



Bestellung klimafreundlicher Konferenz-Verpflegung

Eine Handreichung für Organisator*innen
von Sitzungs- und Konferenz-Catering

Herausgeber:

Bremer Energie-Konsens GmbH
gemeinnützige Klimaschutzagentur
Am Wall 172/173
28195 Bremen
Telefon: +49 421 / 37 66 71-0
E-Mail: info@energiekonsens.de
www.energiekonsens.de

V. i. S. d. P.:

Martin Grocholl

Redaktion:

Michael Thun unter Mitarbeit von
Jessica Mangels,
Hille Heumann-Klemm,
Maren Beckmann,
Jürgen Ritterhoff
und Enno Nottelmann

Gestaltung:

Marta Daul

Druck:

CO₂-neutral gedruckt von
Meiners Druck OHG, Bremen

Online verfügbar unter:

www.energiekonsens.de

Diese Publikation wurde gefördert
durch die
Deutsche Bundesstiftung Umwelt

1. Auflage: Bremen, Februar 2022

INHALT

- 5 / **VORWORT**
- 6 / **ECKPUNKTE NACHHALTIGER KONFERENZVERPFLEGUNG**
- 8 / **WICHTIGE SIEGEL FÜR DIE NACHHALTIGE ERNÄHRUNG**

WAS IST ZU BEACHTEN BEI EINER NACHHALTIGEN BESTELLUNG VON ...
- 10 / **... HEISSEN UND KALTEN GETRÄNKEN**
- 12 / **... SNACKS**
- 14 / **... KALTEN UND WARMEN BUFFETS**
- 16 / **... SERVICE**
- 17 / **BEISPIEL BESTELLFORMULAR**
- 18 / **HINTERGRUNDINFORMATIONEN UND KONTAKTE**
- 19 / **CO₂-WERTE IM VERGLEICH**

Gut zu wissen:

Der Begriff der Nachhaltigkeit umfasst übrigens – außer der Klimaproblematik – auch die Aspekte der Gesundheitsförderlichkeit, des wirtschaftlichen und kostengünstigen Einkaufs sowie fairer Produktions- und Handelsbedingungen. Bereits seit 2009 ist in Bremen bei der Beschaffung von Dienstleistungen mit öffentlichen Geldern das Tariftreue- und Vergabegesetz zu beachten.

VORWORT/EINLEITUNG

Liebe Nutzer*innen und interessierte Leser*innen,

als gemeinnützige Klimaschutzagentur des Landes Bremen ist es unser Ziel, die gesellschaftliche Transformation zu mehr Klimaschutz in Bremen und Bremerhaven voranzubringen. Auch die Verpflegung auf Großveranstaltungen oder Bestellungen von Konferenz- oder Sitzungsverpflegung bieten dafür Potenzial und viele Ansatzpunkte für konkrete Klimaschutzmaßnahmen.

Durch das Bundesklimaschutzgesetz ist Deutschlands Weg zur Klimaneutralität vorgegeben: Der Bundestag hat die Klimaschutznovelle am 24. Juni 2021 beschlossen. Damit werden die Zielvorgaben für geringere CO₂-Emissionen deutlich angehoben.

Auch in Bremen hat die Enquetekommission „[Klimaschutzstrategie für das Land Bremen](#)“ am 17.12.2021 parteiübergreifend anspruchsvolle Klimaschutzziele für das Land bis zum Jahr 2030 formuliert. Alle politischen Konzepte sowie Handlungs- und Umsetzungsempfehlungen zur CO₂-Reduktion beziehen den Bereich der Ernährung mit ein. Denn laut Weltagrarbericht verursacht das gesamte Ernährungssystem mit allen vor- und nachgelagerten Bereichen sogar bis zu 37 Prozent der globalen Treibhausgasemissionen. Energiewirtschaft, Industrie, Verkehr und Gebäude sind für die übrigen Emissionen verantwortlich (Weltagrarbericht 2018).

