FÜR UNS-Siegel

Nachhaltigkeitssiegel - Betriebsverpflegung

Öffentliche Systembeschreibung

Stand September 2026

Mit dem FÜR UNS-Siegel setzen wir ein klares Zeichen:
FÜR UNS, unsere Gäste und nachfolgende Generationen möchten wir aktiv Verantwortung übernehmen und eine nachhaltigere Gastronomie gestalten.
Das Siegel steht für unser gemeinsames Engagement, Ressourcen zu schonen, nachhaltige Entscheidungen zu treffen und einen **positiven Beitrag für die Zukunft zu leisten**.

Inhalt

1. Einleitung & Kontakt
2. Das FÜR UNS-Siegel
3. Kriterienkatalog
4. Bewertungssystem
5. Auditierung/ Zertifizierung
6. Umsetzung des FÜR UNS-Siegels
7. Sanktionssystem bei Verstößen
8. Logo und Nutzungsrechte
9. Kosten
10. Anlage

1. Einleitung

Dieses Handbuch soll **Sie bestmöglich bei der Umsetzung des Siegels unterstützen**. Die Kriterien vereinen sowohl wissenschaftliche Erkenntnisse des iSuN Instituts (Institut für Nachhaltige Ernährung) der FH Münster als auch wertvolle praktische Erfahrungen unserer Kolleginnen und Kollegen, die bei der Entwicklung beteiligt waren.

Ziel des Handbuchs ist es, Ihnen eine klare Orientierung zu bieten und alle relevanten Informationen bereitzustellen, die Sie für die erfolgreiche Umsetzung der Kriterien benötigen.

Sollten Sie dennoch **Fragen** haben oder auf Informationen stoßen, die hier nicht ausreichend erklärt sind, **zögern Sie bitte nicht, uns direkt anzusprechen**. Unser Team aus dem Nachhaltigkeitsmanagement steht Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Gemeinsam können wir sicherstellen, dass unser Nachhaltigkeitssiegel erfolgreich und wirkungsvoll in der Praxis umgesetzt wird.

Vielen Dank für Ihr Engagement und Ihre Unterstützung für eine nachhaltigere Zukunft!

Kontakt

info@apetito-catering.de

2. Das FÜR UNS-Siegel

Das FÜR UNS-Siegel ist in **sechs Kategorien** gegliedert und besteht aus insgesamt **23 Kriterien**.

Zu jedem Kriterium gibt es **bis zu drei definierte Zielwerte**, wobei sich die Anforderungen entsprechend steigern. Durch die verschiedenen Zielwerte wird ein Einstieg ermöglicht sowie die Möglichkeit zur Weiterentwicklung gegeben.

Die Anforderungen des FÜR UNS-Siegels sind in einem **Kriterienkatalog** zusammengefasst. Die Kriterien werden nachfolgend ausführlich erläutert.

Das FÜR UNS-Siegel gibt es in den **Abstufungen 1 Stern, 2 Sterne und 3 Sterne**. Die benötigte Bewertung und Punktzahl wird in dem Abschnitt „Bewertungssystem“ erklärt.



Transparenz und Offenheit des Systems

Die Bedingungen und Anforderungen des FÜR UNS Siegels sind öffentlich einsehbar und stehen unter www.apetito-catering.de/Nachhaltigkeitssiegel jederzeit zur Einsicht zur Verfügung.

Das System steht allen Unternehmen offen, die bereit und in der Lage sind, die definierten Anforderungen des FÜR UNS-Siegels zu erfüllen. Die Teilnahme erfolgt unter transparenten, lauteren und diskriminierungsfreien Bedingungen.

Überblick Kriterien



3. Kriterienkatalog

Die Kriterien sind immer mit jeweils drei Zielwerten entsprechend der drei Sterne angegeben.

Zielwert 1	Zielwert 2	Zielwert 3
		

Das bedeutet für den **ersten Stern muss der Zielwert 1** erreicht werden. Für den zweiten Stern muss **zusätzlich** der Zielwert 2 und für den dritten Stern immer **zusätzlich** Zielwert 3 erreicht werden.

