

Catering/Verpflegung; < 500 Teilnehmende und Besuchende

Sie organisieren eine kleinere Veranstaltung mit einem Verpflegungsangebot. Beachten Sie für den Verpflegungsbereich folgende Massnahmen:

- Diese Arbeitshilfe dient Veranstaltern als Checkliste. Die Kästchen kennzeichnen Massnahmen, die in erster Linie umgesetzt werden sollten.

1. Abfallvermeidung

Setzen Sie Mehrweggebinde ein.

Getränke werden in Mehrwegbechern, Gläsern oder Porzellantassen ausgeschenkt. Esswaren werden in abwaschbarem Geschirr ausgegeben. Für detaillierte Informationen lesen Sie die Empfehlungen zur Geschirrwahl

www.saubere-veranstaltung.ch/images/stories/pdf/Geschirrwahl_Empfehlungen.pdf

www.saubere-veranstaltung.ch/cms/images/stories/pdf/Oekobilanz_Geschirrwahl_Carbotech2006.pdf

Klären Sie frühzeitig die vorhandene Infrastruktur am Veranstaltungsort und Bezugsquellen ab.

Checkliste Getränke: www.saubere-veranstaltung.ch/images/stories/pdf/Checkliste%20Getraenke.pdf

Checkliste Food: www.saubere-veranstaltung.ch/images/stories/pdf/Checkliste%20Food.pdf

Schenken Sie Getränke aus Grossbehältern in Mehrwegbechern abgefüllt oder von Konzentrat aufgemischt aus (Zapfsystem).

Führen Sie auf diesen Mehrweggebinden sowie auf PET-Flaschen ein Pfandsystem ein.

Geben Sie Geschirr oder PET-Flaschen gegen ein Pfand ab, wenn der Rücklauf nicht gesichert ist. PET-Flaschen werden zusammen mit einem Pfand-Chip abgegeben, damit nicht mit Flaschen aus dem Supermarkt ein Pfand eingelöst werden kann.

Sie finden fertige Plakatvorlagen unter IG saubere Veranstaltung:

www.saubere-veranstaltung.ch/cms//index.php?option=com_content&task=view&id=33&Itemid=66

Motivieren Sie Standbetreiber dazu, dass sie keine Aludosen in Umlauf bringen.

Setzen diese dennoch Aludosen ein, so sollen sie ein Pfandsystem betreiben oder genügend Dosenpressen aufstellen.

Motivieren Sie die Stand-, Bar- und Restaurantbetreiber zur Einhaltung Ihrer Spielregeln. Treffen Sie entsprechende vertragliche Abmachungen.

Mustervertrag für Caterer:

www.saubere-veranstaltung.ch/cms/images/stories/pdf/Mustervertrag_Catering.doc

Wenn auf Wegwerfgeschirr nicht verzichtet werden kann, motivieren Sie die Standbetreiber dazu, dass sie Becher und Teller aus Recycling-Karton verwenden.

Beispielsweise bei einer Laufveranstaltung oder einem Triathlon wird den Sportlern häufig auf der Strecke eine Erfrischung angeboten. Hier ist der Einsatz von Wegwerfprodukten gerechtfertigt. Wählen Sie in diesem Fall Produkte aus Recyclingkarton.

Geben Sie Esswaren zum Mitnehmen nach dem System "Pack's ins Brot" ab.

Für Verpflegungsstände ohne Sitzgelegenheiten respektive Verkauf über die Gasse geben Sie Esswaren zum Mitnehmen nach dem System "Pack's ins Brot" ab. Beim System „Pack's ins Brot“ geht es darum, die Verpackung zu minimieren. Die Esswaren können dabei in essbarer „Verpackung“ wie beispielsweise Brot oder mit möglichst wenig Verpackung wie einer kleinen Papierserviette, einer leichten Tüte oder einem kleinen Stück Pergamentersatzpapier abgegeben werden. Informationen dazu finden Sie in der Checkliste Food:

www.saubere-veranstaltung.ch/cms/images/stories/pdf/Checkliste_Food.pdf

Bieten Sie die Menüs in verschiedenen Portionengrößen an, um Essensreste zu minimieren.

Verwenden Sie Grosspackungen anstelle von Einzelportionen.

Anstelle von teuren und abfallintensiven Kleinportionen kann Zucker, Senf, Kaffeeahm etc. in Grosspackungen eingekauft werden. Beachten Sie dazu aber das Lebensmittelgesetz. Kalkulieren Sie situationsgerecht: eine Grosspackung, die am Ende der Veranstaltung noch mehr als halbvoll ist, wird der Zielsetzung nicht gerecht.

2. Abfalltrennung

Organisieren Sie im Backstage-Bereich die getrennte Sammlung des Abfalls in den Fraktionen organische Abfälle, PET, Glas, Alu, Metall, Papier, Karton, Altöl und Restabfall.

Bei der Entsorgung der separat getrennten Abfraktionen ist darauf zu achten, dass sie dann auch getrennt und korrekt der Verwertung zugeführt werden. Für das PET-Recycling finden Sie hier alle nötigen Informationen:

www.petrecycling.ch/events

Instruieren Sie die Standbetreiber und Mitarbeitenden genau über die Abfalltrennung und –entsorgung an Ihrer Veranstaltung.

Informationen zur Abfalltrennung im Publikumsbereich finden Sie in der [Arbeitshilfe A7](#).

2. Produktewahl

Vereinbaren Sie mit den Standbetreibern, dass saisongerechte, regionale Produkte angeboten werden.

Verwenden Sie Produkte aus fairem Handel (z.B. Max Havelaar) und biologischem Anbau.

Unter www.labelinfo.ch können Sie sich über die verschiedenen Labels, die es zu gesund produzierten und fair gehandelten Produkten gibt. Ganz unten auf der Startseite finden Sie die Suche nach Labelnahme, nach Bereich bzw. nach Produkten und weitere.

Bieten Sie auch vegetarisches Essen an.

Bevorzugen Sie örtliche Firmen für den gesamten Verpflegungsbereich, um die Transportwege kurz zu halten.