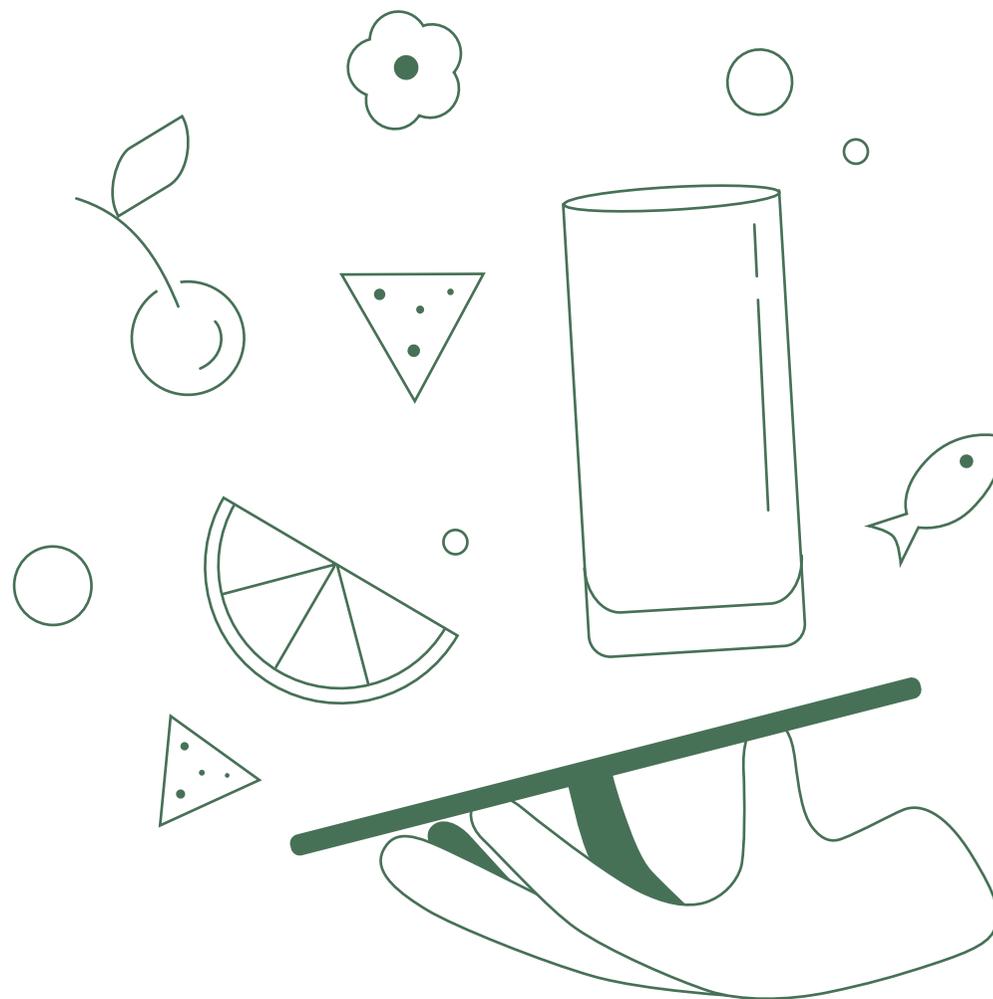


Empfehlungen für nachhaltige Imbisse und Apéros



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Bureau de la durabilité
Büro für Nachhaltigkeit

Bereiten Sie ein Buffet vor? Organisieren Sie einen Anlass?

Dieser kurze Leitfaden will Sie dabei unterstützen, verantwortungsvolle und umweltfreundliche Imbisse zu planen.

Wer Freundinnen und Freunde zu sich nach Hause einlädt, bietet ihnen gerne regionale Spezialitäten an, ist stolz, ihnen frische, saisonale Produkte aufzutischen, lässt sie authentische und gesunde Lebensmittel kosten und ist darum besorgt, dass jede und jeder etwas nach ihrem oder seinem Geschmack findet!

Das vorrangige Ziel der nachhaltigen Entwicklung ist es, die Lebensqualität jeder und jedes Einzelnen von uns zu verbessern.

Und nirgendwo kommt diese Lebensqualität besser zum Ausdruck als an einem Buffet!



