

Satzung

zur Gewährleistungsmarke



Satzung der Unionsgewährleistungsmarke GreenCanteen

Gliederung:

Inhalt

1. Präambel	3
2. Anmelder	4
3. Erklärung gemäß § 83 Abs. 2 EU Verordnung 2017/1001	5
4. Wiedergabe der Gewährleistungsmarke.....	5
5. Waren- und Dienstverzeichnis.....	5
6. Merkmale der Dienstleistung, die mit der Gewährleistungsmarke gewährleistet werden	7
7. Organisationsstruktur	7
8. Bedingungen für die Benutzung der Gewährleistungsmarke.....	7
9. Zur Benutzung der Marke befugte Personen	8
10. Überprüfung der Voraussetzungen der Benutzung der Marke	8
11. Überwachung der Benutzung der Marke	10
12. Sanktionsmöglichkeiten.....	11
13. Rechte und Pflichten der Beteiligten im Fall von Verletzungen der Gewährleistungsmerkmale	

1. Präambel

Die Herstellung, Auswahl und Zubereitung von Lebensmitteln spielen eine bedeutende Rolle bei dem Erreichen der globalen Nachhaltigkeitsziele. Insbesondere in der Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen und Gastronomie kann ein großer Einfluss genommen werden, die Nachhaltigkeit zu steigern. Neben dem Einsatz von ökologischen Produkten und einer Reduzierung des CO₂ Fußabdruckes haben viele weitere Faktoren einen wichtigen Einfluss auf die Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung. Mit dem GreenCanteen-Siegel sollen Anbieter dieser Branche unterstützt und gefördert werden, noch nachhaltiger zu wirtschaften.

GreenCanteen ist ein europaweites Siegel mit unabhängiger Überwachung, das im weitläufigen Bereich der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung für Übersicht, Transparenz und Vertrauen sorgt. GreenCanteen ist eine im europäischen Markenrecht neu geschaffene sogenannte Gewährleistungsmarke.

Das GreenCanteen Siegel ist eine Auszeichnung für nachhaltig agierende Betriebe der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Solchen Betrieben wird dabei attestiert, dass sie im Betrieb nachweislich einen holistischen Ansatz der Nachhaltigkeit verfolgen, welcher die drei Bereiche der Ökologie, Ökonomie und Soziales umfasst.

In einer umfassenden Recherche der wissenschaftlichen Literatur zu den bisher aufgezeigten Kriterien und Bedingungen für eine nachhaltige Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung wurde ein umfassender Katalog von Prüfkriterien festgelegt, die jeweils zu nachhaltigem Wirtschaften beitragen. Das GreenCanteen Siegel wird durch das unabhängige Beratungsunternehmen K&P Consulting GmbH vergeben. Das GreenCanteen Siegel soll

- Nutzern von Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen Orientierung über die relevanten Aspekte des nachhaltigen Wirtschaftens in denselben zu geben
- die Berücksichtigung der Aspekte nachhaltigen Wirtschaftens in Einrichtungen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung generell zu fördern
- Unternehmen bei der Wahl eines Betreibers im Hinblick auf eine nachhaltige Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung unterstützen
- sowie Betreibern von Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen die Möglichkeit bieten, nach außen ihr Engagement für einen umfassenden Nachhaltigkeitsansatz zu dokumentieren.

Es wird für Kommunikationszwecke verwendet und kennzeichnet, dass der gastronomische Betrieb anspruchsvolle soziale und ökologische Anforderungen erfüllt.

Unabhängige Prüfer kontrollieren die Einhaltung der Kriterien in regelmäßigen Abständen. Das GreenCanteen Siegel verbindet dabei nicht nur Anforderungen an die allgemeine Lebensmittelqualität, den Umgang mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, sondern unter anderem auch die Anforderungen an die Produktionstechniken und die technischen Rahmenbedingungen der Betriebsgastronomie.

