

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-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!)
- Ausgewogenes Angebot zwischen Fleisch- und vegetarischen Hauptspeisen (50/50 bzw. überwiegend vegetarische Speisen)
- 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, Großbinde 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

GREEN EVENTS TIROL ist eine Initiative des Klimabündnis Tirol und Umwelt Verein Tirol, gefördert von der Abteilung Umweltschutz der Tiroler Landesregierung. Die Tiroler Veranstaltungskultur soll mit Hilfe dieses Projekts umweltfreundlicher werden.

Bei Interesse Ihre Veranstaltung nachhaltig auszurichten und auch auszeichnen zu lassen, 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

