

Der natürlich gut Teller



Kriterienkatalog für Buffet & Catering

Im Auftrag des „ÖkoKauf Wien“
Arbeitsgruppe „Lebensmittel“

"die umweltberatung" Wien
Mag.^a Michaela Knieli
Mag.^a Gabriele Homolka

Wien, Juni 2015

Inhaltsverzeichnis

1.	Das bringt der „natürlich gut Teller“	3
2.	Kennzeichnung am Buffet	3
3.	Kriterien und Kennzeichnung bei gesetzten Tafeln	3
4.	Überblick Kriterien	5
5.	MUSS-Kriterien	6
5.1	Der Cateringbetrieb hat das österreichische Umweltzeichen	6
5.2	Bioprodukte	6
5.3	Saisonalität	7
5.4	Fleisch- und Fleischprodukte	8
5.5	Nachhaltiger Fisch	9
5.6	Mehrweggeschirr	10
5.7	Mehrweggetränke	11
5.8	Vermeiden von Lebensmittelabfällen	12
6.	SOLL-Kriterien	14
6.1	Bevorzugt pflanzliche Kost	14
6.2	Regionalität	15
6.3	Faire Produkte	16
6.4	Verzicht auf Convenience Produkte	17
7.	Checkliste für ein "natürlich gut Teller" Buffet & Catering	19

1. Das bringt der „natürlich gut Teller“

Die Stadt Wien hat sich zum Ziel gesetzt, die Emissionen an Treibhausgasen zu reduzieren. Zu diesem Zweck wurde das Klimaschutzprogramm der Stadt Wien ausgearbeitet. Die Wahl der Lebensmittel entscheidet darüber, ob Großküchen klimaschonend arbeiten. Die Höhe der CO₂-Emissionen, die durch die Lebensmittelherstellung verursacht werden, ist von Produktionsart, Saison und Herkunft abhängig. Deshalb setzte die Stadt Wien unter anderem die Maßnahme, die Lebensmittelbeschaffung zu 30 %, bezogen auf den monetären Anteil, auf Biolebensmittel umzustellen.

Eine weitere, sehr effiziente Maßnahme zur Reduktion der Treibhausgase ist die Reduktion des Fleischverzehrs. Seit 2010 werden in den Häusern des Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser, dem Neurologischen Zentrum Rosenhügel und dem Therapiezentrum Ybbs vegetarische und fleischreduzierte Gerichte, die ökologischen Kriterien entsprechen, unter dem Gütesiegel "natürlich gut Teller" angeboten. Seit 2012 gibt es den "natürlich gut Teller" auch in der Kantinen von Tommi Hirsch Catering, einem Umweltzeichen Tourismus-Betrieb. Die Speisenplanung mit biologischen, saisonalen Zutaten aus der Region spart umweltschädliche Lebensmitteltransporte und reduziert die CO₂ – Emissionen bis zu 40 %

Im folgenden Kriterienkatalog wurden die Kriterien für den Einsatz bei externen Veranstaltungen für Caterings und Buffets adaptiert.

2. Kennzeichnung am Buffet

"natürlich gut Teller" Buffets können ausschließlich von Catering-Betrieben, welche das Umweltzeichen tragen, angeboten werden. Wenn Buffets entsprechend der "natürlich gut Teller" Kriterien angeboten werden, gelten die Kriterien für das gesamte Buffet. Hier werden keine einzelnen Gerichte gekennzeichnet. Die Überprüfung der Kriterien erfolgt vor der Veranstaltung durch "die umweltberatung" Wien.

3. Kriterien und Kennzeichnung bei gesetzten Tafeln

Bei gesetzten Tafeln sind die Hauptgerichte nach ["natürlich gut Teller"- Kriterienkatalog für die Gemeinschaftsverpflegung](#) auszuwählen und zu kennzeichnen.

MUSS-Kriterien

Diese Kriterien muss ein Hauptgericht als "natürlich gut Teller" immer erfüllen!

