

## Maßnahmenblatt Ernährung

*„ein Genuss für alle Sinne!“*

### **Regional**

Verwenden Sie für die Ausspeisung und Getränkeauschank Lebensmittel aus der Region, schauen Sie auf kurze Transportwege, stellen Sie außerdem regionale Spezialitäten vor.

### **Saisonal**

klimaschonende Ernährung setzt Saisonalität voraus, servieren Sie erntefrische saisonale Produkte (im Frühjahr/Sommer bieten sich Spargelgerichte im Herbst Kürbisgerichte, im Winter u.a. lagerfähiges Gemüse z.B.: Krautgerichte, Salate werden nach Saison gewählt)

### **Biologisch**

Bevorzugen Sie biologisch hergestellte Lebensmittel. Achten Sie auf dementsprechende Siegel <http://www.biolebensmittel.at/article/archive/12418>

### **Fair gehandelt**

Achten Sie bei Produkten, die bei uns aus klimatischen Gründen nicht produziert werden können auf das FAIRTRADE Gütesiegel!

### **Vegetarisch bzw. Vegan**

Bieten Sie auch rein vegetarische wie auch vegane Speisen an. Denn diese enthalten den kleinsten ökologischen Fußabdruck. Beachten Sie dass mindestens die Hälfte der auf der Speisekarte angebotenen Menus fleischlos sind.

### **Trinkwasser**

Stellen Sie Ihren Gästen kostenlos Leitungswasser zur Verfügung. Dazu bieten sich Wasserkrüge oder Trinkwasserbrunnen an Veranstaltung sind hier Wasserkrüge oder Trinkbrunnen geeignet.

### **Planung**

Stimmen Sie die Verwendung von regionalen, saisonalen und biologischen Speisen und Getränken in Ihrem gesamten Festbereich möglichst früh mit den CaterInnen bzw. den AnbieterInnen von Lebensmitteln bereits bei der Veranstaltungsplanung ab.

*(Basis für Maßnahmenblatt „Leitfaden für die Organisation nachhaltiger Veranstaltungen - fest feiern!“ der ehem. „Akademie für Umwelt und Natur“ und des „Österreichischen Ökologie-Institut“)*