Legende:

	Praxis Hinweis	Die Hinweise geben Ihnen konkrete Unterstützung zur Umsetzung des Kriteriums
	Beispiel	Das Kriterium wird exemplarisch anhand eines Beispiels erklärt
	Empfehlung	Weitergehende Empfehlungen



Kategorie: Speiseplan & Angebot

1.1 CO_2-Fußabdruck

Zielwert 1	Zielwert 2	Zielwert 3
CO_2-Fußabdruck für alle Hauptgerichte der Mittagsverpflegung	Ø pro Tag max. 1.200g CO_2/ Gericht Max. 1.500g CO_2/ Gericht	Ø pro Tag max. 900g CO_2/ Gericht Max. 1.200g CO_2/ Gericht

Der CO_2-Fußabdruck bezieht sich auf die Hauptgerichte der Mittagsverpflegung (ausgenommen sind Dessert, Salat, Getränke etc.).

Der CO_2-Fußabdruck wird ausgelobt siehe 6.1.



Praxis-Hinweis:
Die CO_2-Treiber sind z.B.: Fleisch vor allem Rindfleisch, Molkereiprodukte wie z.B. Butter, Käse, Sahne. Achten Sie bei der Erstellung des Speiseplans darauf diese Produkte eingeschränkt zu verwenden. Dies ist vor allem für Zielwert 2 und Zielwert 3 relevant.

1.2 Vegetarisch und vegan

Zielwert 1	Zielwert 2	Zielwert 3
ein vegetarisches Gericht/ Tag	ein vegetarisches Gericht/ Tag und zwei vegane Gerichte/ Woche	ein veganes Gericht/ Tag

Das Angebot bezieht sich auf die Hauptgerichte der Mittagsverpflegung.

Beispiel:
Für Zielwert 1 muss es täglich mindestens ein vegetarisches Gericht geben - unabhängig von der Anzahl der Menülinien.

1.3 Fleisch und Fisch

Die Fleisch- und Fischeinwaage bezieht sich auf die Mittagsverpflegung mit **zwei Menülinien**:

Zielwert 1	Zielwert 2	Zielwert 3
430g Fleisch/ Woche 160g Fisch/ Woche	330g Fleisch/ Woche 130g Fisch/ Woche	300g Fleisch/ Woche 120g Fisch/ Woche

Die Fleisch- und Fischeinwaage bezieht sich auf die Mittagsverpflegung mit **drei Menülinien**:

Zielwert 1	Zielwert 2	Zielwert 3
650g Fleisch/ Woche 250g Fisch/ Woche	500g Fleisch/ Woche 200g Fisch/ Woche	450g Fleisch/ Woche 180g Fisch/ Woche

Die Fleisch- und Fischeinwaage bezieht sich auf die Mittagsverpflegung mit **vier Menülinien**:

Zielwert 1	Zielwert 2	Zielwert 3
860g Fleisch/ Woche 320g Fisch/ Woche	660g Fleisch/ Woche 260g Fisch/ Woche	600g Fleisch/ Woche 240g Fisch/ Woche

Die Fleisch- und Fischeinwaage bezieht sich auf die Mittagsverpflegung mit **fünf Menülinien**:

Zielwert 1	Zielwert 2	Zielwert 3
1.080g Fleisch/ Woche 400g Fisch/ Woche	830g Fleisch/ Woche 330g Fisch/ Woche	750g Fleisch/ Woche 300g Fisch/ Woche

Die Fleisch- und Fischeinwaage bezieht sich auf die Mittagsverpflegung mit **sechs Menülinien**:

Zielwert 1	Zielwert 2	Zielwert 3
1.300g Fleisch/ Woche 500g Fisch/ Woche	1.000g Fleisch/ Woche 400g Fisch/ Woche	900g Fleisch/ Woche 360g Fisch/ Woche

Die Fleisch- und Fischeinwaage bezieht sich auf die Mittagsverpflegung mit **sieben Menülinien**:

Zielwert 1	Zielwert 2	Zielwert 3
1.510g Fleisch/ Woche 560g Fisch/ Woche	1.160g Fleisch/ Woche 460g Fisch/ Woche	1.050g Fleisch/ Woche 420g Fisch/ Woche

Die Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Beispiel*:*
Frikadelle: Bei einer Frikadelle von 180g wird nur der Fleischanteil für die Berechnung herangezogen. z.B. hier 120g Hackfleisch.
Schnitzel: Bei einem Schnitzel von 180g wird nur der Fleischanteil für die Berechnung herangezogen, nicht die Panade. z.B. hier 140g.