1. Mindestens eine Bio-Komponente
2. Saisonale Produkte
3. Wenn Fleisch, dann reduziert und aus biologischer Landwirtschaft
4. Wenn Fisch, dann aus nachhaltiger Fischerei

SOLL-Kriterien

Zwei dieser Kriterien muss ein "natürlich gut Teller" zusätzlich erfüllen:

5. Bevorzugt pflanzlich
6. Regional
7. Faire Produkte
8. Verzicht auf Convenience-Produkte
9. Verzicht auf Portionsverpackungen
10. Innovative Gerichte

Detaillierte Kriterien auf www.umweltberatung.at/natuerlichgutTeller

4. Überblick Kriterien

MUSS-Kriterien

Diese Kriterien muss ein "natürlich gut Teller"-Buffet immer erfüllen!

1. Der Cateringbetrieb hat das österreichische Umweltzeichen.
2. Mindestens 1/3 wertmäßiger Anteil an Bioprodukten
3. Höchstens 1/3 der Gerichte enthalten Fleisch oder das Fleisch stammt ausschließlich aus heimischer, biologischer Landwirtschaft.
4. Fisch stammt ausschließlich aus heimischer oder nachhaltiger Fischerei.
5. Es wird auf Mehrweggeschirr serviert.
6. Getränke müssen, wenn verfügbar, in Mehrweggebinden angeboten werden.
7. Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen werden gesetzt.
8. Mindestens 2/3 der Obst- und Gemüsezutaten entsprechen der Saison in Österreich.

SOLL-Kriterien

Die Cateringbetriebe verpflichten sich, mindestens ein Soll-Kriterium zusätzlich zu erfüllen:

9. Das Angebot ist bevorzugt pflanzlich.
10. Mindestens 30 % wertmäßiger Anteil an regionalen Produkten
11. Faire Produkte werden angeboten.
12. Verzicht auf Convenience-Produkte

Der "natürlich gut Teller" umfasst ökologische und soziale Kriterien, die acht MUSS-Kriterien sind verpflichtend für alle AnbieterInnen. Zusätzlich wählen die Caterer je nach Wunsch der AuftraggeberInnen mindestens ein SOLL-Kriterium und setzen dies um.

5. MUSS-Kriterien

Diese Kriterien muss ein "natürlich gut Teller" immer erfüllen!

5.1 Der Cateringbetrieb hat das österreichische Umweltzeichen

Die Cateringbetriebe sind nach dem Umweltzeichen-Tourismus zertifiziert.

5.2 Bioprodukte

Das gesamte Catering einer Veranstaltung bzw. das Buffet muss einen wertmäßigen Bioanteil von mindestens einem Drittel enthalten.

Beispiel: Wird für die Verpflegung ein Betrag von 3.000 € für den Materialeinsatz veranschlagt, stellen Lebensmittel und Getränke in zertifizierter Bioqualität mindestens einen Anteil von 1.000 € Die Lieferscheine und/oder Biozertifikate sind auf Nachfrage vorzulegen.

Biologische Lebensmittel stehen für Qualität, umweltschonende Produktion und Gentechnikfreiheit. Die biologische Landwirtschaft unterliegt strengen gesetzlichen Auflagen. Der Einsatz von Pestiziden ist streng verboten. Der Biolandbau verzichtet konsequent auf den Einsatz von energieaufwendigen, synthetischen Mineräldüngern und setzt stattdessen auf organische Dünger wie Kompost oder Tiermist. Die Biolandwirtschaft in Österreich erspart der Umwelt jährlich 200.000 Tonnen an synthetischen Düngemitteln.

