß an Nachhaltigkeit und insbesondere das hohe ökologische Niveau ihrer Dienstleistungen zu betonen; auch die Vorbildwirkung dieser Unternehmen in die Branche hinein und damit die Erhöhung der ökologischen Standards auch bei anderen Unternehmen ist intendiert.

Das Ziel des Blauen Engel ist die Auszeichnung von Verpflegungsangeboten im Bereich des Veranstaltungscaterings und des Kantinenbetriebs, die im Vergleich zu vergleichbaren konventionellen Angeboten deutlich geringere ökologische Auswirkungen haben. Die ökologischen Wirkungen, die mit der Produktion und dem Konsum von Lebensmitteln in Verbindung stehen, betreffen insbesondere den Klimaschutz durch reduzierte Treibhausgasemissionen entlang der gesamten Wertschöpfungskette, außerdem die Schonung natürlicher Ressourcen, einschließlich des Schutzes der Biodiversität, durch Vermeidung von Landnutzungsänderungen und Übernutzung von Fischbeständen sowie eine Minderung der Versauerung und Überdüngung von Böden und Gewässern durch geringere Phosphor- und Stickstoffeinträge.

Der Erhalt der Biodiversität wird erreicht durch das geringe und zudem verpflichtend aus bestandserhaltender Fischerei stammende Angebot an Fisch sowie der Einsatz von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung. Die Begrenzung des Einsatzes von Fleisch und anderen tierischen Produkten dient dem Biodiversitäts- und Klimaschutz sowie der Verringerung von Überdüngung und Versauerung. Durch die Verminderung von Lebensmittelabfällen werden sämtliche negativen ökologischen Wirkungen, die mit der Erzeugung, Weiterverarbeitung und Zubereitung von Nahrungsmitteln verbunden sind, reduziert. Eine wesentliche Umweltauswirkung bei der Erzeugung von Nahrungsmitteln sind die damit verbundenen Treibhausgasemissionen. Zeichnehmer haben die mit den Mahlzeiten verbundenen Treibhausgasemissionen mittels einer Bilanzierungssoftware bzw. eines geeigneten Rechners zu erfassen. Damit werden sowohl Kantinenbetreiber als auch Caterer in die Lage versetzt, die Klimawirkung ihrer Mahlzeiten zu kontrollieren und gezielt zu verringern. Damit wird der Blaue Engel einen Nutzen im Bereich des Klimaschutzes haben. Weitere wichtige Anforderungen, die eine Reduktion von Treibhausgasemissionen bewirken, sind der Einsatz saisonaler Zutaten, der Ausschluss von Flugware und der energieeffiziente Betrieb der Infrastruktur.

Die für Bilanzierung der Treibhausgasemissionen am Markt befindlichen Rechner greifen weitestgehend auf generische Ökobilanzdatenbanken zurück. Auch wenn wenige Primärdaten zum Einsatz kommen, bekommen Küchenleitungen durch die Anwendung solcher Rechner ein gutes Gefühl, wie Mahlzeiten klimafreundlicher ausgerichtet werden können. Neben der reinen Erfassung der Treibhausgas (THG)-Emissionen von Mahlzeiten wird zusätzlich für Kantinenbetriebe ein Referenzwert für die THG-Jahresbilanzwerte pro Mahlzeit eingeführt, der über die Jahre verschärft wird.

Ergänzt werden die ökologischen Ziele um soziale Aspekte in der gesamten Wertschöpfungskette durch den geforderten Einsatz fair gehandelter Lebensmittel sowie Vorschriften zur Arbeitssituation im eigenen Betrieb. Darüber hinaus sind gesundheitliche Aspekte zentral für eine nachhaltige Ernährung. Daher müssen sich die Angebote an den DGE-Empfehlungen orientieren.

Folgende Ziele werden durch den Blauen Engel für Veranstaltungscatering und Kantinenbetrieb verfolgt:

- Klimaschutz durch Ermittlung der Treibhausgasemissionen
- Schonung natürlicher Ressourcen, einschließlich Biodiversität
- Fair gehandelte Lebensmittel und Anforderungen an Arbeitsbedingungen
- Berücksichtigung gesundheitlicher Aspekte in der Verpflegung

Daher werden im Erklärfeld folgende Vorteile für Umwelt und Gesundheit genannt:



1.4 Begriffsbestimmungen

Zunächst werden die beiden zentralen Begriffe aus dem Titel und dem Geltungsbereich dieses Blauen Engel bestimmt, danach weitere wichtige Begriffe in alphabetischer Reihenfolge.

Veranstaltungscatering: Alle gewerblichen Verpflegungsdienstleistungen, die Speisen und Getränke zu einem festgelegten Anlass an einen jeweils vereinbarten Ort liefern und je nach Anforderungen zusätzliche Leistungen aus dem Non-Food-Bereich erbringen.

Kantinenbetrieb: Alle Verpflegungsdienstleistungen in Betriebsrestaurants und Kantinen von Unternehmen, Behörden, Hochschulen oder anderen Institutionen, wo über einen längeren Zeitraum, vor Ort in einem festen Essbereich, die zur Nutzung dieser Kantine Berechtigten mit Speisen und Getränken verpflegt werden.

Betreiber: Betreiber sind diejenigen Unternehmen, Behörden oder andere Institutionen, die ihren Mitarbeitenden und Gästen eine Kantine als betriebliche Einrichtung bereitstellen. Der Kantinenbetrieb kann sowohl mit eigenem Personal (d. h. Eigenbewirtschaftung) als auch durch Dienstleister (Pächter oder Contract Caterer mit auf Dauer angelegter Geschäftsbeziehung) (d. h. Fremdbewirtschaftung) erfolgen.

Bewirtschafter: Der Bewirtschafter der Kantine ist derjenige Betrieb, der die Verpflegungsdienstleistung in der Kantine konkret erbringt.

DGE: Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. ist eine wissenschaftliche Fachgesellschaft, die sich der Forschung und Aufklärung im Bereich der gesundheitsfördernden Ernährung und Verpflegung widmet. Neben allgemeinen Ernährungsempfehlungen formuliert sie auch Standards für bestimmte Bereiche, beispielsweise für die Betriebsverpflegung.

Einwegverpackung: Für das einmalige Verpacken von Lebensmitteln mit anschließender Entsorgung bestimmt. Gemäß Definition nach § 3 VerpackG sind Einwegverpackungen Verpackungen, die keine Mehrwegverpackungen sind.

Eigenbewirtschaftung: Unter Eigenbewirtschaftung wird verstanden, dass der Betreiber einer Kantine diese Kantine auch selber bewirtschaftet.

Fremdbewirtschaftung: Unter Fremdbewirtschaftung wird verstanden, dass der Betreiber einer Kantine deren Bewirtschaftung im Rahmen eines entsprechenden auf Dauer angelegten Vertragsverhältnisses an einen Dritten – im Folgenden Bewirtschafter – überträgt.

Hochverarbeitete Lebensmittel²: Gemäß einer Definition der DGE sind hochverarbeitete Lebensmittel *"verzehrfertige Produkte, die durch Kombination von lebensmittelbasierten oder synthetischen Zutaten hergestellt werden. Die Zutaten sind meist nur industriell verwendete Substanzen wie hydrierte Öle, Glucose-Fructose-Sirup, Proteinisolate und Zusatzstoffe. Die Kombination der Zutaten kann die sensorischen Eigenschaften von unverarbeiteten oder minimal verarbeiteten Lebensmitteln imitieren."*

Küchentypen: Es wird unterschieden zwischen:

- Einzelküchen (Merkmale: keine Zusammenarbeit mit anderen Küchen; kein Warenaustausch, evtl. Erfahrungsaustausch),
- Zentralküche mit Relaisküchen (Zentralküche übernimmt die Zubereitung unempfindlicher Speisen wie z. B. Suppen, Soßen, gebundenes Gemüse, Backwaren, die ohne (große) Qualitätsverluste an die Relaisküchen transportiert werden können; empfindliche Speisen wie z. B. Salzkartoffeln, Teigwaren, Reis, kurzgebratene/ gegarte Speisen, Blattsalate werden in der Relaisküche zubereitet) und

Zentralküche mit Verteilerküchen (vollständige Zentralisierung: Alle Speisen werden in der Zentralküche zubereitet, abgefüllt und in die Verteilerküchen transportiert, wo sie nur portioniert und ausgegeben werden).

Mahlzeit: Ein für den durchschnittlichen Gast³ sättigendes Essen, mit dem ausreichend – gemessen am durchschnittlichen isokalorischen Bedarf erwachsener Personen, orientiert an deren Tätigkeiten – Mikro- und Makronährstoffe zugeführt werden. Dabei ist unerheblich, wie sich die Mahlzeit zusammensetzt, beispielsweise ob sie warm oder kalt ist und aus wie vielen Gängen oder Komponenten sie besteht.

Im Rahmen dieser Vergabekriterien wird die "Mahlzeit" als Referenzgröße bei einigen der materiellen Anforderungen verwendet. Dabei gelten die folgenden Setzungen:

- Im Kantinenbetrieb ist als "Mahlzeit" ein Mittagessen in der Form heranzuziehen, wie es vom jeweiligen Bewirtschafter als Hauptmahlzeit angeboten wird (d. h. entweder inklusive oder exklusive einer Vor- bzw. Nachspeise),
- Beim Veranstaltungscatering ist die Gesamtmenge der gelieferten Speisen durch die Zahl der verpflegenden Personen zu teilen, um so die "Mahlzeit" zu bestimmen.

Mehrwegverpackung: Mehrwegverpackungen sind Verpackungen gemäß Definition nach § 3 VerpackG, die dazu konzipiert und bestimmt sind, nach dem Gebrauch mehrfach zum gleichen Zweck wiederverwendet zu werden und deren tatsächliche Rückgabe und Wiederverwendung durch eine ausreichende Logistik ermöglicht sowie durch geeignete Anreizsysteme, in der Regel durch ein Pfand, gefördert wird.

Saisonal: Saisonal ist Obst und Gemüse, das in Deutschland oder angrenzenden Regionen im Freilandanbau oder im geschützten Anbau (unbeheiztes Treibhaus, Folientunnel) zur

² Siehe <https://dge.de/blog/2022/05/12/hochverarbeitete-lebensmittel/>

³ Orientiert am DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben und den dort abgeleiteten D-A-CH-Referenzwerten für die Gemeinschaftsverpflegung der Personengruppen 19 bis unter 65 Jahre (arithmetisches Mittel zwischen Männern und Frauen), Aktivitätslevel (PAL) 1,4 und Empfehlung von 513 kcal, siehe https://www.jobundfit.de/fileadmin/user_upload/medien/DGE-QST/DGE-Qualitaetsstandard-Betriebe.pdf, S. 32-33.

Haupterntezeit - gemäß dem Saisonkalender der Verbraucherzentralen⁴ - geerntet und (ggf. nach anschließender Lagerung) vermarktet wird. Falls der Zeichennehmer belegen kann, dass ein Produkt, das nicht in diesem Saisonkalender enthalten ist, in Deutschland oder angrenzenden Regionen ohne den Einsatz beheizter Treibhäuser erzeugt wurde, so kann dieses Produkt ebenfalls als saisonal gewertet werden.

Speiseproduktionssysteme: Unterschiedliche Verfahren, die Speiseausgabe zeitlich und räumlich an die Produktion zu koppeln bzw. zu entkoppeln, unterschieden in:

- Cook & Chill: Verfahren, bei dem Speisen unmittelbar nach dem Kochen heruntergekühlt, gekühlt aufbewahrt, an den Verzehrort transportiert und unmittelbar vor dem Verzehr wieder erhitzt (regeneriert) werden;
- Cook & Freeze: Verfahren, bei dem Speisen unmittelbar nach dem Kochen gefroren, tiefgekühlt aufbewahrt, an den Verzehrort transportiert und unmittelbar vor dem Verzehr wieder erhitzt (regeneriert) werden;
- Cook & Hold: Verfahren, bei dem Speisen nach dem Kochen warmgehalten, an den Verzehrort transportiert und schließlich serviert werden;
- Cook & Serve: Verfahren, bei dem Speisen am Verzehrort zubereitet und nach dem Kochen unmittelbar oder nach begrenzter Warmhaltezeit serviert werden.

