

Hessisches Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt,  
Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat



Checkliste zur Teilnahme am Programm „100 KlimaKantinen“ –  
Netzwerk von Einrichtungen der Außer-Haus-Verpflegung

(Stand 15.08.2024)

Bitte beachten Sie:

Die nachfolgende Checkliste enthält Beispiele. Die Anbieterinnen und Anbieter können auch ergänzende oder andere Maßnahmen des Klimaschutzes benennen. Für eine Mitgliedschaft im Netzwerk der „100 KlimaKantinen“ sollen **mindestens fünf Maßnahmen aus insgesamt fünf verschiedenen Kategorien** (Regionalität, Nachhaltiges Wirtschaften, Umwelt & Klima, Bildung, Über den Tellerrand) umgesetzt werden.

Bitte markieren Sie über die Check-Boxen nachfolgend diejenigen Maßnahmen, die Sie in den einzelnen Kategorien umsetzen.

Sollten Sie beim Ausfüllen der Checkliste Fragen haben, wenden Sie sich per E-Mail an:  
[ernaehrung@landwirtschaft.hessen.de](mailto:ernaehrung@landwirtschaft.hessen.de).

Betriebsname:

Inhabername:

| Kategorie: Regionalität                                             |                                                                                                                                         |                       |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Leitsatz                                                            | Maßnahme<br>Bitte machen Sie kenntlich, welche Maßnahme Sie umsetzen.                                                                   | Notizen/Erläuterungen |
| Regionale und saisonale Erzeugnisse beziehen                        | <input type="checkbox"/> Bezug von mind. 1 Produkt aus mindestens 3 Lebensmittelgruppen von Erzeugerinnen und Erzeugern aus der Region. |                       |
|                                                                     | <input type="checkbox"/> Orientierung am Saisonkalender.                                                                                |                       |
|                                                                     | <input type="checkbox"/> Durchführung von themenspezifischen Aktionswochen zu Regionalität/Saisonalität.                                |                       |
| Lieferketten regionalisieren                                        | <input type="checkbox"/> Kooperationen mit regionalen Betrieben (Erzeugung/Veredelung).                                                 |                       |
|                                                                     | <input type="checkbox"/> Kooperationen mit sozialen Werkstätten/Betrieben für den Bezug regionaler Produkte.                            |                       |
| Weitere individuelle Maßnahmen innerhalb der Kategorie Regionalität | <input type="checkbox"/> Andere:                                                                                                        |                       |
|                                                                     | <input type="checkbox"/> Andere:                                                                                                        |                       |

| Kategorie: Nachhaltiges Wirtschaften |                                                                                                                                            |  |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Verpackungsabfälle minimieren        | <input type="checkbox"/> Ausgabe von (Heiß-) Getränken und Speisen für den Verzehr unterwegs auch in kundeneigene Behälter.                |  |
|                                      | <input type="checkbox"/> Förderung der Nutzung kundeneigener Mehrwegbehältnisse für den Verzehr unterwegs durch angemessene Vergünstigung. |  |
|                                      | <input type="checkbox"/> Bevorzugung unverarbeiteter, frischer Lebensmittel anstelle von teil- bzw. hochverarbeiteten Produkten.           |  |
| Lebensmittelverschwendung vermeiden  | <input type="checkbox"/> Berücksichtigung bedarfsgerechter Mengenplanung (Anmeldezahlen, Feiertage, Urlaubszeiten, Messen und Saison).     |  |
|                                      | <input type="checkbox"/> Verwendung des Überhangs am Folgetag.                                                                             |  |
|                                      | <input type="checkbox"/> Kooperationen mit Tafeln oder anderen karitativen Einrichtungen.                                                  |  |
|                                      | <input type="checkbox"/> Angebot und Preisnachlass auf Gerichte/Backwaren vom Vortag.                                                      |  |
|                                      | <input type="checkbox"/> Zielgruppengerechte Kellen- und Schöpfpläne.                                                                      |  |
|                                      | <input type="checkbox"/> Angebot variabler Portionsgrößen oder Möglichkeit eines Nachschlages.                                             |  |