Doch was können Sie tun, um einen Beitrag für eine energieeffiziente, umwelt- und klimafreundliche Verpflegung bei Veranstaltungen und Sitzungen zu leisten? Diese Handreichung soll Sie dabei unterstützen und Impulse geben, wie Sie Klimaschutz im Rahmen Ihres Handlungsbereichs, angepasst an Ihre Bedürfnisse in die Vorüberlegungen und Abläufe Ihrer Bestellung von Sitzungs- und Konferenzverpflegung integrieren und umsetzen können.

Sie basiert auf der modellhaften Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung anlässlich einer internationalen Tagung, dem Coral Reef Symposium, das 2020 mit 3000 Gästen in Bremen geplant war. Dort wurde festgestellt, dass bereits die Bestellung der Speisen und Getränke als wesentliche Einflussmöglichkeit für nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung betrachtet werden muss. Es hängt also maßgeblich von Ihnen ab, wie klimafreundlich die Sitzungsverpflegung ausgestaltet ist. Häufig sind sowohl die vorgesetzten Stellen als auch die Caterer auf Ihre Empfehlungen und Vorarbeiten angewiesen, da sie sich nach den gängigen Wünschen der Kunden ausrichten, die sich in der Regel jedoch noch nicht an dem Klimaschutz orientieren.

Für das Gelingen der Umsetzung bietet die Handreichung Ihnen konkrete Hinweise, Argumentationshilfen und Tipps sowie praktische Hilfen, was zu beachten ist, um die Verpflegung von Arbeitsgruppen, Teamsitzungen, Konferenzen oder ganzen Tagungen klimafreundlich zu bestellen.

Das Projektteam wünscht Ihnen eine erfolgreiche Einbindung und Umsetzung der Klimaschutzaspekte in Ihre Bestellung. Für Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit (Klima)freundlichen Grüßen

energiekonsens – die Klimaschützer und Esscooltur

SO GEHT NACHHALTIGE KONFERENZ-VERPFLEGUNG

Eckpunkte nachhaltiger Konferenz-Verpflegung:

/ Regionale Produkte der Saison

Unterstützt die landwirtschaftlichen Erzeuger in der Nähe und erhält uns eine lebenswerte Umwelt



/ Vermeidung von Lebensmittelabfällen

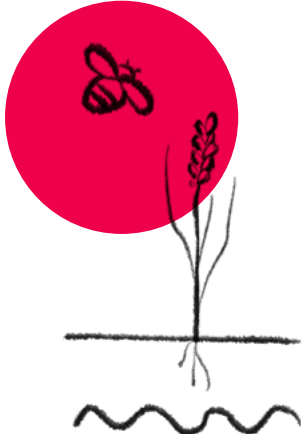
Einzelne Komponenten eines Buffets dürfen ausgehen, wenn insgesamt noch genügend zu essen vorhanden ist.



/ Wo möglich, auf Leitungswasser und Tee statt auf Säfte oder Softdrinks zurückgreifen

/ Bevorzugung von Produkten aus
zertifiziertem ökologischem Landbau

Hierdurch werden die
Bodenfruchtbarkeit und Biodiversität
erhalten und das Grundwasser geschützt



/ Wenn möglich, mit dem Rad
liefern lassen bzw. abholen

Das hilft nicht nur der
Umwelt, sondern verschafft
uns auch gesunde Bewegung



/ Pflanzenbasierte, frische Zutaten statt
Tierprodukte und stark verarbeitete Lebensmittel
sparen 90 Prozent der Treibhausgase beim Essen

/ Verzicht auf Verpackung
wo möglich

Keine Kleinstverpackungen
wie Zuckerstoffs oder
Kaffeesahne in Tassen-
portionen nutzen



Was bedeutet das für Ihre Praxis?

Wenn Sie bei der Angebotsanfrage die Beschaffenheit der Leistungen nicht ganz genau beschreiben, erhalten Sie nur den Preis für die preisgünstigste Variante am Markt – selbst wenn eine nachhaltige Ausführung nur wenige Cent teurer wäre.

Fragen Sie also künftig nicht nur nach „Kaffee für 10 Personen“, sondern lassen Sie sich das Angebot so weit wie möglich konkretisieren, z. B. den Preis für „3 Liter gebrühten Filterkaffee mit 0,5l Milch 3,8 % Vollfett im offenen Kännchen und 100g losen Zucker, 10 Porzellantassen, Untertassen, Kaffeelöffel sowie 300g Vollkorn-Butter-Keksen – alles in zertifizierter Bioqualität“ anbieten. Ab Seite 10 finden Sie entsprechende Beispiele.

