



GRÜNE GABEL KRITERIEN-ÜBERSICHT

| 1.  | | % | Regionalität & Saisonalität (mind. 70%) | Hierfür einzureichen | Information |
|--|-----|--|---|--|-------------|
| 1.1 | 40% | Produkte (mind. 70% aus dem Hauptsortiment, wie beispielsweise Fleisch, Kartoffeln, Eier, Mehl etc. stammen aus regionalen Quellen und wurden dort erzeugt. Das bedeutet, die Wertschöpfungskette erfolgt im Umkreis von 200km um den Veranstaltungsort. | Kopie der Speise-/ Getränkekarte, Kaufbelege der verwendeten Produkte aus dem Hauptsortiment mit Angabe des Produktionsortes. Werden Produkte über Großlieferanten wie Stockhausen oder die Metro bezogen, können die Produkteigenschaften und Infos dort beim Ansprechpartner abgefragt werden. | Genaue Punktevergaben und Vorgehensweisen können dem PDF 'Grüne Gabel Anleitung' entnommen werden | |
| 1.2 | 25% | 50% der verwendeten Obst- und Gemüsesorten stammen aus regionaler und saisonaler Erzeugung. | Kaufbelege der verwendeten Obst- und Gemüsesorten mit Produktionsnachweis. Werden Produkte über Großlieferanten wie Stockhausen oder die Metro bezogen, können die Produkteigenschaften und Infos dort beim Ansprechpartner abgefragt werden. | Unter folgendem Link befindet sich ein Saisonkalender: https://www.regional-saisonal.de/saisonkalender#:~:text=und%20Ausdrucken%20der%20A4ttic%20h%20Saisonkalender%20C3%BCr%20Gem%20C3%BCse,Lauch%20das%20ganze%20Jahr%20C3%BCber. | |
| 1.3 | 15% | Das Verkaufsassortiment wird entsprechend der Saison angepasst. Es werden beispielsweise keine Himbeeren im November angeboten. | Kopie der aktuellen Speise-/ Getränkekarte | | |
| 1.4 | 10% | Weitere Nebenprodukte zur Verarbeitung für Speisen und Getränke, wie Fette oder Öle, werden über einen regionalen Händler/ Produzenten bezogen. (Umkreis 200km) | Kaufbelege der verwendeten Produkte mit Produktionsnachweis. Werden Produkte über Großlieferanten wie Stockhausen oder die Metro bezogen, können die Produkteigenschaften und Infos dort beim Ansprechpartner abgefragt werden. | | |
| 1.5 | 10% | Die Wertschöpfungskette aller verwendeten Produkte kann zu jedem Zeitpunkt nachgewiesen werden. Über Zwischenhändler bezogene Ware ohne weitere Information kann nicht in die Wertung aufgenommen werden. | Auf Nachfrage/ Rückfrage, während der Veranstaltung, können Belege der verwendeten Produkte direkt vorgezeigt oder per Mail mit Kaufdatum zugesendet werden. | | |
| 2.  | | % | Umweltfreundlichkeit (mind. 70%) | Hierfür einzureichen | Information |
| 2.1 | 20% | Es wird ein Mehrweg-System, ganchentlich oder in Teilen, für Geschirr genutzt. Alternativ wird (soweit Mehrweg-Systeme aufgrund der Infrastruktur vor Ort nicht möglich sind), biologisch abbaubare Einwegverpackungen oder Einweggeschirr ohne Beschichtung verwendet. | Für das Mehrweg: Ein Foto der genutzten Mehrwegbehälter. Für das Einweg: Kaufbelege der verwendeten Produkte mit Produktionsnachweis (sind in Online-Shops zum Download bereit) oder Kaufbelege über unseren Verpackungspartner Ghaabstro. Werden Produkte über Großlieferanten wie Stockhausen oder die Metro bezogen, können die Produkteigenschaften und Infos dort beim Ansprechpartner abgefragt werden. | Die verwendeten Einweg- und Mehrwegschalen werden auf den Veranstaltungen kontrolliert. | |