1.4 Wasser

Zielwert 1 & 2	Zielwert 3
Es muss (aufgesprudeltes) Leitungswasser im Betriebsrestaurant aus Karaffen oder Wasserspendern angeboten werden.	Es muss (aufgesprudeltes) Leitungswasser zusätzlich im Konferenzservice aus Karaffen oder Wasserspendern angeboten werden.

Es kann **zusätzlich** auch Mineralwasser in Flaschen angeboten werden.

Praxis-Hinweis:
Das Angebot von (aufgesprudeltem) Leitungswasser kann über Karaffen oder Wasserspender erfolgen.

Kategorie: Einkauf



2.1 Bio-Lebensmittel

Zielwert 1	Zielwert 2	Zielwert 3
15% Bio-Lebensmittel in der Mittagsverpflegung	30% Bio-Lebensmittel in der Mittagsverpflegung	50% Bio-Lebensmittel in der Mittagsverpflegung

Der Anteil Bio-Lebensmittel bezieht sich auf die Mittagsverpflegung (ausgenommen Getränke).

Zertifizierungen für Bio:

2.2 Bio-Getränke

Zielwert 1	Zielwert 2	Zielwert 3
25% der angebotenen Getränkesorten in Bio-Qualität	50% der angebotenen Getränkesorten in Bio-Qualität	100% der angebotenen Getränkesorten in Bio-Qualität

Angebot von Kalt-Getränken (Säfte, Softdrinks, etc., außer Wasser) aus ökologischer Erzeugung.

Zertifizierungen für Bio:

Beispiel:
Für einen Stern sind bei 12 angebotenen Getränkesorten 3 Getränkesorten in Bio-Qualität anzubieten.

2.3 Artgerechte Tierhaltung

Zielwert 1	Zielwert 2	Zielwert 3
100% Molkereiprodukte in Bio-Qualität	100% Molkereiprodukte, Eier und Wurst in Bio-Qualität	100% Molkereiprodukte, Eier, Wurst und Fleisch in Bio-Qualität

Convenience-Produkte (wie z.B. Fertiggerichte) sind davon ausgenommen.

Zertifizierungen für Bio und artgerechte Tierhaltung:

2.4 Fisch

Zielwert
100% Fisch/ Meerestiere aus nachhaltiger Fischerei oder bestandserhaltender Aquakultur

Zertifizierungen für nachhaltige Fischerei oder bestandserhaltene Aquakultur:

2.5 Saisonalität

Zielwert 1	Zielwert 2	Zielwert 3

Ausschließlich saisonales Obst & Gemüse an mind. 2 Tagen/ Woche	Ausschließlich saisonales Obst & Gemüse an mind. 3 Tagen/ Woche	Ausschließlich saisonales Obst & Gemüse an mind. 4 Tagen/ Woche

- Das Kriterium gilt nur für die Mittagsverpflegung.
- Der Speiseplan wird mind. vier Mal pro Jahr saisonal angepasst. Dabei werden auch TK-Produkte und Konserven betrachtet.
- Die Salatbar und Desserts sind bei der Bewertung dieses Kriteriums ausgenommen.

Definition von saisonalem Obst und Gemüse:
Obst und Gemüse gelten als saisonal, wenn sie in Deutschland oder angrenzenden Ländern im Freiland oder im geschützten Anbau (unbeheiztes Treibhaus, Folientunnel) zur Haupterntezeit – gemäß dem Saisonkalender der Verbraucherzentralen (grüne und gelbe Kennzeichnungen) – geerntet und (ggf. nach Lagerung) vermarktet werden. Produkte, die nicht im Saisonkalender enthalten sind, können ebenfalls als saisonal eingestuft werden, sofern nachweislich belegt ist, dass sie in Deutschland oder angrenzenden Ländern ohne den Einsatz beheizter Treibhäuser erzeugt wurden.