WICHTIGE SIEGEL FÜR EINE NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

Eine gute Hilfe bei der Lebensmittelauswahl

Um Ihnen die Orientierung leichter zu machen, sind hier die wichtigsten Siegel aufgeführt.



/ EU-Bio-Siegel

Dieses bekannte Siegel belegt, dass die Waren nach der EG-Öko-Verordnung erzeugt wurden. Demnach müssen 95 Prozent der landwirtschaftlichen Zutaten eines Produktes aus dem ökologischen Landbau stammen. Untersagt sind unter anderem Anwendung von Gentechnik und Pflanzenschutz mit chemisch-synthetischen Mitteln.

www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/eu-bio-logo.html

Empfehlenswert (Mindeststandard)



/ Deutsches Bio Siegel

Identische Anforderungen wie beim EU-Siegel. Kann freiwillig zusätzlich zum EU-Bio-Siegel angegeben werden, da dieses bekannter ist.

www.bio-siegel.de

Empfehlenswert (Mindeststandard)



/ Bioland

Weit höhere Anforderungen als beim gesetzlichen Mindeststandard: Keine Gentechnik. Keine Massentierhaltung. Keine synthetischen Dünger und Pflanzenschutzmittel.

www.bioland.de

Sehr empfehlenswert (Hohe Ökostandards der deutschen Anbauverbände)



/ Naturland

Anforderungen von Naturland sind strenger als die des EU-Bio-Siegels. Naturland Richtlinien decken dabei auch Bereiche ab, die in der EG-Öko-Verordnung nicht geregelt sind, wie z. B. die ökologische Waldnutzung, Textil- und Kosmetika-Herstellung oder auch soziale Aspekte über die Sozialrichtlinien.

www.naturland.de

Sehr empfehlenswert (Hohe Ökostandards der deutschen Anbauverbände)



/ Demeter

Die strengsten Anforderungen an Biobetriebe stellt der Demeter-Verband. Die Demeter-Landwirtschaft gilt als nachhaltigste Form der Landwirtschaft und geht weit über die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung hinaus. Der respektvolle Umgang mit Erde, Pflanze, Tier und den Menschen ist Grundlage der Landwirtschaft. Der Demeter-Verband zertifiziert nur nach biologisch-dynamischen Richtlinien erzeugte Bio-Produkte und berücksichtigt dabei auch Nachhaltigkeitsaspekte.

www.demeter.de

Sehr empfehlenswert (Hohe Ökostandards der deutschen Anbauverbände)



/ Fairtrade

Fairtrade kennzeichnet Waren, die aus fairem Handel stammen und bei deren Herstellung bestimmte soziale, ökologische und ökonomische Kriterien eingehalten wurden. Es achtet auf stabilere Preise, Umweltschutz und sichere Arbeitsbedingungen.

www.fairtrade-deutschland.de

Empfehlenswert (Mehr als die Hälfte der Lebensmittel tragen auch das Bio-Siegel)



/ Marine Stewardship Council (MSC)

Es ist das weltweit strengste Umweltsiegel für Wildfisch. Fischprodukte mit MSC-Siegel kommen aus einer kontrolliert nachhaltigen, zertifizierten Fischerei. Sie wurden umweltfreundlich gefangen und stammen aus einem nicht überfischten Bestand.

www.msc.org

Empfehlenswert



/ Neuland

Fleisch mit dem „Neuland“-Siegel garantiert eine besonders artgemäße Tierhaltung. Haltung und Fütterung der Tiere, aber auch Transport, Schlachtung und Verarbeitung zu Fleisch- und Wurstwaren sind strengen Kriterien unterworfen.

www.neuland-fleisch.de

Empfehlenswert (Nicht Bio, aber artgerechte & umweltschonende Tierhaltung)

Was ist zu beachten bei einer nachhaltigen Bestellung von ...

