Beschluss Antrag Ernährungs- und Einkaufsrichtlinie

Gremium: JVV 2023
Beschlussdatum: 19.11.2023

## Antragstext

# Verpflegungs- und Einkaufsrichtlinie

## 1. Richtlinien für die Verpflegung

### 1.1 Grundlegendes

Bei jeder Veranstaltung, bei der die NAJU Bayern Verpflegung stellt, besteht diese aus vegetarischem / veganem Essen und alkoholfreien Getränken.

Privat bezahlte oder mitgebrachte Lebensmittel sind nicht Gegenstand dieser Richtlinie.

### 1.2 Essgewohnheiten und Allergien / Unverträglichkeiten

Essgewohnheiten und Allergien / Unverträglichkeiten müssen bei der Anmeldung zu Veranstaltungen abgefragt werden, um diesen im Rahmen der Veranstaltung entsprechend Rechnung tragen zu können.

Sollte es in Ausnahmefällen am jeweiligen Veranstaltungsort zu Schwierigkeiten kommen, diesen gerecht zu werden, ist im Vorfeld mit der betroffenen Person Rücksprache zu halten, um eine den Umständen entsprechende Lösung zu finden.

### 1.3 Selbstversorgung

Falls wir selbst kochen oder einkaufen, wird ausschließlich vegetarische und vegane Ernährung angeboten. Werden tierische Produkte angeboten, sollten dazu auch vegane Alternativen bereitgestellt werden. Die Verpflegung sollte also so gestaltet sein, dass auch für Veganer*innen eine ausgewogene Ernährung gegeben ist.

Beispiel: Falls Kaffee und Kuchen angeboten werden, bietet es sich an, dabei auch vegane Milchalternativen und Kuchen bereitzustellen. Auch für diejenigen, die sich nicht vegan ernähren, bietet das eine gute Möglichkeit, Alternativen zu tierischen Produkten einmal zu probieren.

Die Bevorzugung von regionalen und saisonalen Bio- bzw. Fairtrade-Produkten ist für uns ein Selbstverständnis. Damit wollen wir regionale und nachhaltige Anbieter*innen und nachhaltige Landwirtschaftsformen unterstützen.

## 1.4 Gebuchte Verpflegung (im Rahmen von Unterbringung, Catering, Bewirtung etc.)

Die Verfügbarkeit von vegetarischer und veganer Verpflegung ist ein notwendiges Kriterium für die Auswahl der Unterkunft / des Caterings / des Gastronomiebetriebs. Entsprechend ist bereits bei der Wahl des Veranstaltungsorts (Unterkunft, Gastronomiebetrieb etc.) frühzeitig abzuklären, dass eine ausgewogene vegane und vegetarische Ernährung möglich ist.

Falls die Verpflegung in einer Unterkunft zu einem Pauschalpreis ohne Unterscheidung zwischen vegetarischer und fleischhaltiger Kost angeboten wird, ist dies kein Ausschlusskriterium.
Beispiel: Frühstücksbuffet, auf dem neben dem vegetarischen Angebot auch Fleisch verfügbar ist.

## 1.5 Bewirtungsbeleg

Bei Bewirtung in einem Gastronomiebetrieb ist von der bewirtenden Person stets ein Bewirtungsbeleg anzufordern, in dem folgende Angaben enthalten sind: Tag und Ort der Bewirtung, die bewirtende Person, alle bewirteten Personen mit Namen, der genaue Anlass der Bewirtung, die Kosten der Bewirtung, das Trinkgeld sowie die Summe dieser beiden Posten. Nicht fehlen darf die Unterschrift der bewirtenden Person.

# 2. Richtlinien für den Lebensmitteleinkauf

## 2.1 Einkauf in Bioqualität

Lebensmittel müssen in Bioqualität gekauft werden, da Bio die nachhaltigste Erzeugungsform darstellt. Zudem sollte darauf geachtet werden, dass die Lebensmittel in regionaler und saisonaler Form gekauft werden um kurze Transportwege der Lebensmittel sicherzustellen. Die dadurch entstehenden Mehrkosten nimmt die NAJU gerne in Kauf.
Falls ein Produkt nicht in Bio verfügbar ist, soll die nachhaltigste Alternative gewählt werden (z. B. regional, saisonal, Fairtrade, etc.).

Bei Uneindeutigkeit von diesem Punkt der Richtlinie in der praktischen Umsetzung muss persönlich abgewogen werden, welche Entscheidung im Sinne der Nachhaltigkeit vorzuziehen ist.

## 2.2 Vermeidung von Plastikabfällen

Dabei sind unverpackte Produkte oder Großgebinde zu bevorzugen, um Plastik- und Verpackungsmüll so gut es geht zu vermeiden.

## 2.3 Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Unser Ziel ist es Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

## 2.4 Getränke

Alkoholische Getränke müssen privat bezahlt werden und dürfen nur mit Einverständnis der Veranstaltungsleitung in verantwortungsvollem Maße konsumiert werden. Unbedingt müssen dabei die Jugendschutzgesetze beachtet werden.

# 3. Richtlinien für die Beschaffung von Non-Food-Artikeln

## 3.1 Vermeidung von Verpackungsmüll

Auch beim Kauf von Non-Food-Artikeln ist Plastik und Verpackungsmüll möglichst zu vermeiden.

## 3.2 Onlineshopping

Die NAJU Bayern ist sich neben ihrer ökologischen auch der sozialen und ethischen Verantwortung bei Einkäufen bewusst. Gewisse Onlineshops fallen durch besonders unethische Geschäftspraktiken auf. Bei diesen darf für die NAJU Bayern nicht bestellt werden, und es können keine über diese Shops erworbene Artikel abgerechnet werden. Hierzu zählen beispielsweise: Amazon, Wish, Alibaba, Shein und Temu.