Praxis-Hinweis:
Den Saisonkalender der Verbraucherzentrale können Sie hier einsehen.

Empfehlung:
Um alle Mitarbeitende über die saisonalen Lebensmittel zu informieren, empfiehlt es sich den Saisonkalender auszudrucken und für alle Mitarbeitende am bspw. schwarzen Brett zugänglich zu machen. Zusätzlich ermöglicht eine App die Einsicht in den Saisonkalender via Smartphone/Tablet: Saisonkalender App

2.6 Regionalität

Zielwert 1	Zielwert 2	Zielwert 3
3 mengenmäßig wichtige Artikel werden regional bezogen	5 mengenmäßig wichtige Artikel werden regional bezogen	8 mengenmäßig wichtige Artikel werden regional bezogen

Mengenmäßig wichtige Artikel sind:

- Gemüse: z.B. Kartoffel, Möhren, Zwiebeln – und Gemüse der Saison
- Obst: z.B. Äpfel – und Obst der Saison
- Tierische Produkte: z.B. Steak, Eier, Quark, Milch, Joghurt

Definition Regionalität:
Obst, Gemüse und tierische Produkte werden möglichst regional bezogen (wenn Obst und Gemüse Saison haben oder eingelagert werden können). Vorzugsweise werden regionalitätsspezifische Produkte verwendet, wie bspw. ein Apfel vom Bodensee. Die regionalen Lebensmittel werden jedoch mindestens aus Deutschland und den angrenzenden Ländern bezogen.

2.7 Fairtrade

Zielwert 1	Zielwert 2	Zielwert 3
1 mengenmäßig wichtige Warengruppe (siehe unten) aus fairem Handel	2 mengenmäßig wichtige Warengruppen (siehe unten) aus fairem Handel	100% der Warengruppen (siehe unten) aus fairem Handel

Warengruppen = Kaffee, Tee, Orangensaft, Gewürze, Reis, Kakao, Bananen, Quinoa, Nüsse, Soja.
Zertifizierungen für Produkte aus fairem Handel:

Wenn die Produkte nachweislich in Europa, Kanada, USA, Japan, Südkorea, Taiwan, Australien oder Neuseeland erzeugt worden sind, ist diese Anforderung damit erfüllt.

2.8 Flugware

Zielwert
100% Ausschluss von Flugware

Kategorie: Abfallvermeidung

3.1 Lebensmittelabfälle

Zielwert 1	Zielwert 2	Zielwert 3
tägliche Durchführung von Lebensmittelabfall-Messungen Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle	Durchführung von Lebensmittelabfall-Messungen Zielwert: max. Ø 60g Abfall/ Gast/ Tag Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle	Durchführung von Lebensmittelabfall-Messungen Zielwert: max. Ø 40g Abfall/ Gast/ Tag Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle

Praxis-Hinweis:
Vorgaben zu Lebensmittelabfall-Messungen:

- tägliche Lebensmittelabfallmessungen und Dokumentation im Dashboard (Delicoius Data oder vergleichbarer Dienstleister)
- Messung folgender Abfallarten bei der Mittagsverpflegung: Tellerreste, Ausgabereste, nicht weiterverwendete Überproduktion (ausgenommen Getränke)

Mögliche Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelabfälle:

- Optimierung des Wareneinsatzes

    - Produktionsplanung (Vor-/Nachkalkulation)
- Reduzierung Lagerverluste
    - First-in-First-out-Prinzip einhalten
    - Haltbarkeitskontrollen durchführen
- Reduzierung Teller- und Ausgabereste
    - Portionsgrößen überprüfen
    - Kellenplan nutzen
    - Individuelle Komponentenwahl anbieten
    - Speiserücklauf überprüfen (Welche Lebensmittelabfälle fallen an?)
- Überproduktion verwerten

3.2 To-Go-Bereich

Zielwert 1 & 2	Zielwert 3
Für den Verkauf von Speisen und Getränken im To-Go-Bereich werden Mehrwegverpackungen angeboten (gemäß Mehrweg-Angebotspflicht).	Es werden ausschließlich Mehrwegverpackungen für den Verkauf von Speisen und Getränken im To-Go-Bereich eingesetzt.