Das Siegel GreenCanteen wird ab Frühjahr 2021 auf Grundlage dieser Satzung eingeführt. Es deckt dabei die wichtigen Produktionsstufen

- Speisenplanung
- Beschaffung/Rezepturen
- Lagerung
- Produktion
- Ausgabe & Kommunikation
- Entsorgung

ab und verfügt zudem über die Bereiche der technischen Grundkriterien und sozialen Aspekte im Umgang mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

In den nächsten Jahren soll GreenCanteen kontinuierlich weiterentwickelt werden, indem die zugrundeliegenden Bewertungskriterien stetig mit neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen und neuen technischen Lösungen abgeglichen werden.

Definitionen wesentlicher Fachtermina und Begrifflichkeiten sind in Anlage 1 aufgeführt.

2. Anmelder

Anmelderin:

K&P Consulting GmbH

Zustellanschrift:

K&P Consulting GmbH

Schadowstraße 86-88,

40212 Düsseldorf,

Deutschland

[im Folgenden auch „Siegelgeberin“]

3. Erklärung gemäß § 83 Abs. 2 EU Verordnung 2017/1001

Die Anmelderin erfüllt die in Verordnung (EU) 2017/1001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 14. Juni 2017 über die Unionsmarke § 83 Absatz 2 sowie der dazugehörigen Durchführungsverordnung (EU) 2018/626 der Kommission vom 5. März 2018 enthaltenen Anforderungen. Sie übt selbst keine Tätigkeit aus, welche die Lieferung von Waren und die Erbringung von Dienstleistungen umfasst, für welche die Gewährleistung übernommen wird.

4. Wiedergabe der Gewährleistungsmarke



5. Waren- und Dienstverzeichnis

Mit der Gewährleistungsmarke soll die Gewährleistung für folgende Dienstleistungen übernommen werden:

Sprache	Begriff	Klasse
de	Verpflegung von Gästen	43
de	Verpflegung in Fastfood-Cafeterien	43
de	Verpflegung von Gästen in Schnellimbissrestaurants	43
de	Verpflegung von Gästen in Speiselokalen	43
de	Verpflegung von Gästen in Gasthäusern	43
de	Verpflegung von Gästen in Kneipen	43
de	Verpflegung von Gästen in Gaststätten	43
de	Dienstleistungen zur Verpflegung von Gästen	43
de	Verpflegung von Kindern in Kindertagesstätten	43
de	Verpflegung von Gästen in Biergärten	43
de	Wohltätigkeitsdienste, nämlich Verpflegung hilfsbedürftiger Personen	43
de	Verpflegung von Gästen in Cafés	43
de	Verpflegung von Gästen in Cafeterias	43

