

Checkliste zum Wettbewerb

„Die Grüne Suppenkelle“

Wir suchen die grünsten Betriebskantinen Deutschlands!

Bitte **nicht** ausfüllen! Dieses Dokument ist nur ein Ansichtsexemplar.

Den Zugangslink für den Online-Fragebogen erhalten Sie nach Registrierung unter <https://www.duh.de/projekte/gruene-suppenkelle/>

Kategorie 0: Angaben zur Kantine

Name und Anschrift der Kantine: _____

Durchschnittliche Anzahl Gäste pro Tag: _____

Name des Unternehmens, an das Kantine angegliedert ist (falls zutreffend): _____

Öffnungszeiten und Anzahl Schichtdienste (1/2/3, falls zutreffend): _____

Bitte beschreiben Sie kurz, was Ihre Einrichtung im Hinblick auf eine nachhaltige Ernährung auszeichnet. Welche wegweisenden Konzepte setzen Sie um, und worin liegen dabei für Sie besondere Schwerpunkte? (max. 2.500 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Kategorie 1: Pflanzenbasierte und fleischreduzierte Gerichte

Gewichtung: 50% der Punkte

- a) Bieten Sie mindestens ein veganes oder vegetarisches Hauptgericht pro Tag an?

Trifft zu: ja nein

- b) Wie viele Hauptgerichte werden in Ihrer Kantine insgesamt pro Woche angeboten, und wie viele davon sind vegetarisch oder vegan (im Monatsdurchschnitt)?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

- c) Wird darauf geachtet, die Anteile tierischer Produkte am Gesamtangebot zugunsten pflanzlicher Produkte zu reduzieren? (Beispiel: Obstsalat statt Quarkspeise, Option von pflanzlicher Milch statt Kuhmilch)

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

d) Wird darauf geachtet, die Fleischmenge pro Gericht im Vergleich zu Standardrezepten zugunsten pflanzlicher Produkte zu reduzieren?

(Beispiel: Gulasch mit 100g Pilzen und 100g Fleisch statt 200g Fleisch)

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

e) Bieten Sie pflanzliche Alternativen zu tierischen Komponenten an?

(Beispiel: Linsensuppe mit der Option pflanzlicher Ersatzprodukte statt tierischer Wurst oder bei Kaffee die Option Hafer- statt Kuhmilch)

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

Kategorie 2: Zusätzliche Anreize und Informationen

Gewichtung: 20% der Punkte

a) An wie vielen Tagen pro Woche ist ein vegetarisches oder veganes Gericht Menü 1, bzw. steht an erster Stelle auf dem Speiseplan?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

b) Wird darauf geachtet, pflanzliche Gerichte mit lecker klingenden Namen zu bewerben?

Beispiel: „Sommerlasagne mit frischem Gemüse“ statt „vegetarische Lasagne“

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

c) Werden pflanzliche Gerichte in der Ausgabe besonders prominent platziert?

Beispiel: Platzierung an erster Stelle in der Ausgabe, besonders ausgeleuchtet, auf farblich abgehobenen Tellern

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

d) Werden Aktionswochen/-tage zu spezifischen Nachhaltigkeitsthemen durchgeführt?

Beispiel: eine Woche lang nur Verwendung von saisonalem und regionalem Obst und Gemüse, verstärkter Fokus auf Hülsenfrüchte, oder vegetarische Woche

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

e) Werden Zusatzinformationen zum Thema Nachhaltigkeit zur Verfügung gestellt?

Beispiel: Infozettel oder Plakate zu pflanzlichem Genuss, gesunder Ernährung, Ressourcenverbrauch unterschiedlicher Lebensmittel

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

f) Wird der CO₂-Abdruck oder die Umweltverträglichkeit von verschiedenen Gerichten sichtbar/transparent kommuniziert?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

