

# Information für Buffets, Gastronomie & Catering



Veranstaltungen die nach Green Event-Kriterien ausgerichtet werden, sind sich ihrer Verantwortung für Mensch und Umwelt bewusst. Auch bei der Verpflegung sind einige Kriterien zu beachten:

## Was zeichnet eine GREEN EVENT TIROL-Verpflegung aus?

- Die Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten, bevorzugt in Bioqualität
- Bananen, Kaffee, Tee, Orangensaft, Schokolade, Kakao,... (nicht regionale Produkte) werden aus fairem Handel bezogen (vorher soll überlegt werden, ob es diese Produkte braucht!)
- Angebotene Speisen sind überwiegend fleischfrei
- Resteverwertung
- Verzicht auf Lebensmittel die dem Tier- und Artenschutz widersprechen (z.B. Gänsestopfleber, bedrohte Fischarten, Massentierhaltung, ...)

## Außerdem:

- Abfallarmer Einkauf
- Abfallvermeidung durch die Verwendung von Mehrweg- statt Einweggeschirr, Großgebilde statt kleinen Portionspackungen
- Verzicht auf Aludosen, Einweg-Plastik-Flaschen und auch auf „biologisch abbaubare“ Einwegprodukte (z.B. Maisstärkebecher, Palmblattteller)
- Tischdecken und Dekoration sind keine Einmalprodukte. Servietten aus Stoff oder Recyclingpapier, Deko aus Naturmaterialien bzw. wiederverwendbar
- Getrennte Abfallsammlung (Papier, Glas, Plastik, Bio, Alu, Rest) sowohl in der Küche, als auch während der Veranstaltung

Die Organisator\_innen der Veranstaltung benötigen Ihre Mithilfe, um eine Auszeichnung mit dem Logo GREEN EVENT TIROL zu erhalten. Wir bitten Sie um Ihre Unterstützung!

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

*Klimabündnis Tirol*

*Karin Bianchi: Tel.: 0512 58 35 58-19*

*office@greeneventstirol.at*

oder informieren sich unter: [www.greenevents-tirol.at](http://www.greenevents-tirol.at)