de	Verpflegung von Gästen in Kantinen	43
de	Verpflegung von Gästen in Fast-Food-Restaurants	43
de	Büro-Catering für die Verpflegung mit Kaffee	43
de	Verpflegung von Gästen mit Speisen und Getränken	43
de	Verpflegung von Gästen durch einen mobilen LKW	43
de	Verpflegungs- und Beherbergungsdienste im Rahmen der Tagesbetreuung	43
de	Take-away-Verpflegungsdienste mit Speisen und Getränken	43
de	Verpflegungsdienstleistungen eines Restaurants mit Außer-Haus-Verkauf	43
de	Tagesbetreuungseinrichtungen für Vorschul- und Kleinkinder [Verpflegung und Beherbergung]	43
de	Verpflegung von Gästen mit Speisen und Getränken zum Mitnehmen	43
de	Verpflegung von Gästen in Restaurants mit Außer-Haus-Verkauf	43
de	Dienstleistungen zur Verpflegung von Gästen in Gasthäusern für Touristen	43
de	Verpflegungs- und Beherbergungsdienstleistungen in Kindergärten und -krippen, Tagesbetreuungseinrichtungen, Altenheimen	43
de	Verpflegung von Gästen mit Nahrungsmitteln und Getränken für wohltätige Zwecke	43
de	Informations-, Beratungs- und Reservierungsdienste in Bezug auf die Verpflegung von Gästen	43
de	Verpflegung von Gästen in Restaurants	43
de	Verpflegungsdienstleistungen für Gäste in Gaststätten	43
de	Verpflegungsdienstleistungen für Gäste in Restaurants	43
de	Verpflegung von Gästen in Fastfood-Restaurants	43
de	Verpflegung von Gästen in Schnellimbissrestaurants [Snackbars]	43
de	Verpflegung von Gästen in Feinkostrestaurants	43
de	Gästepflegung in Restaurants	43
de	Betrieb von Restaurants in Hotels	43
de	Zurverfügungstellen von Speisen und Getränken für Gäste im Restaurant	43
de	Cateringdienstleistungen für Schulen	43
de	Cateringdienstleistungen für Konferenzzentren	43
de	Cateringdienstleistungen für Pflegeheime	43
de	Cateringdienstleistungen für Lehranstalten	43
de	Cateringdienstleistungen für Aufenthaltsräumlichkeiten	43
de	Cateringdienstleistungen für Krankenhäuser	43
de	Cateringdienstleistungen für Altersheime	43
de	Cateringdienstleistungen für Unternehmen	43
de	Catering	43
de	Cateringdienstleistungen	43
de	Mobiles Catering	43
de	Catering zur Bereitstellung von Nahrungsmitteln	43
de	Catering von Speisen und Getränken für Institutionen	43
de	Catering von Speisen und Getränken in Ausstellungsräumen	43
de	Catering von Speisen und Getränken in Konferenzräumen	43
de	Büro-Catering für die Verpflegung mit Kaffee	43
de	Catering von Speisen und Getränken für Messe- und Ausstellungsgelände	43

6. Merkmale der Dienstleistung, die mit der Gewährleistungsmarke gewährleistet werden

Das Gütesiegel „GreenCanteen“ macht gastronomische Betriebe in der Gemeinschaftsgastronomie kenntlich, deren Verpflegungsleistungen die von der Siegelgeberin festgelegte spezifische umweltbezogenen und soziale Bewertungskriterien in den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Soziales in einem festgelegten Umfang erfüllen. Ein gastronomischer Betrieb kann das GreenCanteen Siegel tragen, wenn seine Dienstleistungen die entsprechenden Voraussetzungen gemäß Anlage 2 nachweislich erfüllt.

7. Organisationsstruktur

Die Siegelgeberin hat die letztentscheidende Kompetenz bei allen Fragen des Gütesiegels „GreenCanteen“.

Sie ist die zentrale Ansprechpartnerin für alle Akteure, insbesondere für interessierte oder zertifizierte Unternehmen. Sie koordiniert das Vergabeverfahren und führt dieses durch.

Die Siegelgeberin veröffentlicht die zertifizierten Einrichtungen auf der Homepage www.greencanteen.eu. Sie ist zuständig für die Überprüfung der Angaben der beantragenden Unternehmen bezüglich der Organisation ihrer gastronomischen Leistungen und Einrichtungen und damit für die Vergabe des Gütesiegels. Sie koordiniert die Prüf- und Vergabeprozesse, ist zuständig für das Benutzungs- und Rechtemanagement und sanktioniert Verstöße gegen die Gewährleistungsmarke.

8. Bedingungen für die Benutzung der Gewährleistungsmarke

Die Siegelgeberin erteilt das Recht zur Benutzung des Gütesiegels „GreenCanteen“ nur unter der Voraussetzung, dass der jeweilige Antragsteller, die an die Vergabe des Gütesiegels geknüpften Kriterien erfüllt. Die Siegelgeberin überwacht die Nutzung des Gütesiegels „GreenCanteen“.

Das Vergabeverfahren ist kostenpflichtig. Die Siegelgeberin erlässt eine Gebührenordnung, die die Kosten der Vergabe und Überwachung der Nutzung des Gütesiegels abdeckt.

