

EURO24 Volunteers

Nachhaltige Verpflegung



**Leitfaden für eine
nachhaltige Verpflegung
von Volunteers bei
Großveranstaltungen**

Inhalt

Catering oder Gutscheine: Nachhaltige Ansätze zur Verpflegung von Volunteers	3
Checkliste Bedarfsanalyse, Bestandsaufnahme und Zielsetzung – Rahmenbedingungen identifizieren und Nachhaltigkeitsziele festlegen.	4
Erfahrungswerte zur Bedarfsanalyse, Bestandsaufnahme und Zielsetzung	6
Checkliste – Nachhaltigkeitsaspekte in der Vergabephase für eine Catering- vs. Gutscheinlösung einplanen.....	7
Praxiserfahrungen zur Einplanung und Berücksichtigung der Nachhaltigkeitsziele für eine Catering- vs. Gutscheinlösung	8
Checkliste – Einplanung und Berücksichtigung der Nachhaltigkeitsziele für eine Catering- vs. Gutscheinlösung.....	10
Weitere Praxiserfahrungen zur Umsetzung einer nachhaltigen Catering- bzw. Gutscheinlösung	11
Hintergründe zum Projekt	13
Literaturverzeichnis	17

Bei Großveranstaltungen in Sport und Kultur fallen zahlreiche Aufgaben an, die ohne die Unterstützung von freiwilligen Helfer*innen nicht bewältigt werden könnten. Eine durchdachte Verpflegungslösung, die auch auf Nachhaltigkeit setzt, fördert die Zufriedenheit und Motivation der Volunteers und trägt auch dazu bei, den ökologischen Fußabdruck der Veranstaltung zu verringern.

Catering oder Gutscheine: Nachhaltige Ansätze zur Verpflegung von Volunteers

Um einer großen Zahl an Volunteers über einen längeren Zeitraum und rund um ihren Einsatz kostenlose Verpflegung zu ermöglichen, stehen grundsätzlich zwei Ansätze zur Verfügung: Entweder wird die Verpflegung an einem Ort durch ein **Catering**-Unternehmen bereitgestellt, oder die Volunteers erhalten **Gutscheine**, die sie in lokalen Restaurants, Imbissen oder Supermärkten einlösen können (siehe Tabelle 1). Welche Nachhaltigkeitskriterien angewendet werden können, hängt davon ab, welche Lösung gewählt wird.

So funktioniert die „Catering-Lösung“:

Bei der Catering-Lösung wird den Volunteers die Verpflegung an einem zentralen Ort bereitgestellt, den die Volunteers für ihre Pause aufsuchen. Ein Catering-Unternehmen oder eine Küche bereitet die Mahlzeiten vor und sorgt dafür, dass sie frisch und pünktlich serviert werden. Eine zentrale Location für die Ausgabe der Mahlzeiten, ausgestattet mit Tischen, Bänken, Geschirr und Strom am Einsatzort, sind Voraussetzungen für diese Lösung. Catering ist eine zeitlich weitgehend synchrone Lösung: Die Volunteers sollten kommen, wenn das Essen bereitsteht (es sei denn, es gibt Möglichkeiten, es aufzuwärmen). Für die Volunteers muss dies zeitlich und logistisch mit ihren Aufgaben und Wegstrecken vereinbar sein. Catering ermöglicht es, übergeordnete Nachhaltigkeitsziele zu vereinbaren und gezielt umzusetzen.

So funktioniert die „Gutscheinlösung“:

Bei der Gutscheinlösung erhalten die Volunteers Gutscheine, die sie örtlich und zeitlich flexibel in lokalen Restaurants, Imbissen oder Supermärkten einlösen können. Diese Lösung eignet sich besonders gut für zeitlich sehr verteilte Einsatzpläne, vorrangig dezentrale Einsatzorte oder Orte ohne zentralen Treffpunkt für die Volunteers. Voraussetzung für diese Lösung ist, dass genügend Restaurants in der Nähe des Einsatzortes vorhanden sind, deren Öffnungszeiten mit den Schichten der Volunteers kompatibel sind.

Der Aufwand für die Organisatoren ist geringer, aber nicht unerheblich. Besonders bei Papiergutscheinen muss ein Konzept zur Verteilung entwickelt werden, das auch kurzfristige Änderungen von Schicht- und Dienstplänen berücksichtigt.

Gutscheine bieten den Volunteers mehr Freiheit bei der Auswahl ihrer Mahlzeiten. Allerdings ist sowohl für die ausrichtenden Organisationen als auch für die Volunteers selbst der Einfluss auf Nachhaltigkeitsaspekte eher gering. Bei der Gutscheinlösung ist es daher wichtig, kreative Ansätze zu entwickeln, um Nachhaltigkeitsziele dennoch zu erreichen.

Welche dieser Lösungen – oder auch eine Kombination davon – am besten geeignet ist, hängt von den spezifischen Rahmenbedingungen der Veranstaltung ab (siehe Tabelle 1). Beide Ansätze bieten Möglichkeiten, um Nachhaltigkeitskriterien zu integrieren und dadurch die Umweltbelastung zu verringern.