Automaten sind davon ausgenommen.

☆ **Empfehlung**:
Fragen Sie zudem bei den Lieferanten an, ob die Anlieferung von Lebensmitteln ausschließlich über Mehrwegverpackungen erfolgen kann.

! Hinweis: Der Grundstandard dieses Kriteriums entspricht einer gesetzlichen Mindestanforderung (Mehrweg-Angebotspflicht). Die Auszeichnung im Siegel bezieht sich auf die vollständige/erweiterte Umsetzung über die gesetzliche Mindestanforderung hinaus.

3.3 Portionsverpackungen

Zielwert
Kein Einsatz von Einweg-Portionsverpackungen bei festgelegten Produkten (siehe Produktliste).

Produktliste:

- Dips und Saucen: Ketchup, Mayonnaise, Senf
- Dressings
- Kaffeezubehör: Zuckersticks, Kaffeesahne und -milch
- Gewürze: Salz- und Pfeffersticks
- Zwischenmahlzeiten wie z.B. Obstsalat, Salate
- Getränke

Frühstückslieferdienste und Automaten, die Lebensmittel zur Mitnahme vorsehen, werden hier ausgeschlossen.

Kategorie: Energie & Ressource

4.1 Reinigungsmittel

Zielwert
Einsatz weniger umweltbelastende Reinigungsmittel und Nutzung der Reinigungsmittel nach Dosierempfehlung (z.B. durch Dosieranlagen)

Reinigungsmittel = Handgeschirrspülmittel, Maschinengeschirrspülmittel, Waschmittel, Allzweckreiniger, Sanitärreiniger, Glasreiniger, Handwaschmittel einschließlich Seifen

Zertifizierungen für umweltfreundliche Reinigungsmittel:

4.2 Energiebewusstsein

Zielwert
Betriebsspezifischen Maßnahmenplan entwickeln und Umsetzung dokumentieren.

Mögliche Maßnahmen:

- Regelmäßige Prüfung der Kapazität aller Geräte und bedarfsgerechte Auslastung der Küchentechnik, z.B.
    - Kochgeräte und Spülgeräte voll beladen
    - Kochtöpfe etc. während des Aufheizens abdecken
- Regelmäßige Wartung von Geräten
- Regelmäßige Kontrolle der Temperatureinstellungen der Kühlgeräte
- Energieeffiziente Bedienung der Küchengeräte, z.B.
    - Geräte nicht früher hochheizen als nötig
    - Geräte möglichst vollbeladen nutzen
- Energiesparmaßnahmen, z.B.
    - Beleuchtung im Gastraum nur in den Servicezeiten
    - (automatisches) Herunterregeln von Heizungen (Feierabend, Wochenende) in Küche und Gastraum
    - (automatische) Abschaltung von Stromversorgungen (Reduzierung von Standby-Verbräuchen) am Wochenende oder in den Betriebsferien
    - Geräte und Steckerleisten (wo dies sinnvoll ist) abschalten
- Teilnahme an Schulungen zur Geräteeffizienz (s. 5.1) und Schulungen vom Hersteller der Geräte



Kategorie: Personal

5.1 Schulungen & Sensibilisierung

Zielwert
2x jährliche Schulung aller Mitarbeitenden zu Nachhaltigkeit

Schulungen z.B. zu den folgenden Themen:

- Nachhaltigkeit allgemein
- Inhalte des FÜR UNS Konzepts
- Geräteeffizienz in der Küche
- Lebensmittelabfälle in der Küche vermeiden
- Nachhaltige Ernährung

Der Nachweis zur Teilnahme an Schulungen erfolgt über eine schriftliche Dokumentation.