Treibhausgase: Gase, die zur Erderwärmung beitragen: [Kohlenstoffdioxid](#) (CO₂), [Methan](#) (CH₄), [Distickstoffoxid](#) (Lachgas, N₂O), teilhalogenierte [Fluorkohlenwasserstoffe](#) (H-FKW/HFC), perfluorierte Kohlenwasserstoffe (FKW/PFC), [Schwefelhexafluorid](#) (SF₆), Stickstofftrifluorid (NF₃); angegeben in CO₂-Äquivalenten.

Vegane Mahlzeit: Eine Mahlzeit, bei deren Produktion ausschließlich vegane Lebensmittel eingesetzt wurden. Vegan sind Lebensmittel, die keine Erzeugnisse tierischen Ursprungs sind und bei denen auf allen Produktions- und Verarbeitungsstufen keine

- Zutaten (einschließlich Zusatzstoffe, Trägerstoffe, Aromen und Enzyme) oder
- Verarbeitungshilfsstoffe oder
- Nichtlebensmittelzusatzstoffe, die auf dieselbe Weise und zu demselben Zweck wie Verarbeitungshilfsstoffe,
- verwendet werden, die tierischen Ursprungs sind, in verarbeiteter oder unverarbeiteter Form zugesetzt oder verwendet worden sind.

Mikroorganismen (Bakterien, Hefen und Pilze) sind nichttierischen Ursprungs und werden gegebenenfalls auch in Lebensmitteln verwendet, die als „vegan“ ausgelobt werden.⁵

⁴ Im Saisonkalender der Verbraucherzentralen (https://www.verbraucherzentrale.de/sites/default/files/2021-12/1_saisonkalender_web-download_1-seite_5te-aufl_nov2021.pdf) ist die Klimabelastung verschiedener Obst- und Gemüsearten dargestellt. Alle Produkte, die dort zu einem bestimmten Zeitpunkt mit einer "geringen oder mittleren Klimabelastung" gekennzeichnet sind, werden zu diesem Zeitpunkt als saisonal betrachtet, auch wenn es sich um Lagerware handelt.

⁵ Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission: Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Neufassung vom 04. Dezember 2018 (BANz AT 20.12.2018 B1, GMBI 2018 S. 1174) Bezug auf Verbraucherschutzministerkonferenz (ohne Datum). <https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/LeitsaetzevegetarischeveganeLebensmittel.html>

Vegetarische Mahlzeit: Eine Mahlzeit, bei deren Produktion ausschließlich vegetarische Lebensmittel eingesetzt wurden. Vegetarisch sind Lebensmittel, welche die Anforderungen an vegane Lebensmittel erfüllen, bei deren Produktion jedoch abweichend davon

- Milch,
- Kolostrum,
- Farmgeflügeleier,
- Bienenhonig,
- Bienenwachs,
- Propolis oder Wollfett/Lanolin aus von lebenden Schafen gewonnener Wolle, oder deren Bestandteile oder daraus gewonnene Erzeugnisse zugesetzt oder verwendet worden sein können.⁶

2 Geltungsbereich

Dieses Umweltzeichens gilt für die Verpflegungsdienstleistungen "Kantinenbetrieb" sowie "Veranstaltungscatering".

a) Kantinenbetrieb

Beim Kantinenbetrieb gilt das Umweltzeichen jeweils für alle Verpflegungsdienstleistungen der entsprechend ausgezeichneten Kantine.

Der Kantinenbetrieb umfasst alle Verpflegungsdienstleistungen in Betriebsrestaurants und Kantinen von Unternehmen, Behörden, Hochschulen oder anderen Institutionen, wo über einen längeren Zeit-raum, vor Ort in einem festen Essbereich, die zur Nutzung zu dieser Kantine Berechtigten mit Speisen und Getränken verpflegt werden.

Vergleichbar regelmäßige Verpflegungsdienstleistungen für Schüler*innen (z. B. in Schulen), Kinder (z. B. in Kindertagesstätten) oder zu pflegende Personen (z. B. in Krankenhäusern oder Pflegeeinrichtungen) sind vom Geltungsbereich ausgeschlossen.

Das Umweltzeichen gilt sowohl für den Kantinenbetrieb in Eigenbewirtschaftung als auch in Fremdbewirtschaftung. Auch fallen Kantinen mit allen Küchentypen oder Speisenproduktionssystemen in den Geltungsbereich.

Von der Vergabe ausgeschlossen ist ebenfalls eine reine Verpflegung über Verkaufsautomaten.

b) Veranstaltungscatering

Beim Veranstaltungscatering gilt das Umweltzeichen jeweils nur für die einzelne Verpflegungsdienstleistung, die den Kund*innen explizit als eine mit dem Umweltzeichen Blauer Engel ausgezeichnete Verpflegungsdienstleistung angeboten wird und die gemäß den einschlägigen Anforderungen des Abschnitts 3 realisiert wird.

In den Geltungsbereich dieses Umweltzeichens können dabei Verpflegungsdienstleistungen über die ganze Breite denkbarer Anlässe oder Rahmensetzungen für ein solches Veranstaltungscatering fallen.

Voraussetzung für die Verleihung und Führung des Umweltzeichens Blauer Engel ist die Einhaltung aller für die ausgezeichneten Verpflegungsdienstleistungen einschlägigen Gesetze und Verordnungen durch den Zeichennehmer.

⁶ ebd.

Darüber hinaus ist die Umsetzung eines Umweltmanagementsystems (z. B. ISO 14001, EMAS) empfehlenswert, da Betriebe auf diese Weise über stabile Prozesse zur Kontrolle und stetigen Verbesserung ihrer Umweltleistungen verfügen und ihnen teilweise die Erfüllung der im folgenden Kapitel genannten Anforderungen und der Nachweis der Erfüllung erleichtert.

3 Anforderungen

Mit diesem Umweltzeichen können Verpflegungsdienstleistungen gekennzeichnet werden, wenn sie in den Geltungsbereich gemäß Abschnitt 2 fallen und die Zeichennehmer die Anforderungen der nachfolgenden Abschnitte erfüllen.

Während der Zeichennutzungsdauer können die Anforderungen des Abschnitts 3 stichprobenartig im Rahmen von Betriebsbegehungen überprüft werden (siehe auch Punkt 6 im Zeichenbenutzungsvertrag⁷).

Hinweis: In der vorliegenden Fassung wird jeweils in der Überschrift der Anforderungen ausgewiesen, ob sich die Anforderung an den Kantinenbetrieb, das Veranstaltungscatering oder beide Formen der Verpflegungsdienstleistung richten.

Insgesamt gelten für das Veranstaltungscatering 24 verpflichtende Kriterien; für den Kantinenbetrieb 29 Kriterien. Sowohl für den Kantinenbetrieb als auch für das Veranstaltungscatering sind zusätzlich jeweils sieben KANN-Kriterien vorgesehen - davon müssen zwei realisiert werden.

Kann-Kriterien Kantinenbetrieb:

- 3.2.1.1 Anforderung an die Nutzung von Mehrwegverpackungen bei Einkauf von Zutaten
- 3.2.2 Anforderungen an den Einsatz umweltfreundlicher Reinigungsmittel
- 3.2.3 Anforderungen an die Verwendung nachhaltiger Textilien
- 3.2.4 Anforderungen an den Einsatz umweltfreundlicher Papiere und Papiererzeugnisse
- 3.2.5 Umweltfreundlicher Internetauftritt
- 3.3.3 Anforderungen an den Einsatz eigener regenerativer Energie
- 3.4.4 Weitere Informationen zur Nachhaltigkeit

Kann-Kriterien Veranstaltungscatering:

- 3.1.4.2 Begrenzung des Einsatzes tierischer Produkte bei vegetarischen Cateringangeboten
- 3.2.1.1 Anforderung an die Nutzung von Mehrwegverpackungen bei Einkauf von Zutaten
- 3.2.2 Anforderungen an den Einsatz umweltfreundlicher Reinigungsmittel
- 3.2.3 Anforderungen an die Verwendung nachhaltiger Textilien
- 3.2.4 Anforderungen an den Einsatz umweltfreundlicher Papiere und Papiererzeugnisse
- 3.2.5 Umweltfreundlicher Internetauftritt
- 3.3.3 Anforderungen an den Einsatz eigener regenerativer Energie

Der Antragsteller hat individuell zu prüfen, welche der KANN-Kriterien für ihn realisierbar und damit wählbar sind - insbesondere vor dem Hintergrund, welcher individuelle Einfluss bzgl. der Umsetzung einer Anforderung besteht.

⁷ <https://www.blauer-engel.de/de/zertifizierung/zertifizierung-ihrer-produkte/beantragung>

Als Basis für eine sachgerechte Beurteilung der Anwendbarkeit und der Überprüfbarkeit der einzelnen Anforderungen dieses Umweltzeichens ist deshalb im Rahmen der Antragstellung ein Strukturplan vorzulegen. Dieser Strukturplan macht deutlich, in welchen Räumlichkeiten und bei welchen Prozessen der Antragssteller in eigener Verantwortlichkeit handeln kann oder die Verantwortlichkeit bei Dritten liegt. Dieser Strukturplan ist der RAL gGmbH vorzulegen und mit dieser abzustimmen.

In allen Bereichen, in denen die Verantwortlichkeit beim Antragssteller liegt, sind die nachstehenden verpflichtenden Anforderungen vollumfänglich durch diesen umzusetzen.

In Bereichen, die in die Verantwortlichkeit Dritter fallen, ist der Antragssteller verpflichtet, gegenüber dem jeweils verantwortlichen Dritten nachdrücklich auf den Wunsch nach Umsetzung der Anforderungen hinzuweisen, ggf. ist dies zu dokumentieren und nachzuweisen. Im Allgemeinen wird empfohlen, dass vor Antragstellung der Betreiber um Unterstützung bezüglich der Antragstellung und der Erfüllung der Anforderungen eines Blauen Engels für Kantinenbetrieb gefragt wurde.

3.1 Anforderungen auf der Ebene der Zutaten und Mahlzeiten

3.1.1 Anforderung an die Ermittlung und Begrenzung der Treibhausgasemissionen

Praktische Erfahrungen mit der Ermittlung der Treibhausgasemissionen (THG), gemessen in CO₂-Äquivalenten, die durch die verschiedenen verwendeten Zutaten verursacht werden, sind ein wichtiger Faktor bei der Umsetzung und Weiterentwicklung klimafreundlicher Verpflegungsangebote. Auf Basis der Berechnungsergebnisse können besondere klimarelevante Zutaten in den Rezepturen verschiedener Mahlzeiten erkannt und alternative klimafreundlichere Rezepturen oder Zusammenstellungen von Mahlzeiten entwickelt werden.

Entsprechende Erfahrungen müssen sich dabei auf das konkrete Speisenangebot des jeweiligen Betriebes beziehen.

3.1.1.1 Ermittlung von THG-Emissionen pro Mahlzeit (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Beim Kantinenbetrieb sind die THG-Emissionen, gemessen in CO₂-Äquivalenten, aller in den Speiseplänen angebotenen (Mittags-) Mahlzeiten für einen definierten Referenzzeitraum, ungeachtet der Anzahl der Verpflegungstage und Menülinien, zu ermitteln.

Beim Veranstaltungscatering sind die THG-Emissionen, gemessen in CO₂-Äquivalenten, jeweils für die verschiedenartigen "Mahlzeiten"⁸ zu ermitteln, die in Verbindung mit dem Umweltzeichen an Kund*innen geliefert werden.