Ein wichtiger Aspekt für den Erfolg ist es, frühzeitig ein eigenes Konzept aufzustellen, das den örtlichen Möglichkeiten und Bedarfen entspricht. Auch wenn absehbar ist, dass übergreifende Akteure ins Spiel kommen und ggf. eigene Vorgaben setzen, ist es dann möglich, zügig Entscheidungen zu treffen und eigenständig handlungsfähig zu bleiben. Andernfalls geht ggf. viel Zeit für Konzeption und Umsetzung verloren. Das eigene Konzept auf Fremdanforderungen anzupassen, ist erheblich effizienter, als externe Vorgaben abzuwarten und dann in meist kurzer Zeit darauf reagieren zu müssen. Frühzeitig Klarheit über die eigenen Prioritäten und

Handlungsspielräume zu schaffen, ermöglicht es, flexibel und vorausschauend agieren zu können. So lassen sich auch in unsicheren Situationen tragfähige Lösungen entwickeln, die nicht nur Reaktionen auf externe Impulse darstellen, sondern aus einer Position der Stärke heraus gestaltet werden.

Ziel dieses Dokuments ist es, die entscheidenden strukturellen Stellschrauben aufzuzeigen, an

denen gedreht werden kann, um Nachhaltigkeitsziele in der Verpflegung von Volunteers spürbar und wirksam zu erreichen. Somit unterstützt dieses Dokument Veranstalter bei der Organisation von Verpflegungslösungen für Freiwillige. Mithilfe einer Checkliste und praxisnaher Erläuterungen werden Erkenntnisse und Tipps vermittelt, wie Nachhaltigkeitskriterien in der Analyse-, Vorbereitungs- und Umsetzungsphase verankert werden können.

Checkliste Bedarfsanalyse, Bestandaufnahme und Zielsetzung – Rahmenbedingungen identifizieren und Nachhaltigkeitsziele festlegen.

Je nach Veranstaltung können Veranstalter spezifische Rahmenbedingungen oder Empfehlungen zur Nachhaltigkeit in der Verpflegung festlegen, zum Beispiel bezüglich der Verwendung von Mehrwegbehältern, der Vermeidung von Abfällen oder dem Anteil pflanzlicher Komponenten. Auch ohne solche Vorgaben bietet

diese Phase die Möglichkeit, eigene Nachhaltigkeitsziele zu identifizieren und einzuplanen. Tabelle 2 zeigt Beispiele für Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungen.

Hier können Sie Ihre Ergebnisse verschriftlichen. Dies sind im Wesentlichen:

› Nachhaltigkeitsziele festlegen (siehe Tabelle 2)

› Pflanzlich

- Vegetarische und rein pflanzliche Gerichte bilden den Standard, Fleischkomponenten eine Ergänzung.

.....

.....

› Saisonal

- Das Speiseangebot umfasst saisonales Obst und Gemüse.

.....

› Bio-Anteil

- Die verwendeten Fleischkomponenten tragen ein Bio-Siegel.

.....

.....

› Fair produziert

- Produkte wie z. B. tropische Früchte, Reis, Rohrzucker sind nachweislich unter Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels produziert und verarbeitet worden.

○

○

› Abfallvermeidung

- Einweggeschirr und Einwegbesteck sind nicht zugelassen. Mehrwegverpackungen werden verwendet.

○

○

› **Bestandsaufnahme Ressourcen und Akteure**

- Ressourcen (Zeit, Personen, Geld, Material), die uns zur Verfügung stehen bzw. die wir benötigen:

.....

.....

.....

- Akteur*innen, die eingebunden werden können, um unsere Ziele umzusetzen (z. B. Nachhaltigkeitsmanager*innen, lokale Dienstleister):

.....

.....

.....

- Bestehende oder zukünftig erwünschte Kooperationen mit nachhaltigen Verpflegungsanbietern:

.....

.....

.....

- Veranstaltungsorte oder Caterer, die bereits nachhaltigere Verpflegungsangebote umsetzen und als Vorbilder dienen können:

- Events, die als Inspiration dienen können:

- Folgende Aufgaben haben wir identifiziert, die an (erfahrene) Volunteers übergeben werden können:

Erfahrungswerte zur Bedarfsanalyse, Bestandsaufnahme und Zielsetzung

Klare Rahmenbedingungen festlegen, um Nachhaltigkeitsziele zu sichern: Alles, was in der Vorarbeit als verbindliche Voraussetzung definiert und kommuniziert wird, muss später in der Umsetzungsphase nicht mehr ausgehandelt werden. Der Fokus liegt dabei stets auf lösungsorientierten Ansätzen.

- › Ein hoher pflanzlicher Anteil bietet das größte Potenzial, den ökologischen Fußabdruck eines Veranstaltungscaterings zu senken. Werden bei Catering-Lösungen (auch über das Volunteer-Angebot hinaus) von vornherein vegetarische oder vegane Angebote eingefordert, erhöht dies die Chance, dass nur solche Anbieter teilnehmen, die diese Vorgaben erfüllen können.

