



Richtlinien für das Catering bei Veranstaltungen des BMUKN

Nachhaltige Veranstaltungsorganisation ist längst kein Nischenthema mehr. Dies zeigt auch das [Maßnahmenprogramm Nachhaltigkeit in der Bundesverwaltung vom 25. August 2021](#) nachdem ausnahmslos alle Veranstaltungen der Bundesverwaltung - einschließlich solcher im Rahmen europäischer oder internationaler Präsidenschaften und Vorträge - nachhaltig und möglichst klimaneutral zu organisieren und durchzuführen sind.

Dabei sind der [Leitfaden der Bundesregierung](#) anzuwenden und darüber hinaus die nachfolgenden Catering-Richtlinien des BMUKN zu beachten.

Bitte beachten Sie, dass das BMUKN bei der nachhaltigen Organisation von Veranstaltungen eine besondere Vorbildfunktion hat. Ziel ist es, die Belastung der Umwelt in vertretbaren Grenzen zu halten und gleichzeitig sozialen Aspekten gerecht zu werden.

Generell gilt:

Beim Catering sollten im Sinne einer qualitativ hochwertigen Versorgung Lebensmittel verwendet werden, die ressourcen- und klimaschonend hergestellt und transportiert wurden und möglichst aus ökologischen Landbau stammen. Darüber hinaus sollte auf Saisonalität und fairen Handel geachtet werden. Dies gilt für die Speisen ebenso wie für die Getränke.

Vegetarisches und veganes Catering



Im Sinne eines nachhaltigen Caterings ist die Verwendung von Fleisch und Fisch und allen daraus hergestellten Lebensmitteln ausdrücklich nicht erwünscht.

Mindestens ein vollwertiger Menübestandteil muss darüber hinaus vegan angeboten werden. In den nächsten Jahren soll der vegane Anteil des Caterings bei Veranstaltungen auf mindestens 50% erhöht werden.



Umweltgerechter Transport und Herkunft

Die verwendeten Lebensmittel sollten umweltgerecht transportiert werden. Lebensmittel, die nur aus Übersee (indirekt) bezogen werden können (bspw. Kaffee, Tee, Kakao) müssen aus fairem Handel stammen und ein FairTrade-Siegel tragen. Frisch verwendete Zutaten setzen sich von Mai bis Oktober zu 80 Prozent aus saisonal-typischen Rohwaren zusammen.



Leitungswasser anbieten

Bitte nach Möglichkeit Leitungswasser anstelle von Flaschenwasser anbieten. Im BMUV Berlin (Veranstaltungshof) steht dafür beispielsweise ein Wasserspender zur Verfügung.



Mindestens ein Fünftel Bio Lebensmittel

Mengenmäßig sollen mindestens 20% der verwendeten Lebensmittel aus ökologischem Anbau stammen.



Zero Waste Prinzip beachten: Kein Einwegplastik oder Einwegverpackungen

Einweggeschirr, Einwegverpackungen, bspw. einzeln abgepackte Milchportionen und ähnliche Produkte sind nicht erwünscht. Beim Einkauf möglichst Ware ohne Verpackung oder in Großgebinden beschaffen.

Ausnahme: Beste-Reste-Boxen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.



Produkte mit Blauem Engel oder europäischem Umweltzeichen

Einwegprodukte, welche angeschafft werden müssen – beispielsweise Servietten oder Papier - sollen das Umweltzeichen „Blauer Engel“ oder das Europäische Umweltzeichen tragen bzw. deren Kriterien erfüllen.



Lebensmittelverschwendung reduzieren

Mengen sollen mit Augenmaß und No – Show Rate kalkuliert werden. Beste - Reste-Boxen sollen verwendet werden. Übrig gebliebene Lebensmittel sollen, sofern möglich, gespendet werden.



Abfälle vermeiden, Mülltrennung berücksichtigen

Nicht vermeidbarer Abfall wird getrennt gesammelt und vorrangig einer Wiederverwertung zugeführt.