Das alleine vermeidet beträchtliche Mengen an fossilen Energieträgern, also CO₂-Verursachern. Bio ist besser – zu diesem Schluss kommt auch eine aktuelle Studie, die 18 ökologische und 10 konventionelle Pflanzenbaubetriebe aus Bayern vergleicht: Biobetriebe erzeugen im Vergleich zu konventionellen Betrieben durchschnittlich nur 25 % der Menge an Treibhausgasen - bezogen auf die Endprodukte! Würden alle österreichischen Bauern entsprechend den Richtlinien für biologische Landwirtschaft auf chemisch-synthetische

Pflanzenschutzmittel und mineralische Dünger verzichten, könnten insgesamt schädliche Treibhausgase von rund 900.000 Tonnen CO₂ eingespart werden.¹

5.3 Saisonalität

Mindestens 2/3 der Obst- und Gemüsezutaten entsprechen der Saison in Österreich.

Beispiel: Erdbeeren und Spargel im Frühling, Kürbis im Herbst - die Saison soll am Buffet zu schmecken sein. Auch die Dekoration der Gerichte erfolgt mit saisonalem Obst und Gemüse.

Zwei Drittel der Zutaten im Obst- und Gemüsebereich entsprechen dem heimischen, saisonalen Angebot. Eine Orientierung gibt der [Saisonkalender für Obst und Gemüse](#) von "die umweltberatung".

Die modernen Anbaumethoden in der konventionellen Landwirtschaft und Transporte rund um den Globus erlauben selbst im Winter ein vielfältiges Angebot an Obst und Gemüse. Die Verwendung von Obst und Gemüse außerhalb der Saison führt zu unnötigem Transportaufkommen. Auch die Produktion im Inland außerhalb der Saison ist keine ökologische Alternative, denn die energieintensive Produktion im beheizten Glashaus hat erhöhte CO₂-Werte zur Folge.

Die Verwendung von saisonalen Produkten aus der Region schützt das Klima, sichert Arbeitsplätze in der Region und erhöht so die regionale Wertschöpfung.

Weiterführende Links:

- Saisonkalender für Obst:
<http://images.umweltberatung.at/htm/obst-saisonkalender.pdf>
- Saisonkalender für Gemüse:
<http://images.umweltberatung.at/htm/gemuese-saisonkalender.pdf>

¹ Biolandbau = Klimaschutz, erstellt von Univ. Prof. DI Dr. Bernhard Freyer und Michael Dorninger am Institut für Ökologischen Landbau der Universität für Bodenkultur in Wien Im Auftrag von BIO AUSTRIA.

5.4 Fleisch- und Fleischprodukte

Höchstens 1/3 der Gerichte enthalten Fleisch oder das Fleisch stammt ausschließlich aus heimischer, biologischer Landwirtschaft.

Beispiel: Der Anteil an Fleisch- und Fleischgerichten darf 1/3 der Speisen nicht überschreiten. Das Fleisch soll bevorzugt aus heimischer Landwirtschaft stammen. Falls mehr als 1/3 der Speisen mit Fleisch oder Fleischgerichten angeboten werden, müssen alle Fleisch- und Fleischprodukte aus biologischer, heimischer Landwirtschaft stammen.

Vom Sonntagsbraten zum Wochenmenü – der Fleischkonsum ist in den letzten Jahren gestiegen, heute kommen Fleisch und Wurst meist täglich auf den Teller. Ernährungsphysiologisch ist Fleisch ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel, das Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe in hoher Konzentration und guter Verfügbarkeit enthält. Andererseits: Übermäßiger Fleischkonsum ist ungesund. Denn dabei werden zu viele gesättigte Fettsäuren, Cholesterin und Kochsalz aufgenommen – mögliche Ursachen von Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Stoffwechselstörungen, Bluthochdruck und Fettleibigkeit. ErnährungsexpertInnen empfehlen deshalb den Fleischkonsum drastisch zu verringern – von derzeit durchschnittlich 160 g pro Person und Tag auf 90 g.

Die Gäste sollen bei einem "natürlich gut Teller"-Catering mit einem innovativen Angebot motiviert werden, verstärkt vegetarische und fleischreduzierte Gerichte zu wählen.