- › Das Abfallvolumen kann durch Mehrweggeschirr erheblich gesenkt werden. In der Regel funktioniert dies dann am besten, wenn Einweggeschirr und Einwegprodukte gar nicht erst zugelassen sind. Nötig ist ein einheitliches Mehrwegsystem für Speisen und Getränke inklusive Rücklauf- und Spülmöglichkeiten, an das alle Essens- und Getränkestände angeschlossen sind. Das Mehrweggeschirr sollte neutral und ohne Event-Logo gestaltet sein, um die Rückgabequote zu erhöhen (kein Souvenir) und um sicherzustellen, dass es auch bei künftigen Events wiederverwendet werden kann. Auch bei ausschließlicher Volunteer-Verpflegung an einem zentralen Ort kann dies entsprechend umgesetzt werden.

Hilfreiche Akteure und Ressourcen identifizieren: Je nach Veranstaltung sind zahlreiche Akteure beteiligt, die unterschiedlichen Entscheidungsebenen angehören und verschiedene thematische Bereiche abdecken. Es ist sinnvoll, die relevanten Akteure und vorhandenen Ressourcen vor Ort zu identifizieren, zum Beispiel:

- › Nachhaltigkeitsmanager*innen der Kommunen und der beteiligten Organisationen: Sie sind in der Regel gut vernetzt und haben Erfahrung in der Umsetzung von Nachhaltigkeitskriterien.
- › Kommunale Stellen oder Arbeitskreise für nachhaltige Beschaffung: Sie setzen sich intensiv mit nachhaltiger Beschaffung auseinander und können bei der Umsetzung unterstützen.
- › Erfahrungen zu nachhaltiger Beschaffung in Kommunen: Kommunen vergeben in vielen Fällen bereits Aufträge für nachhaltiges Catering, Kantinen oder Schulessen. Auf die Erfahrungswerte und Netzwerke kann hier ggf. zurückgegriffen werden.

› Bestehende Konzepte und Umsetzungsbeispiele: Vorhandene Konzepte oder erfolgreiche Projekte zur nachhaltigen Beschaffung und Ernährung können als Orientierung dienen.

› **Erfahrene Volunteers für bestimmte Aufgaben dauerhaft einbinden:** Volunteers, die bereits bei früheren Veranstaltungen unterstützt haben, können gut in das Volunteer-Management eingebunden werden. Gerade bei wiederkehrenden Routine-Aufgaben kann ihre Unterstützung die eigentlichen Volunteer-Manager*innen entlasten. Solche Aufgaben sind in der Regel gut strukturierbar, erfordern keine tiefgehenden Entscheidungsprozesse und kommen regelmäßig während eines Events vor. Dazu zählen das Onboarding neuer Volunteers, die Verwaltung und Ausgabe von Materialien wie z. B. Gutscheine, Kommunikationsaufgaben wie Weitergabe von Informationen an andere Volunteers oder die Betreuung von Verpflegungsstationen.

Checkliste – Nachhaltigkeitsaspekte in der Vergabephase für eine Catering- vs. Gutscheinlösung einplanen

Ob Catering- oder Gutscheinlösung, beide können in Bezug auf Nachhaltigkeitsaspekte optimiert werden. Dies sollte bereits während der Vergabe in der Ausschreibung verankert werden. Der Leitfaden *Vergaberechtliche Aspekte bei der*

*Organisation nachhaltiger Catering-Dienstleistungen*¹ bietet hierfür Anregungen. Tabelle 2 gibt einen Überblick über mögliche Kriterien, die berücksichtigt werden können.

› Nachhaltigkeitsziele konkretisieren

› Folgende Nachhaltigkeitsanforderungen wurden als verbindliche Kriterien in die Ausschreibung aufgenommen (mit Platz für eigene Notizen zu den jeweiligen Maßnahmen) und Gewichtung

Preis/Gewichtung

.....

Anteil tierischer Produkte (Milchprodukte, Fleisch/Wurst, Fisch)/Gewichtung

.....

1 https://life-online.de/wp-content/uploads/2023/07/230718_life_euro24volunteers_factsheet1_web.pdf

- Saisonalität/Gewichtung
-

- Anteil Produkte mit Bio-Zertifikat/Gewichtung
-

- Anteil Produkte aus fairem Handel/Gewichtung
-

- Abfallvermeidung/Gewichtung
-

Praxiserfahrungen zur Einplanung und Berücksichtigung der Nachhaltigkeitsziele für eine Catering- vs. Gutscheinelösung

Nachhaltigkeitskriterien von Anfang an mitdenken – Catering

Von Anfang an Nachhaltigkeit in der Ausschreibung verankern: Nur, wenn Nachhaltigkeitsanforderungen bereits in der Ausschreibung formuliert sind, können sie später auch in der Umsetzung eingefordert werden. Das Nachfordern von Anforderungen ist aufwendig und kann vertragliche Anpassungen erforderlich machen. Es ist daher ratsam, frühzeitig zu prüfen, welche konkreten Leistungen gewünscht sind und ob die aktuellen Formulierungen ausreichen oder angepasst werden müssen.