HEISSEN UND KALTEN GETRÄNKEN

- Getränke niedriger Verarbeitungsstufen, kurzer Wege und wenig Kalorien in dieser Reihenfolge bevorzugen: Leitungswasser in offenen Karaffen vor Mineralwasser, Kräutertee, Schwarztee, Kaffee, Schorlen, Säfte vor Süßgetränken, Bier vor Wein
- Milch und Zucker lose bestellen
- Preise für konkrete Beschaffenheit/ Qualitäten (Biomilch/Hafer- oder Sojadrink/Brauner Zucker etc.) und Darreichungsformen abfragen
- Selbstbedienungs-Zapfmöglichkeiten gegenüber Flaschen bevorzugen
- Fassengröße in Kalkulation einbeziehen/anbieten lassen
- CO₂-Äquivalente¹ in der Bestellung/Ausschreibung abfragen und als Zuschlagskriterium verwenden
- Regionale Hersteller von Milchprodukten sind: Dehlwes, Lütjen, Ammerländer

I. Beispiel für ein konventionelles Angebot Kaffee und Gebäck ohne weitere Differenzierung

Anzahl	Einzelpreis	Gesamtpreis
10 Personen	à 5,50 €	55,00 €
inkl. Anlieferung		
Summe		55,00 €

Auf unserer Webseite können Sie ein Bestellformular für klimafreundliche Konferenzverpflegung herunterladen (s. a. Abbildung auf Seite 16). Die Eckpunkte und Beispiele in den unterschiedlichen Themenbereichen können Ihnen beim Ausfüllen als Orientierung dienen.

¹ | CO₂-Äquivalente (CO₂-Äq.): Dies ist ein Maß, das den Effekt aller menschengemachten Treibhausgase für das Weltklima vergleichbar macht.

II. Beispiel für ein klimaoptimiertes Angebot Kaffee und Gebäck für 10 Personen

Produkt	Darreichung	Qualität	Menge	Einzelpreis	CO ₂ Äq. gesamt	Gesamtpreis
Filterkaffee	Thermoskanne	Bio	1,5 l	6,00€	636 g	6,00€
Kräutertee gemischt	Teebeutel vor Ort mit kochendem Wasser aufgegossen	Bio	1,5 l	6,00€	156 g	6,00€
Rohrzucker braun	lose	Bio	50 g	2,50€	15 g	2,50€
3,8 % Vollmilch	lose	Bio	0,25l	1,25€	1600 g	1,25€
Soja-Drink			0,25l	1,25€	500 g	1,25€
Haselnuss- und Mandelgebäck à 50 g			10 Stück	1,00€	500 g	10,00€
Porzellanobertassen 125 ml, Porzellanuntertassen, Löffel			10 Set	0,50€	—	5,00€
Abwaschpauschale				5,00€	80 g	5,00€
Lieferung und Abtransport 10 km			2 x	10,00€	3800 g	20,00€
Summe					7287 g	57,00€

Die Summe der Treibhausgase in CO₂Äq, die bei Ihrer Bestellung entstanden sind, können Sie mit 23 €/t freiwillig kompensieren, z. B. bei folgenden Anbietern (www.umweltbundesamt.de)

Was ist zu beachten bei einer nachhaltigen Bestellung von ...

SNACKS

- Frische Zutaten bestellen, die möglichst nicht industriell verarbeitet wurden (Beispiel: frisches Obst, frisches Gemüse geschnitten/ganz)
- Geschirr, Besteck vermeiden, Handwaschmöglichkeit bereitstellen
- Auswahl und Selbsttätigkeit der Gäste unterstützen (Beispiel Brot und Aufstriche, Suppen und Toppings, eine Müslibar mit Flocken, Nüssen, Trockenfrüchten, Obst, Joghurt, Hafermilch, Kuhmilch)

I. Beispiel für ein konventionelles Angebot für Snacks ohne weitere Differenzierung:

Anzahl	Einzelpreis	Gesamtpreis
10 Personen	à 4,50 €	45,00 €
Transportpauschale	20,00 €	20,00 €
Summe		65,00 €

Auf unserer Webseite können Sie ein Bestellformular für klimafreundliche Konferenzverpflegung herunterladen (s. a. Abbildung auf Seite 16). Die Eckpunkte und Beispiele in den unterschiedlichen Themenbereichen können Ihnen beim Ausfüllen als Orientierung dienen.