Kategorie 3: Nachhaltigkeit in der Lieferkette

Gewichtung: 15% der Punkte

a) Beziehen Sie bevorzugt regionale Produkte und/ oder arbeiten mit regionalen Produzenten zusammen (Erzeugung/ Veredelung)?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

b) Beziehen Sie Produkte in Bio-Qualität bzw. aus bestandsschonender Fischerei (MSC/ASC)?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

c) Wie hoch ist der geldwerte Anteil Ihrer eingekauften Lebensmittel in Bioqualität (bzw. aus bestandsschonender Fischerei (MSC/ASC)) bezogen auf den Gesamteinkauf (in Prozent)?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

d) Beziehen Sie Produkte wie Bananen, Schokolade, Kakao und Kaffee aus fairem Handel?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

e) Orientieren Sie sich bei der Menüplanung an Saisonkalendern für Obst und Gemüse?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

f) Nutzen Sie bevorzugt unverarbeitete, frische Lebensmittel anstelle von teil- bzw. hochverarbeiteten Produkten bzw. Produktgruppen, die ausschließlich selbst verarbeitet werden?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

Kategorie 4: Lebensmittelverschwendung

Gewichtung: 10% der Punkte

g) Nutzen Sie Parameter, anhand derer bedarfsgerechte Mengenplanung erfolgt? Falls ja, welche sind dies?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

b) Werden überproduzierte oder nicht verwendete Rohstoffe, Gerichte und Komponenten weiterverarbeitet oder wiederverwendet?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

c) Kooperieren Sie mit Tafeln, karitativen Einrichtungen oder anderen lebensmittelrettenden Initiativen (bspw. Too Good To Go, Foodsharing)?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

d) Werden variable Portionsgrößen oder die Möglichkeit eines Nachschlags angeboten?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

e) Werden Speiserückläufe und -reste erfasst und anhand dessen reduzierende Maßnahmen abgeleitet?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

Kategorie 5: Sonstiges

Gewichtung: 5% der Punkte

a) Bieten Sie Ihr Verpflegungsangebot (Speisen und Getränke) für den Verzehr außer Haus auch in Mehrwegbehältnissen an? Wenn ja, geben Sie bitte jeweils den Mehrweganteil in Prozent an für: Mehrwegschalen für Speisen, Mehrwegbesteck für Speisen, Mehrwegbecher bzw. -flaschen für Getränke).

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

b) Werden Nahrungsmittel wie Zucker/Salz/Pfeffer/Mayonnaise/Ketchup/Kaffeesahne/Milch in Portionsverpackungen angeboten? Falls zutreffend, führen Sie bitte auf, welche der genannten Nahrungsmittel in Portionsverpackungen angeboten werden (z.B. Mayonnaisetüte).

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

c) Werden Mitarbeiter:innen regelmäßig zu Nachhaltigkeitsthemen geschult?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

d) Wird im Einkauf von non-food Produkten auf Nachhaltigkeit geachtet (Ökologische Spül- und Putzutensilien, Energiesparprodukte, o. Ä.)?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

Zusatzkategorie: Newcomer

a) Welche Maßnahmen für mehr Nachhaltigkeit haben Sie im letzten Jahr realisiert? Welche Maßnahmen sind in Zukunft noch geplant?

Trifft zu: ja nein

Beschreibung:

Nachweis:

Stand: 10.09.2023



Deutsche Umwelthilfe e.V.


Bundesgeschäftsstelle Radolfzell
Fritz-Reichle-Ring 4
78315 Radolfzell
Tel.: 0 77 32 9995 - 0

Bundesgeschäftsstelle Berlin
Hackescher Markt 4
Eingang: Neue Promenade 3
10178 Berlin
Tel.: 030 2400867-0

Ansprechpartnerin

Leonie Netter
Referentin Landwirtschaft und Ernährung
Tel.: 030 2400867-897
E-Mail: netter@duh.de

www.duh.de [@ info@duh.de](mailto:info@duh.de)     [umwelthilfe](#)

 Wir halten Sie auf dem Laufenden: www.duh.de/newsletter-abo

Die Deutsche Umwelthilfe e.V. ist als gemeinnützige Umwelt- und Verbraucherschutzorganisation anerkannt. Wir sind unabhängig, klageberechtigt und kämpfen seit über 40 Jahren für den Erhalt von Natur und Artenvielfalt. Bitte unterstützen Sie unsere Arbeit mit Ihrer Spende: www.duh.de/spenden

Transparent gemäß der Initiative Transparente Zivilgesellschaft. Ausgezeichnet mit dem DZI Spenden-Siegel für seriöse Spendenorganisationen.



Initiative
Transparente
Zivilgesellschaft