Maßgabe ist immer, das wirtschaftlichste Angebot zu wählen – dies bedeutet nicht das billigste Angebot, sondern dasjenige, das im Verhältnis zu den Anforderungen das beste Angebot darstellt. Ein wesentliches Instrument dafür ist die Gewichtungstabelle der Zuschlagskriterien, die festlegt, zu welchen Anteilen welche Anforderung gewichtet wird. Diese Gewichtung wird als Teil der Ausschreibung veröffentlicht und ermöglicht eine transparente und faire Bewertung. Häufig liegt die Gewichtung für den Preis zwischen 50 und 70 %, während qualitative Kriterien mit mindestens 3–5 % bewertet werden. Ob es auf kommunaler oder Landesebene Vorgaben zur Gewichtung gibt, sollte im Vorfeld mit der zuständigen Vergabestelle geklärt werden. Auf der Website des Kompetenzzentrums für nachhaltige Beschaffung (KNB) sind wertvolle Leitlinien und Hilfsmittel für eine nachhaltige Vergabe zu finden.² Weitere Informationen zur umweltfreundlichen Beschaffung stellt das Umweltbundesamt zur Verfügung.³

² <https://www.nachhaltige-beschaffung.info>

³ <https://www.umweltbundesamt.de/themen/wirtschaft-konsum/umweltfreundliche-beschaffung>

Für den Verpflegungsbereich sind derzeit (Stand November 2024) die Formulierungen des Blauen Engels für Kantinen der höchste Standard und können als Hilfestellungen dienen. Ziele wie ein vorrangig pflanzlicher Anteil, hoher Anteil saisonaler Bio-Produkte und Vermeidung von Abfall können damit direkt berücksichtigt werden.

Ausschreibungen bei einer Gutscheinelösung:

Auch bei Gutscheinelösungen können je nach Ausgestaltung Nachhaltigkeitskriterien in die Ausschreibung integriert werden. Es gibt zwei Ansätze: Die Beauftragung bestehender Gutscheinanbieter oder die Entwicklung eigener Gutscheinelösungen.

Bestehende Anbieter haben den Vorteil, dass auf ein bewährtes System und ein breites Portfolio an Restaurants zurückgegriffen werden kann. Oft bestehen jedoch nicht die Möglichkeiten, die Restaurants oder die angebotenen Mahlzeiten nach bestimmten Kriterien auszuwählen. Ein unmittelbarer Einfluss auf Nachhaltigkeitskriterien ist deshalb nicht gegeben. Hier kann eher durch Information an die Volunteers ein Impuls für nachhaltigere Entscheidungen gegeben werden.

Bei der Ausschreibung einer eigenen Gutscheinelösung können gezielt Nachhaltigkeitskriterien gefordert werden, die die Restaurants erfüllen müssen, oder die Restaurants müssen bereit sein ein Gericht für die Volunteers anzubieten, das den Kriterien entspricht. Im Folgenden werden drei Varianten vorgestellt, wie eine eigene Gutscheinelösung gestaltet werden kann:



› **Vertrag mit nur einem Akteur:**

Hier wird ein Vertrag mit einer Restaurantkette oder einem Unternehmen, das mehrere Restaurants betreibt, abgeschlossen. Dieser Akteur kann eigene Gutscheine erstellen und verwenden und über die Volunteer-Manager*innen ausgeben.

› **Vertrag mit mehreren Akteuren:**

Hier schließt der Veranstalter einen Vertrag mit mehreren Partnern ab (z. B. Restaurants oder Bäckereien). In der Ausschreibung können inhaltliche Vorgaben zu der Art der Verpflegung oder zum Zeitraum, in dem die Mahlzeiten zur Verfügung gestellt werden müssen, gemacht werden.

› **Open House Modell:**

Bei diesem Modell können sich Restaurants, die an der Verpflegung teilnehmen möchten, in einen Volunteer-Verpflegungspool eintragen. Im Vorfeld können nachhaltige Kriterien definiert werden, die die Restaurants einhalten müssen. Alle Restaurants, die die Kriterien erfüllen, müssen aufgenommen werden. Die Volunteers können zwischen diesen Restaurants wählen. Der Veranstalter muss dann selbst ein digitales oder gedrucktes Gutscheinsystem entwickeln.

› Für weitere Informationen zu diesen Optionen verweisen wir auf die Publikation Vergaberechtliche Aspekte bei der Organisation nachhaltiger Catering-Dienstleistungen.⁴

⁴ https://life-online.de/wp-content/uploads/2023/07/230718_life_euro24volunteers_factsheet1_web.pdf

Checkliste – Einplanung und Berücksichtigung der Nachhaltigkeitsziele für eine Catering- vs. Gutscheinlösung

