



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.



Restauration durable

Recommandations pour une restauration respectueuse de l'environnement lors d'événements

Vous préparez un apéritif? Vous organisez un événement? Cette fiche vous donne des recommandations pratiques sur la manière de combiner plaisir des papilles et respect de l'environnement. Il est fortement conseillé de la joindre à la demande d'offres. Faire le bon choix, c'est simple et ça fait la différence.

Commande



- ✓ buffet avec au moins $\frac{2}{3}$ de produits végétariens
- ✓ plat végétarien en première place
- ✓ commande pour au max. 80% des personnes inscrites
- ✓ clarifications concernant des éventuelles allergies alimentaires auprès des participants

Traiteur



- ✓ plats végétariens attrayants
- ✓ si possible plats bio, de saison et régionaux
- ✓ vaisselle réutilisable
- ✓ plats destinés aux personnes souffrant d'allergies alimentaires (et signalés comme tels)

Nourriture



Fruits et légumes : de saison, régionaux et bio

Bananes : bio et Max Havelaar

↳ Tableau des saisons : www.blw.admin.ch > rubrique marché



Boulangerie : IP ou bio



Viande et produits laitiers : suisses et bio



Poisson : MSC, ASC, bio ou pêché en Suisse



Chocolat : bio, Max Havelaar, UTZ, Rainforest Alliance

Boissons



Café et thé :

bio, Max Havelaar, UTZ, Rainforest Alliance



Jus de pomme : bio et arbres haute tige

Jus d'orange : bio et Max Havelaar

Autres jus de fruits : régionaux



Vin : bio ou régional



Eau du robinet en lieu et place de l'eau minérale

Que faire des restes ?



- ✓ Les restes (p. ex. croissants ou fruits servis le matin) doivent être proposés durant les pauses suivantes.
- ✓ Des récipients ou des sachets en matériaux durables doivent être fournis pour permettre aux participants d'emporter les restes.