Für die Produktion von Fleisch wird bis zu 28-mal mehr Fläche benötigt als für die Produktion von Getreide. Um ein Kilo Fleisch zu erzeugen, ist sehr viel Energie in Form von kostbaren Futtermitteln notwendig. So müssen für jede Kalorie, die aus Fleisch gewonnen wird, je nach Tierart, bis zu 14 pflanzliche Kalorien verfüttert werden. Die Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch ist für die Umwelt genauso schädlich ist wie eine Autofahrt von 250 Kilometern. Denn durch Viehzucht, Tierhaltung und Futtermittelbereitstellung entstehen Unmengen an Luftschadstoffen. Auch der Wasserverbrauch für die Produktion von Fleisch ist um ein Vielfaches höher als für die gleiche Menge Getreide oder Gemüse.

Vegetarische Gerichte mit den Hauptzutaten Gemüse, Getreide oder Hülsenfrüchte sind eine geschmackvolle und umweltfreundliche Alternative zu den tierischen Produkten.

5.5 Nachhaltiger Fisch

Wenn Fisch- oder Fischprodukte bei Caterings oder Buffets angeboten werden, müssen diese aus nachhaltiger Fischerei stammen. Es sind nur Fische aus biologischer Fischzucht, heimischer Fisch oder MSC-Fisch erlaubt.

Beispiel: Heimische Forellen, Karpfen, Reinanken & Co sind bevorzugt zu verwenden. Hier gibt es keine Einschränkung bezüglich der Bundesländer. Auch Fisch mit Bio-Gütesiegel oder MSC-Fisch ist erwünscht.

32 % der Fischbestände im Meer sind nahezu irreversibel überfischt, weitere 52 % der Fischbestände werden zu stark befischt und zeigen abnehmende Fangmengen. Das hat enorme Auswirkungen auf das Artensterben und das natürliche Ökosystem im Meer. Würde die gesamte Weltbevölkerung die gängigen Ernährungsempfehlungen strikt befolgen und tatsächlich zumindest 1 mal pro Woche 15 dag Fisch essen, , gäbe es bereits jetzt um 11,8 Millionen Tonnen Fisch zu wenig - die Verluste durch Beifang und Verarbeitungsschritte sind in der Berechnung inkludiert.

Aus ökologischer Sicht kann der Verzehr von Fisch nur eingeschränkt empfohlen werden. Beim "natürlich gut Teller" dürfen keine Fische serviert werden, die auf der roten Liste stehen.

Als Alternative wird empfohlen, aus dem mittlerweile wachsenden Angebot nachhaltig gefangener bzw. gezüchteter Fische auszuwählen. Diese Anforderung erfüllen insbesondere Süßwasserfische, deren Gütesiegel die biologische, artgerechte Fischzucht garantieren (z.B. EU-Bio-Logo, ARGE Biofisch, Naturland) sowie Meeresfisch mit Gütesiegel für umweltfreundlichen Fischfang (z.B. MSC-Gütesiegel). Zur Vermeidung von klimaschädlichen Langstreckentransporten ist Fisch aus heimischer bzw. regionaler Produktion, wie Karpfen und Forelle, zu bevorzugen.

Quellen:

Weitere Informationen dazu finden Sie im Positionspapier [„Einsatz von Fisch- und Fischprodukten“](#), [Ökokauf Wien](#)

5.6 Mehrweggeschirr

Der "natürlich gut Teller" wird ausschließlich auf Mehrweggeschirr serviert, auch Getränke werden ausschließlich in Mehrwegbechern bzw. Gläsern angeboten.

Beispiel: Getränkebecher, Besteck oder Teller aus Einwegmaterialien wie Plastik oder Karton sind nicht erlaubt. Als Transportbehälter für das Geschirr sind Mehrwegbinde zu verwenden.