Die Berechnung der CO₂-Äquivalente pro Mahlzeit muss über einen durch das Umweltbundesamt zugelassenen Rechner erfolgen. Eine Übersicht findet sich auf den Internetseiten des Blauen Engel. Weitere Rechner können nach Prüfung durch das Umweltbundesamt zugelassen werden.

⁸ Im Sinne der Begriffsdefinition des Abschnitts 1.4

Nachweis

Der Antragssteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und legt bei der Antragsstellung die Ergebnisse entsprechender Berechnungen der CO₂-Äquivalente pro Mahlzeit mit Angabe des Berechnungsdatums vor.

Bei Kantinenbetrieben sind die Werte aller Mahlzeiten eines vorausgegangenen Vier-Wochen-Speiseplans (über alle Menülinien) in Anlage 2 anzugeben. Bei Kantinen, die den Betrieb neu aufnehmen, kann ersatzweise ein geplanter Monatsspeiseplan verwendet werden.

Bei Cateringbetrieben sind die Werte für mindestens zehn unterschiedliche Mahlzeiten (Cateringangebote) zu ermitteln.

Auf Verlangen der RAL gGmbH sind jederzeit aktuelle CO₂-Äquivalente-Werte vorzulegen: bei Kantinenbetrieben die THG-Berechnungen für die Rezepturen aller Mahlzeiten des Speiseplanes vom Vormonat; bei Cateringbetrieben die Ergebnisse der THG-Berechnungen der letzten zehn mit dem Umweltzeichen verkauften Mahlzeiten. Auf Verlangen der RAL gGmbH sind dabei exemplarisch auch die Zutatenlisten einzelner Mahlzeiten vorzulegen.

3.1.1.2 Orientierungswerte für THG-Jahresbilanzwerte pro Mahlzeit (Kantinenbetrieb)

Der Jahresbilanzwert der Treibhausgasemissionen (THG) pro Mahlzeit soll sich an den in der folgenden Tabelle 1 festgelegten Referenzwerten für CO₂-Äquivalente pro Mahlzeit orientieren. Diese sollen nicht dauerhaft überschritten werden.

Tabelle 1: Referenzwerte in g CO₂-Äquivalente / Mahlzeit für verschiedene Jahre

Jahr	Referenzwert (in g CO₂-Äquivalente / Mahlzeit)
2023 & 2024	1.200
2025	900
ab 2026	800

Zur Ermittlung des Jahresbilanzwertes pro Mahlzeit ist die Summe der CO₂-Äquivalenzwerte aller im Referenzzeitraum eingesetzten Zutaten durch die Anzahl aller ausgegebenen Mahlzeiten (über alle Menülinien und Verpflegungstage) zu teilen.

Überschreitet der Jahresbilanzwert den jeweils geltenden Referenzwert relevant, d.h. um mehr als 10 %, so ist vom Zeichennehmer zusammen mit der Meldung des Bilanzwertes an die RAL gGmbH ein konkreter Reduktionsplan vorzulegen. Dieser Reduktionsplan enthält auf der einen Seite eine Analyse, worin die erfolgte relevante Überschreitung des Referenzwertes begründet liegt und beschreibt auf der anderen Seite konkrete Maßnahmen, die dazu führen werden, das spätestens im 2. Folgejahr der dann geltenden Referenzwert eingehalten wird.

Nachweis

Der Antragssteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und legt nachfolgend der RAL gGmbH jährlich zum 31. Januar den für das Vorjahr ermittelten Jahresbilanzwert pro Mahlzeit vor. Bei einer erfolgten "relevanten" Überschreitung des jeweils geltenden Referenzwertes ist bis spätestens 31. März zusätzlich ein Reduktionsplan vorzulegen. Dieser wird von der RAL

gGmbH geprüft. Wird der Reduktionsplan nach der Prüfung durch die RAL gGmbH angenommen, so ist er vom Zeichennehmer verbindlich umzusetzen.

3.1.2 Anforderungen an die Qualität des Verpflegungsangebotes (Kantinenbetrieb)

Beim Kantinenbetrieb müssen die Mischkost- und alle vegetarischen Menülinien im Verpflegungsangebot dem „DGE-Leitfaden zur Zertifizierung“⁹ entsprechen, konkret den dort im Hinblick auf die Mittagsverpflegung formulierten Anforderungen.

Es darf maximal eine Menülinie "Mischkost" geben, in der auch Speisen mit Fleisch und Fisch enthalten sind. Die weiteren Menülinien enthalten durchgehend vegetarische oder vegane Mahlzeiten.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und weist ihre Erfüllung über eine entsprechende DGE-Zertifizierung nach.

Für nichtzertifizierte Menülinien ist ein Nachweis über eine Eigenerklärung (Anlage 3), wonach alle im "DGE-Leitfaden zur Zertifizierung" in den Checklisten in Kapitel 4 im "Qualitätsbereich Lebensmittelauswahl Mittagsverpflegung"¹⁰ (für vegetarische und, falls vorhanden, Mischkost-Menülinien) aufgeführten Anforderungen erfüllt sind, möglich; ergänzend wird dann ein Vier-Wochen-Speiseplan mit den dazugehörigen Rezepturen eingereicht.

3.1.3 Ausschließlicher Einsatz bestandserhaltend gewonnener Fische und Fischprodukte oder Meeresfrüchte (Kantinenbetrieb)

Kommen beim Kantinenbetrieb Fisch bzw. Fischprodukte oder Meeresfrüchte zum Einsatz, so darf es sich dabei ausschließlich um Produkte aus bestandserhaltender Fischerei oder verantwortungsvoller Aquakultur handeln.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und weist diese mit einem Zertifikat eines der nachfolgenden Zertifizierungssysteme nach:

- *MSC-Siegel (Marine Stewardship Council)¹¹*
- *ASC-Siegel (Aquaculture Stewardship Council)¹²*
- *EU-Biosiegel¹³*

Vergleichbare Zertifizierungssysteme, die im Umfang und Anforderungsniveau vergleichbar mit einem der genannten Zertifizierungssysteme sind, werden ebenfalls anerkannt. Die Gleichwertigkeit des Zertifizierungssystems muss durch einen unabhängigen Umweltgutachter bestätigt werden.

Alternativ dazu können auch Einzelnachweise entsprechend den Kriterien und Nachweisanforderungen eines der genannten Zertifizierungssysteme vorgelegt werden, wenn damit ein

⁹ Siehe <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/zertifizierung/Betriebe-Leitfaden.pdf>.

¹⁰ Je nach Verpflegungstageschema des Antragstellers sind die Checklisten für fünf oder sieben Verpflegungstage pro Woche heranzuziehen.

¹¹ <https://www.msc.org/de>

¹² <https://de.asc-aqua.org/asc-siegel/>

¹³ <https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-siegel.html>

gleichwertiges Schutzniveau erreicht werden kann. Die Gleichwertigkeit der Einzelnachweise muss durch einen unabhängigen Umweltgutachter bestätigt werden.

Bei der Antragsstellung legt der Antragsteller darüber hinaus mit Bezug auf einen vorausgegangenen Vier-Wochen-Speiseplan (über alle Menülinien) für alle eingesetzten Fische und Fischprodukte sowie Meeresfrüchte Lieferscheine oder andere geeignete Dokumente vor, die nachweisen, dass diese mit einem der geforderten oder vergleichbaren Zertifikate ausgezeichnet waren oder legt alternative Nachweise vor.

3.1.4 Anforderungen an den Einsatz von tierischen Produkten

3.1.4.1 Ausschließlich vegetarisches oder veganes Veranstaltungscatering (Veranstaltungscatering)

Das Speisenangebot beim Veranstaltungscatering darf ausschließlich vegetarisch oder vegan sein.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und weist zusätzlich sein vegetarisches oder veganes Speisenangebot über die Vorlage von Menükarten oder Bankettmappen für Angebote mit dem Umweltzeichen nach.

3.1.4.2 Begrenzung des Einsatzes tierischer Produkte bei vegetarischen Cateringangeboten (Kann-Kriterium - Veranstaltungscatering)

Beim vegetarischen Veranstaltungscatering dürfen maximal 85 g Milch¹⁴ und 4 g Eier pro Mahlzeit¹⁵ eingesetzt werden.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1. Darüber hinaus legt er die Rezepturen für mindestens zehn unterschiedliche Mahlzeiten (Cateringangebot für das Umweltzeichen) vor und weist dabei die Mengen an tierischen Produkten, getrennt nach Milchäquivalenten und Eiern, für jede eingereichte Rezeptur gesondert aus.

3.1.4.3 Verpflichtung zum Angebot einer vegetarischen Mahlzeit (Kantinenbetrieb)

Beim Kantinenbetrieb ist an jedem Verpflegungstag mindestens eine vegetarische Mahlzeit anzubieten.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und weist zusätzlich das Angebot einer vegetarischen Mahlzeit über die Vorlage von Vier-Wochen-Speiseplänen nach.

¹⁴ Jogurt/Milchmischerzeugnisse gehen gegenüber Milch mit dem Faktor 1,4; Käse und Quark mit durchschnittlicher Trockenmasse gehen mit dem Faktor 7,2 in die Berechnung ein.

¹⁵ Abgeleitet aus Willet et al. 2019, S. 451, die dort angesetzten Werte für die Tageszufuhr (250 g Vollmilchäquivalente, 13 g Ei, 5 g tierische Fette) gedrittelt und gerundet.

3.1.4.4 Verpflichtung zum Angebot einer veganen Mahlzeit¹⁶ (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Sofern mindestens drei Menülinien im Angebot sind, ist beim Kantinenbetrieb mindestens eine vegane Menülinie anzubieten. Gibt es weniger als drei Menülinien, ist das Speisenangebot immer so zu gestalten, dass auch eine vegane Mahlzeit zusammengestellt werden kann. Darauf ist in der Gästekommunikation hinzuweisen.

Beim Veranstaltungscatering ist das Speisenangebot immer so zu gestalten, dass auch eine vegane Mahlzeit zusammengestellt werden kann. Darauf ist in der Gästekommunikation hinzuweisen.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1.

Beim Kantinenbetrieb weist der Antragsteller zusätzlich das Angebot einer veganen Menülinie oder aber die Begrenzung der angebotenen Menülinien auf weniger als drei durch Vorlage von Vier-Wochen-Speiseplänen nach, auf denen die veganen Speisen gekennzeichnet sind.

Beim Veranstaltungscatering sind zusätzlich die Speisenzusammenstellungen für mindestens zehn unterschiedliche Mahlzeiten (Cateringangebot für das Umweltzeichen) vorzulegen, bei denen die veganen Speisen gekennzeichnet sind.

3.1.5 Anforderung an die generelle Begrenzung der Lebewesentransporte (Kantinenbetrieb)

Es dürfen generell nur Fleisch und Fleischprodukte eingesetzt werden, bei dessen/deren Erzeugung die Tiere maximal vier Stunden und maximal 200 km lebend transportiert wurden.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und weist sie mit einem Zertifikat eines der nachfolgenden Zertifizierungssysteme nach:

- *Biokreis¹⁷*
- *Bioland¹⁸*
- *Naturland¹⁹*
- *Biopark²⁰*
- *Demeter²¹*
- *Neuland²²*

Vergleichbare Zertifizierungssysteme, die im Umfang und Anforderungsniveau vergleichbar mit einem der genannten Zertifizierungssysteme sind, werden ebenfalls anerkannt. Die Gleichwertigkeit des Zertifizierungssystems muss durch einen unabhängigen Umweltgutachter bestätigt werden.

¹⁶ Siehe die Definition des Begriffes Mahlzeit unter 1.4 Begriffsbestimmungen.