II. Beispiel für ein klimaoptimiertes Angebot Snacks für 10 Personen

Produkt	Darreichung	Qualität	Menge	Einzelpreis	CO ₂ Äq. gesamt	Gesamtpreis
kleine Brötchen à 40 g Brezeln, Vollkornbrot	lose im Brotkorb		10 Stück	0,75 €	500 g	7,50 €
Brotaufstrich z. B. Linsen, Meerrettich, Tomate	Gläser à 125 g	vegetarisch	3 Gläser	4,00 €	400 g	12,00 €
Frisches rohes Gemüse à 20 g, z. B. Sticks von Kohlrabi, Möhre, Staudensellerie, Tomatenviertel o. ä.	lose	Bio	20 Stück	0,50 €	300 g	10,00 €
Obstschale passend zur Saison, z. B. Apfel, Pflaumen, Birnen	lose	Bio	10 Stück	1,20 €	500 g	12,00 €
Porzellanteller, Brotmesser			10 Set	0,50 €	—	5,00 €
Servietten, Kerzen						
Abwaschpauschale				5,00 €	80 g	5,00 €
Lieferung und Abtransport 10 km			2 x	10,00 €	3800 g	20,00 €
			Summe		5580 g	71,50 €

Die Summe der Treibhausgase in CO₂Äq, die bei Ihrer Bestellung entstanden sind, können Sie mit 23 €/t freiwillig kompensieren, z. B. bei folgenden Anbietern (www.umweltbundesamt.de)

Was ist zu beachten bei einer nachhaltigen Bestellung von ...

KALTEN UND WARMEN BUFFETS

- Einsatz von Fleisch und Wurst begrenzen. Empfohlen sind maximal insgesamt durchschnittlich 60g pro Person und warmer Mahlzeit. Wenn Fleisch eingesetzt wird, dann sollte es erkennbar sein, z. B. als „Topping“. Das Basisgericht sollte dann stets fleischfrei bleiben. Auf diese Weise können auch vegane und vegetarische Gerichte ohne Stigmatisierung präsentiert werden.
- Regionale Bioprodukte bestellen
- Zertifizierte Cateringbetriebe beauftragen (z. B. „jobfit“, „Bio“)
- Gesamtspeisenmenge je Person im Blick behalten (Frühstück ca. 350g, Lunch/Dinner ca. 450g)
- Speisekarten auslegen, angebotene Speisen beschreiben, Zutaten und Herkunft transparent kommunizieren, wenn möglich Informationen zu den Bezugsquellen direkt mit bestellen
- Bei der Bestellung Alternativen inklusive Preis abfragen (z. B.: Nicht „Vegetarisch vs. Fleisch“, sondern „Kartoffeln vs. Nudeln vs. Reis“)
- Saisonale, möglichst leichte Küche/Produkte bestellen (zum Beispiel: Nicht Spargel als Luxus-Gut per se, sondern kräuterbasiert im Frühling, Salad Bowls im Sommer, Gemüse im Herbst, Kohl, Kürbis, Nüsse im Winter). [Saisonalen Kalender für den Nordwesten](#)
- Schwere Sahnesaucen und Käsekrusten aus Gesundheits- und Klimaschutz vermeiden
- Lieber mehrere Stationen (Suppe – Salate – Gemüse 1 – Gemüse 2 – Obst) bestellen, damit alle etwas für sich finden
- CO₂-Äquivalente in der Bestellung/Ausschreibung abfragen und als Zuschlagskriterium verwenden

I. Beispiel eines konventionellen Angebots für ein kalt/warmes Buffet ohne weitere Differenzierung:

Anzahl	Einzelpreis	Gesamtpreis
20 Personen	à 15,00 €	300,00 €
Lieferpauschale	50,00 €	50,00 € ²
Summe		350,00 €

Auf unserer Webseite können Sie ein Bestellformular für klimafreundliche Konferenzverpflegung herunterladen (s. a. Abbildung auf Seite 16). Die Eckpunkte und Beispiele in den unterschiedlichen Themenbereichen können Ihnen beim Ausfüllen als Orientierung dienen.