Das Bio-Schnitzel mit der Plastikgabel aufspießen und dazu ein Bier im Kunststoffbecher? Weit gefehlt – beim "natürlich gut Teller" ist Einweggeschirr nicht erlaubt. Ökologisch genießen heißt Essen mit Stil. Bei der Ausgabe von Speisen müssen Mehrweggeschirr und Mehrweg-Besteck z. B. aus Glas, Keramik, Metall oder Kunststoff verwendet werden. Es sind geeignete Maßnahmen zur Rücknahme des eingesetzten Geschirrs zu treffen (z.B. Pfand, Service).

Selbst bei Outdoor-Veranstaltungen gibt es die Möglichkeit bei der MA 48 das Geschirrmobil anzumieten. Hier sind alle „Zutaten“ für ein abfallarmes Fest vorhanden: leistungsfähige Gastronomie-Geschirrspüler, Vorspülbecken sowie genügend Geschirr und Besteck für Feste und Feiern bis mehrere tausend Personen.

Neben der Möglichkeit zur Miete eines kompletten Geschirrmobiles können VeranstalterInnen auch einzelne Spülmaschinen und/oder Geschirr mieten. Dabei ist das Ausborgen von kleinsten Mengen bis zu mehreren tausend Stück Geschirr und Besteck möglich. Für Wiener Veranstaltungen, die Bedenken bezüglich des Porzellans haben, gibt es auch die Möglichkeit sich Mehrwegkunststoffteller auszuborgen:

www.oekoevent.at/mehrweg

Um VeranstalterInnen die Organisation von umweltfreundlichen und abfallarmen Events möglichst einfach zu machen, hat "die umweltberatung" Wien im Auftrag der Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22 den Ratgeber [„Tipps und Angebote für abfallarme Veranstaltungen in Wien“](#) erstellt.

[Bezugsquellen für Geschirr, Spülmaschinenverleih und Veranstaltungsequipment im Raum Wien.](#)

Mehr Informationen finden Sie auf www.oekoevent.at und www.cupsolutions.at.

5.7 Mehrweggetränke

Getränke müssen, wenn sie in Mehrweggebinden wie Fässern und Mehrwegflaschen verfügbar sind, in diesen angeboten und in Mehrwegbechern oder Gläsern ausgeschenkt werden. Stilles Wasser wird durch Leitungswasser ersetzt. Getränke in Dosen sind nicht erlaubt.

Beispiel: Leitungswasser wird in Krügen, Limonade und Bier aus Schank-Zapfanlagen oder Mehrwegflaschen angeboten.

Sehr viele Getränkeabfüller bieten für die Gastronomie und Veranstaltungen Mehrweggebinde aus Glas in verschiedenen Größen an. Für Schankanlagen werden Großgebinde angeboten, die überwiegend ebenfalls im Mehrwegsystem geführt werden. Diese Getränke sind im Getränkegroßhandel oder direkt beim Abfüller und den Abfüller-Outlets erhältlich.

"die umweltberatung" hat im Auftrag der Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22 Angebote für Getränke in Mehrwegverpackungen für umweltfreundliche Veranstaltungen in übersichtlichen Bezugsquellenlisten zusammengefasst.

In der Bezugsquellenliste für Mehrweggetränke sind Abfüller angeführt, die Mehrweg im Sortiment haben. Da beinahe alle Brauereien Bier in Mehrweg anbieten, wurden hier nur jene gesondert aufgelistet, die „ökologische Extras“ wie das österreichische Umweltzeichen für Mehrweggebinde oder ein Biobierangebot vorweisen können.

[Bezugsquellenliste für Mehrweggetränke](#)

5.8 Vermeiden von Lebensmittelabfällen

Bei Caterings und Buffets erfolgt ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln, Lebensmittelabfälle sind zu vermeiden.

Beispiel: Getränke werden nicht im Vorrat geöffnet, sondern bei Bedarf nachgebracht. Die Verwertung überschüssiger Lebensmittel wird im Vorfeld der Veranstaltung geplant. Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen werden mit dem Caterer vereinbart.