¹⁷ <https://www.biokreis.de>

¹⁸ <https://www.bioland.de/verbraucher>

¹⁹ <https://www.naturland.de/de/>

²⁰ <https://www.biopark.de>

²¹ <https://www.demeter.de>

²² <https://www.neuland-fleisch.de/>

Alternativ dazu können auch Einzelnachweise entsprechend den Kriterien und Nachweisanforderungen eines der genannten Zertifizierungssysteme vorgelegt werden, wenn damit ein gleichwertiges Anforderungsniveau erreicht werden kann. Die Gleichwertigkeit der Einzelnachweise muss durch einen unabhängigen Umweltgutachter bestätigt werden.

Bei der Antragsstellung legt der Antragsteller darüber hinaus mit Bezug auf einen vorausgegangenen Vier-Wochen-Speiseplan (über alle Menülinien) für das gesamt eingesetzte Fleisch und alle eingesetzten Fleischprodukte Lieferscheine oder andere geeignete Dokumente vor, die nachweisen, dass diese mit einem der geforderten Siegel ausgezeichnet waren.

Alternativ sind andere durch die RAL gGmbH überprüfbare Zertifikate oder Dokumentationen der (Vor-)Lieferanten vorzulegen, die belegen, dass die Anforderung an die Grenzen der Lebendtiertransporte eingehalten werden.

3.1.6 Anforderung an die artgerechte Tierhaltung beim Einsatz von Produkten tierischen Ursprungs (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Beim Einsatz von Produkten tierischen Ursprungs müssen die in Tabelle 2 aufgeführten prozentualen Anteile an tierischen Produkten (gemessen am monetären Wert) aus artgerechter Tierhaltung gemäß der Verordnung (EU) 2018/848 (Öko-Basisverordnung) stammen. Bestimmte Warengruppen, v. a. solche, die aus Fischerei und Jagd stammen, sind nicht mit Siegeln, die eine artgerechte Haltung kennzeichnen, erhältlich. Diese können bei der Bemessung des Anteils herausgerechnet werden. Bei Hühnereiern gelten auch die Haltungsformen 0 und 1 als artgerechte Tierhaltung.

Tabelle 2: Verpflichtender Anteil an tierischen Produkten aus artgerechter Tierhaltung [%] im Verhältnis zu allen eingesetzten Produkten tierischen Ursprungs

Jahr	Referenzwert (in %)
2023 & 2024	60
2025	80
ab 2026	90

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und weist diese mit einem Zertifikat eines der nachfolgenden Zertifizierungssysteme nach:

- EU-Bio-Siegel²³
- Ein Siegel der unter <https://www.oekolandbau.de/service/adressen/anbauverbaende/gelistet-anbauverbaende>

Vergleichbare Zertifizierungssysteme (wie Neuland-Siegel²⁴), die hinsichtlich artgerechter Tierhaltung im Umfang und Anforderungsniveau vergleichbar mit einem der genannten Zertifizierungssysteme sind, werden ebenfalls anerkannt. Die Gleichwertigkeit des Zertifizierungssystems muss durch einen unabhängigen Umweltgutachter bestätigt werden.

Alternativ dazu können auch Einzelnachweise entsprechend den Kriterien und Nachweisanforderungen eines der genannten Zertifizierungssysteme vorgelegt werden, wenn damit ein gleichwertiges Schutzniveau erreicht werden kann. Die Gleichwertigkeit der Einzelnachweise muss durch einen unabhängigen Umweltgutachter bestätigt werden.

²³ https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-logo_de

²⁴ <https://www.neuland-fleisch.de/>

Bei Hühnereiern gelten über die genannten Siegel hinaus auch die Stempel 0 und 1 für die Haltungsform als artgerechte Tierhaltung.

Zusätzlich weist der Antragsteller beim Kantinenbetrieb mit Bezug auf einen vorausgegangenen Vier-Wochen-Speiseplan (über alle Menülinien) für alle eingesetzten Produkte tierischen Ursprungs jeweils ihren monetären Wert aus und dokumentiert, mit welchem der geforderten Siegel die Produkte jeweils ausgezeichnet sind. Lieferscheine und/oder Rechnungen, die diese Angaben belegen, sind beizufügen.

Beim Veranstaltungscatering erfolgt eine analoge Nachweisführung zu den eingesetzten Produkten tierischen Ursprungs für mindestens zehn unterschiedliche Mahlzeiten (Cateringangebot für das Umweltzeichen).

3.1.7 Anforderungen zum Einsatz von Produkten aus ökologischer Erzeugung (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Mindestens 60 % (gemessen am monetären Wert) der eingesetzten Produkte nicht-tierischen Ursprungs) müssen aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA) stammen und die Bedingungen der Verordnung (EU) 2018/848 (Öko-Basisverordnung) erfüllen.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und weist sie mit einem Zertifikat eines der nachfolgenden Zertifizierungssysteme nach:

- Deutsches Bio-Siegel²⁵
- EU Bio-Siegel²⁶
- Bio-AHV-Logo in Gold²⁷

Vergleichbare Zertifizierungssysteme, die im Umfang und Anforderungsniveau vergleichbar mit einem der genannten Zertifizierungssysteme sind, werden ebenfalls anerkannt. Die Gleichwertigkeit des Zertifizierungssystems muss durch einen unabhängigen Umweltgutachter bestätigt werden.

Alternativ dazu können auch Einzelnachweise entsprechend den Kriterien und Nachweisanforderungen eines der genannten Zertifizierungssysteme vorgelegt werden, wenn damit ein gleichwertiges Anforderungsniveau erreicht werden kann. Die Gleichwertigkeit der Einzelnachweise muss durch einen unabhängigen Umweltgutachter bestätigt werden.

Zusätzlich weist er beim Kantinenbetrieb mit Bezug auf einen vorausgegangenen Vier-Wochen-Speiseplan (über alle Menülinien) für alle eingesetzten Produkte nicht-tierischen Ursprungs jeweils ihren monetären Wert aus und dokumentiert, mit welchem der geforderten Siegel dieses Produkt jeweils ausgezeichnet ist. Lieferscheine und/oder Rechnungen, die diese Angaben belegen, sind beizufügen.

Beim Veranstaltungscatering erfolgt eine analoge Nachweisführung zu den eingesetzten Produkten nicht-tierischen Ursprungs für mindestens zehn unterschiedliche Mahlzeiten (Cateringangebot für das Umweltzeichen).

²⁵ <https://www.oekolandbau.de/bio-siegel/>

²⁶ https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-logo_de

²⁷ <https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-ausser-haus-verpflegung.html>

3.1.8 Anforderungen an den Einsatz von saisonalem Obst & Gemüse (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Es müssen zu allen Jahreszeiten mindestens 60 % (gemessen am monetären Wert) der eingesetzten Produkte aus dem Bereich Obst und Gemüse aus saisonaler²⁸ Produktion stammen.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1.

Zusätzlich weist er beim Kantinenbetrieb mit Bezug auf einen vorausgegangenen Vier-Wochen-Speiseplan (über alle Menülinien) für alle eingesetzten Produkte aus dem Bereich Obst und Gemüse jeweils ihren monetären Wert aus und dokumentiert, dass diese zum Zeitpunkt ihres Bezuges den Maßgaben für ein saisonales Produkt entsprachen. Lieferscheine und/oder Rechnungen, die diese Angaben belegen sind beizufügen.

Beim Veranstaltungscatering erfolgt eine analoge Nachweisführung zum eingesetzten Obst und Gemüse für mindestens zehn unterschiedliche Mahlzeiten (Cateringangebot für das Umweltzeichen).

Auf Verlangen der RAL gGmbH sind für Angebote aus den anderen drei Jahreszeiten (Vier-Wochen Speiseplan beim Kantinenbetrieb sowie je zehn unterschiedliche Mahlzeiten (Cateringangebote für das Umweltzeichen) gleichartige Nachweise und Dokumentationen vorzulegen.

3.1.9 Anforderungen an den Einsatz von Leitungswasser anstatt Mineralwasser (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Es ist ausschließlich Leitungswasser (z. B. in Glasflaschen oder Karaffen; nach Belieben mit Kohlensäure versetzt) anzubieten. D. h. der Einsatz von Mineralwasser ist nicht zulässig.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und legt zusätzlich eine Fotodokumentation der Art und Weise bei, wie Leitungswasser angeboten wird.

3.1.10 Anforderung an den Ausschluss von Flugware (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Der Einsatz von Produkten, die per Flugzeug transportiert worden sind, ist zu vermeiden. Konkret dürfen die in der Tabelle 3 aufgeführten (sehr häufig mit dem Flugzeug transportierten) Produkte aus den dort benannten Herkunftsländern generell nicht verwendet werden.

Tabelle 3: Übersicht der relevanten Produkte und deren Herkunftsland/Herkunftsländer

Produkt	Herkunftsland (Flugware)
Fisch- und Wassertierarten	
Filets vom Nilbarsch	Tansania, Kenia, Uganda
Filets von Seefischen	Sri Lanka, Island, Malediven, Südafrika
Kaphecht und Tiefenwasser-Kapseehecht	Südafrika
Hummer (lebend)	Kanada, USA
Filets vom Rotbarsch, Goldbarsch und Tiefenbarsch	Island

²⁸ Siehe Begriffsbestimmungen Kap. 1.4.

Produkt	Herkunftsland (Flugware)
andere Seefische	Australien, Brasilien, Indien, Senegal
andere Süßwasserfische	Kenia, Uganda
Filets vom Schwertfisch	Chile, Sri Lanka
Kammuscheln und Pilgermuscheln	USA
andere Seehechte	Kanada
Fleischprodukte	
Rindfleisch ohne Knochen	Argentinien, USA
Fleisch von Pferden, Eseln oder Maultieren	Kanada, Mexico, Argentinien
Wildfleisch	Südafrika, Neuseeland
Schafffleisch	Neuseeland
Gemüsearten	
Bohnen	Ägypten, Kenia, Dominikanische Republik, Thailand
anderes Gemüse (z.B. Tropengemüse, Bambussprossen, Kräuter)	Thailand, Indien, Kenia, Dominikanische Republik
Erbsen	Kenia, Ägypten
Spargel	Peru, Thailand, USA
Gurken und Cornichons	Jordanien, Ägypten
Früchte und Gattungen Capsicum (z.B. scharfe Chilis) und Pimenta (z.B. Jamaicapfeffer)	Thailand, Indien, Kenia
Auberginen	Thailand, Ghana, Indien, Bangladesch
Kopfsalat	USA
Speisezwiebeln	Ägypten, Türkei, Thailand
Porree und andere Gemüse der Alliumarten	Israel, Südafrika
Obstarten	
Guaven, Mangos und Mangostanfrüchte	Pakistan, Brasilien, Thailand, Dominikanische Republik
Papayas	Brasilien, Thailand, Ghana, USA
Ananas	Ghana, Uganda, Südafrika, Toga
Tamarinden, Cashewäpfel, Litschis, Jackfrüchte, Sapotpflaumen, Passionsfrüchte, Karambolen und Pitahyas	Vietnam, Kolumbien, Malaysia, Thailand, Südafrika
Erdbeeren	Ägypten, Marokko
andere Früchte (z.B. Tropenfrüchte)	Kolumbien, Thailand, Vietnam
Tafeltrauben	Ägypten
Kirschen	Kanada, Chile, USA
Feigen	Brasilien
Mandeln ohne Schale	USA

Quelle: Eigene Darstellung mit Daten der Verbraucherzentrale Hessen (2010)

Die in der Tabelle 3 aufgeführten Produkte aus den jeweiligen Herkunftsländern dürfen abweichend dennoch verwendet werden, wenn der Zeichennehmer durch entsprechende, überprüfbare Belege nachweist, dass die jeweils eingesetzten Produkte auf der gesamten Strecke vom Herkunftsort bis zum Einsatzort nicht per Flugzeug transportiert wurden.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1, d. h. den Verzicht auf den Einsatz der aufgelisteten Produkte aus den jeweils benannten Herkunftsländern. Soll abweichend für einzelne Produkt-Herkunftsland-Kombinationen von der Ausnahmeregelung Gebrauch gemacht werden, so sind für die jeweilige Produkt-Herkunftsland-Kombination

- i) darzustellen, wie der Transport erfolgt ist und*
- ii) eindeutige und durch die RAL gGmbH überprüfbare Belege von den (Vor-) Lieferanten vorzulegen.*

Eine Information für die geplante Nutzung einer derartigen Ausnahmeregelung ist der RAL gGmbH jeweils vor dem Einsatz des entsprechenden Produktes zuzuleiten. Die vorstehend beschriebene Nachweisführung ist beizufügen.