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Bureau de la durabilité
Büro für Nachhaltigkeit

Warum sollten es die Dienststellen der RUBD anders halten, wenn sie Gästen während einer von ihnen organisierten Veranstaltung einen Imbiss servieren?

Die Tippsammlung, die wir vorschlagen, geht genau in diese Richtung; sie setzt auf den gesunden Menschenverstand und stellt die Zufriedenheit der Gäste, die soziale Verantwortung und den Respekt für die Umwelt in den Mittelpunkt.

Was gilt es zu beachten?

- Bestellen Sie für rund 80 % der eingeschriebenen Teilnehmenden, um zu vermeiden, dass am Ende der Veranstaltung zu viel übrig bleibt.
- Das Angebot muss sich aus saisonalen regionalen Produkten aus integrierter und, wenn möglich, biologischer Produktion zusammensetzen. Wenden Sie sich dazu an lokale Caterer.
- Importierte Produkte müssen aus fairem Handel stammen.
- Das Geschirr muss wiederverwendbar sein. Tischdecken und Servietten sollten idealerweise gewaschen und wieder genutzt werden können. Wenn nicht, müssen sie zumindest recycelt werden und/oder aus recycelbaren Materialien bestehen.
- Einwegverpackungen sollten auf ein Minimum reduziert werden.
- Das Angebot muss Gerichte für Personen mit Lebensmittelallergien enthalten. Lebensmittel ohne Milcheiweiss oder glutenfreie Lebensmittel müssen unbedingt getrennt und in sicherem Abstand von anderen Lebensmitteln serviert werden. Ihre

Zusammensetzung muss angegeben sein.

- Das Angebot muss gesund sein und die Grundsätze [der Schweizer Lebensmittelpyramide](#) einhalten.
- Das Angebot muss zu mindestens $\frac{2}{3}$ aus fleisch- und fischfreien Produkten bestehen.

Anmeldung und Bestätigung der Anwesenheit:

Um gegen Food Waste vorzugehen, sollten Sie die Teilnehmenden stets bitten, ihre Teilnahme an Ihrer Veranstaltung zu bestätigen und sie wissen lassen, dass die Teilnahmebestätigung einen grossen Einfluss auf die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung hat.



Was soll aufgetischt werden? Worauf ist zu achten?

Getränke

Grundsatz

Versuchen Sie, ein vielfältiges Angebot an Getränken bereitzustellen, damit alle etwas finden, das den eigenen Bedürfnissen und Wünschen entspricht – auch Personen, die keinen Alkohol konsumieren können oder wollen. Ein attraktives Angebot an alkoholfreien Getränken nimmt nämlich Rücksicht auf Menschen, für die Alkohol ein Problem ist, und ist damit Ausdruck von Solidarität. Es ist auch ganz im Sinne einer sicheren Heimfahrt für alle, werden doch so die Gäste unterstützt, die nach dem Anlass mit dem Auto heimfahren müssen.

Wasser

Ersetzen Sie Plastikflaschen durch verschliessbare Karaffen mit Leitungswasser und servieren Sie Wasser in Gläsern oder wiederverwendbaren Bechern; letztere können auch gemietet werden.



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Bureau de la durabilité
Büro für Nachhaltigkeit



Weine

Bevorzugen Sie Weine aus der Region, wenn möglich aus biologischem Anbau, sowie Weine aus den Staatsreben, die entweder Bio Suisse zertifiziert sind oder aus integrierter Produktion stammen.

Kaffee und Tee

Bevorzugen Sie Kaffee und Tee aus fairem Handel und umweltfreundlicher, biologischer, umweltschonender Landwirtschaft mit Labels wie zum Beispiel Max Havelaar, die Knospe oder Rainforest Alliance.

Fruchtsäfte

- Wählen Sie regionale und saisonale Fruchtsäfte wie Apfel-, Birnen-, Karotten- oder Aprikosensaft.
- Ziehen Sie wenn immer möglich biologische Fruchtsäfte vor.
- Beschränken Sie exotische Fruchtsäfte auf ein Minimum und wählen Sie, wenn Sie sich doch dafür entscheiden, biologische und fair gehandelte Säfte.



Essen

Grundsatz

Bieten Sie ein abwechslungsreiches Angebot, das für alle Arten von Gästen und Ernährungsweisen geeignet ist und viel Platz für pflanzliche Proteine (Hülsenfruchtputees, Tofu, Seitan, Ölfrüchte) lässt; alternieren Sie zwischen verschiedenen Arten von tierischen Proteinen (Eier, Milchprodukte, Fisch und Fleisch).