In Österreich landen 157.000 Tonnen Lebensmittel jährlich im Abfall². Es wird geschätzt, dass zwischen 10 und 40 % der Lebensmittel entlang der gesamten globalen Lebensmittelproduktionskette weggeworfen werden. Reduziert man die Abfallmengen, spart man auch Rohstoffe, die für die Produktion von Lebensmitteln verbraucht werden. Zahlen aus Deutschland zeigen, dass 17 % der gesamten Lebensmittelabfälle bei Gaststätten, Restaurantbetrieben, Großküchen und Kantinen anfallen. Die Ursachen für die Verschwendung von Lebensmitteln sind vielfältig: So können zum Beispiel großzügiges Schälen bei der Verarbeitung, Fehlplanungen beim Einkauf oder falsche Lagerung dazu führen, dass mehr Lebensmittelabfälle entstehen als nötig.

Von XS bis XL – Portionsgrößen individuell anpassen

Auch das beste Schnitzel sprengt manchmal die Magenkapazität. Eine „doggy bag“ oder Papier zum Einwickeln bewahren das gute Stück zwar vor der Mülltonne, besser ist es jedoch, verschiedene Portionsgrößen für den kleinen oder großen Hunger anzubieten. So kommen Sie Ihren Gästen entgegen und sparen zudem noch die Kosten für die Müllabfuhr.

Tafelbox für die Gäste

Sie geben Ihren Gästen mit der Tafelbox die Möglichkeit, Speisen vom Buffet gegen eine kleine Spende für den Verein Wiener Tafel mitzunehmen. Die Tafelbox kann bei Prok. Franz Brixner von der Wiener Tafel bestellt werden: franz.brixner@kastner.at Tel. 02682 62661 100. Infos:

www.wienertafel.at/fileadmin/Presse/WT_TafelBox_Freecard_RZ_PRINT_HOCH_FIN.pdf

Resteverwertung durch Foodsaver - Information an die Auftraggeber

² Vortrag Felicitas Schneider, BOKU beim Stakeholderforum des Lebensministeriums am 16.01.2013

Ziel ist es die Portionen gut abzuschätzen. Wenn die TeilnehmerInnenzahl nicht fixiert werden kann und der Caterer oder Auftragnehmer die Reste nicht verwerten kann, informiert der Caterer 3 Tage vor der Veranstaltung Foodsaver über Veranstaltungsort, Abholungszeitpunkt und die möglichen restlichen Gerichte, die abgeholt werden können. (AnsprechpartnerIn Foodsaver: Andrea Beltrame, Tel. 0676/34 64 302 oder Roman Bauer Tel. 0680/55 24 190) Foodsaver holen die Gerichte nach Abschluss der Veranstaltung ab und verzichten auf jegliche Rechtsansprüche gegenüber dem Cateringunternehmen. Jede Haftung des Lebensmittelspenders, auch für Fahrlässigkeit jeden Grades, ist ausgeschlossen. Bei einem "natürlich gut Teller" – Buffet bespricht der Auftraggeber mit dem Cateringbetrieb Möglichkeiten der Resteverwertung. Infos: www.myfoodsharing.at

6. SOLL-Kriterien

Ein "natürlich gut Teller" muss zusätzlich zu den MUSS-Kriterien mindestens ein SOLL-Kriterium erfüllen. Zur Auswahl stehen folgende Möglichkeiten.

6.1 Bevorzugt pflanzliche Kost

Das angebotene Cateringbuffet besteht im "natürlich gut Teller" mindestens zur Hälfte aus pflanzlichen Zutaten. Die Verwendung von tierischen Lebensmitteln, wie Eiern, Milchprodukten, Käse und tierischen Fetten, soll auf die Hälfte des Gewichts des Lebensmittelwareneinsatzes beschränkt werden.