3.1.11 Anforderungen an den Einsatz von "fairen" Produkten

3.1.11.1 Einsatz von fair gehandelten Produkten (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Produkte aus den folgenden Warengruppen:

- Reis
- Kakao und kakaohaltige Erzeugnisse
- Kaffee und kaffeehaltige Erzeugnisse
- Tee (im Sinne der Teepflanze *Camellia sinensis*) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Bananen
- Ananas
- Orangensaft
- Quinoa
- Nüsse und weitere Schalenfrüchte wie Erdnuss- oder Cashewkerne
- Gewürze (z.B. Pfeffer, Zimt, Nelken, Kurkuma, Curry, Kardamom, Muskat, Ingwer, Vanille)
- Palmöl

sind nur aus zertifiziert fairem Handel zu beziehen. Sie müssen nachweislich unter Einhaltung der nachfolgend genannten Kriterien des Fairen Handels im Herkunftsland angebaut, geerntet und gehandelt worden sein:

- Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen²⁹ in der landwirtschaftlichen Produktion (Anbau, Ernte)
- Mindestens die Zahlung des Fairtrade-Minimum-Price³⁰ an die Erzeuger*innen für den Agrarrohstoff oder für das Produkt in einer nächst höheren Verarbeitungsstufe. Sofern kein Fairtrade-Minimum-Price festgelegt ist, muss entweder ein Preis gezahlt werden, der 10 % über dem üblichen Marktpreis³¹ liegt oder es muss zusätzlich zu dem üblichen Marktpreis eine Geldprämie (gleich welcher Höhe) gezahlt werden.

²⁹ Vereinigungsfreiheit und Recht auf Kollektivverhandlungen, Beseitigung der Zwangsarbeit, Abschaffung der Kinderarbeit, Verbot der Diskriminierung in Beschäftigung und Beruf, Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit (siehe <https://www.ilo.org/berlin/arbeits-und-standards/kernarbeitsnormen/lang--de/index.htm>)

³⁰ <https://www.fairtrade.net/standard/minimum-price-info>

³¹ Der übliche Marktpreis ist der Preis, der sich auf dem freien Markt (ohne faire Standards) für gleichwertige Produkte durchsetzt.

Diese Anforderung gilt nicht, wenn die jeweiligen Produkte nachweislich in

- den Ländern des Europäischen Wirtschaftsraums oder der Schweiz oder des Vereinigten Königreichs oder den mit einem dieser Länder in einer Zollunion verbundenen Länder
 - Kanada
 - USA
 - Japan
 - Südkorea
 - Taiwan
 - Australien
 - Neuseeland
 - Israel
- erzeugt worden sind.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1.

Zusätzlich weist er beim Kantinenbetrieb mit Bezug auf einen vorausgegangenen Vier-Wochen-Speiseplan (über alle Menülinien) für den Einsatz der benannten Produkte jeweils nach, dass sie entweder

i) eines der folgenden Siegel tragen

- Fairtrade³²
- GEPA³³
- El Puente³⁴
- BanaFair³⁵
- fair for life (IMO-Institut)³⁶
- Naturland Fair³⁷
- Hand in Hand (Rapunzel)³⁸
- oder ein gleichwertiges Siegel³⁹.

ii) oder über den Nachweis, dass die landwirtschaftlichen Erzeugerbetriebe der Produkte nach den Standards der Fairtrade Labelling Organization (FLO), den Standards von Naturland Fair oder in gleichwertiger Form zertifiziert sind und dass ihnen für das Produkt der Fairtrade-Minimum-Price oder eine Prämie gezahlt wurde

iii) aus einem der Erzeugerländer stammen, für die kein Siegel gefordert wird.

Lieferscheine und/oder Rechnungen, die diese Angaben belegen sind beizufügen.

Beim Veranstaltungscatering erfolgt eine analoge Nachweisführung zu den eingesetzten Produkten für mindestens zehn unterschiedliche Mahlzeiten (Cateringangebote für das Umweltzeichen.).

³² <https://www.fairtrade-deutschland.de>

³³ <https://www.gepa.de/home.html>

³⁴ <https://www.el-puente.de/>

³⁵ <https://www.banafair.de/>

³⁶ <https://www.fairforlife.org/>

³⁷ <https://www.naturland.de/de/naturland/wofuer-wir-stehen/fair.html>

³⁸ <https://www.rapunzel.de/hand-in-hand.html>

³⁹ Gleichwertige Gütezeichen müssen ein unabhängiges Audit nach ISO 17065 über die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen bei Anbau und Ernte. Gleichwertige Zertifizierungen der landwirtschaftlichen Erzeugerbetriebe (ohne Gütezeichen auf dem Produkt) müssen ein unabhängiges Audit nach ISO 17065 über die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen bei Anbau und Ernte enthalten, das Audit ist mit einzuzeichnen.

3.1.11.2 Anforderung an die Minimierung sozialer Risiken in der Lieferkette (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Für den Fall, dass der Zeichennehmer Kenntnis darüber erlangt, dass in den Lieferketten der von ihm eingesetzten Produkte Arbeits- und Menschenrechte (z. B. mit Bezug auf die ILO-Kernarbeitsnormen⁴⁰) verletzt werden⁴¹, ist der Zeichennehmer verpflichtet, aktiv zu reagieren. Der Zeichennehmer ist angehalten, seine (Vor-) Lieferanten zur Behebung der Missstände aufzufordern und den Einsatz der betreffenden Produkte einzustellen, soweit die Missstände nicht in angemessener Zeit beseitigt werden.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1.

3.1.12 Begrenzung des Einsatzes hoch verarbeiteter Produkte bei Cateringangeboten (Veranstaltungscatering)

Maximal 10 % (gemessen am monetären Wert) der beim Veranstaltungscatering eingesetzten Zutaten sind hoch verarbeitete Produkte gemäß Anhang B.⁴²

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1.

Zusätzlich weist er für mindestens zehn unterschiedliche Mahlzeiten (Cateringangebote für das Umweltzeichen) die hoch verarbeiteten Produkte gemäß Anhang B aus und belegt durch Bildung der Relation des Gesamtwertes der eingesetzten Zutaten und des Wertes der hoch verarbeiteten Produkte die Einhaltung der Anforderung. Lieferscheine und/oder Rechnungen, die diese Angaben belegen, sind beizufügen.

3.1.13 Anforderung an die Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Der Antragsteller reduziert kontinuierlich und systematisch Lebensmittelabfälle in Übereinstimmung mit den Zielen der nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung⁴³ und erfüllt die Anforderungen aus der Beteiligungserklärung (Erklärung zur Unterstützung der Zielvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung).⁴⁴

⁴⁰ <https://www.ilo.org/berlin/arbeits-und-standards/kernarbeitsnormen/lang--de/index.htm>

⁴¹ Beispiele für in den vergangenen Jahren bekannt gewordene Verletzungen von Arbeitnehmerrechten sind ausbeuterische Lebens- und Arbeitsbedingungen afrikanischer und südosteuropäischer Armutsmigrant*innen auf von der Mafia kontrollierten Obst- und Gemüseplantagen in Italien und schwere arbeitsrechtliche Verstöße in deutschen Schlachthäusern.

⁴² <https://dge.de/blog/2022/05/12/hochverarbeitete-lebensmittel/>

⁴³ Das BMEL und die unterzeichnenden Verbände verfolgen das gemeinsame Ziel, die unionsweit geltende indikative Zielvorgabe für die Verringerung der Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent gegenüber dem Basisjahr 2015 für den Sektor Außer-Haus-Verpflegung zu erreichen.

⁴⁴ Vgl. Anforderungen unter https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sectorspezifische_Dialogforen/Ausser-Haus-Verpflegung/Beteiligungserklaerung_AHV_kurz.pdf und weitere Erläuterungen zu den Anforderungen unter https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/sectorspezifische_Dialogforen/Ausser-Haus-Verpflegung/Beteiligungserklaerung-Reduzierung-von-Lebensmittelabfaellen-in-der-Ausser-Haus-Verpflegung.pdf

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und belegt die Einhaltung der Anforderung, indem er entweder die Beteiligungserklärung (Listung auf der Homepage) und die Teilnahme an der Berichterstattung an die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung⁴⁵ (Siegel) vorlegt oder anhand nachprüfbarer Unterlagen (Reduktionskonzept, Maßnahmenkatalog, Dokumentation der Messungen und Reduktion von Lebensmittelabfällen) nachweist, dass er alle Mindestanforderungen der Beteiligungserklärung erfüllt.

3.2 Anforderungen auf der Ebene von Nicht-Lebensmittel-Materialien

3.2.1 Anforderungen an die Vermeidung von Einwegmaterialien und die Verwendung von Mehrwegverpackungen

3.2.1.1 Anforderung an die Nutzung von Mehrwegverpackungen bei Einkauf von Zutaten (Kann-Kriterium - Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Beim Einkauf von Zutaten werden, wo immer möglich, Anlieferungen in Mehrwegverpackungen genutzt. Gibt es für bestimmte Produkte keine Angebote in Mehrwegverpackungen, hat der Antragsteller beim Lieferanten nachzufragen, ob und ggf. wann ein solches Angebot zu erwarten ist.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1.

3.2.1.2 Anforderungen an den Ausschluss von Einwegmaterialien in den Küchenprozessen und bei der Essensausgabe (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

In den Küchenprozessen werden keine Einwegmaterialien eingesetzt. Ausgenommen davon sind Produkte gemäß Anhang C.

Für die Essensausgabe werden ausschließlich mehrfach nutzbares Geschirr und Trinkgefäße verwendet.

Bei der Essensausgabe dürfen Einwegmaterialien lediglich im Bereich der Kommunikation (z. B. in Form von Menükarten, Tischschildchen aus Papier) verwendet werden.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1.

3.2.1.3 Anforderungen an Mehrwegverpackungen zum Mitnehmen von Speisen & Speiseresten (Kantinenbetrieb)

Beim Kantinenbetrieb werden sowohl für den Verkauf von Speisen und Getränken im To-go-Geschäft als auch für Speisereste, die von den Gästen mitgenommen werden, ausschließlich Mehrwegverpackungen eingesetzt.

⁴⁵ Vgl. <http://www.kahv.de/>

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1.

3.2.2 Anforderungen an den Einsatz umweltfreundlicher Reinigungsmittel (Kann-Kriterium - Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Die eingesetzten umweltfreundlichen Reinigungsmittel müssen ein ISO 14024 Typ-I- Umweltzeichen tragen, z. B. Blauer Engel oder EU Ecolabel⁴⁶.

Dies gilt für folgende Reinigungsmittel:

a) Handgeschirrspülmittel, b) Maschinengeschirrspülmittel, c) Waschmittel, d) Allzweckreiniger, e) Sanitärreiniger, f) Glasreiniger, g) Handwaschmittel, einschließlich Seifen.

Die Nutzung der Reinigungsmittel erfolgt nach den Dosierempfehlungen der jeweiligen Hersteller, wobei der Einsatz von Dosierhilfen erfolgt und die Dosierempfehlungen den Beschäftigten durch Aushänge, Aufkleber o. ä. stets einfach zugänglich gemacht wird.

Desinfektionsmittel dürfen nur dort eingesetzt werden, wo dies zur Erfüllung gesetzlicher Hygienebestimmungen notwendig ist.