| 2.2 | 20% | Produkte und Ware werden soweit möglich in Großgebinden/ Mehrweggebinden bezogen um Verpackungsabfall zu vermeiden. | Kaufbelege der verwendeten Produkte | Folgendes wird empfohlen: Bei Backzutaten, wie Mehl oder Zucker, Großgebinde ab 10kg, Kartoffelprodukte ab 10kg, Fleisch- und Fischprodukte von der Theke oder in Großpackungen (ab 2 kg), Getränke in Fassern bzw. in Kästen (keine Plastikverpackungen als Gebinde), die verwendeten Produkte werden ggf. während der Veranstaltung kontrolliert. | |
| 2.3 | 20% | Keine Einweg-Produkte wie Strohhalm, Becher, Servietten, Saucen-Sachets oder Einweg-Soßen-Spender, übermäßige Verpackungen werden auf ein Minimum reduziert und an die verkauften Produkte angepasst | Am Stand dürfen sich keine Strohhalm, Becher, Servietten, Saucen-Sachets oder Einweg-Soßen-Spender zur Selbstbedienung befinden. Servietten werden mit dem Produkt ausgereicht, Strohhalm werden ausschließlich auf Nachfrage herausgegeben. Es werden KEINE Saucen-Sachets verwendet. | Beispiele für Einweg-Verpackungen für Speisen: Die Wurst ausschließlich im Brötchen (max. eine Serviette), Crêpes auf einer Serviette bzw. dünner Papppe ohne Beschichtung, Pizzastücke auf einer Serviette bzw. dünner Papppe ohne Beschichtung | |
| 2.4 | 20% | Abfälle werden weitestgehend vermieden, sortenrein getrennt und in die dafür vorgesehenen Behälter entsorgt. | Umverpackungen und Kartonagen werden in den Umleerbehältern etc. kontrolliert. Dementsprechend ist es empfehlenswert, den Abfall sortenrein zu entsorgen. Gerne können Fotos von den entsprechenden Abfallbehältern/ Tüten im Stand zugesandt werden. | Zur korrekten Abfalltrennung steht das bergmann Team zur Verfügung. Auf Rückfrage werden entsprechende Trennungshinweise und Infos zum Abfallmanagement zugesendet. Für die Lebensmittelentsorgung bzw. Altflüssigentsorgung stehen auf bestimmten Veranstaltungen Umleerbehälter bereit. | |
| 2.5 | 20% | Es werden wieder verwendbare Tischdecken und weitere Stand- und Tischdekorationen aus weitestgehend natürlichen Materialien genutzt. | Kaufbelege der verwendeten Produkte, Fotos der verwendeten Produkte | | |
| 3.  | | % | Vegetarisch, vegan alternativ (mind. 70%) | Hierfür einzureichen | Information |
| 3.1 | 25% | Es werden Lebensmittelallergien und religiöse Gruppen bei der Zusammenstellung des Angebots berücksichtigt. (Laktosefrei & Glutenfreie Produkte, Alternativen zu Schweinefleisch) | Kopie der Speise-/ Getränkekarte, Allergienübersicht | Die bergmanngruppe stellt eine Vorlage für Allergienübersichten mit Icons gratis zur Verfügung. | |
| 3.2 | 25% | Mind. 50% des Hauptsortiments ist vegetarisch/ vegan. | Kopie der Speise-/ Getränkekarte, Allergienübersicht | Die vegetarische Ernährung basiert auf rein pflanzlichen Lebensmitteln. Dies bedeutet, dass auf Fleisch, Fisch und Produkten daraus bis hin zu Schmalz und Gelatine, verzichtet wird. Erlaubt hingegen sind Eier, Milch, Milchprodukte sowie Honig, je nachdem, für welche Art des Vegetarismus man sich entscheidet. Veganer verzichten auf alle Nahrungsmittel tierischen Ursprungs. | |