Kategorie: Kommunikation

6.1 Klimafreundliches Essen

Zielwert
Der CO_2-Fußabdruck der Gerichte wird an die Tischgäste kommuniziert.

Der CO_2-Fußabdruck bezieht sich auf die Hauptgerichte der Mittagsverpflegung (ausgenommen Dessert, Salat, Getränke etc.). Möglichkeiten zur Kommunikation des CO_2-Fußabdrucks sind:

- Betriebsinternes Intranet
- Digitale Auslobung
- Ausgedruckter Speiseplan

Der Fußabdruck wird pro Gericht mit einer CO_2-Wolke (siehe Anlage) anhand des bereitgestellten CO_2-Wertes mit einer Skala bestimmt und eingetragen.

6.2 Nachhaltige Ernährung

Zielwert
Kommunikationsmaterial zu nachhaltiger Ernährung steht zur Verfügung.

Zum Beispiel zu folgenden Themen:

- Inhalte des FÜR UNS Konzept
- Saisonalität, Regionalität, Biodiversität
- Gütesiegel von Lebensmittel
- CO_2-Fußabdruck von Gerichten
- Lebensmittelabfallvermeidung

6.3 Nachhaltigkeits-Aktionen

Zielwert
Durchführung von 2 Aktionstagen/ -wochen pro Jahr

Zum Beispiel zu folgenden Themen:

- Saisonalität, Regionalität, Fairtrade, Biodiversität
- Fleischreduktion
- Lebensmittelabfälle reduzieren und vermeiden
- Transparenz in der Lieferkette: Vorstellung von Lieferanten

6.4 Tischgastbefragung

Zielwert
1x jährliche Tischgastbefragung (inkl. Nachhaltigkeitsfragen)

Die Ergebnisse der Befragung werden ausgewertet und in den Status quo-Report (siehe 6.5) aufgenommen.

6.5 Status quo-Report

Zielwert
Jährlicher Report zum FÜR UNS-Siegel

Der Kunde erhält jährlich einen Report zum FÜR UNS Siegel, dass folgende Punkte umfasst:

- Status-Quo zum FÜR UNS Siegel
- Ergebnisse der Tischgastbefragung
- Möglichkeiten zur Weiterentwicklung
    - Informationen und Maßnahmen zum nächst höher zu erreichendem Zielwert
    - Optional: Beratende Informationsmaterialien zu weiteren Nachhaltigkeitsmaßnahmen z.B.
        - Einsatz von Ökostrom
        - Einsatz von umweltfreundlich zertifiziertem Papier und Papiererzeugnissen