Falls der Zeichennehmer Reinigungsdienstleistungen als (Unter-) Auftrag vergibt, hat er die hier formulierten Anforderungen in die Ausschreibung für die Auftragsvergabe aufzunehmen.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1.

Zusätzlich legt der Antragsteller eine Rechnung oder Lieferbescheinigung von bzw. über den Kauf umweltfreundlicher Reinigungsmittel vor.

3.2.3 Anforderungen an die Verwendung nachhaltiger Textilien (Kann-Kriterium - Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Die letzte Anschaffung von Arbeitskleidung und sonstigen Haus- und Heimtextilien (z. B. Geschirrtücher, Tischdecken) erfolgte ausschließlich als nachhaltige*s Produkt*e.

Sofern Arbeitskleidung und sonstige Haus- und Heimtextilien bei einem Dienstleister geleast oder gemietet werden, muss der jüngste Leasing- oder Mietvertrag nachhaltig hergestellte Textilien und Haus- und Heimtextilien beinhalten.

Als nachhaltige Produkte gelten dabei Textilien, die eines der folgenden Siegel tragen:

- bluesign system⁴⁷
- Blauer Engel für Textilien⁴⁸
- Cradle to Cradle Certified Products Program (Platinum Level)⁴⁹
- EU Ecolabel für Textilerzeugnisse⁵⁰
- Fair Wear Foundation – FWF⁵¹
- Fairtrade Certified Cotton⁵²

⁴⁶ Weitere ISO 14024 Typ-I-Umweltzeichen sind der Internetseite des Global Ecolabelling Network (GEN) (<https://globalecolabelling.net/>) zu entnehmen.

⁴⁷ <https://www.bluesign.com/en>

⁴⁸ <https://www.blauer-engel.de/uz154>

⁴⁹ <https://c2ccertified.org/get-certified>

⁵⁰ <https://eu-ecolabel.de/fuer-unternehmen/produktgruppen>

⁵¹ <https://www.fairwear.org/ueber-die-fair-wear-foundation/was-ist-fwf/>

⁵² <https://www.fairtrade-deutschland.de/produkte/baumwolle-und-textilien/hintergrund-fairtrade-baumwolle>

- Fairtrade International Textile Standard⁵³
- Global Organic Textile Standard – GOTS⁵⁴
- Global Recycled Standard – GRS⁵⁵
- Nordic Swan Ecolabel – Textilien⁵⁶
- Österreichisches Umweltzeichen für Textilien⁵⁷.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1.

Zusätzlich legt der Antragsteller eine Rechnung über die zuletzt gekauften nachhaltig hergestellten Textilien und Haus- und Heimtextilien vor. Alternativ legt der Antragsteller den jüngsten Leasing-/Mietvertrag über das Leasing/ die Miete nachhaltig hergestellter Textilien und Haus- und Heimtextilien vor.

3.2.4 Anforderungen an den Einsatz umweltfreundlicher Papiere und Papierzeugnisse (Kann-Kriterium - Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Alle Papier-Produkte wie Toilettenpapier, Hygienepapier, Servietten, Tischdecken, Büropapier, Druckerzeugnisse und weiterverarbeitete Papierzeugnisse (z. B. Umschläge) müssen ein ISO 14024 Typ-I-Umweltzeichen tragen, z. B. Blauer Engel oder EU Ecolabel⁵⁸ oder alternativ aus 100 % Recyclingpapier bestehen.

Bei Papier-Produkten, bei denen auch der Einsatz von mehrfachnutzbaren Alternativprodukten – wie z. B. waschbaren Servietten oder Tischdecken – möglich ist, ist eine entsprechende Umstellung zu prüfen.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1. Zusätzlich legt der Antragsteller eine Rechnung oder Lieferbescheinigung von bzw. über den Kauf umweltfreundlicher Papiere und Papierzeugnisse vor.

3.2.5 Umweltfreundlicher Internetauftritt (Kann-Kriterium - Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Der Internetauftritt ist bei einem Anbieter, der zu 100 % Strom aus erneuerbaren Energien nutzt, zu hosten und barrierefrei zu gestalten.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und benennt den Betreiber der Internetplattform, auf der die jeweilige Internetseite gehostet wird.

⁵³ <https://www.fairtrade.net/standard/textile>

⁵⁴ <https://global-standard.org/de>

⁵⁵ <https://certifications.controlunion.com/de/certification-programs/certification-programs/grs-global-recycle-standard>

⁵⁶ <https://www.nordic-ecolabel.org/product-groups/group/?productGroupCode=039>

⁵⁷ <https://www.umweltzeichen.at/de/f%C3%BCr-interessierte/der-weg-zum-umweltzeichen/antragsinfos-textilien-uz-69-eco-016>

⁵⁸ Weitere ISO 14024 Typ-I-Umweltzeichen sind der Internetseite des Global Ecolabelling Network (GEN) <https://globalecolabelling.net/> zu entnehmen.

3.3 Anforderungen auf der Ebene der genutzten (betrieblichen) Infrastruktur (Geräte, Energieversorgung, Verbrauchsgüter)

In Bezug auf die konkrete Art der Auswahl und Gestaltung der für die Erbringung der Verpflegungsdienstleistungen genutzten (betrieblichen) Infrastrukturen wie Räumlichkeiten oder Geräte sowie auch die dabei eingesetzten Betriebsmittel zur Beheizung, Beleuchtung etc. gibt es beim Kantinenbetrieb und bei Veranstaltungscatering vielfach Bereiche, die nicht in der vollen Verfügungsgewalt des Zeichnehmers liegen.⁵⁹

3.3.1 Anforderungen an die Nutzung von Strom aus erneuerbaren Energien (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

In allen für die Erbringung der Verpflegungsdienstleistung genutzten Räumen wird zu 100% Strom aus erneuerbaren Energien im Sinne der Richtlinie 2018/2001/EU zur Förderung der Nutzung von Energie aus erneuerbaren Quellen eingesetzt. Der verbrauchte Strom muss bilanziell den für den Strombezug entwerteten Herkunftsnachweisen zugrunde liegen.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und fügt als Nachweis seine Stromkennzeichnung bei. Die Nachweise sind für jedes Jahr der Laufzeit des Nutzungsvertrags des Umweltzeichens zu wiederholen.

Falls der Antragsteller bzw. Zeichennehmer nicht über den Stromtarif bestimmen kann, weist er (z. B. über eine E-Mail oder einen Briefwechsel) nach, dass er beim Auftraggeber die Art des Stromtarifs nachgefragt und seinen Wunsch nach Verwendung eines Ökostromtarifs ausgedrückt hat.

3.3.2 Anforderung an eine energiesparende Beleuchtung

3.3.2.1 Einsatz von 100 % LED-Leuchtmitteln (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

In allen für die Verpflegungsdienstleistung genutzten Räumlichkeiten (einschließlich des Gastbereichs) werden ausschließlich LED-Leuchtmittel eingesetzt.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1. Darüber hinaus legt er eine Fotodokumentation vor, aus der die in den eingesetzten Lampen verwendeten Leuchtmittel erkennbar sind.

Falls der Antragsteller nicht über die genutzten Leuchtmittel bestimmen kann, weist er (z. B. über eine E-Mail oder einen Briefwechsel) nach, dass er beim Eigentümer seinen Wunsch nach Verwendung effizienter Leuchtmittel ausgedrückt hat.

⁵⁹ Beispielsweise weil sie aufgrund des Vertragsverhältnisses zwischen Kantinenbetreiber und dem Bewirtschafter in die Zuständigkeit des Betreibers fallen oder aber weil beim Veranstaltungscatering die Technik des Auftraggebers genutzt oder sich die Infrastruktur mit anderen Caterern (ohne Angebot mit Blauem Engel) geteilt wird.

3.3.2.2 Installation von Bewegungsmeldern (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

In allen Bereichen der für die Erbringung der Verpflegungsdienstleistung genutzten Räumlichkeiten, die nicht ständig beleuchtet werden müssen (z. B. Lager), sind Bewegungsmelder installiert.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1. Dabei benennt er die Räumlichkeiten, die unter Zuhilfenahme von Bewegungsmeldern lediglich bedarfsabhängig beleuchtet werden.

Falls der Antragsteller nicht über den Einsatz von Bewegungsmeldern bestimmen kann, weist er (z. B. über eine E-Mail oder einen Briefwechsel) nach, dass er beim Eigentümer seinen Wunsch nach Verwendung von Bewegungsmeldern ausgedrückt hat.

3.3.3 Anforderungen an den Einsatz eigener regenerativer Energie (Kann-Kriterium - Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Hat der Antragssteller die Möglichkeit in eigener Verantwortung, Veränderungen an der von ihm genutzten Liegenschaft vorzunehmen, so sind zur eigenen Strom- und/oder Wärmeenergieerzeugung auf den Liegenschaften Erneuerbare-Energien-Systeme, z. B. PV-Module, die zumindest einen Teil des benötigten Stroms liefern, und Anlagen (thermische Solaranlagen oder Wärmepumpen), die einen nennenswerten Teil der Wärmeenergie (für Heizung und Warmwasser) erzeugen, zu installieren.

Nachweis

Der Antragsteller weist den Einsatz eigener regenerativer Energie über die Vorlage von Unterlagen zu den installierten Anlagen oder über den Stromzähler nach.

3.3.4 Anforderung an die Nutzung energie- und ressourceneffizienter technischer Geräte und die energetische Optimierung der Technik (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Vor der Antragsstellung ist eine qualifizierte Energieberatung in Anspruch zu nehmen. Im Rahmen der Beratung sind sowohl die Energieeffizienz der Geräte als auch die prognostizierte Menge der zu produzierenden Verpflegung zu betrachten. Das Ergebnis der Beratung und daraus resultierende Empfehlungen sind protokollarisch festzuhalten. Alternativ kann dies über eine gültige Zertifizierung nach Umweltmanagement-, Energiemanagementsystemen gemäß EMAS, ISO 14001 oder ISO 50001 nachgewiesen werden.

Bei Antragsstellern mit einem geringen oder ohne Einfluss auf die gerätetechnische Ausstattung ist eine Ausnahme zugelassen. Hier sind zumindest eine Erhebung signifikanter, verbrauchsintensiver Geräte durchzuführen und deren Verbrauchsdaten (Energie- und Wasserverbrauch) pro Jahr zu berechnen.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1. Darüber hinaus benennt er für die durchgeführte Energieberatung den Zeitpunkt, die Person, die die Beratung durchgeführt hat und deren Qualifikationshintergrund, und legt die dokumentierten Ergebnisse, einschließlich Empfehlungen, der Beratung vor.

Liegt ein Umwelt- oder Energiemanagementsystem vor, ist das entsprechende gültige Zertifikat oder die entsprechende Urkunde vorzulegen.

Falls der Antragsteller bzw. Zeichennehmer nicht über die genutzten Geräte bestimmen kann, weist er die Verbrauchsdaten nach und drückt ggf. beim Eigentümer seinen Wunsch nach Verwendung effizienter Geräte aus (z. B. über eine E-Mail oder einen Brief).