› Gutscheinlösung

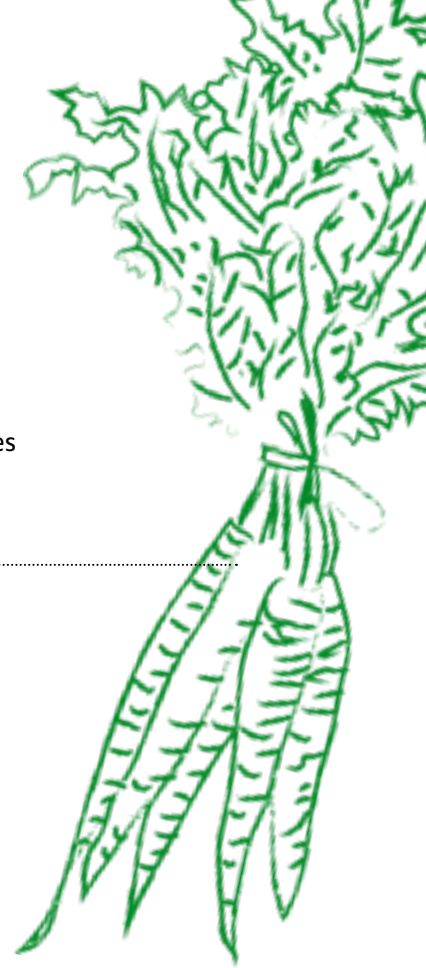
- Die Volunteers werden für Nachhaltigkeit bei der Essenswahl sensibilisiert (z. B. bei der Volunteer Einarbeitung, mithilfe einer Broschüre).
- Es wurde klar kommuniziert, wie die Gutscheinlösung funktioniert und welche Aspekte dabei zu beachten sind (z.B. Fragen wie: Muss der gesamte Wert auf einmal ausgegeben werden? Dürfen mehrere Gutscheine für einen Beitrag verwendet werden? Wann laufen die Gutscheine aus?).
- Es wurden klare Informationen bereitgestellt, welche Restaurants die Gutscheine akzeptieren und welche nachhaltigen Optionen jeweils angeboten werden.
- Es wurde darauf geachtet, dass die teilnehmenden Restaurants bevorzugt nachhaltige Kriterien erfüllen (z. B. vorrangig pflanzliche Optionen, Bio-Qualität, regionale und saisonale Zutaten).
- Es wurde darauf geachtet, dass die teilnehmenden Restaurants Mehrweg-Optionen anbieten und kein Einwegplastik nutzen.

› Catering-Lösung

- (Optional) Nachhaltigkeit wird in der Verpflegung thematisiert
 - durch Schilder/Plakate
 - andere Kommunikationsmittel
- Pflanzliche Gerichte bilden die Basis des Angebots.
- Es gibt mindestens eine komplett pflanzenbasierte Option.
- Speisen sind frisch zubereitet.
- Tierische Produkte werden als zusätzliche Komponente zur Hauptmahlzeit angeboten, z. B. als Topping.
- Pflanzliche Gerichte sind bei der Ausgabe des Caterings zentral positioniert.
- Obst und Gemüse sind überwiegend saisonal.



- Ein abfallarmes Konzept für die Ausgabe des Caterings wurde entwickelt
 - Vorportioniert in Mehrwegbehältern
 - Buffet mit Selbstbedienung auf z. B. Porzellantellern
 - Buffet mit Betreuung durch Personen, die u. a. zu Nachhaltigkeitsaspekten des Buffets geschult sind.
 - Andere Lösung
- Ein Konzept zur Minimierung von Lebensmittelverschwendung liegt vor
 - Volunteers werden angeregt, Behälter für Ausgabereste mitzubringen
 - Zusätzliche Behälter stehen parat (im Idealfall Mehrweg)
 - Zusammenarbeit mit der Tafel/ähnlichen Organisationen
 - Ausgabereste werden Fans/Passanten angeboten
 - Andere Lösung



Weitere Praxiserfahrungen zur Umsetzung einer nachhaltigen Catering- bzw. Gutscheinlösung

Gutscheinlösung

Impulse für nachhaltige Entscheidungen bei der Essenswahl geben: Bewährte Orte und Zeitpunkte, um Volunteers für nachhaltige Essensoptionen zu sensibilisieren, sind:

- › während der Einarbeitung und Schulungen,
- › bei der Gutscheinverteilung z. B. als zusätzliches Info-Handout,
- › an zentralen Volunteer-Treffpunkten; QR-Codes verlinken auf digitale Informationsseiten.

Die Informationen sollten ansprechend und nicht belehrend formuliert sein. Ein Beispiel dafür ist die Orientierungshilfe *Currywurst und Pommes? Nicht nur! Praktische Tipps, wie mehr Nachhaltigkeit bei Außer-Haus-Konsum berücksichtigt werden kann.*⁵

Zusätzlich können die folgenden Punkte aufgeführt werden, um es den Volunteers zu erleichtern, Nachhaltigkeit in ihrer Verpflegung zu berücksichtigen und zu identifizieren:

- › Informationen darüber, wo Trinkbrunnen zu finden sind, um den Kauf von Plastikflaschen zu vermeiden und die Auffüllung von Mehrwegflaschen zu ermöglichen.
- › Angaben zu aktuellen saisonalen Lebensmitteln (z. B. mithilfe eines Saisonkalenders).