II. Beispiel für ein klimaoptimiertes Angebot Kalt/Warmes Buffet für 20 Personen

Produkt	Darreichung	Qualität	Menge	Einzelpreis	CO ₂ Äq. gesamt	Gesamtpreis
Kartoffel-Lauchsuppe mit frischer Petersilie		Bio	4 l	15,00 €	1800 g	60,00 €
3 Sorten Salate je 1,5 kg - Rote Bete/geröstete Sonnenblumenkerne - Chicoree/Apfel - Weißkraut/Oliven		Bio	4,5 kg	10,00 €	3000 g	45,00 €
4 verschiedene Quiche belegt mit - Auberginen/Zucchini - Birne und Gorgonzola - Spinat und Meerrettich - Tomaten und Rindersalami		Bio	4 Stück à 1200 g	40,00 €	7600 g	160,00 €
Frisches Obst Aprikosen	lose	Bio	40 Stück	0,50 €	320 g	20,00 €
2 Sorten Porzellanteller, Suppenlöffel, Messer, Gabeln, Servietten, Kerzen			20 Set	1,30 €	—	26,00 €
Abwaschpauschale				20,00 €	320 g	20,00 €
Lieferung und Abtransport 10 km			2 x	20,00 €	3800 g	40,00 € ²
Summe					16840 g	371,00 €

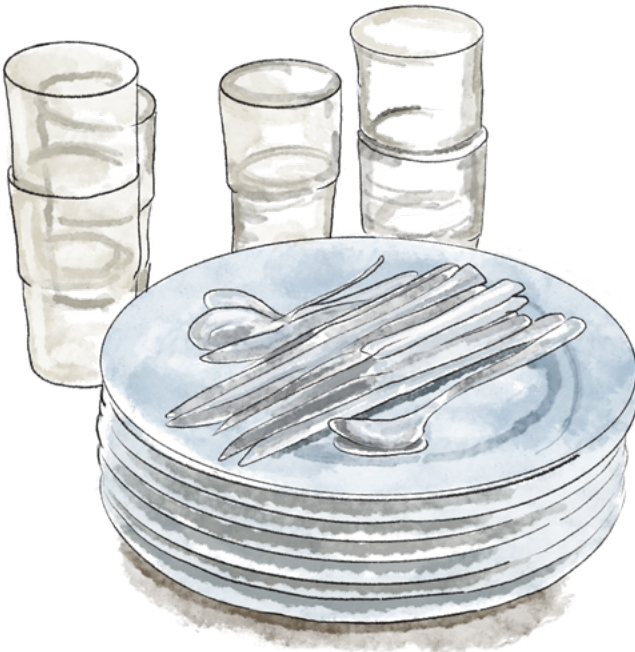
Die Summe der Treibhausgase in CO₂Äq, die bei Ihrer Bestellung entstanden sind, können Sie mit 23 €/t freiwillig kompensieren, z. B. bei folgenden Anbietern (www.umweltbundesamt.de)

² Die geringere Lieferpauschale ergibt sich aus dem eingesparten Gewicht, da die Mengen pro Person passender kalkuliert wurden, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Was ist zu beachten bei einer nachhaltigen Bestellung von ...

SERVICE

- Nur so viel Geschirr, Gläser und Besteck ausgeben, wie tatsächlich gebraucht wird/Reserve so stellen, dass sie nicht gereinigt und abgerechnet werden muss, wenn sie nicht gebraucht wurde. Kein Einweg-Geschirr benutzen
- Keep your plate
- Nicht alles für alle in vollem Umfang vorhalten, sondern die Gesamtmenge im Auge behalten
- Keine Einweg-Dekoration, lieber heimisches Bio-Obst zur Selbstbedienung
- Tischwäsche und Servietten nur in erforderlichem Umfang einsetzen
- Abfall vermeiden – Müll trennen, Verzicht auf Kleinstverpackungen (z. B. Zuckersticks oder Taschenportionen Kaffeemilch)
- „Tue Gutes und rede darüber“: Faltblätter, Plakate, Apps (im CI der eigenen Abteilung) zur Verfügung stellen, in denen das Konzept erläutert ist und als klimafreundliche Guide-Lines des eigenen Hauses präsentiert werden
- Prüfen Sie, welche Arbeitsschritte (z. B. Obst klein schneiden oder Tee aufbrühen) Sie hygienisch einwandfrei in Ihrer Einrichtung selbst durchführen können, um weitere Kosten- und CO₂-Einsparungen zu erzielen.



