



Nachhaltige Verpflegung

Empfehlungen für genussvolle und umweltfreundliche Verpflegung bei Veranstaltungen

Sie planen einen Apéro? Sie organisieren die Verpflegung für eine Veranstaltung? Dieses Merkblatt gibt praktische Empfehlungen, wie Sie Ihren Anlass umweltfreundlich gestalten können. Die richtige Auswahl beim Essen und Trinken macht einen grossen Unterschied und ist ganz einfach umzusetzen. Senden Sie dieses Merkblatt zusammen mit Ihrer Offertanfrage mit.

Die Bestellung



- ✓ Mindestens $\frac{2}{3}$ des Buffets setzt sich aus vegetarischen Produkten zusammen.
- ✓ Das Vegetarische ist an erster Stelle platziert.
- ✓ Es wird für max. 80% der Angemeldeten bestellt (was erfahrungsgemäss der tatsächlichen Teilnehmerzahl entspricht).
- ✓ Klären, ob Personen mit bestimmten Lebensmittelallergien teilnehmen.

Der Anbieter



- ✓ Bietet ein attraktives, vegetarisches Angebot an
- ✓ Kocht möglichst bio, saisonal und regional
- ✓ Organisiert Mehrweggeschirr
- ✓ Bietet Alternativen für Personen mit Lebensmittelallergien an und kennzeichnet diese vor Ort.

Essen



Saisonale, regionale Früchte und Gemüse mit Bio-Label

Bananen zusätzlich mit Max Havelaar-Label

↳ Saisontabelle: www.blw.admin.ch > Rubrik Markt



IP- oder Bio-Gebäck und Brot



Fleisch- und Milchprodukte aus der Schweiz in Bio-Qualität



MSC-, ASC-, Bio-Fisch oder aus Schweizer Gewässern



Schokolade mit Label:
Bio, Max Havelaar, UTZ, Rainforest Alliance

Trinken



Kaffee und Tee mit Label:

Bio, Max Havelaar, UTZ, Rainforest Alliance



Apfelsaft: Bio und Hochstamm

Orangensaft: Bio und Max Havelaar

Andere Fruchtsäfte: aus der Region



Bio- oder regionaler Wein



Leitungswasser anstatt Mineralwasser

Das, was übrig bleibt



- ✓ Übriggebliebenes (z. B. Gipfeli und Früchte vom Vormittag) für spätere Pausen bereitstellen.
- ✓ Schalen oder Säckchen aus nachhaltigem Material zur Verfügung stellen: Teilnehmer und Teilnehmerinnen können übriggebliebenes nach Hause nehmen.

↳ PDF-Download: www.bafu.admin.ch/umweltbewusster-konsum