⁵ <https://life-online.de/wp-content/uploads/2024/08/Allgemeine-Broschuere-Nachhaltige-Ernaehrung.pdf>

- › Übersichtskarten, die auf nahegelegene Restaurants mit nachhaltigen Angeboten wie Mehrwegangeboten und pflanzlichen Speisen hinweisen.
- › Hinweise darauf, welche Gutscheinkzeptierenden Restaurants Mehrwegsysteme anbieten und wie der Verleih von Mehrweggeschirr abläuft.

Gutscheinbeträge: Es ist hilfreich, die Höhe der Gutscheine so festzulegen, dass sie optimal genutzt werden können, da bei einer Gutscheinelösung oft kein Wechselgeld ausgezahlt wird. Wenn beispielsweise ein Einkauf 7 € kostet und mit einem 15-€-Gutschein bezahlt wird, bezahlt der Veranstalter effektiv 8 € mehr. Daher ist es wichtig,

- › die Volunteers darauf hinzuweisen, ihre Bestellungen möglichst nah am Gutscheinwert auszurichten, um Verluste zu vermeiden;
- › den Gesamtwert in kleinere Beträge aufzuteilen, um den Volunteers mehr Flexibilität zu bieten. Eine 15-€-Verpflegung kann z. B. in 1 × 10 € und 1 × 5 € Gutscheine unterteilt werden. So können die Volunteers etwa einen Snack am Nachmittag und eine Mahlzeit am Abend kaufen;
- › vertraglich zu vereinbaren, dass bei einem Restaurant auch mehr als ein Gutschein eingesetzt werden und ein eventueller Fehlbetrag bar beglichen werden darf.

Zudem kann der Veranstalter mit den Restaurants, die die Gutscheine akzeptieren, zu Beginn der Zusammenarbeit aushandeln, dass Gerichte für Volunteers genau im Wert der Gutscheine angeboten werden. Dies bietet auch die Möglichkeit, Nachhaltigkeitsziele einzubringen, indem die verhandelten Mahlzeiten als frisch zubereitet, saisonal, pflanzenbasiert und abfallfrei gestaltet werden.

Catering-Lösung

Standards verändern, Vorteile hervorheben: Bei der Speisekartengestaltung hat es sich bewährt, die rein pflanzlichen und vegetarischen Gerichte als Standard und an die oberste Stelle zu setzen, weitere Gerichte anschließend und als Extra zu platzieren. Es ist außerdem sinnvoll, bei rein pflanzlichen und vegetarischen Gerichten die gesundheitlichen Vorteile und die geringere Umweltbelastung pflanzlicher Ernährung hervorzuheben. Dies kann das Bewusstsein für pflanzliche Optionen schärfen und Volunteers bei der Entscheidung für nachhaltige Speisen unterstützen.

Art der Essensausgabe: Reine Selbstbedienung kann zu Engpässen führen, insbesondere, wenn nicht alle Volunteers zeitnah erscheinen. Zudem besteht die Möglichkeit, dass auch Personen, die keine Volunteers und aus anderen Gründen vor Ort sind, sich am Essen bedienen. Dies kann dazu führen, dass einige Personen unzureichende Portionen erhalten oder gar leer ausgehen, was Unzufriedenheit und ineffiziente Versorgungsstrukturen zur Folge hat. Gelöst werden kann dies u. a. durch eine Art „Berechtigungskontrolle“ oder indem die Gerichte durch Personal portioniert werden.

Vorportioniertes Essen in Mehrwegbehältern:

Durch die pünktliche Lieferung und die Verteilung in Mehrwegschüsseln wird die Frische der Speisen gewährleistet und Abfall reduziert. Bei dieser Variante ist weitgehend sichergestellt, dass alle etwas zu essen bekommen. Kritisch kann in diesem Fall die Portionierung sein, da die Mengen nicht nach individuellen Bedarfen angeboten werden können.

Werden pflanzenbetonte und omnivore Optionen gleichzeitig angeboten, fördert dies die Akzeptanz von Alternativen und kann das Interesse an nachhaltigen Gerichten stärken. Eine gut organisierte Essensausgabe innerhalb eines festgelegten Zeitrahmens trägt dazu bei, Wartezeiten zu minimieren und ein positives Erlebnis für die Volunteers zu schaffen.

Um Lebensmittelabfälle zu minimieren, sollten übrig gebliebene Mahlzeiten zur Mitnahme angeboten werden.



Hintergründe zum Projekt

Vom 14. Juni bis zum 14. Juli 2024 wurde die Fußball-Europameisterschaft der Herren (EURO 2024) in Deutschland ausgetragen. In den zehn Gastgeberstädten (Host Cities) kamen insgesamt 16.000 Volunteers zum Einsatz. Die Union der europäischen Fußballverbände (UEFA) und der Deutsche Fußballbund (DFB) hatten ausgerufen, die nachhaltigste Europameisterschaft aller Zeiten zu veranstalten – ein Anspruch, der alle Bereiche der Organisation umfasste.

Nachhaltigkeit gehört zu jenen Anforderungen im Bereich der Großverpflegung, die noch nicht dem Standard entsprechen und zusätzliche Überlegungen und Entscheidungen erfordern. Das Projekt „Euro 2024 Volunteers – nachhaltige Verpflegung“ verfolgte deshalb das Ziel, die Host Cities bei der Umsetzung nachhaltiger Verpflegung der Volunteers mit Informationen, Netzwerken und konzeptuellen Impulsen zu begleiten. Die Praxisempfehlungen in diesem Dokument entstanden im Rahmen des Projekts.