Die Nutzung des Siegels ist auf einen Zeitraum von 3 Jahren begrenzt, nachdem muss eine Neu-Zertifizierung erfolgen.

9. Zur Benutzung der Marke befugte Personen

Zur Benutzung der Gewährleistungsmarke sind nur Antragsteller befugt, die die Kriterien des „GreenCanteen“-Siegels erfüllen und das Benutzungsrecht für das Gütesiegel erhalten haben.

Befugte Benutzer sind nicht berechtigt, die Benutzung des Siegels an Dritte zu übertragen oder Lizenzen dafür auszustellen.

Die Benutzung des Gütesiegels ist auf die gastronomische Einrichtung beschränkt, für die das Gütesiegel vergeben wurde. Ansonsten kann das Gütesiegel in Verbindung mit eindeutiger Kenntlichmachung des gastronomischen Betriebes, für die das Gütesiegel vergeben wurde, durch das Unternehmen verwendet werden.

Die Benutzung des Gütesiegels ist auf den bei der Vergabe festgelegten Nutzungszeitraum und die Einhaltung der Voraussetzungen der Benutzung der Marke beschränkt.

10. Überprüfung der Voraussetzungen der Benutzung der Marke

Die Überprüfung des Vorliegens der Voraussetzungen für die Nutzung der Gewährleistungsmarke erfolgt durch ein Prüfverfahren. Das Prüfverfahren erfolgt durch die Siegelgeberin resp. von der Siegelgeberin dazu befähigte und beauftragte Personen, die über eine spezifische Qualifikation verfügen.

Auf schriftliche Anfrage eines Antragstellers prüft die Siegelgeberin die Erteilung einer Prüfzeichenbescheinigung und die Einräumung eines Nutzungsrechtes an der Gewährleistungsmarke nach dieser Satzung.

Das Nutzungsrecht gilt ausschließlich für die in der Prüfzeichenbescheinigung beschriebene eindeutig identifizierbare gastronomische Einrichtung oder die eindeutig identifizierbare Dienstleistung und für den benannten Prüfumfang innerhalb der definierten Geltungsdauer.

Mit dem Erteilen der Prüfzeichenbescheinigung verpflichtet sich der Benutzer, die Grundlagen, die zur Erteilung der Prüfzeichenbescheinigung erforderlich und im Prüfumfang der Prüfzeichenbescheinigung festgehalten sind, für die Gültigkeitsdauer der Prüfzeichenbescheinigung aufrecht zu erhalten. Die Aufrechterhaltung der Parameter des Prüfumfanges wird der Benutzer selbständig durch ein geeignetes Qualitätsmanagementsystem sicherstellen.

Die Erteilung der Prüfzeichenbescheinigung wird im GreenCanteen-Register festgehalten.

Die Prüfung unterscheidet sich in Erstprüfung, Änderungsprüfung und Überwachungsprüfungen.

Die Begriffsbestimmung der Prüfung leitet sich aus der Prüfgrundlage ab. Prüfungen im Sinne dieser Satzung sind:

a) Erstprüfungen

Für die Vergabe des Gütesiegels stellt ein Betreiber einer gastronomischen Einrichtung einen Antrag an die Siegelgeberin, die nach Prüfung der formalen Voraussetzungen das Vergabeverfahren durchführt.

Im Vergabeverfahren sind im Rahmen der Erstprüfung spezifische Angaben zu relevanten Kriterien, die in dem GreenCanteen-Kriterienkatalog hinterlegt sind, durch den Antragsteller zu erbringen. Diese Angaben können je nach Kriterium entweder durch Beibringung geforderte Unterlagen, Angaben oder konkrete Prozessbeschreibungen erfolgen. Die Siegelgeberin evaluiert und beurteilt diese Angaben und überprüft sie anhand von Nachweisen resp. einer anschließenden Visitation vor Ort.

In der Visitation vor Ort werden jene Kriterien, die nicht durch einen schriftlichen Nachweis erbracht sind oder werden können, durch Inaugenscheinnahme des jeweiligen Kriteriums erhoben, bewertet und schriftlich dokumentiert.