3.3.5 Anforderungen an die energieeffiziente Nutzung technischer Geräte (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Der Antragsteller stellt sicher, dass die vorhandenen technischen Geräte energie- und ressourceneffizient genutzt werden. Dazu werden die Maßnahmen der folgenden Liste umgesetzt:

- Erstellung und regelmäßige Anpassung eines Nutzungskonzepts für die energieeffiziente Bedienung der Küchengeräte (z. B. Geräte nicht früher hochheizen als nötig und möglichst vollbeladen nutzen),
- Durchführung von Unterweisungen zur energieeffizienten Gerätebedienung (Erläuterung des Nutzungskonzeptes),
- Anbringen gut sichtbarer Hinweise an Lichtschaltern oder Geräten und/oder Aufhängen von Postern mit Hinweisen zum Energiesparen,
- Umsetzung bedarfsorientierter Energiesparmaßnahmen wie:
 - ◆ Bedarfsabhängiges (automatisches) Herunterregeln von Heizungen (Feierabend, Wochenende) in Küchen und Gastraum,
 - ◆ Bedarfsabhängige (automatische) Abschaltung von Stromversorgungen (Reduzierung von Standby-Verbräuchen) am Wochenende oder in den Betriebsferien, Geräte und Stecker-Leisten (wo dies sinnvoll ist) abschalten,
 - ◆ Bedarfsabhängige Nutzung von Kühlmöglichkeiten (z. B. Kühllagergut so umräumen, dass einzelne Kühlgeräte abgeschaltet werden können),
- Regelmäßige Überprüfung energierelevanter Aspekte, wie z. B.
 - ◆ Verfügbarkeit von Anwenderhinweisen und -Anleitungen (z. B. Bedienungsanleitungen, Reinigungs- und Wartungspläne),
 - ◆ Temperatureinstellung der Kühlgeräte geprüft und angepasst,
 - ◆ Arbeitsprozesse an energieverbrauchsrelevanten Geräten optimiert.

Durchgeführte Unterweisungen, Überprüfungen und Konzeptanpassungen sind zu dokumentieren.

Nachweis

Der Antragssteller erklärt die Einhaltung der Anforderungen in der Anlage 1 und benennt dabei, ob einzelne der aufgeführten Maßnahmen im konkreten Fall ggf. nicht sinnvoll anwendbar sind. Der RAL gGmbH sind auf Verlangen die Dokumentationen zu Unterweisungen, Überprüfungen und Konzeptanpassungen vorzulegen.

3.3.6 Anforderungen an eine umweltfreundliche Logistik (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Werden im Rahmen der jeweiligen Verpflegungsdienstleistung durch den Zeichennehmer regelmäßig Transporte mit eigenen oder angemieteten Fahrzeugen durchgeführt (z. B. für die Anlieferung von Lebensmitteln aus einer Produktionsküche, für die Auslieferung von Cateringwaren, u. ä.), so sind die folgenden Anforderungen umzusetzen:

- Es liegt ein Verzeichnis aller genutzten Fahrzeuge vor, aus dem die pro Jahr im Rahmen der auszuzeichnenden Verpflegungsdienstleistung gefahrenen Gesamtkilometer, der entsprechende Gesamtverbrauch sowie die Emissionsklasse der einzelnen Fahrzeuge und deren Antriebsart zu entnehmen sind.
- Bei neu beschafften oder angemieteten Fahrzeugen sollte es sich um Fahrzeuge mit emissionsgemindertem Antriebssystem handeln. Als solche gelten Fahrzeuge mit
 - ♦ Vollelektrischem Antrieb und
 - ♦ Fahrzeuge, die mit CNG (Bevorzugt auf der Basis von Biogas) betrieben werden.
- Können derartige Fahrzeuge nicht beschafft werden, so sind alternativ ausschließlich Fahrzeuge mit dem höchsten jeweils geltenden Emissionsminderungsstandard/Euronorm zulässig.
- Elektrisch betriebene Fahrzeuge sind mit Ökostrom zu laden.

Die Logistikprozesse werden auf ihre Effizienz überprüft.

Nachweis

Der Antragssteller erklärt die Einhaltung der Anforderungen in der Anlage 1.

Der RAL gGmbH ist bei Antragstellung das Verzeichnis der genutzten Fahrzeuge mit den benannten weitergehenden Informationen vorzulegen. Auf Verlangen der RAL gGmbH können weitere Nachfragen erfolgen.

Falls der Antragsteller bzw. Zeichennehmer nicht über die genutzten Fahrzeuge bestimmen kann, weist er (z. B. über eine E-Mail oder einen Briefwechsel) nach, dass er beim Eigentümer seinen Wunsch nach Verwendung alternativer Fahrzeuge ausgedrückt hat.

3.3.7 Anforderungen an den Wasserverbrauch und Wassersparmaßnahmen (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Der Wasserverbrauch (gemessen in Kubikmetern pro Monat) in der Küche und Spülküche ist regelmäßig zu dokumentieren. Ein wassersparendes Verhalten der Beschäftigten wird über das Verfügbarmachen von einschlägigen Hinweisen und Informationen gefördert.

Nachweis

Der Antragssteller erklärt die Einhaltung der Anforderungen in der Anlage 1.

Der RAL gGmbH sind auf Verlangen die Dokumentationen der monatlichen Wasserverbräuche vorzulegen.

3.4 Anforderungen in den Bereichen Kommunikation und Personal

3.4.1 Umweltbezogene Qualifizierung der Beschäftigung (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Es werden regelmäßige, d. h. mindestens einmal pro Jahr, umweltbezogene Qualifizierungsmaßnahmen für die Beschäftigten durchgeführt. Diese mindestens vierstündigen Unterweisungen/Schulungen, die während der Arbeitszeiten zu absolvieren sind, richten sich sowohl an das Stammpersonal als auch – falls vorhanden – an externe Beschäftigte. Die Schulungen können durch unternehmensinterne als auch -externe Personen durchgeführt werden. Im Rahmen dieser Schulungen/Unterweisungen sind praktische Hinweise und Hintergründe zu den folgenden Themen zu adressieren:

- Bilanzierung der THG-Emissionen des Verpflegungsangebotes,
- Nachhaltige Verpflegung,
- Messung, Reduzierung und Vermeidung von Abfällen,
- Wassersparmaßnahmen,
- Effiziente Nutzung technischer Geräte.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und weist über die Vorlage von Schulungsterminen, Listen der Teilnehmenden und Schulungsunterlagen ihre Umsetzung nach.

3.4.2 Anforderungen an die Bezahlung und die Einhaltung von Arbeitnehmerrechten

3.4.2.1 Tarifbindung und angemessene Bezahlung (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Zwischen Beschäftigten und Arbeitgeber gilt eine Tarifbindung an den Tarifvertrag in dem Bundesland, in dem sich der Betriebsstandort befindet. Dementsprechend erhalten alle Beschäftigten des Antragsstellers eine angemessene Bezahlung, für die als Untergrenze der einschlägige Tarifvertrag gilt.

Im Falle der Beschäftigung von externem Personal stellt der Antragsteller sicher, dass ihre Bezahlung mindestens dem für die jeweilige Tätigkeit geltenden Tarifvertrag, der in dem Bundesland, in dem der Betriebsstandort ansässig ist, entspricht.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und weist zusätzlich die angemessene Bezahlung über den Abschluss eines Hartarifvertrages oder die Mitgliedschaft in einem tarifgebundenen Arbeitgeberverband. bzw. Aufträge für externes Personal nach.

3.4.2.2 Mitbestimmung (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Die Mitbestimmungsrechte der Mitarbeitenden werden in vollem Umfang gewährleistet. Eine Beschäftigtenvertretung (Betriebsrat) für den Betriebsstandort ist vorhanden. Falls dies nicht der Fall ist, kann dafür eine schlüssige überprüfbare Erklärung abgegeben werden.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1.

Zusätzlich werden die Mitglieder des Betriebsrates benannt. Alternativ ist schlüssig und nachprüfbar zu erläutern, warum bislang keine Beschäftigtenvertretung gebildet wurde.

3.4.2.3 Sozialversicherungspflichtige Arbeitsstellen (Kantinenbetrieb)

Beim Kantinenbetrieb müssen mindestens 80 % (Bezogen auf Vollzeitstellen-Äquivalente) der Belegschaft über unbefristete, sozialversicherungspflichtige Anstellungsverträge verfügen.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und weist zusätzlich den Anteil an sozialversicherungspflichtigen Arbeitsstellen über einen entsprechenden Stellenplan nach.

3.4.3 Sichtbarkeit des Blauen Engel im Rahmen der Verpflegungsdienstleistungen (Kantinenbetrieb und Veranstaltungscatering)

Die erfolgte Auszeichnung der Verpflegungsdienstleistung mit dem Blauen Engel wird beim Kantinenbetrieb unter Nutzung des Umweltzeichens beispielsweise in den Tisch- und Speisekarten sowie an der Essensausgabe erkennbar gemacht.

Beim Veranstaltungscatering wird die Sichtbarkeit direkt bei der Speisenausgabe durch die Aufnahme des Umweltzeichens in entsprechende Menü- oder Speisekarten oder in anderer Form (z. B. durch entsprechende Tischaufsteller) sichtbar gemacht.

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und weist zusätzlich die Erfüllung der Anforderung über eine Fotodokumentation nach.

3.4.4 Weitere Informationen zur Nachhaltigkeit (Kann-Kriterium - Kantinenbetrieb)

Die Gäste werden im Kantinenbetrieb ggf. in Zusammenarbeit mit dem Betreiber über weitere Aspekte der Nachhaltigkeit, die sich nicht auf das einzelne Gericht beziehen, informiert. Dazu zählen u. a. Empfehlungen und/oder Nudgingmaßnahmen zur geringeren Verschwendung von Lebensmitteln (z. B. Wählbarkeit von Portionsgrößen, Beilagen, Menükomponenten bzw. Mitnahmemöglichkeit übrig gebliebener Speisen).

Nachweis

Der Antragsteller erklärt die Einhaltung der Anforderung in Anlage 1 und weist die Erfüllung der Anforderung über eine Fotodokumentation nach.

3.5 Ausblick

Die vorliegenden Vergabekriterien haben eine Gültigkeit von vier Jahren. Im Rahmen der Revision sind alle Vergabekriterien auf ihre Aktualität zu prüfen. Dabei sind selbstverständlich auch die aktuellen politischen Programme wie das Maßnahmenprogramm Nachhaltigkeit der Bundesregierung oder die Kantinen-Richtlinie des Bundes zu berücksichtigen, um sicherzustellen, dass der Blaue Engel für Veranstaltungscatering und Kantinenbetrieb nicht hinter den darin enthaltenen politischen Zielen zurückbleibt.

Besonderes Augenmerk soll jedoch auf nachstehende Aspekte gelegt werden.

Die maximal zulässigen THG-Emissions-Durchschnittswerte über alle angebotenen Mahlzeiten und die maximal zulässigen THG-Emissionen pro Mahlzeit sind zu prüfen und ggf. anzupassen. Dabei sind die aktuellen wissenschaftlichen, politischen und gesellschaftlichen Diskussionen und auch die praktische Umsetzbarkeit zu berücksichtigen.

Des Weiteren sind die Zielwerte der Anteile von Produkten aus ökologischer Erzeugung und Produkten aus artgerechter Haltung auf deren Aktualität zu prüfen.

Im Rahmen der Erarbeitung der vorliegenden Vergabekriterien wurde die Definition von hochverarbeiteten Produkten umfassend diskutiert und der Zielwert auf 10 % festgesetzt. Im wissenschaftlichen Bereich ist aktuell viel Bewegung bzgl. einer einheitlichen Definition. Sowohl die Definition des Begriffes als auch der Zielwert sind dem neuesten wissenschaftlichen Stand anzupassen.

Die Bedeutung sozialer Anforderungen in der Herstellung von Produkten, aber auch in der Durchführung einer Dienstleistung, hat grundsätzlich über eine Vielzahl an Produktgruppen deutlich zugenommen. Mit dem hier vorliegenden Kriterium "Anforderung an die Minimierung sozialer Risiken in der Lieferkette" wurde der erste Schritt zur stärkeren Integration von sozialen Kriterien in einem Umweltzeichen unternommen. Dennoch ist zu prüfen, wie einer stärkeren Berücksichtigung sozialer Aspekte in der Lieferkette noch weiter begegnet werden kann. Ebenfalls sind die Kriterien zu den Fairtrade-Produkten zu prüfen, um die fair hergestellten Produkte noch weiter zu fördern.