Die Erfahrungen aus der EURO 2024 haben deutlich gemacht, dass die nachhaltige Verpflegung von Volunteers bei Großveranstaltungen eine komplexe Aufgabe ist, die viele Aspekte zu berücksichtigen hat. Die hier zusammengetragenen Erkenntnisse und Empfehlungen sollen künftigen Organisatoren helfen, strategisch an diese Herausforderung heranzugehen. Letztendlich geht es darum, durch eine gut durchdachte Verpflegungslösung nicht nur die Grundbedürfnisse der Volunteers zu erfüllen, sondern auch Umweltbewusstsein und Verantwortung zu fördern. Mit den hier bereitgestellten Informationen und Tipps können Veranstalter frühzeitig die richtigen Weichen stellen und so zur Gesamtnachhaltigkeit eines Events beitragen.

Tabelle 1: Wichtige Aspekte für die Wahl zwischen Catering und Gutscheinen

Kriterium	Catering	Gutschein
Ort der Verpflegung	Zentral an einem festen Ort	Lokal in Restaurants, Imbissen oder Supermärkten
Flexibilität	Eingeschränkt, da festgelegte Mahlzeiten	Hoch, da freie Wahl der Mahlzeiten
Nachhaltigkeit	Über Ausschreibungen vertraglich steuerbar (in Bezug z. B. auf Anteil pflanzliche und vegetarische Gerichte, saisonale und Bio-Zutaten)	Ebenfalls über Ausschreibung steuerbar
Einfluss auf die Speiseplangestaltung	Eher direkt	Eher indirekt
Logistik	Höher, da Infrastruktur selbst aufgestellt werden muss	Geringer, da externe Logistik nutzbar
Qualität des Essens	Einheitlicher, da zentral organisiert	Variabler, abhängig von Art und Vielfalt der teilnehmenden Restaurants
Voraussetzungen	Zentrale Organisation, Tische, Bänke, Strom etc.	Ortsnahe Restaurants mit passenden Öffnungszeiten
Weitere Aspekte	Fördert gemeinschaftliches Zusammenskommen	Besonders geeignet für dezentrale Einsatzorte

Tabelle 2: Mögliche Festlegungen für Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungen und Hinweise dazu

Nachhaltigkeitsziel	Kriterien Zu beachten oder mitzudenken bei der Ausschreibung
Hoher pflanzlicher Anteil	<p>Mögliche Anforderungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rein pflanzliche und vegetarische Komponente bilden den Standard, die Basis des Menüs. • Tierische Produkte werden als Ergänzung angeboten. • Eine rein pflanzliche Option steht zur Verfügung. • Stehen zwei oder mehrere Gerichte zur Auswahl, darf maximal eines davon Fleisch oder Fisch beinhalten. <p>Hinweis: Orientierung bieten die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für Gemeinschaftsverpflegung sowie die Empfehlungen zur Planetary Health Diet der EAT-Lancet-Kommission.</p>

Nachhaltigkeitsziel

Kriterien

Zu beachten oder mitzudenken bei der Ausschreibung

Saisonalität

Mögliche Anforderungen:

- Das Speiseangebot umfasst saisonales Obst und Gemüse.
- Bei der Speiseplangestaltung werden saisonale Rohwaren und saisontypische Gerichte sowie die Verwendung von frischen Zutaten bevorzugt.
- Die Einhaltung der Saisonalität ist bei der Angebotsabgabe anhand der Speisepläne nachvollziehbar darzustellen.

Hinweis: Als Grundlage zur Bestimmung der Saisonalität dient der Saisonkalender der Verbraucherzentrale oder eine vergleichbare Quelle wie der Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE).

Bio-Qualität

Mögliche Anforderung:

- Die verwendeten Fleischkomponenten tragen ein Bio-Siegel.
- Ein Anteil von (20–100*) Prozent des monetären Wareneinsatzes stammt aus zertifiziertem ökologischem Landbau.

*) individuell zu bestimmen.

Hinweis: Um das eigene Angebot mit „Bio“ auszeichnen zu können, muss ein Betrieb zertifiziert sein. Durch die 2023 in Kraft getretene Bio-AHVV wurde sowohl die Zertifizierung vereinfacht als auch ermöglicht, dass Betriebe den eingesetzten Bio-Anteil bewerben können. Je nach Anteil steht dafür ein Bronze-, Silber- und Goldsiegel zur Verfügung.⁶

Fair Trade

Mögliche Anforderung:

- Produkte wie z. B. tropische Früchte, Reis, Rohrzucker sind nachweislich unter Einhaltung der Kriterien des Fairen Handels produziert und verarbeitet worden.

Fette und Öle

Mögliche Anforderungen:

- Zur Zubereitung werden ausschließlich pflanzliche Öle verwendet.
- Die Verwendung von Palmöl ist ausgeschlossen.
- Die Verwendung von tierischen Schmalzen ist ausgeschlossen.

