

Ein nachhaltiges Verpflegungsangebot anbieten

Ein nachhaltiges Verpflegungskonzept trägt wesentlich dazu bei, Publikum, Teilnehmende, Standbetreibende und Lieferant: innen für verantwortungsvolle Ernährungsweisen zu sensibilisieren. Im Mittelpunkt stehen dabei die Gerichte. Aber auch die Herkunft und die Herstellung der Produkte ist wichtig.

Nicht alle Ziele müssen gleichzeitig erreicht werden: das Wichtigste ist, einen klaren und realistischen Ansatz zu verfolgen und diesen kontinuierlich weiterzuentwickeln.

Vor der Veranstaltung

- Bedarf und Zielpublikum analysieren: Anzahl Teilnehmende, Mahlzeitenarten (Hauptgerichte, Snacks usw.), Preissegmente.
- Verpflegungsanbieter auswählen, deren Arbeitsweise mit einer nachhaltigen Gastronomie vereinbar ist oder die sich bereits in diese Richtung engagieren, insbesondere durch:
 - vegetarische oder besser vegane Angebote,
 - die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte,
 - den Einsatz von zertifizierten Lebensmitteln (Bio, Fairtrade, MSC, Label Suisse Garantie usw.),
 - unterschiedliche Portionsgrössen, um Foodwaste zu vermeiden.
- Labels und Gütesiegel als Entscheidungshilfe bei der Auswahl nutzen.
- Bei wiederkehrenden Veranstaltungen bewährte Anbieter bevorzugen, die bereits Nachhaltigkeitsmassnahmen umgesetzt haben.
- Eine Charta für nachhaltige Verpflegung zuhanden der Standbetreibenden erstellen und aktiv über alle Kommunikationskanäle verbreiten (Website, Ausschreibungsunterlagen, Infomaterial, Social Media usw.).
- Abfallvermeidungsmassnahmen definieren: weniger Verpackungen, Reduktion von PET-Flaschen, vollständiges Verbot von Einweggeschirr.
- Wenn eine vollständige Anpassung des Angebots nicht möglich ist, mindestens einen Vorbild-Stand für nachhaltige Verpflegung verpflichten – mit besonders sichtbarem Standort und Vorzugsbedingungen.
- Nach Möglichkeit einen Infostand oder eine Aktion zur Förderung nachhaltiger Ernährung integrieren.

- Die Initiative durch gezielte Kommunikation begleiten – z. B. durch Beschilderung, Social Media oder Pressearbeit, um die Akzeptanz und den Vorbildcharakter zu stärken.

Während der Veranstaltung

- Das Publikum transparent über Herkunft, Labels und nachhaltige Aspekte informieren (Beschilderung, QR-Codes, Menükarten usw.).
- Überprüfen, ob die vereinbarten Massnahmen (z. B. Geschirr, Zutaten, Abfallmanagement) tatsächlich umgesetzt werden.

Nach der Veranstaltung

- Übrig gebliebene Lebensmittel sinnvoll verwerten oder spenden.
- Eine Bilanz der getroffenen Massnahmen und erzielten Fortschritte erstellen.
- Erfahrungen und Verbesserungsmöglichkeiten dokumentieren, um das Konzept weiterzuentwickeln.