Gemüse und Früchte

- Wählen Sie regionales und saisonales Obst und Gemüse aus integrierter Produktion und nach Möglichkeit aus biologischem Anbau. Auf der Website der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung finden Sie die Saisontabellen für Gemüse und für Früchte.
- Bei Bananen kommen nur Bio- und Fair-Trade-Bananen in Frage.

Fleisch und Milchprodukte:

- Wählen Sie ausschliesslich regionale Produkte aus tiergerechter und umweltschonender Landwirtschaft (dies bedeutet namentlich Einhaltung der Schweizer Tierschutznormen), aus integrierter Produktion und, soweit möglich, aus biologischer Landwirtschaft (z. B. Schweizer Bio-Knospe).
- Wenn die Umstände angemessen sind, sollten Sie erwägen, Gerichte aus Fleisch zu servieren, das weniger oft in der Küche verwendet wird (Innereien).

Fische

- Bevorzugen Sie in der Schweiz gefischte Arten.
- Wählen Sie ausschliesslich Fische und Meeresfrüchte, die der WWF in seinem Ratgeber als «Bevorzugen» oder «Zweite Wahl» einstuft. Dies gilt ganz besonders für importierte Fische.



Brot und Backwaren

- Wählen Sie traditionell hergestellte Produkte mit Rohstoffen aus integrierter Produktion und, soweit möglich, aus biologischer Landwirtschaft.
- Servieren Sie Backwaren «vom Vortag», wenn es die Umstände zulassen und solche Backwaren erhältlich sind.

Schokolade

Wählen Sie Kakao aus fairem Handel, der mit agroforstwirtschaftlichen Technologien angebaut wird und ein Label wie Fairtrade Sourced Ingredient (FSI) trägt.

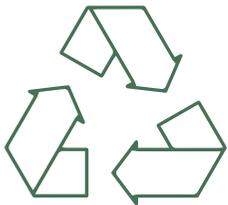


Wie ist mit Abfällen umzugehen?

Organisieren Sie einen Ort, an dem alle Abfälle gesammelt werden, und stellen Sie genügend Abfalleimer für die allgemeinen Abfälle bereit.

Der Abfall muss nach Kategorie getrennt werden (kompostierbar, PET, Alu, Glas, Papier, allgemeine Abfälle). Hierfür muss klar angegeben sein, wo was hingehört (z. B. mit Schildern).

Stellen Sie sicher, dass der gesammelte Abfall korrekt entsorgt oder recycelt wird.



Was soll man mit Essensresten machen und wie kann man sie vermeiden?

- Es können wiederverwendbare oder kompostierbare Beutel oder Behälter (die Angaben müssen klar sein) bereitgestellt werden, damit die Teilnehmerinnen und Teilnehmer Essensreste am Ende des Anlasses mitnehmen können.

- Haltbare Reste wie Brot oder Obst, die morgens serviert werden, können in den darauf folgenden Pausen angeboten werden.

*Mengen für 80 %
der Personen, die ihre
Teilnahme bestätigt
haben, vorsehen.*



Einige Websites, auf denen Sie kompostierbare Beutel und Behälter bestellen können:

www.green-shop.ch
> Haushaltsverpackungen und Vorratsbehälter

www.handelgruen.ch/fr
> Boites de conservation

Wiederverwendbare Becher können auch geliehen werden! Schon probiert? Mehr dazu:

Ecomanif.ch (Yverdon-les-Bains)
> www.ecomanif.ch/shop/9-nos-produits-en-location

Cup and more (Vuisternens-en-Ogoz)
> <https://www.ecocup.ch/de/verleih/preise-und-angebote/>

Welche Labels für welche Produkte?

Mehr dazu:

> www.labelinfo.ch

> www.wwf.ch/de/aktiv/besser_leben/ratgeber/lebensmittellabels/



Quellen

Ausführlichere Informationen finden Sie auf der Website des [BAFU](http://www.bafu.ch), der [fourchette verte](http://www.fourchetteverte.ch), und der [Universität Basel](http://www.universitaet-basel.ch).



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Bureau de la durabilité
Büro für Nachhaltigkeit