- Energiesparmaßnahmen durch Einsatz von energieeffizienten Geräten

4. Bewertungssystem



1 Stern

Zielwert 1 wird erreicht



2 Sterne

zusätzlich wird Zielwert 2 erreicht



3 Sterne

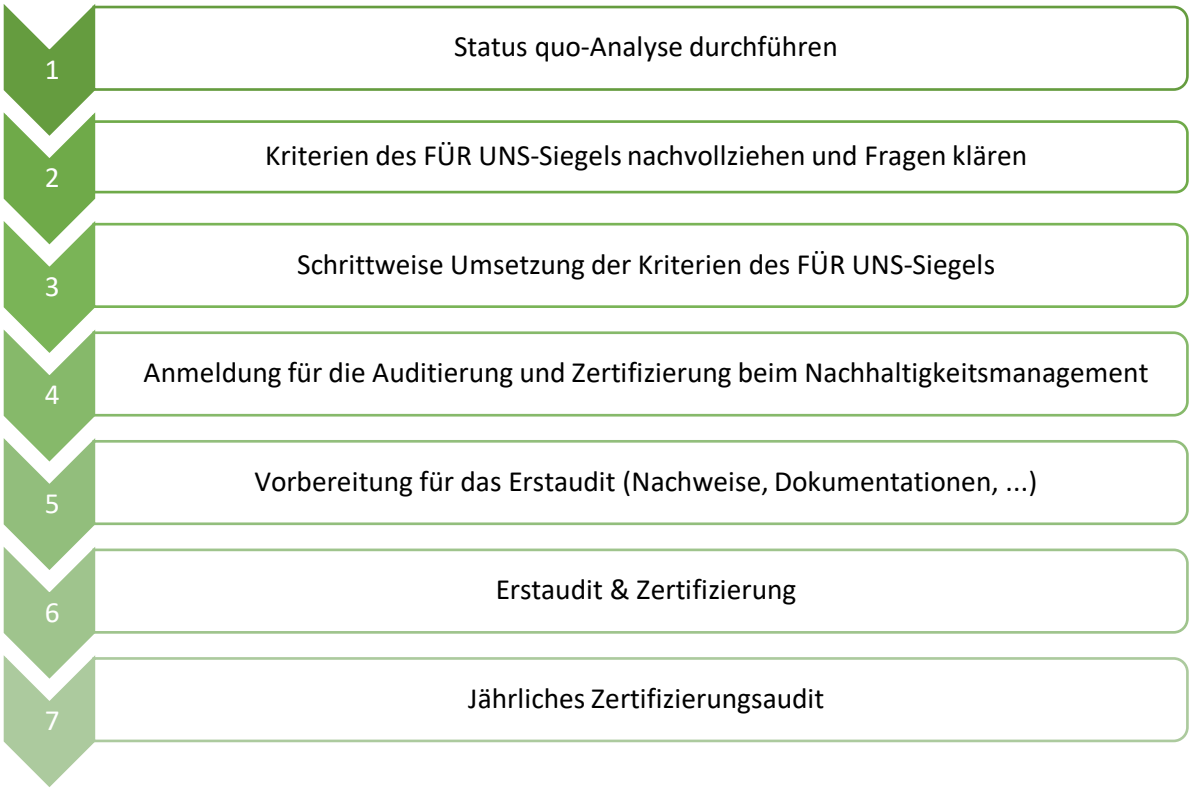
zusätzlich wird Zielwert 3 erreicht

5. Auditierung und Zertifizierung

Die Umsetzung und Einhaltung der Kriterien des FÜR UNS-Siegels werden jährlich von einer unabhängigen Prüfstelle/ einem unabhängigen Auditor z.B. vom TÜV SÜD im Betrieb überprüft und kontrolliert. Im Rahmen des Audits sind entsprechende Dokumentationen und Nachweise vorzuzeigen.

Nach jedem Audit erhält der Betrieb einen Bericht mit einem Gesamtergebnis. Je nach Ergebnis erhält der Betrieb das FÜR UNS-Siegel – wie im Bewertungssystem festgelegt.

6. Umsetzung des FÜR UNS-Siegels



7. Sanktionssystem bei Verstößen

Zur Sicherstellung der Systemintegrität gilt ein gestuftes Sanktionsmodell:

1.2 Maßnahmen

Stufe 1 – Hinweis zur Abweichung / Auflage

- Dokumentation der Abweichung
- Verpflichtung zur Korrektur

Stufe 2 – Frist zur Nachbesserung

- definierte Frist (z. B. 4–12 Wochen)
- Nachweis der Umsetzung erforderlich

Stufe 3 – Aussetzung der Zertifizierung

- temporäre Ungültigkeit des Siegels
- erneute Prüfung erforderlich

Stufe 4 – Entzug des Siegels

- Aberkennung der Zertifizierung
- Nutzung des Logos nicht mehr zulässig

1.3 Konsequenzen bei Entzug

- Verpflichtung zur **sofortigen Einstellung der Verwendung**
- Entfernung des Siegels aus Kommunikation innerhalb definierter Frist

1.4 Wiederzertifizierung nach Entzug

- vollständige Neuprüfung erforderlich

Nutzung und Kommunikation des Siegels

Das Siegel darf nur verwendet werden, wenn:

- eine gültige Zertifizierung vorliegt
- alle Kriterien erfüllt werden
- keine Aussetzung oder Aberkennung vorliegt

8. Logo und Nutzungsrechte

Das FÜR UNS-Sigegel Logo ist als Marke rechtlich geschützt. Mit der Lizenz erhalten die Nutzungsberechtigten keinerlei Rechte die über das Recht zur Nutzung wie in diesem Handbuch beschrieben hinausgehen. Die Nutzung des Logos ist ausschließlich zertifizierten Unternehmen bzw. Standorten für die Dauer einer gültigen Zertifizierung gestattet.