Zum Abschluss der Analysephase ist die Richtigkeit der Angaben im ausgefüllten Kriterienkatalog durch den Antragsteller schriftlich zu bestätigen.

Zum Abschluss der Erstprüfung erfolgt die Vergabe des Siegels in Form eines Prüfzeichenbescheinigung (Zertifikat).

b) Änderungsprüfungen

Die Änderungsprüfung dient der Kenntnisnahme von Prüfgrundlagen-konformen Änderungen in einer bereits geprüften gastronomischen Einrichtung. Bei Änderungsprüfungen wird geprüft, ob aufgrund einer relevanten Änderung eines Bewertungskriteriums die Voraussetzungen für die Eingruppierung weiterhin vorliegen. Sollte das nicht der Fall sein, muss auf Antrag des Anbieters eine neue Eingruppierung vorgenommen werden, ansonsten erlischt das Nutzungsrecht.

c) Überwachungsprüfung innerhalb der Gültigkeitsdauer und Kontrollprüfungen

Wiederkehrende Prüfungen sind jährliche Prüfungen, welche durch die Prüfgrundlage vorgegeben sind. Kontrollprüfungen sind eine Überwachungsmaßnahme bei Vorlage objektiver Anhaltspunkte für einen Verstoß gegen die Satzung. Bei festgestelltem Verstoß erfolgt eine Folgeprüfung, ansonsten erlischt das Nutzungsrecht.

Prüfgrundlage ist das eigene Hausverfahren der Siegelgeberin, welches vollständig, teilweise oder in Anlehnung an wissenschaftlichen Richtlinien angewendet wird. Die Prüfgrundlage kann aus einer oder

mehreren verschiedenen o.g. Prüfverfahren bestehen. Die Prüfverfahren sind allgemeinzugänglich dokumentiert. Im Fall von Hausverfahren der Siegelgeberin sind diese bei der Siegelgeberin erhältlich. Die Prüfgrundlagen werden in der Prüfzeichenbescheinigung ausgewiesen.

Prüfumfang ist der Umfang aller Kriterien des Prüfkataloges, die durch die Siegelgeberin durchgeführt und erfolgreich bestanden wurden. Der Prüfumfang kann aus mehreren Prüfungen bestehen.

Prüfzeichenbescheinigung ist die Bescheinigung über die erfolgreiche Prüfung nach den in der Bescheinigung angegebenen Prüfgrundlagen. Die Prüfzeichenbescheinigung berechtigt zum Kennzeichnen der gastronomischen Einrichtung als „GreenCanteen“.

Für die Grundanforderungen und die speziellen Anforderungen an die Produkte und Dienstleistungen werden auf die jeweiligen Prüfkriterien verwiesen, die auf der folgenden Website veröffentlicht werden:

<https://www.kup-consult.de/greencanteen-kriterienkatalog/>

11. Überwachung der Benutzung der Marke

Die Benutzung der Marke erfolgt grundsätzlich eigenverantwortlich durch den befugten Benutzer sowie auf Grundlage gegenseitiger Marktbeobachtung durch die Marktteilnehmer. Die Siegelgeberin führt darüber hinaus eine allgemeine Marktüberwachung durch und kontrolliert die Einhaltung der Benutzungsbedingungen des GreenCanteen-Siegels. Der Siegelgeberin steht das Recht zu, jederzeit, insbesondere jedoch bei besonderem Anlass, die Einhaltung der Zertifizierungskriterien zu überprüfen (Kontrollprüfung) und ggfs. notwendige Maßnahmen einschließlich (abgestufter) Sanktionen zur Sicherstellung der Benutzungsvorgaben zu ergreifen.

Befugte Benutzer müssen sich bereit erklären, alle zum Zwecke der Überwachung und Kontrolle der produktbezogenen Kriterien notwendigen Informationen auf Anfrage bereitzustellen. Befugte Benutzer sind verpflichtet, die Siegelinhaberin über relevante Änderungen in ihrem Geschäftsablauf und an ihren Produkten in Kenntnis zu setzen. Die Voraussetzungen der Zertifizierung werden spätestens alle 3 Jahre durch eine Re-Zertifizierung überprüft. Dies schließt turnusmäßige (alle 12 Monate) und außerordentliche Überprüfungen in der Laufzeit des Zertifikates, insbesondere, wenn aktuelle Ereignisse oder Erkenntnisse Vermutungen befördern bezüglich einer nicht angemessenen Erfüllung unternehmerischer Sorgfaltspflichten für Menschenrechte und Umwelt, nicht aus.

12. Sanktionsmöglichkeiten

Jeder befugte Benutzer, der das GreenCanteen Siegel verwendet, muss gewährleisten, dass über die gesamte Dauer der Berechtigung zur Nutzung des Siegels die Benutzungsbedingungen des GreenCanteen-Siegels eingehalten werden. Die Siegelgeberin ergreift geeignete Maßnahmen, um zu verhindern, dass die Gewährleistungsmarke missbräuchlich in einer den Benutzungsbedingungen widersprechenden Weise genutzt wird.

Bei Verstoß gegen diese Satzung oder bei Missbrauch der Gewährleistungsmarke ist es dem Kunden untersagt, die Gewährleistungsmarke weiterhin zu nutzen. Dazu erfolgt eine schriftliche Mahnung durch die Siegelgeberin mit Angabe der Begründung und Fristsetzung zur Herstellung des ordnungsgemäßen Zustandes. Nach Herstellung des ordnungsgemäßen Zustandes ist der Kunde berechtigt, die Gewährleistungsmarke wieder zu benutzen. Bei endgültig fehlgeschlagener Nachbesserung wird die Siegelgeberin das Nutzungsrecht an der Gewährleistungsmarke nach dieser Satzung kündigen und dem Kunden wird das Zertifikat entzogen. Mit Erhalt der Kündigung endet das Nutzungsrecht des Kunden an der Gewährleistungsmarke.

Erlischt das Nutzungsrecht, gleich aus welchem Grund, ist der Kunde verpflichtet, sämtliche durch die Siegelgeberin zur Verfügung gestellte Dateien, Druckvorlagen o.ä. Medien der Marke zu löschen, an die Siegelgeberin zurückzugeben bzw. zu vernichten. Das Original der Prüfzeichenbescheinigung ist innerhalb von 4 Wochen an die Siegelgeberin zurückzugeben. Mit dem Erlöschen des Nutzungsrechtes wird die Veröffentlichung im GreenCanteen Register gekennzeichnet.

Sanktionen und diesen zugrundeliegende Tatsachen werden auf www.greecanteen.eu dokumentiert.

13. Rechte und Pflichten der Beteiligten im Fall von Verletzungen der Gewährleistungsmerkmale

Das Recht zur Geltendmachung von Ansprüchen wegen einer Verletzung der Gewährleistungsmarke steht allein der Siegelinhaberin zu. Diese kann die Geltendmachung solcher Ansprüche nach freiem Ermessen in geeigneter Weise anderen Beteiligten übertragen. Die Siegelinhaberin geht in angemessenen Umfang gegen Verletzungshandlungen vor, um zu verhindern, dass die Gewährleistungsmarke missbräuchlich in einer der Gewährleistungsmarkensatzung widersprechenden Weise benutzt wird.

Anlage 1 Definitionen

Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist ein Handlungsprinzip zur Ressourcen-Nutzung, bei dem eine dauerhafte Bedürfnisbefriedigung durch die Bewahrung der natürlichen Regenerationsfähigkeit der beteiligten Systeme (vor allem von Lebewesen und Ökosystemen) gewährleistet werden soll. In der Diskussion über nachhaltige Entwicklung ist häufig von drei Strategien die Rede:

Suffizienz: Verringerung von Produktion und Konsum

Effizienz: ergiebigere Nutzung von Material und Energie

Konsistenz: naturverträgliche Stoffkreisläufe, Wiederverwertung, Müllvermeidung

Gastronomie

Als Gastronomie wird ein Bereich des Gastgewerbes bezeichnet, welcher sich mit der Verpflegung oder Bewirtung von Nutzern oder zahlenden Gästen befasst.

Gastronomische Einrichtung

Eine gastronomische Einrichtung ist ein Anbieter von Speisen- und Verpflegungsleistungen, in der entweder Speisen hergestellt werden (z. B. Küchen) oder Speisen an einen Nutzergruppe abgegeben werden (z. B. Restaurants, Kantinen, Mensen). Dabei kann diese Einrichtung sowohl mit eigenem Personal des Anbieters betrieben werden, als auch teilweise oder vollständig durch einen Betreiber (z. B. Cateringunternehmen, Pächter).

Gemeinschaftsverpflegung

Als Gemeinschaftsverpflegung wird das Speisenangebot in gastronomische Einrichtungen bezeichnet, die speziell für die Verpflegung einer spezifischen Nutzergruppe konzipiert sind, wie z.B. Mitarbeiter, Patienten, Studierende, Schüler, Bewohner von Pflegeheimen etc.

Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung

Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen sind Einrichtungen, an denen die Speisen für den Zweck der Gemeinschaftsverpflegung zubereitet oder angeboten werden.

Anbieter

Ein Anbieter einer gastronomischen Einrichtung ist in diesem Zusammenhang ein Unternehmen oder eine Einrichtung, das den Nutzern ihres Unternehmens oder Einrichtung eine gastronomische Leistung anbietet (z.B. Arbeitgeber, Krankenhaus, Universität, Schule etc.).

Betreiber

Ein Betreiber einer gastronomischen Einrichtung ist in diesem Zusammenhang ein Unternehmen oder eine Einrichtung, die die gastronomische Leistung anbietet. Dies kann der Anbieter selbst sein aber auch z.B. ein Cateringunternehmen oder Pächter.

Gastronomischen Leistungen

Eine gastronomische Leistung bezeichnet das Angebot an Speisen und Getränken, das in einer gastronomischen Einrichtung den Nutzern angeboten wird.

Anlage 2 Kriterien für die Erreichung des GreenCanteen-Siegels

Das GreenCanteen- Siegel wird auf Basis der im GreenCanteen-Kriterienkatalog festgelegten Kriterien vergeben. Die Kriterien selbst sind jeweils Prüfpunkte, die die Umsetzung von Maßnahmen dokumentieren, die im Vergleich zu einer herkömmlichen Bewirtschaftung einen nachweislichen Beitrag für eine nachhaltigere Gastronomie leisten. Die Kriterien umfassen alle den Entwicklern bekannten wissenschaftlich anerkannten Aspekte, die einen direkten Einfluss auf die Nachhaltigkeit der Gastronomie haben.

Diese Kriterien sind unterteilt in

- Standard-Kriterien, die für Unternehmen in einer nachhaltigen Organisation als grundsätzlich angemessen und realisierbar angesehen werden und
- Bonus-Kriterien, die besondere Leistungen darstellen, die einzelne Unternehmen über Standard-Kriterien hinaus erfüllen können.

Alle Kriterien sind anhand des Einflusses auf die Steigerung der Nachhaltigkeit und im Verhältnis zu dem Einfluss der übrigen Kriterien mit einer spezifischen Punktzahl gewichtet.

Die Summe aller Punkte für Standardkriterien wird als 100 % Erfüllungsgrad definiert. Eine Gastronomie erhält das GreenCanteen Zertifikat, wenn die Summe aller erzielten Standard- und Bonuspunkte mindestens 60 % beträgt.

Der Kriterienkatalog ist unter folgender Website einzusehen.

<https://www.kup-consult.de/greencanteen-kriterienkatalog/>