

## Checkliste für ein "natürlich gut Teller" Buffet & Catering

Bitte kontrollieren Sie vor einer Veranstaltung **alle MUSS-Punkte** und wählen sie mindestens **einen SOLL-Punkt** aus.

### MUSS

Der Cateringbetrieb hat das österreichische Umweltzeichen:	
Das Buffet enthält mind. 1/3 wertmäßigen Anteil an Bioprodukten.	
Höchstens 1/3 der Gerichte enthalten Fleisch ODER das Fleisch stammt ausschließlich ausheimischer, biologischer Landwirtschaft.	
Fisch- oder Fischprodukte stammen ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei.	
Es wird auf Mehrweggeschirr serviert.	
Getränke werden, wenn verfügbar, in Mehrweggebinden angeboten.	
Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen werden gesetzt.	
Mindestens 2/3 der Obst- und Gemüse Zutaten entsprechen der Saison in Österreich.	

### SOLL

Das Angebot ist bevorzugt pflanzlich.	
Mindestens 30 % wertmäßiger Anteil an regionalen Produkten	
Faire Produkte werden angeboten.	
Es wird auf den Einsatz von Convenience-Produkten verzichtet	

**Ich bestätige die Richtigkeit der Angaben.**

Veranstaltungstitel, Datum, Veranstaltungsort; TeilnehmerInnenzahl

---

Datum, Stempel, Unterschrift

---

Ansprechperson: Name, E-Mail. Tel.Nr.

Wir bitten Sie, die ausgefüllte, unterzeichnete Checkliste und das Angebot des Cateringbetriebes bis 14 Tage vor der Veranstaltung an [veranstaltungsservice@umweltberatung.at](mailto:veranstaltungsservice@umweltberatung.at) zu mailen oder an 01 803 32 32 - 32 zu faxen.