Bestimmte ökologische Herausforderungen wurden in dieser Erstausgabe an Vergabekriterien noch nicht adressiert, aber im Rahmen der Erarbeitung der Vergabekriterien beleuchtet und hinterfragt, ob ein Kriterium zielführend ist. Dies betrifft insbesondere Bereiche, bei denen die Überschreitung der planetaren Grenzen droht oder bereits geschehen ist wie beispielsweise durch die landwirtschaftliche Produktion. Folgende Aspekte wurden hierbei näher diskutiert - insbesondere vor dem Hintergrund einer Überführung in zuverlässig nachweisbare Vergabekriterien: Biodiversitätsverlust, Stickstoffeinsatz, Phosphoreinsatz, Süßwassernutzung und Landnutzungsänderungen. Vorstellbar wäre - ähnlich den Kriterien zur THG-Messung - einen durchschnittlichen Grenzwert über alle Mahlzeiten und einen maximalen Grenzwert pro Mahlzeit zu formulieren.

Letztlich ist der Geltungsbereich zu prüfen. Aktuell sind regelmäßige Verpflegungsdienstleistungen für Schüler:innen (z. B. in Schulen), Kinder (z. B. in Kindertagesstätten) oder zu pflegende Personen (z. B. in Krankenhäusern oder Pflegeeinrichtungen) vom Geltungsbereich ausgeschlossen. Es ist zu untersuchen, wie eine Anpassung an diese Bedarfsgruppen ausgestaltet sein müsste, damit auch hier ein Blauer Engel möglich ist.

4 Zeichennehmer und Beteiligte

Zeichennehmer sind die Bewirtschafter von Kantinen oder die Anbieter von Cateringdienstleistungen beim Veranstaltungscatering gemäß Abschnitt 2.

Beteiligte am Vergabeverfahren:

- RAL gGmbH für die Vergabe des Umweltzeichens Blauer Engel,
- das Bundesland, in dem sich die Produktionsstätte des Antragstellers befindet,
- das Umweltbundesamt, das nach Vertragsschluss alle Daten und Unterlagen erhält, die zur Beantragung des Blauen Engel vorgelegt wurden, um die Weiterentwicklung der Vergabekriterien fortführen zu können.

5 Zeichenbenutzung

Die Benutzung des Umweltzeichens durch den Zeichennehmer erfolgt aufgrund eines mit der RAL gGmbH abzuschließenden Zeichenbenutzungsvertrages.

Im Rahmen dieses Vertrages übernimmt der Zeichennehmer die Verpflichtung, die Anforderungen gemäß Abschnitt 3 für die Dauer der Benutzung des Umweltzeichens einzuhalten.

Für die Kennzeichnung von Dienstleistungen gemäß Abschnitt 2 werden Zeichenbenutzungsverträge abgeschlossen. Die Geltungsdauer dieser Verträge läuft bis zum 31.12.2027.

Sie verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr, falls der Vertrag nicht bis zum 31.03.2027 bzw. 31.03. des jeweiligen Verlängerungsjahres schriftlich gekündigt wird.

Eine Weiterverwendung des Umweltzeichens ist nach Vertragsende weder zur Kennzeichnung noch in der Werbung zulässig.

Der Zeichennehmer kann die Erweiterung des Benutzungsrechtes für die kennzeichnungsberechtigte Dienstleistung bei der RAL gGmbH beantragen, wenn es unter einem anderen Marken-/Handelsnamen und/oder anderen Vertriebsorganisationen in den Verkehr gebracht werden soll.

In dem Zeichenbenutzungsvertrag ist festzulegen:

- Zeichennehmer (Bewirtschafter von Kantinen oder Anbieter von Cateringdienstleistungen)
- Marken-/Handelsname, Produktbezeichnung
- Inverkehrbringer (Zeichenanwender), d. h. die Vertriebsorganisation.

© 2023 RAL gGmbH, Bonn

Anhang A Zitierte Gesetze und Normen, Literatur

Arens-Azevêdo U.; Böltz M.; Schnur E.; Tecklenburg M. E. für die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE): Beurteilung ausgewählter Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung und Handlungsempfehlungen zur Optimierung. Bonn (2020), Online verfügbar unter: <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/publikationen/Convenienceprodukte-GV.pdf>

Breidenassel, C.; Schäfer, A. C.; Micka, M.; Richter, M.; Linseisen, J.; Watzl, B. for the German Nutrition Society (DGE): The Planetary Health Diet in contrast to the food-based dietary guidelines of the German Nutrition Society (DGE). A DGE statement. Ernährungs Umschau 2022; 69(5): 56-72.

Deutscher Fachverlag (Hg.) (2021): Jahrbuch Außer-Haus-Markt in Deutschland & International. 2020/21. Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag.

GfK (Hg.) (2015): Veränderung der Anzahl der Mahlzeiten, die zu Hause eingenommen werden, in Deutschland in den Jahren 2005 bis 2015. Zitiert nach statista.com. Online verfügbar unter: <https://de-statista-com.ezproxy.fh-muenster.de/statistik/daten/studie/442026/umfrage/veraenderung-der-anzahl-der-mahlzeiten-in-deutschland/>, zuletzt geprüft am 11.02.2022.

Göbel, C.; Scheiper, M.-L.; Teitscheid, P.; Müller, V.; Friedrich, S.; Engelmann, T. et al. (2017): Nachhaltig Wirtschaften in der Außer- Haus-Gastronomie. Status-quo-Analyse – Struktur und wirtschaftliche Bedeutung, Nachhaltigkeitskommunikation, Trends. Arbeitspapier Nr. 1. Unter Mitarbeit von Fara Flügge und Laura Backhaus. FH Münster, Institut für Nachhaltige Ernährung. Münster.

Lukas, M.; Rohn, H.; Lettenmeier, M.; Liedtke, C.; Wiesen, K. (2016): The nutritional footprint. Integrated methodology using environmental and health indicators to indicate potential for absolute reduction of natural resource use in the field of food and nutrition. In: Journal of Cleaner Production (132), S. 161–170. DOI: 10.1016/j.jclepro.2015.02.070.

Pfefferle, H.; Hagspühl, S.; Clausen, K. (2021): Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen. In: Ernährungs Umschau (8), S. 470-483. DOI: 10.4455/eu.2021.03.

Speck, M.; Rohn, H.; Engelmann, T.; Schweißinger, J.; Neundorf, D.; Teitscheid, P.; Langen, N.; Bienge, K. (2017): Entwicklung von integrierten Methoden zur Messung und Bewertung von Speisenangeboten in den Dimensionen Ökologie, Soziales und Gesundheit. Arbeitspapier 2 des NAHGAST Projekts. Online verfügbar unter: <https://www.nahgast.de/publikationen/>

Verbraucherzentrale Hessen (Hg.) (2010): Flugimporte von Lebensmitteln und Blumen nach Deutschland. Eine Untersuchung im Auftrag der Verbraucherzentralen. Online verfügbar unter: <https://ifpe-giessen.de/flugimporte-von-lebensmitteln-und-blumen-nach-deutschland-2010/>

WBAE (Hg.) (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten.

Willett, W.; Rockström, J.; Loken, B.; Springmann, M.; Lang, T.; Vermeulen, S. et al. (2019): Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. In: *The Lancet* 393 (10170), S. 447–492. DOI: 10.1016/S0140-6736(18)31788-4.

Anhang B Beispielhafte Liste der beim Veranstaltungscatering genutzten hochverarbeiteten (Convenience-)Produkte (von Zutaten oder Komponenten), die eine hohe Energiedichte und/oder einen hohen Gehalt an zugesetztem Zucker, Salz und/oder Fetten, insbesondere gesättigte Fettsäuren und /oder Zusatzstoffen aufweisen

Hochverarbeitete Produkte sollten immer mit gering verarbeiteten kombiniert werden. Zielwerte⁶⁰ sind:

weniger als 24 g Fett pro Mahlzeit, davon weniger als 6,7 g gesättigte Fettsäuren, Salzgehalt soll unter 2 g pro Mahlzeit liegen,

Unter 10 % des Energiegehalts der Mahlzeit soll durch Zucker gedeckt werden, (Produkte mit zugesetztem Zucker, Honig, Agavendicksaft usw. vermeiden. Der Zuckergehalt in Obst und Gemüse ist ausreichend.)

Für folgende Produkte (siehe **Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.**) empfiehlt die DGE folgende Grenzwerte:

Tabelle 4⁶¹: Empfehlenswerte Grenzwerte für Soßen, Dressings und Desserts in Bezug auf ihren Energiegehalt und den Gehalt ausgewählter Nährstoffe

Untergruppe	Max. Energie (kcal/100 ml bzw. 100 g)	Max. Gesamtzucker (g/100 ml bzw. 100 g)	Max. Fett in (g/100 ml bzw. 100 g)	Max. SFA* (g/100 ml bzw. 100 g)	Max. Salz (g/100 ml bzw. 100 g)
Warme Grundsoßen	150	5	6,6	2,4	0,6
Kalte Tomatensoßen	150	9,428	3,0	1,529	0,6
Dressings:					
Basis Öl/Wasser	150	5	-	2,4	0,631

* SFA = gesättigte Fettsäuren

[1] Warme Grundsoßen (Nass- sowie Trockenprodukte):

- braune und weißen Soßen (inklusive der jeweiligen Ableitungen),
- Gemüsesoße mit dem Fokus auf Tomatensoße
- Béchamelsoße
- Sauce Hollandaise

[2] Salatdressings (Nass- sowie Trockenprodukte) und Dips

[3] Suppen (Nass- sowie Trockenprodukte)

⁶⁰ Speck, M.; Rohn, H.; Engelmann, T.; Schweißinger, J.; Neundorf, D.; Teitscheid, P.; Langen, N.; Bienge, K. (2017): Entwicklung von integrierten Methoden zur Messung und Bewertung von Speisenangeboten in den Dimensionen Ökologie, Soziales und Gesundheit. Arbeitspapier 2 des NAHGAST Projekts. Online verfügbar unter: <https://www.nahgast.de/publikationen/>

⁶¹ Arens-Azevêdo, U.; Böltz, M.; Schnur, E.; Tecklenburg, M.E. für die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE): Beurteilung ausgewählter Convenience-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung und Handlungsempfehlungen zur Optimierung. Bonn (2020). Online verfügbar unter: <https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/publikationen/Convenienceprodukte-GV.pdf>

[4] Fleischersatzprodukte:

- Vegane Schnitzel
- Vegane Frikadellen
- Vegane Bratwurst
- Veganes Cordon Bleu
- Veganer Gemüseburger

[5] Frittierte Speisen:

- Pommes frites
- Kroketten
- Süßkartoffelpommes
- Churros
- Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung
- Camembert, paniert
- Kartoffelröstis
- Cheese Nuggets
- Chicken Nuggets

[6] Aufläufe:

- Lasagne
- Kartoffelgratin
- Nudelschinkenauflauf

[7] Desserts (Nass- sowie Trockenprodukte)

Anhang C Zugelassene Einwegmaterialien in den Küchenprozessen und bei der Essensausgabe

- Frischhaltefolien und ähnliche Folien zur vorübergehenden Abdeckung von Speisen
- Artikel für die persönliche Hygiene der Beschäftigten (z. B. Einmalhandschuhe, Mund-Nasen-Schutz)
- Schnelltests für Covid-19 und etwaige folgende epidemische oder pandemische Infektionskrankheiten
- Abfallbeutel und -säcke
- Klebeband
- Verbrauchsmaterial für technische Geräte (z. B. Filter, die gelegentlich ausgetauscht werden müssen)
- Sonstige Einwegmaterialien, die aufgrund gesetzlicher oder branchenbezogener Vorschriften verwendet werden müssen. Falls der Antragsteller solche Materialien nutzt, listet er sie in Anlage 1 auf und erklärt, dass sie aufgrund einschlägiger Vorschriften verwendet werden.