Auf unserer Webseite können Sie folgendes [Bestellformular für klimafreundliche Konferenzverpflegung](#) herunterladen. Die Eckpunkte und Beispiele in den unterschiedlichen Themenbereichen können Ihnen beim Ausfüllen als Orientierung dienen.

BESTELLFORMULAR

Für klimafreundliche Konferenzverpflegung

Wir bitten bei der Bearbeitung dieser Bestellung möglichst auf Saisonalität, Regionalität (Entfernung max. 100 km), Bioqualität und Energie-Effizienz sowie auf die Reduzierung tierischer Produkte, Verpackung und CO₂-Ausstoß im Allgemeinen zu achten. Vielen Dank!

Anschrift Caterer

Adresse/Kontakt Absender, Ansprechperson

Datum der Bestellung

Anlass/Lieferdatum

Personenzahl

Gewünschte Gesamtqualität der Bestellung

Lieferadresse

- vegan
 vegetarisch
 gemischt
 Bio
 halal
 kosher

Sonstiges

Produkt	Darreichung	Qualität	Menge	Einzelpreis	CO ₂ /THG gesamt	Gesamtpreis netto
Lachscremesuppe		vegan	5 l	6,00 €	200 g	30,00 €
Möhrensalat		Bio	2 kg	6,00 €	125 g	12,00 €
3 Hauptspeisen		vegetarisch, vegan, fair		€	g	€
Teller, Gabeln				€	g	€
Abwasch				5,00 €	g	5,00 €
Lieferung und Abtransport			2 x	10,00 €	g	20,00 €
				€	g	€
Summe				€	7,925 g	227,00 €
USt.						€
Summe brutto						€

Datum, Unterschrift Auftraggeber

Datum, Unterschrift Auftragnehmer

HINTERGRUNDINFORMATIONEN UND KONTAKTE

Praxisleitfäden

[Bio in Kommunen](#)

[Zu-gut-für-die-Tonne](#)

[Bio-kann-jeder](#) Leitfaden für die nachhaltige Organisation von Veranstaltungen.
Stand Februar 2015 (3. überarbeitete Auflage), Hrsg.: [BMU/UBA](#)

[Leitfaden vegane Verpflegung](#), [Albert-Schweizer-Stiftung](#)

[BlickWechsel – Nachhaltigkeit im Gastgewerbe](#)

Leitfaden „[Nachhaltig fairanstalten](#)“

Politische und rechtliche Vorgaben

Allgemein:

www.bremische-buergerschaft.de

www.biostadt.bremen.de

[EG-Öko-Basisverordnung \(EG\) Nr. 834/2007](#)

www.dandc.eu

www.bmwi.de

Beschaffungsvorschriften in Bremen:

www.transparenz.bremen.de

[Biosiegel](#)

Weiterführende Informationen

[Bundeszentrum für Ernährung](#)

[Deutsche Bundesstiftung Umwelt](#)

[Bremer Energie-Konsens](#)

[Ökolandbau](#)

[Job & fit](#)

[Weltagrarbericht 2018](#)

[Vegetarisches Lehrbuch](#)