|                                                  |                                                                                                                                           |  |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                  | <input type="checkbox"/> Angebotsdarstellung und Allergenkennzeichnung in verschiedenen Sprachen.                                         |  |
|                                                  | <input type="checkbox"/> Kennzeichnung der verwendeten Tierart auf dem Speiseplan und täglich ein religionssensibles Tellergericht.       |  |
|                                                  | <input type="checkbox"/> Anwendung des First-in-First-Out-Prinzips (FIFO).                                                                |  |
|                                                  | <input type="checkbox"/> Erfassung der Speiserückläufe nach Lebensmittelgruppe und/oder Speisekomponente und Ableitung von Maßnahmen.     |  |
| Gering verarbeitete Produkte bevorzugen          | <input type="checkbox"/> Bevorzugung von Tiefkühlgemüse und -obst gegenüber Produkten in Gläsern oder Konserven.                          |  |
|                                                  | <input type="checkbox"/> Einsatz an Convenience-Produkten der Stufe 1 und 2 bezogen auf den Gesamteinsatz an Convenience mindestens 50 %. |  |
| Energieeffiziente Küchengeräte/Technik einsetzen | <input type="checkbox"/> Einsatz effizienter Kühl- und Gefriergeräte sowie Spülmaschinen.                                                 |  |
|                                                  | <input type="checkbox"/> Einsatz von LED-Leuchtmitteln.                                                                                   |  |
|                                                  | <input type="checkbox"/> Einsatz bewegungssensibler Sensortechnik für Licht.                                                              |  |

|                                                                                  |                                                                                                                                      |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Weitere individuelle Maßnahmen innerhalb der Kategorie Nachhaltiges Wirtschaften | <input type="checkbox"/> Andere:                                                                                                     |  |
|                                                                                  | <input type="checkbox"/> Andere:                                                                                                     |  |
| <b>Kategorie: Umwelt und Klima</b>                                               |                                                                                                                                      |  |
| Pflanzliche Lebensmittel bevorzugen und den Fleischanteil reduzieren             | <input type="checkbox"/> Angebot einer vegetarischen Menülinie.                                                                      |  |
|                                                                                  | <input type="checkbox"/> Schulung der Mitarbeitenden zu vegetarischen Gerichten.                                                     |  |
|                                                                                  | <input type="checkbox"/> Angebot von maximal 2 Gerichten mit Fleisch pro Woche pro Menülinie.                                        |  |
|                                                                                  | <input type="checkbox"/> Reduktion des Fleischanteils in Rezepturen zu Gunsten des Anteils pflanzlicher Produkte.                    |  |
|                                                                                  | <input type="checkbox"/> Angebot eines veganen Gerichtes pro Woche pro Menülinie.                                                    |  |
|                                                                                  | <input type="checkbox"/> Angebot von maximal 3 Gerichten mit Milch- und Milchprodukten pro Woche pro Menülinie.                      |  |
|                                                                                  | <input type="checkbox"/> Reduktion des Anteils an Milch-/ Milchprodukten in Rezepturen zu Gunsten des Anteils pflanzlicher Produkte. |  |

|                                                                         |                                                                                                                                                 |  |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Ökologisch erzeugte Produkte einsetzen                                  | <input type="checkbox"/> Bezug von mindestens 4 Produkten in Bio-Qualität (bzw. aus bestandsschonender Fischerei).                              |  |
|                                                                         | <input type="checkbox"/> Angebot von Bananen, Schokolade, Kakao, Kaffee, (Rohr-) Zucker, (Palmöl) aus ökologischer Erzeugung und fairem Handel. |  |
|                                                                         | <input type="checkbox"/> Einsatz weiterer Produkte aus ökologischer Erzeugung bzw. fairem Handel (z. B. Kochbesteck, Kochkleidung, etc.).       |  |
| Erneuerbare Energien nutzen                                             | <input type="checkbox"/> Energieversorgung über erneuerbare Energien.                                                                           |  |
| Weitere individuelle Maßnahmen innerhalb der Kategorie Umwelt und Klima | <input type="checkbox"/> Andere:                                                                                                                |  |
|                                                                         | <input type="checkbox"/> Andere:                                                                                                                |  |
| <b>Kategorie: Bildung</b>                                               |                                                                                                                                                 |  |
| Mitarbeitende sensibilisieren und qualifizieren                         | <input type="checkbox"/> Schulung der Mitarbeitenden zu energieeffizientem Einsatz der Kochgeräte/Konvektomaten.                                |  |
|                                                                         | <input type="checkbox"/> Schulung der Mitarbeitenden zu Themen des nachhaltigen Wirtschaftes und einer nachhaltigen Ernährung.                  |  |