Beispiel: Bei einem kalten Buffet werden auch vegane Aufstriche und Salate aus Linsen, Bohnen und Getreide angeboten. Bei warmen Buffets können vegane Fleischersatzprodukte wie Sojaschnetzel oder Sojagranulat als Ersatz für Faschiertes eingesetzt werden.

Vegetarisch essen liegt im Trend, immer mehr Menschen verzichten mindestens drei Tage pro Woche auf Fleisch und zählen so zu den TeilzeitvegetarierInnen. Viele verzichten ganz auf tierische Produkte. Eine bevorzugt pflanzliche Kost kommt großteils ohne tierische Lebensmittel wie Milch, Käse, Eier und tierische Fette aus. Als Ersatz dafür dienen pflanzliche Eiweißquellen wie Linsen, Bohnen, Erbsen, Sojabohnen, Sojaprodukte und Getreide oder Getreidemilch. Selbst Gerichte auf der Basis von Eiern können mit pflanzlichen Ei-Ersatzprodukten zubereitet werden.

Im "natürlich gut Teller" sollen gentechnikfreie Sojaprodukte, bevorzugt aus biologischer Qualität, möglichst aus Österreich bezogen werden. Hier ist die Kreativität des Küchenteams gefragt, denn Ziel ist es, das Angebot ansprechend zu gestalten und den Gästen schmackhafte pflanzliche Alternativen zu tierischen Produkten anzubieten. Die asiatische bzw. indische Küche bietet viele vegane Gerichte, auch Pasta-Rezepte lassen sich hervorragend vegetarisch oder vegan anbieten. Beim Schmökern in alten Rezepten findet man auch in der Hausmannskost vegetarische Schmankerl wie Krautfleckerl und Bohnenstrudel. Wer Fleisch in Rezepten ersetzen will, kann Sojagranulat als Ersatz für Faschiertes oder Sojageschnetzeltes in den Speiseplan einbauen. Die Zubereitung ist einfach und der Geschmack kommt Fleisch sehr nahe.

6.2 Regionalität

Caterings und Buffets sollen mengenmäßig zu 1/3 aus regionalen Zutaten bestehen. Die Region setzt sich aus den Bundesländern Wien, Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Oberösterreich zusammen. Exotische Früchte und Gemüse aus Übersee sind mit Ausnahme von Fairtrade-Produkten nicht erlaubt.

Beispiel: Alle Säfte, Mineralwasser, Bier und Wein stammen von regionalen Anbietern.

Der Kauf von regionalen Produkten fördert Arbeitsplätze in der Region und vermeidet lange Transportwege, dadurch sind auch CO₂-Einsparungen garantiert. Der Großteil der landwirtschaftlichen Produkte ist im Umkreis von 300 km erhältlich. Mehrweggetränkeverpackungen sind in ökologischer Hinsicht Einwegverpackungen überlegen, solange sie nicht über weite Strecken transportiert werden.

Lange Transportwege sollen beim "natürlich gut Teller" vermieden werden. Daher sind heimische Produkte wie zum Beispiel Forelle statt Viktoriabarsch aus Tansania oder Fleisch vom heimischen Almoachsen gegenüber dem argentinischen Steak zu bevorzugen.

6.3 Faire Produkte

Das "natürlich gut Teller" Catering soll mindestens eine FAIRTRADE zertifizierte Komponente enthalten.

Beispiel: Fairtrade-Kaffee, Fairtrade-Tee, Fairtrade-Kakao im Bereich Getränke.



Produkte, die mit dem FAIRTRADE Gütesiegel gekennzeichnet sind, stehen für gerechte Preise, bessere Arbeitsbedingungen, Nachhaltigkeit und faire Handelsbedingungen für die Bauern/Bäuerinnen und ArbeiterInnen in den Ländern des Südens. Durch den fairen Mindestpreis, den die Unternehmen für die Produkte zahlen müssen, sowie durch Bioaufschläge und Sozialprämien bekämpft FAIRTRADE die Ungerechtigkeit des konventionellen Handels, der typischerweise die ärmsten und schwächsten ProduzentInnen am meisten benachteiligt. FAIRTRADE ermöglicht es ihnen, ihre Stellung zu stärken und ihre Lebensgrundlage zu verbessern.