Bei Unklarheiten zu alternativen Onlineshops sind Beispiele im NAJU-Wiki (https://wiki.naju-bayern.de/pages/viewpage.action?pageId=107347969) zu finden. Gerne hilft auch das Jugendbüro weiter.

## 3.3 Gebrauchte Artikel

Die Anschaffung von Gebrauchtwaren wird bevorzugt. Insbesondere bei elektronischen Geräten, die in der Herstellung stets viele Ressourcen verbrauchen, lässt sich durch den Kauf gebrauchter Elektronik der NAJU-Fußabdruck erheblich reduzieren.

Werden gebrauchte Artikel von Privatpersonen abgekauft (bspw. über Kleinanzeigenportale wie kleinanzeigen.de oder willhaben.at), können diese gegen Vorlage einer vom Verkäufer unterschriebenen Quittung für Privatverkauf abgerechnet werden (siehe Anhang).

# 4. Ausnahmen

Ausnahmen von dieser Richtlinie sind vorab mit dem Jugendbüro oder mit der Landesjugendleitung abzustimmen.

## 6. Anhang: Vorlage für eine Quittung für einen Kauf aus privater Hand

Datum:

Käufer (Name und Adresse):

Verkäufer (Name und Adresse):

Kaufgegenstand:

Betrag:

Betrag dankend erhalten am:

_____

Unterschrift des Verkäufers

## Begründung

Besonders wir, die jungen Menschen, die wir selbst sind und die wir hier vertreten, sind von den jetzigen und kommenden Folgen des Klimawandels betroffen. Wir merken selbst, dass die Sommer immer heißer werden, die Winter wärmer und das Wetter extremer. Darunter leiden neben den Menschen auch Natur und Tiere. Wir sind überzeugt, dass sich die Herausforderungen des Klimawandels nur gemeinsam lösen lassen, wir aber mit jeder einzelnen Maßnahme einen entscheidenden Anteil dazu beitragen können.

Das Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) geht davon aus, dass zwischen 21 % bis 37 % der gesamten globalen Treibhausgasemissionen auf unsere Ernährung zurückgehen. Eine Studie des World Wide Fund for Nature zeigt, dass 69 % der ernährungsbedingten Treibhausgasemissionen in Deutschland auf den Verzehr von tierischen Lebensmitteln zurückzuführen ist, wovon wiederum 44% auf Fleisch und 25 % auf Lebensmittel wie Butter, Milch, Eier und Käse entfallen. Pflanzliche Lebensmittel sind demzufolge für lediglich 1/3 der Treibhausgasemissionen zu verantworten. Für ein Kilogramm Rindfleisch werden in etwa 14,3 Kilogramm $CO_2$ freigesetzt (genau genommen $CO_2$ Äquivalente), für ein Kilogramm Schweinefleisch 3,2 kg $CO_2$ (Bundesumweltministerium). Ein Kilogramm Mischbrot benötigt 0,75 kg $CO_2$ und ein Kilogramm Tomaten 0,2 kg $CO_2$. Neben $CO_2$ entstehen in der tierischen Landwirtschaft auch die treibhauswirksamen Gase Methan und Lachgas Diese Zahlen zeigen, dass unsere Entscheidung wie wir uns ernähren einen großen Einfluss auf die globale Erwärmung hat.

Neben den Treibhausgasen ist zudem festzustellen, dass durch die Haltung von Tieren für die Produktion von tierischen Lebensmitteln erhebliche Ressourcen an Wasser und Futteranbaufläche benötigt werden. Beispielsweise braucht es zur Gewinnung von einem Kilogramm Rindfleisch ca. 15.000 Liter Wasser, 4 bis 9 Kilogramm Getreide und somit eine Nutzfläche von 30 bis 50 $m^2$, welche teilweise durch das Abholzen von Regenwäldern generiert wird. Die Flächen, welche derzeit für den Tierfutteranbau benutzt werden, könnten größtenteils für den Anbau menschlicher Ernährung verwendet werden und dadurch deren Effizienz vervielfacht werden. Derzeit hungern schätzungsweise 800 Millionen Menschen weltweit. Dieser Beschluss trägt einen kleinen Teil zur gerechten Ernährungsverteilung der Weltbevölkerung bei.

Wir sehen in der Veränderung der Ernährungsweise auf den NAJU-Veranstaltungen einen simplen Weg, um effektiv klimafreundlicher zu werden. Da es bereits viele Menschen gibt, welche sich vegetarisch

oder vegan ernähren, bieten alle Gastronomien bereits jetzt fleischlose Alternativen an, auf die zurückgegriffen werden kann.

Durch den Verzehr von saisonalen und regionalen Lebensmitteln stärken wir die lokalen Wertschöpfungsketten und verhindern lange Transportwege, so wie ganzjährlich beheizte und bewässerte Gewächshäuser.

In Deutschland werden rund 761 Millionen Tiere jährlich geschlachtet. Dies sind 2 Millionen getötete Lebewesen täglich. Diese Zahl vermindern wir durch unsere Reduktion des Konsums von tierischen Lebensmitteln.

Wir als NAJU Bayern sehen unser Handeln nicht nur nach innen, sondern auch nach außen gerichtet. Daher nehmen wir die Idee der verantwortungsbewussten Ernährung ernst. Wir freuen uns, durch unser eigens verantwortetes Handeln einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.