|                                                                |                                                                                                                                         |  |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Gäste und Mitarbeitende informieren                            | <input type="checkbox"/> Information der Gäste zum nachhaltigen Angebot (Kennzeichnung auf Speisekarte, Aushänge, etc.).                |  |
|                                                                | <input type="checkbox"/> Schulung der Mitarbeitenden zur Kommunikation mit dem Gast.                                                    |  |
|                                                                | <input type="checkbox"/> Durchführung von Aktionstagen/-wochen zu Themen der Nachhaltigkeit.                                            |  |
|                                                                | <input type="checkbox"/> Durchführung von Informationsveranstaltungen in Kooperation mit Betrieben der regionalen Erzeugung/Veredelung. |  |
| Weitere individuelle Maßnahmen innerhalb der Kategorie Bildung | <input type="checkbox"/> Andere:                                                                                                        |  |
|                                                                | <input type="checkbox"/> Andere:                                                                                                        |  |
| <b>Kategorie: Über den Tellerrand</b>                          |                                                                                                                                         |  |
| Patenschaften eingehen                                         | <input type="checkbox"/> Unterstützung lokaler Projekte zum Thema Umwelt und Klimaschutz.                                               |  |
|                                                                | <input type="checkbox"/> Eingehen und Pflege von Patenschaften mit Vereinen/Verbänden, die sich für Umwelt und Klimaschutz einsetzen.   |  |

|                                                                            |                                                                                                                             |  |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Klimaneutrale Mobilität fördern                                            | <input type="checkbox"/> Finanzierung von Job-Tickets.                                                                      |  |
|                                                                            | <input type="checkbox"/> Gewährung eines Rabatts auf das Mittagessen bei Anreise mit ÖPNV, zu Fuß oder mit dem Fahrrad.     |  |
|                                                                            | <input type="checkbox"/> Bereitstellung von Fahrradstellplätzen.                                                            |  |
|                                                                            | <input type="checkbox"/> Angebot von Aktionen zum Betrieblichen Gesundheitsmanagement.                                      |  |
| Faire Arbeitsbedingungen gewährleisten                                     | <input type="checkbox"/> Bezahlung in Orientierung an Tarifabschlüssen.                                                     |  |
|                                                                            | <input type="checkbox"/> Angebot kontinuierlicher Schulungs- und Fortbildungsmaßnahmen.                                     |  |
| Umweltschonende Arbeitsmaterialien einsetzen                               | <input type="checkbox"/> Einsatz umweltschonender Reinigungsmittel.                                                         |  |
|                                                                            | <input type="checkbox"/> Einsatz recycelter oder wiederverwendbarer Spülschwämme, etc.                                      |  |
|                                                                            | <input type="checkbox"/> Einsatz recyclingfähiger oder wiederverwendbarer Bestecke und Geschirr für den Außer-Haus-Verzehr. |  |
| Weitere individuelle Maßnahmen innerhalb der Kategorie Über den Tellerrand | <input type="checkbox"/> Andere:                                                                                            |  |

**Hinweis:** Das Programm „100 KlimaKantinen“ orientiert sich am Leitbild der hessischen Nachhaltigkeitsstrategie (NHS) sowie den Sustainable Development Goals (SDG's).