

Erklärung des Kantinenbetreibers zur Einhaltung der Vorgaben nach den Kantinenrichtlinien

Hiermit bestätigen wir die Einhaltung der Vorgaben nach den Richtlinien für Kantinen bei Dienststellen des Bundes (Kantinenrichtlinien) in der konsolidierten Fassung vom 6.6.2023, insbesondere die Erfüllung der für den Bereich Kantinen/Gemeinschaftsverpflegung geltenden Kriterien des „Maßnahmenprogramms Nachhaltigkeit“ der Bundesregierung in der jeweils gültigen Fassung¹ über die gesamte Vertragslaufzeit. Die Verpflegung in der Kantine wird daher an dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Betriebsverpflegung vom November 2020 (unter ergänzender Einbeziehung der Empfehlung der EAT-Lancet-Kommission) insbesondere wie folgt ausgerichtet:

- Die Speisen werden nach Möglichkeit mit steigendem Anteil an pflanzlichen Lebensmitteln zusammengestellt, wobei Hülsenfrüchte und Nüsse bzw. Ölsaaten als pflanzliche Proteinquelle genutzt werden können.
- Es wird täglich mindestens ein vollwertiges vegetarisches Gericht angeboten, welches möglichst nicht ausschließlich aus einer Süßspeise bestehen sollte. Nach Möglichkeit sollten auch ovo-lacto-vegetarische Gerichte angeboten werden. Dabei werden die Milch und Ei enthaltenden Komponenten möglichst getrennt angeboten, um lacto-vegetarische bzw. vegane Varianten zu ermöglichen.
- Das Angebot an Mittagsgerichten mit Fleisch-/Wurstwaren wird entsprechend dem DGE-Qualitätsstandard geringgehalten und dieses dann möglichst aus besonders tierschutzgerechter Nutztierhaltung.
- Mittagsgerichte mit Fisch werden entsprechend dem DGE-Qualitätsstandard aus nachhaltiger und bestandserhaltender Fischerei oder nachhaltig betriebener Aquakultur mit Kennzeichnung des Marine Stewardship Council (MSC) angeboten.
- Es wird saisonales Gemüse und Obst aus der eigenen Region angeboten, um Transporte und Anbau in beheizten Gewächshäusern möglichst zu vermeiden.
- Getränke, insbesondere Wasser, werden angeboten.
- Bei verarbeiteten Lebensmitteln werden überwiegend Lebensmittel mit geringem Anteil an Zucker, Fett, gesättigten Fettsäuren und/oder Salz eingesetzt, möglichst ohne Palmfette, -öle oder Kokosfett.
- Es erfolgt eine stetige Steigerung des Bio-Anteil im Speiseangebot (ohne Getränke).
- Die Lebensmittelabfälle werden möglichst niedrig gehalten, Lebensmittelreste werden weitestgehend verwertet.
- Von Lieferanten werden Lebensmittel mit umweltverträglichen Verpackungen eingefordert; für die Mitnahme von Speisen bieten die Kantinen Mehrwegsysteme an.
- Die Küchenmitarbeiter sind geschult und halten sich an die geltenden Hygienevorschriften.
- Die Speisen werden ansprechend präsentiert, der Speiseplan ist vorab einsehbar.
- Speisen sind eindeutig bezeichnet, die Tierart oder die Basis von Alternativprodukten wird bekannt gegeben. Sofern dies möglich ist, wird über Gütezeichen und zum CO₂-Fußabdruck der Gerichte an der Essensausgabe informiert.
- Allergene und kennzeichnungspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe werden bekannt gegeben.

Auftragnehmer:

..... ,
Ort Datum
.....
(Name, Unterschrift)

¹ Eine Kopie des Abschnitts VI. „Kantinen/Gemeinschaftsverpflegung“ des Maßnahmenprogramms Nachhaltigkeit der Bundesregierung vom 25.08.2021 liegt dieser Anlage informativ bei.