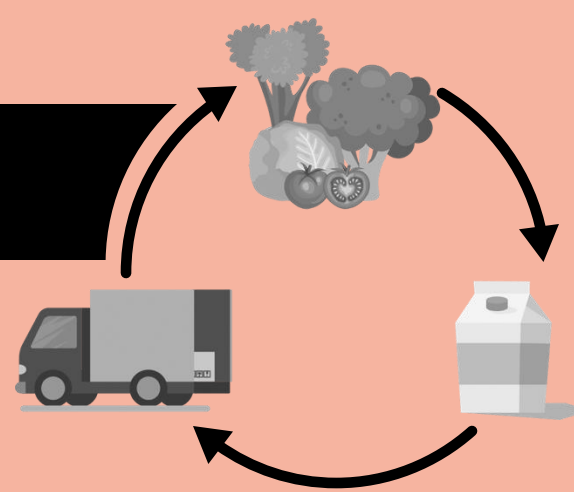


Gastro- und Cateringkonzept



Veranstaltungen sind eine großartige Möglichkeit, zukunftsfähige Ernährungskonzepte umzusetzen. Oft dominieren jedoch noch günstige, konventionelle und tierische Lebensmittel und Verpackungen sind nach wie vor ein Problem. Die Lösung: eine pflanzenreiche Ernährung und Mehrweg. Vegan/vegetarische Speisen sparen bis zu 85 % Wasser und 50 % CO₂. Zirkuläres Catering senkt Umweltbelastungen erheblich und inspiriert zur Veränderung.

Angebot von vegan/vegetarischen Speisen

Die Wahl des Speisenangebots beeinflusst den Ressourcenverbrauch einer Veranstaltung enorm. Beim Labor Tempelhof 2024 wurden durch die ausschließlich vegan-vegetarische Auswahl rund 85 % weniger Wasser (rund 251 Mio. Liter) und 50 % weniger CO₂-Emissionen (rund 178 Tonnen CO₂-Äquivalent) verbraucht als bei konventionellen Konzerten. Setze auf besonders schmackhafte pflanzliche Produkte und qualitativ hochwertige Fleischalternativen – ohne moralischen “Öko”-Zeigefinger.



Lebensmittel aus regenerativer Landwirtschaft

Alle Lebensmittel idealerweise aus regenerativer Landwirtschaft mit mindestens Bio-Zertifizierung. Bei Lebensmitteln wie Kaffee, Kakao, Wein, Zucker oder Schokolade, die konventionell mit hoher Wahrscheinlichkeit unter prekären Arbeitsbedingungen produziert werden, zusätzlich eine faire Zertifizierung (z. B. Direct Trade oder Fair Trade).

Lebensmittelverschwendung reduzieren

Vermeintliche Reste oder Abfälle als Nährstoffquelle betrachten. Wenn sie in der Produktion nicht vermieden werden können, dann können Lebensmittelreste idealerweise über Food-Sharing-Initiativen weiterverwendet oder für industrielle Kompostierung gesammelt werden. So wird aus scheinbarem Abfall ein neuer Nährstoff.



Gastronomie und Entsorgung zusammen denken

Die Themen sollten frühzeitig aufeinander abgestimmt werden. Separate Sammlung von Lebensmittelresten durch die Food-Stände sicherstellen. Kooperation mit Food Sharing-Initiative oder Verwertung in Kompostierung / Biogasanlage gewährleisten. Altfett sammeln und als Rohstoff zurück in den Kreislauf führen.

Mehrweg konsequent umsetzen

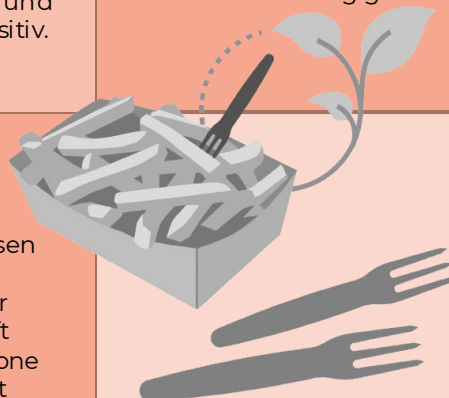
Setze auf kreislauffähige Verpackungen und Anbietende mit Rücknahme- und Pfandsystemen. Bei Food-Ständen sollten nur Mehrweggeschirr und -besteck ausgegeben werden. Beim Labor Tempelhof 2024 wurden so 59.000 Einwegteile durch Mehrweg ersetzt, die Rückgabe war einfach und schnell (90 % empfanden sie als unkompliziert). Die Rückgabequote lag bei über 90 % und 98 % der Befragten bewerteten die Umsetzung als positiv.

Kostenloses Trinkwasser

Trinkwasserstationen reduzieren Einwegflaschen und Plastikmüll. Dieses einfache, aber wirkungsvolle Angebot fördert den Umweltschutz und leistet einen wichtigen Beitrag zur Gesundheit und zum Wohlbefinden der Gäste. Zugleich setzt du ein starkes Zeichen für soziale Gerechtigkeit: Wasser ist ein Menschenrecht und sollte für alle zugänglich sein – unabhängig von finanziellen Möglichkeiten.

Zielgerichtete Kommunikation mit allen Beteiligten

Vermittle die Vorteile von vegan-vegetarischen Speisen und Mehrwegprozessen klar, ohne erhobenen Zeigefinger. Gerichte nicht explizit als “vegan” oder “gesund” auszeichnen, da dies die Kaufbereitschaft senken kann. Beschreibe lieber die Gerichte und betone geschmackliche Eigenschaften, z.B. “Spaghetti mit saftiger Linsen-Tomaten-Bolognese”. Setze auf einfache, ansprechende Infos und hebe das Gericht mit dem besten Umweltabdruck an jedem Foodstand hervor.



Innovative Lösungen testen

Beispielsweise zirkuläres Bier aus Brotresten, kompostierbare Schalen und Besteck oder vollumfängliche Mehrweglösungen und digitale Pfandsysteme. Ein gutes Pilotprojekt schafft neue Erkenntnisse für alle Beteiligten.