CO₂-WERTE IM VERGLEICH

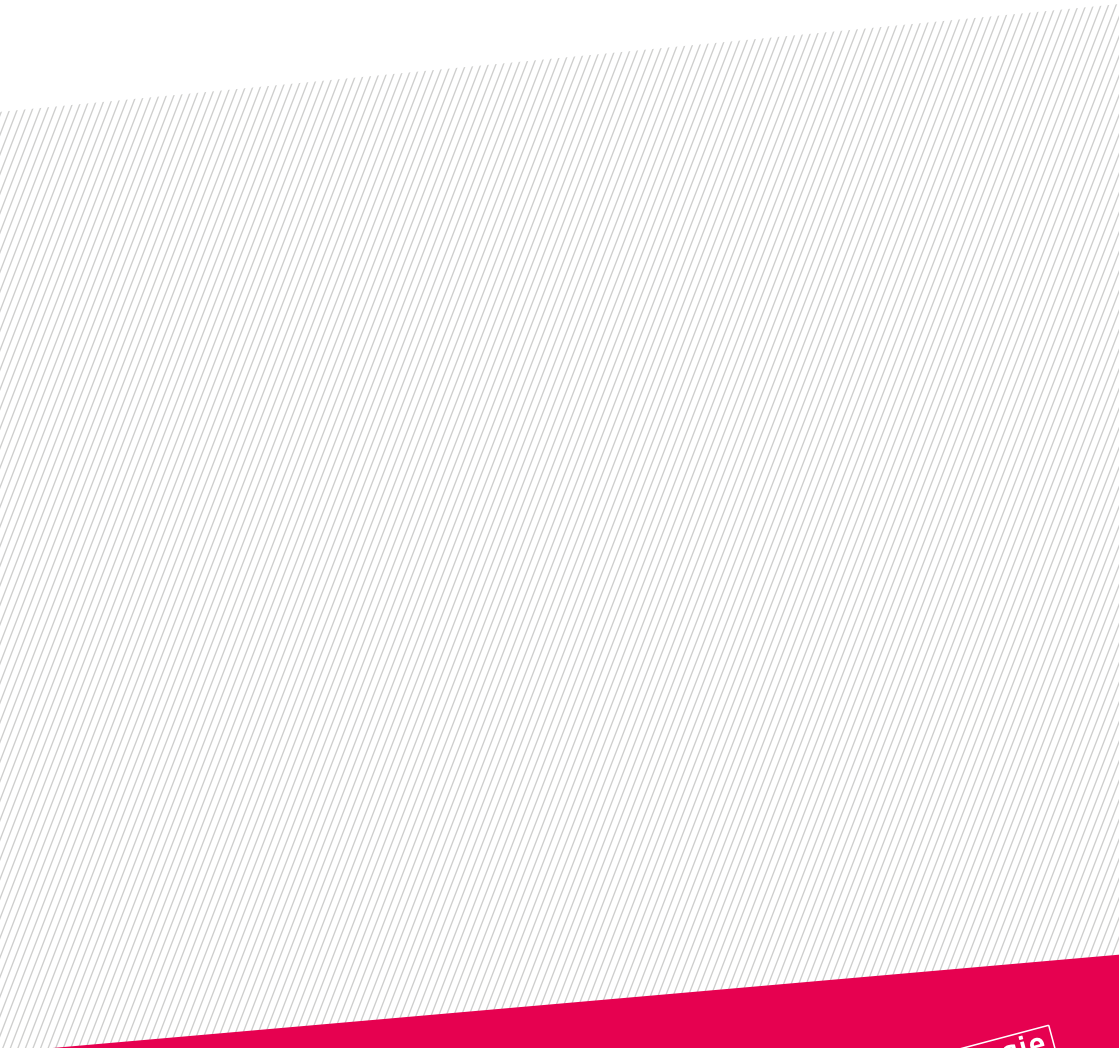
Getränke im Vergleich

125 ml Leitungswasser	0,05 g CO ₂ Äq
125 ml Tee	13 g CO ₂ Äq ³
125 ml Kaffee schwarz	45 g CO ₂ Äq
mit 10 g Hafer-/Sojadrink	56 g CO ₂ Äq
mit 20 g Kuhmilch	80 g CO ₂ Äq
125 ml Bier	80 g CO ₂ Äq
125 ml Rotwein	184 g CO ₂ Äq

Snacks im Vergleich

1 Brötchen 50 g	35 g CO ₂ Äq
40 g regionale/saisonale Tomate mit Salz und Pfeffer	30 g CO ₂ Äq
40 g Linsenaufstrich (vegan)	45 g CO ₂ Äq
40 g Salami vom Rind	520 g CO ₂ Äq





ESSCOOLTUR®
Systemische Beratung im pädagogisch-kulturmarkechen Feld

**BIOStadt
BREMEN**



Förderverein 
der Klimaschutzagentur **energiekonsens** e.V.

