

Reduktion von Lebensmittelverschwendung

Im Rahmen von Veranstaltungen entsteht Lebensmittelverschwendung («Foodwaste») häufig durch Speisereste, die von den Besuchenden zurückgelassen oder durch eine überzogene Bedarfsplanung verursacht werden. Mit gezielten Massnahmen können Standbetreibende und Gastronomiepartner:innen nicht nur Abfälle reduzieren, sondern gleichzeitig die Zufriedenheit der Kundschaft erhöhen und Kosten senken.

Vor der Veranstaltung

- Gerichte in verschiedenen Portionsgrössen anbieten, um sowohl kleinen als auch grossen Appetit sowie unterschiedliche Budgets zu berücksichtigen.
- Sich über Möglichkeiten zur Weiterverwendung oder Spende von überschüssigen Lebensmitteln und Getränken informieren (z. B. Zusammenarbeit mit lokalen Hilfsorganisationen).
- Bei Veranstaltungsende übrig gebliebene Speisen an anwesende Personen oder Freiwillige verteilen.
- Das Publikum transparent über die ergriffenen Massnahmen und deren Zweck informieren, um Verständnis und Unterstützung zu fördern.
- In den Besucherbereichen Behälter zur Sammlung von Speiseresten aufstellen, um die Öffentlichkeit aktiv einzubeziehen und Daten zum Abfallaufkommen zu erheben.

Während der Veranstaltung

- Die Sammelbehälter für Essensreste regelmässig kontrollieren und sauber halten.
- Das Personal für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren.

Nach der Veranstaltung

- Die Sammlung und Spende übrig gebliebener Lebensmittel koordinieren.
- Eine Bilanz der umgesetzten Massnahmen ziehen (Mengen, Partner, erreichte Wirkung, Verbesserungspotenziale).