Das FÜR UNS-Siegel-Logo dient zur Kennzeichnung von Unternehmen, Standorten oder Dienstleistungen, die gemäß den Anforderungen des FÜR UNS-Siegel-Zertifizierungssystems zertifiziert wurden. Es darf nicht auf einzelnen Produkten oder produktbezogen eingesetzt werden.

Die apetito catering B.V. & Co. KG ist Inhaberin und Betreiberin des FÜR UNS-Siegel-Zertifizierungssystems.

Eine Nutzung des Logos darf ausschließlich in unveränderter Form und im Zusammenhang mit einer gültigen FÜR UNS-Siegel-Zertifizierung erfolgen. Jede darüberhinausgehende Nutzung, Veränderung, Nachbildung oder Weitergabe des Logos bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung der apetito catering B.V. & Co. KG beziehungsweise der jeweiligen Rechteinhaber.

Die apetito catering B.V. & Co. KG behält sich das Recht vor, das FÜR UNS-Siegel-Logo anzupassen, weiterzuentwickeln, durch eine neue Version zu ersetzen oder die Nutzungsbedingungen zu ändern. Zertifikatsinhaber sind verpflichtet, innerhalb einer von der apetito catering B.V. & Co. KG festgelegten angemessenen Frist auf die jeweils aktuelle freigegebene Version umzustellen.

Sollten die Markenrechte am FÜR UNS-Siegel-Logo ganz oder teilweise erlöschen oder sollten rechtliche oder regulatorische Anforderungen eine weitere Nutzung einschränken oder ausschließen, ist die apetito catering B.V. & Co. KG berechtigt, die Nutzung des Logos ganz oder teilweise zu untersagen oder geänderte Nutzungsbedingungen festzulegen.

Bei Ablauf, Entzug, Aussetzung oder Verzicht auf die Zertifizierung ist die Nutzung des Logos unverzüglich einzustellen. Bereits veröffentlichte digitale Inhalte sind innerhalb einer angemessenen Frist anzupassen; neu erstellte Kommunikationsmittel dürfen das Logo ab diesem Zeitpunkt nicht mehr verwenden.

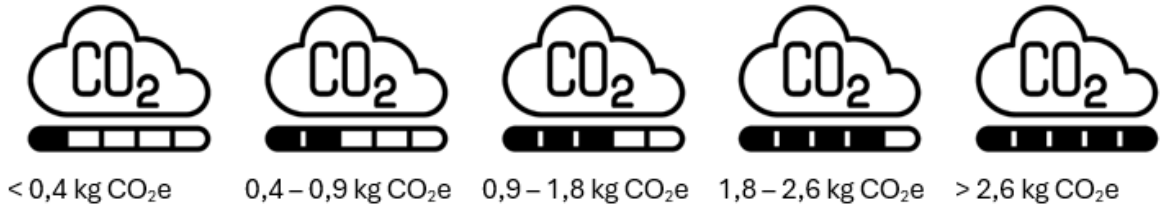
9. Kosten

Informationen zu den Kosten für die Zertifizierung und Nutzung des FÜR UNS-Siegels können auf Anfrage bereitgestellt werden.

10. Anlage

Kriterium 6.1: Erklärung der CO_2-Wolke von Gerichten:

- Die Wolke wird mit dem CO_2-Wert anhand folgender Skala ausgewählt:



- Beispielrezept Linguine mit Limettensoße: Da der Wert von 1,2 kg CO_2 zwischen 0,9 – 1,8 kg CO_2 liegt, nehmen Sie die mittlere Wolke und fügen ihn in Ihren Speiseplan mit ein