

Der Blaue Engel für Veranstaltungscatering und Kantinenbetrieb (DE-UZ 229)

Informationen für Hersteller und Handel

[www.blauer-engel.de /uz229](http://www.blauer-engel.de/uz229)

- reduzierte Treibhausgasemissionen
- Schonung natürlicher Ressourcen
- Berücksichtigung sozialer Aspekte



Verlässliche Orientierung für den nachhaltigen Einkauf

Der Blaue Engel - das Umweltzeichen der Bundesregierung - setzt seit 1978 unabhängig und glaubwürdig anspruchsvolle Maßstäbe für umweltschonende, gesunde sowie langlebige Produkte und Dienstleistungen. Der Blaue Engel ist Deutschlands bekanntestes Umweltzeichen. Damit nutzen Sie klare Wettbewerbsvorteile und den Vertrauensbonus, den das Umweltzeichen in der öffentlichen Hand, der Wirtschaft und bei Verbraucher*innen genießt. Seine Glaubwürdigkeit und Kompetenz, seine objektiven Kriterien, seine unabhängige Vergabe und seine staatliche Verankerung steigern Ihren Unternehmens- sowie Markenwert.

Die Vorteile des Blauen Engel

Als Unternehmen können Sie mit dem Blauen Engel Ihr Umweltengagement und Ihre Produktverantwortung glaubwürdig darstellen und sich von Mitbewerbenden abgrenzen. Mit dem Blauen Engel für Veranstaltungscatering und Kantinenbetrieb können Sie Verbraucher*innen zudem zeigen, dass Sie:

- auf eine geringe Umweltbelastung Wert legen,
- natürliche Ressourcen, einschließlich der Biodiversität, schonen,
- gesundheitliche Aspekte in der Verpflegung beachten und
- fair gehandelte Lebensmittel anbieten, sowie auf faire Arbeitsbedingungen achten.

Umweltfreundliches Catering und umweltfreundlicher Kantinenbetrieb

Die Einnahme von Mahlzeiten außer Haus steigt stetig an und der dazugehörige Markt hat einen erheblichen Einfluss auf das Ernährungsverhalten der Menschen in Deutschland. Gerade deshalb ist es wichtig, dass sowohl in Kantinen als auch in der Veranstaltungsbranche nicht bloß auf gesunde, sondern auch auf ökologisch nachhaltige Dienstleistung gesetzt wird. Im Veranstaltungscatering können mit dem Blauen Engel gewerbliche Verpflegungsdienstleistungen gekennzeichnet werden, die Speisen und Getränke zu einem festgelegten Anlass an einen jeweils vereinbarten Ort liefern und je nach Anforderungen zusätzliche Leistungen aus dem Non-Food-Bereich erbringen. Der Blaue Engel für den Kantinenbetrieb kennzeichnet Verpflegungsdienstleistungen in Betriebsrestaurants und Kantinen von Unternehmen, Behörden, Hochschulen oder anderen Institutionen, in denen über einen längeren Zeitraum, vor Ort in einem festen Essbereich, die zur Nutzung dieser Kantine Berechtigten mit Speisen und Getränken verpflegt werden. Mit dem Blauen Engel ausgezeichnete Kantinenbetriebe und Veranstaltungscateringservices bieten ihrer Kundschaft eine wichtige Orientierungshilfe und signalisieren eine weniger umweltbelastende, an Nachhaltigkeitsanforderungen orientierte Art der Dienstleistung.

Kriterien: Worauf achtet der Blaue Engel bei Veranstaltungscatering und Kantinenbetrieb?

- Ermittlung von Treibhausgasemissionen pro Mahlzeit
- Qualität des Verpflegungsangebotes sowie ausschließlicher Einsatz bestandserhaltend gewonnener Fische, Fischprodukte und Meeresfrüchte im Kantinenbetrieb
- Anforderungen zum Einsatz von Produkten aus ökologischer Erzeugung: Angebot von vegetarischen und veganen Mahlzeiten und Beachtung artgerechter Tierhaltung beim Einsatz von Produkten tierischen Ursprungs, Einsatz von fair gehandelten Produkten, saisonalem Obst und Gemüse sowie Leitungswasser anstelle von Mineralwasser, Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen, Begrenzung des Einsatzes hoch verarbeiteter Produkte im Veranstaltungscatering, keine Flugware
- Vermeidung von Einwegmaterialien und Verwendung von Mehrwegverpackungen, Nutzung von Strom aus erneuerbaren Energien, Verwendung energiesparender Beleuchtung und energie- sowie ressourceneffizienter technischer Geräte, umweltfreundliche Logistik
- umweltbezogene Qualifizierung der Beschäftigung und Einhaltung von Arbeitnehmerrechten

Geltungsbereich

Der Blaue Engel kennzeichnet verschiedene Typen des Veranstaltungscaterings und Kantinenbetriebs. Dazu zählen: Einzelküchen, Zentralküchen mit Relais- oder Verteilerküchen und Speiseproduktionssysteme wie Cook & Chill, Cook & Freeze, Cook & Hold oder Cook & Serve.

Nachweisführung

Die Einhaltung aller Anforderungen muss entsprechend der Vergabekriterien nachgewiesen werden – beispielsweise durch Fotodokumentation, Prüfberichte, Dokumentation oder anerkannte Zertifikate.

Der Blaue Engel geht Hand in Hand mit den Anforderungen...

- des Maßnahmenprogrammes Nachhaltigkeit der Bundesregierung 2021 und der Kantinen-Richtlinie des Bundes
- des Leitfadens zur Verifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.
- etablierter Siegel wie z.B. MSC, ASC, Deutsches Bio-Siegel, EU Bio-Siegel, Bio-AHV-Logo in Gold

...und setzt Maßstäbe für zukünftige ökologische Veranstaltungscateringservices und Kantinenbetriebe.

Beantragung, Zeichennutzung und Kosten

Die Beantragung und Vertragsschließung erfolgt bei der RAL gGmbH (E-Mail: umweltzeichen@ral.de, Tel.: +49 228 68895-190). Die Zeichennutzung ist begrenzt auf die Dauer der Laufzeit der Vergabekriterien. Die aktuellen Vergabekriterien haben eine Laufzeit bis zum 31.12.2027. Bei der Beantragung erhebt die Zeichenvergabestelle RAL gGmbH eine einmalige Bearbeitungsgebühr von 600 Euro. Das Jahresentgelt richtet sich nach dem Jahresumsatz des zertifizierten Produktes. Liegt der Umsatz beispielsweise bei 1 bis 2,5 Mio. Euro, so beläuft sich das Jahresentgelt auf 1.500 Euro. Weitere Informationen sind unter <https://www.blauer-engel.de/entgeltordnung> verfügbar.

Weitere Informationen: www.blauer-engel.de