Weitere Aspekte, die Nachhaltigkeit berücksichtigen

Kommunikation – Kennzeichnung auf Speiseplan/ Homepage

Mögliche Anforderungen:

- Der Auftragnehmer muss sämtliche eingesetzten Lebensmittel, die aus ökologischem Anbau oder fairem Handel stammen, deutlich sichtbar auf dem Speiseplan oder auf einer gesonderten Anlage dazu als solche kennzeichnen. Dabei muss der Auftragnehmer die Regelungen des § 6 Abs. 3 i. V. m. Abs. 4 ÖLG beachten.
- Der Auftragnehmer hat die vegetarischen, veganen und tierischen Komponenten eines Gerichts zu kennzeichnen.

Hinweis: Kennzeichnet der Auftragnehmer ein komplettes Gericht mit „Bio“, müssen sämtliche Zutaten dieses Gerichts Bio-Lebensmittel und das Unternehmen selbst Bio-zertifiziert sein.

⁶ <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bio-zertifizierung>

Weitere Aspekte, die Nachhaltigkeit berücksichtigen

Präsentation der Speisen	Mögliche Anforderung: <ul style="list-style-type: none">• Bei der Präsentation der Speisen ist darauf zu achten, dass zuerst die pflanzenbasierten und vegetarischen Optionen und erst danach die fleischlichen Komponenten in der Anordnung des Buffetwegs aufgestellt bzw. auf einer Speisekarte benannt werden.
Abfallvermeidung/ Mehrweggebot	Mögliche Anforderungen: <ul style="list-style-type: none">• Einweggeschirr und Einwegbesteck sind nicht zugelassen. Stattdessen werden Mehrwegverpackungen verwendet.• Auf Einzel-Portionsverpackungen (zum Beispiel Salatdressing, Senf, Ketchup, Zucker, Kaffeesahne) wird verzichtet.• Getränke in Einwegverpackungen (zum Beispiel Einwegflaschen, Dosen, Tetrapacks) werden nicht angeboten.• Papierhandtücher oder Küchenrollen bestehen zu 100 % aus Recyclingpapier.• Speiseabfälle, Altglas, Pappe, Papier und Leichtverpackungen sowie Fette und Öle werden getrennt gesammelt und ggf. der Wertstoffsammlung zugeführt.• Der Auftragnehmer hat ein Konzept zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen vorzuweisen.

Hinweise für möglichst eindeutige Formulierungen

Festlegung von Mengenanteilen	<p>„Möglichst wenig“ ist als Zielvorgabe zu verstehen und stellt keine rechtlich durchsetzbare Anforderung dar. „Darf nicht verwendet werden“ entspricht einer 0 %-Vorgabe und ist als verbindliche Pflicht anzusehen.</p> <p>In der Ausschreibung kann festgelegt werden, welche Kriterien mit welchem Gewicht als Zuschlagskriterium berücksichtigt werden.</p>
Nachweise	Speisepläne, Lieferscheine und Rechnungen dienen als Nachweise dafür, dass die verwendeten Produkte den geforderten Kriterien entsprechen.
Einheitliches und eindeutiges Begriffsverständnis	Was gilt als „fair“ oder „saisonal“? Vor Vertragsabschluss sollte festgelegt werden, welche Siegel oder Quellen als Nachweise für diese Kriterien akzeptiert werden.

Literaturverzeichnis

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, 2024: *Bio-Zertifizierung in der Außer-Haus-Verpflegung*, <https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bio-zertifizierung> (zuletzt abgerufen am 27.11.2024).

Kompetenzzentrum für nachhaltige Beschaffung (KNB), o. J.: *Leitlinien für nachhaltige Beschaffung*, <https://www.nachhaltige-beschaffung.info> (zuletzt abgerufen am 27.11.2024).

LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e. V., 2023: *Vergaberechtliche Aspekte bei der Organisation nachhaltige Catering – Dienstleistung*, https://life-online.de/wp-content/uploads/2023/07/230718_life_euro24volunteers_factsheet1_web.pdf (zuletzt abgerufen am 27.11.2024).

LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e. V., 2024: *Curry Wurst und Pommes?*, <https://life-online.de/wp-content/uploads/2024/08/Allgemeine-Broschuere-Nachhaltige-Ernaehrung.pdf> (zuletzt abgerufen am 27.11.2024).

Umweltbundesamt (UBA), 2024: *Umweltfreundliche Beschaffung*, <https://www.umweltbundesamt.de/themen/wirtschaft-konsum/umweltfreundliche-beschaffung> (zuletzt abgerufen am 27.11.2024).



EURO24 Volunteers

Nachhaltige Verpflegung

Diese Broschüre ist im Projekt
*EURO 2024 Volunteers – Nachhaltige
Verpflegung* entstanden.

Herausgegeben von



LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit
Rheinstraße 45, Aufgang C
12161 Berlin

030 308 798-0

info@life-online.de

www.life-online.de

Berlin, Dezember 2024

V.i.S.d.P. Martina Bergk / Geschäftsführung
LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit
und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages