

# BEWERTUNG ZUCKERBÄCKEREI



Für eine mögliche Bewertung kann das Dokument "Grüne Gabel Übersicht Kriterien" hinzugezogen werden.





## Regionalität & Saisonalität



Bei saisonaler Ware handelt es sich um Produkte, welche im Zuge eines immer wiederkehrenden Zeitabschnitts eines Jahres produziert und nachgefragt werden. Auf Veranstaltungen ist es für Gastronomen daher nicht immer einfach, aufgrund ihres Angebots bzw. Sortiments durchweg saisonale Ware anzubieten. Denn gerade in Deutschland sind die naturgegebenen oder jahreszeitlichen Bedingungen in der Landwirtschaft nicht ausreichend, gewisse Produkte, welche beispielsweise mehr Sonne oder Feuchtigkeit benötigen, zu produzieren. So ähnlich verhält es sich auch mit Produkten aus regionalem Anbau. Zwar ist der Begriff "Regional" nicht genau definiert, jedoch spielt es insbesondere bei gastronomischen Produkten eine wesentliche Rolle. In diesem Fall gilt, dass ein regionales Produkt innerhalb einer abgegrenzten Region erzeugt, verarbeitet und vermarktet wird. Mit dem Siegel "Regionalität" und "Saisonalität" möchten wir Standbetreibenden ermöglichen, exklusiv ausgewählte Produkte und ein an regionale und saisonale Gegebenheiten angepasstes Sortiment hervorzuheben. Hierfür sollten folgende Maßnahmen zur erfolgreichen Einhaltung umgesetzt werden:



## Kriterien-Katalog



Produkte (min. 70%) aus dem Hauptsortiment wie beispielsweise Fleisch, Kartoffeln, Eier, Mehl etc. stammen aus regionalen Quellen - d.h. die Wertschöpfungskette erfolgt in einem Umkreis von 200km.



50% der verwendeten Obst- & Gemüsesorten stammen aus regionaler und/ oder saisonaler Erzeugung



Das Verkaufssortiment wird entsprechend der Saison angepasst. Es werden bspw. keine Himbeeren im November verwendet.



Weitere Nebenprodukte zur Verarbeitung für Speisen und Getränke, wie Fette und Öle, werden über regionale Händler/ Produzenten bezogen (Umkreis 200km).



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.

Für diese Kategorie müssen min. 70 % aller Kriterien erreicht werden.

1) Regional heißt in diesem Fall, 200km um den Veranstaltungsort



## Die Bewertung

Betreiber: Zuckerbäckerei



Speisen



Getränke

Aktuelle Speise- & Getränkekarten müssen als PDF angehängt werden.

### Hauptsortiment:

Schmalzgebäck

### Nebensortiment:

Süßes - Gebrannte Mandeln

### Hauptprodukte und ihre Herkunft:

Mehl - Großgebinde - regionale Mühle

Eier - Freilandei

Milch - Bio-Vollmilch

Fett - Rama

### Nebenprodukte:

Gebrannte Mandeln - selbst hergestellt

Zucker - Zuckernord

Süßigkeiten





## Die Auswertung

Betreiber: Die Zuckerbäckerei



Speisen



Getränke

Aktuelle Speise- & Getränkekarten müssen als PDF angehängt werden.

### Hauptsortiment:

Schmalzgebäck

### Nebensortiment:

Gebrannte Mandeln / Süßes

### Hauptprodukte und ihre Herkunft:

Mehl - Mühle Norddeutschland - Regionalbezug	33%
Eier Freiland - Norddeutschland - Regionalbezug	33%
Milch - Bio-Vollmilch - kein Regionalbezug	33%

### Regionaler und saisonaler Anteil

66% von 100%

### Nebenprodukte:

Gebrannte Mandeln - eigene Herstellung vor Ort	0%
Lebkuchen-Herzen - Manufaktur Norddeutschland	33%
Süßigkeiten - Manufaktur Norddeutschland	33%

66% von 100%

### Regionaler und saisonaler Anteil

Regionalitäts- & Saisonalitätssiegel möglich





## Die Bewertung

Betreiber: Zuckerbäckerei



75% der verwendeten Produkte für Schmalzgebäck werden regional bezogen.

25% von 25%



Das Verkaufssortiment wird entsprechend der Saison angepasst.  
**Das Sortiment wird an die saisonalen Gegebenheiten angepasst bzw. ist ganzjährig möglich - es werden keine Füllungen mit Obstsorten angeboten**

15% von 15%



Weitere Nebenprodukte zur Verarbeitung für Speisen und Getränke, wie Fette und Öle, werden über regionale Händler/ Produzenten bezogen (Umkreis 100km).  
**Nebenprodukte werden über den regionalen Großmarkt bezogen und nicht bestellt.**

10% von 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.  
**Belege zur Herkunft der Produkte liegen vor.**

10% von 10%



## Umweltfreundlichkeit



Umweltfreundlich zu agieren, bedeutet auch die Umwelt zu schützen. Das ganzheitliche Ziel des Umweltschutzes ist es dabei mit umfassenden Maßnahmen dazu beizutragen, den Co2-Ausstoß zu reduzieren. Insbesondere der gastronomische Bereich von Veranstaltungen weist einen hohen Bedarf an Ressourcen wie Energie und Wasser auf. Auch die benötigten Materialien, wie beispielsweise zum Verpacken von Speisen und Getränken, bringen sowohl in der Produktion, als auch in der Entsorgung einen relativ hohen Co2-Ausstoß mit sich, welcher zukünftig reduziert werden soll. Mit der Kategorie "Umweltfreundlichkeit" sollen Betreibende ausgezeichnet werden, welche einen besonderen Wert auf umweltschützende Alternativen legen. Dazu zählt die Nutzung von Energieeffizienten Geräten, der Einsatz von Mehrweg-Systemen, die Verwendung von Großgebinden, die korrekte Mülltrennung oder auch die Verwendung von biologischen Reinigungsmitteln. Wird der Einsatz der Ressourcen Wasser, Strom, Gas und auch Materialien bedacht ausgewählt, um eine Reduktion des Co2-Ausstoßes herbeizuführen, wird der Betreibende mit der Kategorie "Umweltfreundlichkeit" ausgezeichnet.



## Kriterien-Katalog



Es wird ein Mehrweg-System ganzheitlich oder in Teilen für Geschirr genutzt. Alternativ werden (soweit Mehrweg-Systeme aufgrund der Infrastruktur vor Ort nicht möglich sind), biologisch abbaubare Einwegverpackungen oder Einweggeschirr ohne Beschichtung verwendet.



Produkte und Waren werden, soweit möglich, in Großgebinden/ Mehrweggebinden bezogen, um Verpackungsabfall zu vermeiden.



Einweg-Produkte wie Strohhalme, Becher, Servietten, Saucen-Sachets, Einweg-Soßen-Spender und übermäßige Verpackungen werden auf ein Minimum reduziert und an die verkauften Produkte angepasst.



Abfälle werden weitestgehend vermieden, sortenrein getrennt und in den dafür vorgesehenen Behälter entsorgt.



Es werden wieder verwendbare Tischdecken und weitere Stand- und Tischdekorationen aus weitestgehend natürlichen Materialien genutzt.

Für das Siegel müssen min. 70 % aller Kriterien erreicht werden.



## Die Bewertung

Betreiber: Zuckerbäckerei



Es wird ein Mehrweg-System ganzheitlich oder in Teilen für Geschirr genutzt. Alternativ werden (soweit Mehrweg-Systeme aufgrund der Infrastruktur vor Ort nicht möglich sind), biologisch abbaubare Einwegverpackungen oder Einweggeschirr ohne Beschichtung verwendet.

**Für den Verkauf der Speisen wird kein Mehrweg-System verwendet.**

0% von 20%



Produkte und Waren werden, soweit möglich, in Großgebinden/ Mehrweggebinden bezogen, um Verpackungsabfall zu vermeiden.

**Die Produkte werden in Großgebinden mit weniger Verpackungsmaterialen bezogen.**

20% von 20%



## Die Bewertung

Betreiber: Zuckerbäckerei



Einweg-Produkte wie Strohhalme, Becher, Servietten, Saucen-Sachets, Einweg-Soßen-Spender und übermäßige Verpackungen werden auf ein Minimum reduziert und an die verkauften Produkte angepasst.

**Verpackungseinheiten werden auf ein Minimum reduziert.**

20% von 20%



Abfälle werden weitestgehend vermieden, sortenrein getrennt und in den dafür vorgesehenen Behälter entsorgt.

**Lebensmittelabfälle und weitere Abfälle werden weitestgehend vermieden. Angefallener Abfall wird sortenrein entsorgt.**

20% von 20%



Es werden wieder verwendbare Tischdecken und weitere Stand- und Tischdekorationen aus weitestgehend natürlichen Materialien genutzt.

**Die Dekoration ist wiederverwendbar und weitestgehend aus natürlichen Materialien.**

20% von 20%



## Ergebnis



Es wird ein Mehrweg-System ganzheitlich oder in Teilen für Geschirr genutzt. Alternativ werden (soweit Mehrweg-Systeme aufgrund der Infrastruktur vor Ort nicht möglich sind), biologisch abbaubare Einwegverpackungen oder Einweggeschirr ohne Beschichtung verwendet.

**nicht erfüllt**



Produkte und Waren werden, soweit möglich, in Großgebinden/ Mehrweggebinden bezogen um Verpackungsabfall zu vermeiden.

**erfüllt**



Einweg-Produkte wie Strohhalme, Becher, Servietten, Saucen-Sachets, Einweg-Soßen-Spender und übermäßige Verpackungen werden auf ein Minimum reduziert und an die verkauften Produkte angepasst.

**erfüllt**



Abfälle werden weitestgehend vermieden und sortenrein getrennt und in den dafür vorgesehenen Behälter entsorgt.

**erfüllt**



Es werden wieder verwendbare Tischdecken und weitere Stand- und Tischdekorationen aus weitestgehend natürlichen Materialien genutzt.

**erfüllt**

**80% von 100% erreicht - Kategorie erfüllt.**



*Vegetarisch, vegan & alternativ*



Weil die Ernährungsform mittlerweile auch eine Gewissensentscheidung ist, welche auch trendgebunden sein kann, gehen viele Vegetarier oder Veganer noch einen Schritt weiter und verzichten nicht nur auf tierische Lebensmittel, sondern auch auf alle weiteren Konsumprodukte, welche aus tierischen Bestandteilen wie beispielsweise Leder oder Wolle bestehen. Auch wenn die Zahl der veganlebenden Menschen in Deutschland mit circa drei Prozent sehr gering ist, entscheiden sich in den letzten Jahren immer mehr, zumindest auch vegetarische Produkte alternativ zu kaufen. Dadurch verschiebt sich das Kaufverhalten mit bis zu 25% in vegetarische Ernährungsformen. Ziel der gastronomischen Ausrichtung von Veranstaltungen sollte es daher sein, eine bewusste Ernährung zu fördern und alternative Produkte zu Fleisch oder zuckerhaltiger Ware anzubieten.





## Kriterien-Katalog



Es werden Lebensmittelallergien und religiöse Gruppen bei der Zusammenstellung des Angebots berücksichtigt.  
(Laktosefreie & Glutenfreie Produkte, Alternativen zu Schweinefleisch)



Mind. 50% des Hauptsortiments ist vegetarisch/ vegan oder alternativ, d.h., dass Alternativen zu herkömmlichen tierischen Produkten angeboten werden.



Es werden alternative Produkte wie Soja, Tofu, Tempeh, Saitan, Lupinenprotein etc. zu Fleisch- & Fischprodukten angeboten.



Vegane/ vegetarische oder alternative Produkte werden auf der Speisekarte zuerst erwähnt oder eindeutig gekennzeichnet.

Für das Siegel müssen min. 70 % aller Kriterien erreicht werden.



## Die Bewertung

Betreiber: Müller-Meier-Schmidt GmbH



Es werden Lebensmittelallergien und religiöse Gruppen bei der Zusammenstellung des Angebots berücksichtigt.  
(Laktosefreie & Glutenfreie Produkte, Alternativen zu Schweinefleisch)

**Es werden keine laktosefreie Produkte angeboten. Das Sortiment berücksichtigt auch religiöse Gruppen.**

0% von 25%



Mind. 50% des Hauptsortiments ist vegetarisch/ vegan.

**Die komplette Speisekarte ist vegetarisch/ vegan.**

25% von 25%



Es werden alternative Produkte wie Soja, Tofu, Tempeh, Saitan, Lupinenprotein etc. zu Fleisch- & Fischprodukten angeboten.

**Es werden keine Produkt-Alternativen angeboten.**

0% von 25%



Vegane/ vegetarische oder alternative Produkte werden auf der Speisekarte zuerst erwähnt bzw. eindeutig gekennzeichnet.

**Vegane und alternative Produkten sind nichz klar ausgewiesen.**

0% von 25%

**75% von 100% erreicht - Kategorie erfüllt.**



## Hochwertige Erzeugnisse



Hochwertige Erzeugnisse, insbesondere tierischer Art, werden mittlerweile in Supermarktketten mit verschiedenen Haltungsform-Siegeln gekennzeichnet. Was für Produkte, für die Produktion von Speisen, auf Veranstaltungen verwendet werden, bleibt jedoch in den meisten Fällen unbekannt. Welche Produkte wertvolle und hochwertig erzeugte Lebensmittel darstellen, kann und muss jeder Besuchende für sich selbst festlegen. Dennoch soll mit den Kriterien hervorgehoben werden, wenn Produkte mit natürlichen Rohstoffen, ohne versteckte, schädliche Inhaltsstoffe auskommen. Auch tierische Produkte wie Fleisch, Eier oder Milch sollten einen artgerechten und tierfreundlichen Produktionshintergrund haben. Ziel dieser Kategorie ist es, gastronomische Angebote zu fördern, welche weitestgehend ohne chemische Rückstände, Weichmacher in der Verpackung oder Antibiotika im Fleisch arbeiten. Dafür müssen sich die Betreibenden dazu entscheiden, stets hochwertige Lebensmittelerzeugnisse für die Zubereitung der angebotenen Speisen zu nutzen.



## Kriterien-Katalog



Es werden keine bedenklichen Lebensmittel wie Gänsestopfleber, Kaviar, Hai, Thunfisch oder Fisch ohne MSC Siegel angeboten.



Verwendete tierische Produkte werden nach bestem Gewissen aus hoher Haltungsform bezogen. (Bio/ Demeter/ Haltungsstufe 3, 4 - Eier aus Freilandhaltung)  
ACHTUNG: Tierische Produkte im Hauptsortiment aus Haltungsstufe 1, 2, 2+ sind ein Ausschlusskriterium.



Produkte wie Kaffee, Reis, Tee, Honig, Südfrüchte (im Speziellen Bananen, Orangen oder auch Nüsse) werden mit Fairtrade -Siegel bezogen.



Es werden keine Produkte mit hohem Anteil an gesundheitsschädlichen Inhalten wie Palmöl, Zucker, Aspartam, Farbstoffe, Konservierungsstoffe etc. prominent angeboten.

Für das Siegel müssen min. 70 % aller Kriterien erreicht werden.



## Die Bewertung

Betreiber: Die Zuckerbäckerei



Es werden keine bedenklichen Lebensmittel wie Gänsestopfleber, Kaviar, Hai, Thunfisch oder Fisch ohne MSC Siegel angeboten.

**Es werden keine bedenklichen Lebensmittel angeboten.**

25% von 25%



Verwendete tierische Produkte werden nach bestem Gewissen aus hoher Haltungsform bezogen.

**Die Haltungsform der Produkte kann nachgewiesen werden.**

50% von 50%



Produkte wie Kaffee, Reis, Tee, Honig, Obst (im Speziellen Bananen, Orangen oder auch Nüsse) werden mit Fairtrade-Siegel bezogen.

**Betroffene Produkte werden mit Fairtrade-Siegel bezogen.**

15% von 15%



Es werden keine Produkte mit hohem Anteil an gesundheitsschädlichen Inhalten angeboten.

**Die angebotenen Produkte sind nahezu frei von gesundheitsschädlichen Inhalten.**

10% von 10%

**100% von 100% erreicht - Kategorie erfüllt.**

# Gesamtbeurteilung



**66% von 100% erreicht**

Die verwendeten Produkte entsprechen nicht den Vorgaben für regionale und saisonale Ware.

**25%/25%**



**80% von 100% erreicht**

Es wird umweltfreundlich im Hinblick auf Ressourcennutzung gearbeitet.

**25%/25%**



**25% von 100% erreicht**

Das Sortiment beinhaltet keine ausreichenden Alternativen zu tierischen Produkten.

**0%/25%**



**100% von 100% erreicht**

Das Sortiment beinhaltet viele hochwertige Produkte und legt großen Wert auf das Tierwohl.

**25%/25%**

**75% von 100%**

**"Grünes Siegel" kann ausgestellt werden.**

ZERTIFIKAT

2022

bergmanngruppe

EINE AUSZEICHNUNG FÜR

## DIE ZUCKERÄCKEREI

Der Betrieb hat die Voraussetzungen  
und Anforderungen für das Siegel



in den folgenden Kategorien erfüllt:



Nina Laible  
Nachhaltigkeit  
bergmanngruppe



CERTIFIED