| 3.3 | 25% | Es werden alternative Produkte wie Soja, Tofu, Tempeh, Saitan, Lupinprotein etc. zu Fleischprodukten angeboten. | Kopie der Speise-/ Getränkekarte | Mehr Infos zu pflanzlichen Fleischalternativen: https://utopia.de/ratgeber/fleisch-der-zukunft-alternativen-zu-herkoemmlischem-fleisch/#:~:text=Bereits%20bew%20C3%A4hrte%20Alternativen%20zu%20Fleisch%20sind%20H%20C3%BCisent%20C3%BCche%20C%20Soja%20und%20Seitan. | |
| 3.4 | 25% | Vegane/ vegetarische oder alternative Produkte werden auf der Speisekarte zuerst erwähnt oder eindeutig gekennzeichnet. | Kopie der Speise-/ Getränkekarte | Die bergmanngruppe stellt Icons gratis zur Verfügung. | |
| 4.  | | % | Hochwertige Erzeugnisse (mind. 70%) | Hierfür einzureichen | Information |
| 4.1 | 25% | Es werden keine bedenklichen Lebensmittel wie Gänsestopfleber, Kaviar, Hai, Thunfisch oder Fisch ohne MSC Siegel/ aus gefährdeten Beständen angeboten. | Kopie der Speise-/ Getränkekarte, Kaufbelege der verwendeten Produkte aus dem Hauptsortiment. Werden Produkte über Großlieferanten wie Stockhausen oder die Metro bezogen, können die Produkteigenschaften und Infos dort beim Ansprechpartner abgefragt werden. | ACHTUNG: Die Verwendung von bedenklichen Lebensmitteln wie Kaviar, Hai, Gänsestopfleber ist ein Ausschlusskriterium für die Grüne Gabel. | |
| 4.2 | 50% | Verwendete tierische Produkte werden nach bestem Gewissen aus hoher Haltungsfom bezogen. Haltungstufe 3 oder 4 ist Pflicht (wenn Haltungstufe nicht angegeben, sind Bio/ Demeter-Nachweise ausreichend). Eier stammen aus Freilandhaltung oder einer höheren Haltungsfom | Kopie der Speise-/ Getränkekarte, Kaufbelege der verwendeten Produkte aus dem Hauptsortiment. Werden Produkte über Großlieferanten wie Stockhausen oder die Metro bezogen, können die Produkteigenschaften und Infos dort beim Ansprechpartner abgefragt werden. Alternativ kann zum Kaufbeleg ein Kontakt des Fleischers/ Metzgers/ Landtuis beigelegt werden. | ACHTUNG: Die Verwendung von Fleischprodukten im Hauptsortiment, aus Haltungsstufen 1 / 2 / 2+, sowie die Verwendung von Eiprodukten aus Boden- und/ oder Käfighaltung ist ein Ausschlusskriterium für die Grüne Gabel. Mehr Infos zum Tierwohl-Siegel gibt es unter folgenden Links: https://www.test.de/Diese-Siegel-sollen-beim-Kauf-von-Fleisch-und-Milch-halten-530879-0/ https://utopia.de/ratgeber/haltungsfom-discounter-supermarkete/ | |
| 4.3 | 15% | Produkte wie Kaffee, Reis, Tee, Honig, Obst (im Speziellen Bananen), Orangen oder Nüsse werden mit Fairtrade Siegel bezogen | Kopie der Speise-/ Getränkekarte, Kaufbelege der verwendeten Produkte. Werden Produkte über Großlieferanten wie Stockhausen oder die Metro bezogen, können die Produkteigenschaften und Infos dort beim Ansprechpartner abgefragt werden. Alternativ können zu den Kaufbelegen Fotos des jeweiligen Fairtrade-Siegels versendet werden. | Mehr Infos zum Fairtrade Siegel unter folgendem Link: https://utopia.de/siegel/fairtrade-siegel-bedeutung-krnl/ | |
| 4.4 | 10% | Es werden keine Produkte mit hohem Anteil an gesundheitsschädlichen Inhaltsstoffen wie Palmöl, Zucker, Aspartam, Farbstoffe, Konservierungsstoffe etc. prominent im Hauptsortiment angeboten. | Kopie der Speise-/ Getränkekarte | Alternativprodukte ohne Palmöl sind unter folgendem Link zu finden: https://utopia.de/galerien/palmoeil-produkte-marke-palmoeilfreie-alternativen#16 | |