

Catering und Verpflegung

Check	Punkt	Maßnahme	Verantwortlich / Umsetzung durch	Bemerkung
	1	Einkauf saisonaler Produkte		
	2	Einkauf regionaler Produkte		
	3	Bio-Produkte einkaufen		
	4	Fair-Trade Produkte einkaufen		
	5	Produkte aus artgerechter Tierhaltung		
	6	Alternativen zu Fleisch anbieten		
	7	Vegetarische Gerichte anbieten		
	8	Vegane Gerichte anbieten		
	9	Verzicht auf exotische Zutaten		
	10	Portionsverpackungen vermeiden		
	11	Getränkspender aufstellen		
	12	Leitungswasser aufbereiten		
	13	Leitungswasser anbieten		
	14	Glaskaraffen und Glasflaschen nutzen		
	15	Kleine Getränkebehälter vermeiden		
	16	Mehrwegflaschen und Mehrwegbecher nutzen		
	17	Unbedruckte Mehrwegbecher nutzen		
	18	Pfandsystem einführen		
	19	Plastikgeschirr vermeiden und Mehrweggeschirr nutzen		
	20	Besteck nutzen		
	21	Kompostierbares Besteck nutzen		
	22	Essbare Unterlage zur Essensausgabe nutzen		
	23	100% kompostierbare Essens-Unterlage benutzen		
	24	Recycling-Servietten nutzen		
	25	1x Serviette pro Essen ausgeben		
	26	Zusammenarbeit mit regionalen Dienstleistern		
	27	Biologisch abbaubare Dekoration / Natürliche Dekoration ohne Plastik verwenden		
	28	Wiederverwendung der Dekoration / Dekoration leihen		
	29	Einkauf/Herkunft des Essens nachvollziehbar machen und kommunizieren		
	30	Nicht verbrauchte Lebensmittel spenden		
	31	Moderne Küchengeräte verwenden		
	32	Spülmaschine nur bei voller Beladung anstellen		
	33			
	34			
	35			