

Anfrage einer Cateringdienstleistung

Sehr geehrte Damen und Herren von

Wir bitten um Zusendung eines Catering-Angebots für die Veranstaltung:

Die Veranstaltung wird gemäß dem Österreichischen Umweltzeichen für Green Meetings und Green Events zertifiziert werden, daher bitten wir Sie, in Ihrem Angebot die folgenden Punkte zu berücksichtigen und detailliert zu erläutern, wie Sie diese Anforderungen umsetzen werden.

Termin(e):

Uhrzeit:

Ort:

Personenanzahl:

Mahlzeiten: *Vegan* *Vegetarisch* *Konventionell*

VORMITTAG

KAFFEEDAUSE

MITTAG

NACHMITTAG

ABEND

1. Lebensmittel:

Bitte unterbreiten Sie einen Vorschlag für ein Menü oder Buffet, das die nachfolgenden Kriterien berücksichtigt. Wir legen Wert darauf, dass Sie uns regionale Spezialitäten und typische Gerichte der Region anbieten.

- Bitte schlagen Sie ein **vegetarisches bzw. veganes Speisenangebot** vor, das zu **100% Biozertifiziert** ist:
- Mindestens eine Hauptzutat ist bio-zertifiziert:
- Zumindest **Zwei Hauptzutaten** sind in der jetzigen Saison aus unserer Region frisch verfügbar oder traditionell saisonal verwendet: z.B. Kürbis, Erdäpfel, Gemüse, Apfel. Je mehr Sie in dem Bereich anbieten können, desto besser können wir das Green Meeting kommunizieren:
- Mindestens eines oder mehrere der Produkte ist aus fairem Handel: Kaffee, Schwarztee, Kakao, Orangensaft, anderer Saft (z.B. Mango, Maracuja etc.), Schokolade, Bananen, andere Früchte, Reis o.a.):

⇒ **Fisch**

- Meeresfisch oder Meeresfrüchte aus Wildfang mit MSC Gütesiegel oder aus bio-zertifizierter Aquakultur.
- Keine bedrohten Fisch- oder Tierarten (z.B. Blauflossenthunfisch, Hai, Wal, Schildkröte etc.)
- Keine tierschutzbedenklichen Lebensmittel (z.B.: Kaviar, Gänsestopfleber, Froschschenkel)

⇒ **Fleisch**

- Für die Bereitstellung von Fleischgerichten, bitten wir um die Lieferung regionaler Spezialitäten und typischer Gerichte der Region. Als Nachweis erwarten wir eine detaillierte Aufstellung der Herkunft und Beschaffenheit der angebotenen Produkte.

⇒ **Frischeier aus Freilandhaltung**

- Alle für die Veranstaltung verwendeten Stückeier sind aus Freilandhaltung.

2. Getränke:

Alle an uns gelieferten Getränke müssen die folgenden Bedingungen erfüllen:

- Alle nicht alkoholischen Getränke müssen in **Mehrweggebinden** geliefert werden. Wieder befüllbare Mehrwegflaschen, Fässer, Container, Tanks, Zapfanlagen. Kein Tetrapak!
- Mindestens **zwei** dieser **Getränke** müssen **aus regionaler Erzeugung** sein (Erzeugung innerhalb von 150 km Umkreis):
- Mindestens **ein Getränk** muss **bio-zertifiziert** sein:
- Die Milch, einschließlich pflanzlicher Alternativen, muss bio-zertifiziert und aus regionaler Herkunft sein:

Produkt	Marke/Produzent	Verpackung
<input type="checkbox"/> Mineralwasser still		Mehrweg-Glasflasche
<input type="checkbox"/> Mineralwasser prickelnd		Mehrweg-Glasflasche
<input type="checkbox"/> Sodawasser		<input type="checkbox"/> Mehrweg-Glasflasche <input type="checkbox"/> Sodasprudler
<input type="checkbox"/> Apfelsaft		<input type="checkbox"/> Mehrweg-Glasflasche <input type="checkbox"/> Container <input type="checkbox"/> Bag in Box <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Orangensaft		<input type="checkbox"/> Mehrweg-Glasflasche <input type="checkbox"/> Container <input type="checkbox"/> Bag in Box <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Weiterer Fruchtsaft		<input type="checkbox"/> Mehrweg-Glasflasche <input type="checkbox"/> Container <input type="checkbox"/> Bag in Box <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Softdrinks		<input type="checkbox"/> Mehrweg-Glasflasche <input type="checkbox"/> Container <input type="checkbox"/> Bag in Box <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Bier		<input type="checkbox"/> Mehrweg-Glasflasche <input type="checkbox"/> Fass

- | | |
|--------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Weißwein | <input type="checkbox"/> Mehrweg-Glasflasche |
| <input type="checkbox"/> Rotwein | <input type="checkbox"/> Flasche mind. 0,75l |
| <input type="checkbox"/> Sekt | <input type="checkbox"/> Mehrweg-Glasflasche |
| <input type="checkbox"/> Champagner | <input type="checkbox"/> Flasche mind. 0,75l |
| <input type="checkbox"/> Spirituosen | <input type="checkbox"/> Mehrweg-Glasflasche |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges | <input type="checkbox"/> Flasche mind. 0,75l |

Der angebotene Kaffee und Tee muss Bio-zertifiziert und Fair Trade zertifiziert sein. Beim Tee kann es auch ein biologischer regionaler Kräutertee sein. Es dürfen keinerlei Portionsmaschinen mit Einweg-Einzelpartionsverpackungen verwendet werden!

Verpflichtende Anforderungen an Ihre Dienstleistung für unser Green Meeting:

- Ausschließlich Mehrweggeschirr (inkl. Gläser/Becher, Besteck).
- Keine oder nur wieder verwendbare Tischdecken.
- Dekoration ist wieder verwendbar oder kompostierbar.
- Keine Heizgeräte für Außenbereiche.
- Keine „Open Front“ Cooler.
- Kommunikation der Besonderheiten (Bio-Produkte, regionale Herkunft, fairer Handel etc.) bei der Veranstaltung an die Gäste mit beispielsweise Menükarten.
- Verwendung von umweltfreundlichen Reinigungsprodukten Bitte vermeiden Sie bei der Gestaltung des Angebots soweit praktisch umsetzbar Geschirr.
- Bitte kalkulieren und gestalten Sie das Catering so, dass wenige Lebensmittelabfälle und Speiseabfälle anfallen.
- Bitte gestalten Sie das Catering so, dass Lebensmittelallergiker:innen oder Einschränkungen aufgrund von Religionszugehörigkeit berücksichtigt sind.

Sonstige Verpflichtungen:

- Bitte legen Sie ein Abfall(wirtschafts)konzept bei.
- Wie entsorgen Sie sachgerecht Lebensmittel- und Speiseabfälle?
- Wie informieren Sie alle Mitarbeiter:innen über das Green Meeting und die Qualität, Herkunft, Besonderheit der Speisen sowie ggf. der Jugendschutzbestimmungen?