Auch Kakao und Kaffee sollen beim "natürlich gut Teller" biologisch und fair erzeugt werden.

6.4 Verzicht auf Convenience Produkte

Der "natürlich gut Teller" soll keine hochgradig verarbeiteten Zutaten enthalten. Es dürfen Convenience-Produkte nur eingeschränkt verwendet werden.

Beispiel: Garfertige Nudeln, Filets oder Tiefkühlgemüse sind erlaubt. Fertige Salatdressings, Kartoffelpüree-Pulver oder Fertiggerichte sind nicht erlaubt.

Es werden nur gering verarbeitete Produkte verwendet. Aufbereitetfertige, regenerierfertige und verzehr-/tischfertige Speisen dürfen nicht oder nur eingeschränkt verwendet werden. Das bedeutet garfertige Convenience-Produkte, wie z.B. Filets, Teigwaren, Tiefkühlgemüse, paniertes, gewürztes Fleisch und geputztes Gemüse können auch beim "natürlich gut Teller" verwendet werden. Salatkonserven, wie z.B. Fisolen-, Roter Rüben- oder Krautsalat aus heimischem Gemüse sind in der Zeit von November bis April erlaubt.

Im "natürlich gut Teller" sind folgende Convenience-Stufen erlaubt:

Abgeändert nach aid 2002

Erlaubt sind:		
Convenience-Stufe	Definition	Beispiele
Grundstufe	Unbehandelte Ware	Tierhälften, Gemüse ungewaschen
Küchenfertig	Lebensmittel müssen vor dem Garen noch vorbereitet werden.	Entbeintes, zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse
Küchenfertig	Lebensmittel müssen vor dem Garen noch vorbereitet werden.	Butter, Rahm, Schlagobers
Garfertig	Ohne weitere Vorbereitungen zu garen	Filet, Teigwaren, paniertes, gewürztes Fleisch, Koch- und Bratwürste, geschälte Kartoffeln, Teiglinge
Verzehr-/tischfertig	Zum sofortigen Verzehr geeignet	Brot- und Backwaren
Verzehr-/tischfertig	Zum sofortigen Verzehr geeignet	Eingelegtes Gemüse wie z.B. essigsaureres Gemüse,

		Antipasti
Verzehr-/tischfertig	Zum sofortigen Verzehr geeignet	Wurstwaren, Schinken
Verzehr-/tischfertig	Zum sofortigen Verzehr geeignet	Pasteurisierte oder sterilisierte Milch, Käse, Joghurt
Eingeschränkt erlaubt sind:		
Convenience-Stufe	Definition	Beispiele
Garfertig	Ohne weitere Vorbereitungen zu garen	TK-Gemüse in der Zeit von November bis April
Verzehr-/tischfertig	Zum sofortigen Verzehr geeignet	Obstkonserven exklusive exotische Früchte. Salatkonserven, wie z.B. Fisolen-, Roter Rüben- oder Krautsalat aus heimischem Gemüse sind in der Zeit von November bis April erlaubt.
Nicht erlaubt sind:		
Convenience-Stufe	Definition	Beispiele
Aufbereitetfertig	Durch Aufbereiten (z.B. Mischen, Auffüllen, Würzen) verschiedener Lebensmittel werden fertige Speisen hergestellt.	Salatdressing, Kartoffelpüree, Fertigsuppen;
Regenerierfertig	Durch Wärmezufuhr werden die Speisen verzehrfertig.	Fertiggerichte
Verzehr-/tischfertig	Zum sofortigen Verzehr geeignet	Obstkonserven mit exotischen Früchten

7. 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 aus heimischer, 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

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 zu mailen oder an 01 803 32 32 - 32 zu faxen.