

Berner Nachhaltigkeitstage: Kriterien Gastroangebot

Die Berner Nachhaltigkeitstage (BNT) organisieren wir nach Grundsätzen eines nachhaltigen Eventmanagements und orientieren uns hierfür an der «[Checkliste Nachhaltige Veranstaltungen](#)» der Stadt Bern. Für das Gastroangebot der BNT berücksichtigen die Veranstaltenden zusätzlich untenstehende Standards für die Bereiche «Verpflegung», «Resten und Abfall», «Transport und Anreise» und «soziale Aspekte».

VERPFLEGUNG

Essen

- / Tierische Produkte sind zu 100 % aus regionaler¹ biologischer oder bio-äquivalenter Produktion. Sie sollen als etwas Besonderes genossen sowie bewusst und mit Mass eingesetzt werden.
- / Früchte und Gemüse sind zu 100 % regional und saisonal (aus unbeheizten Gewächshäusern, vorzugsweise aus biologischem Anbau).
- / Sättigungsbeilagen und Hülsenfrüchte sind, wenn immer möglich, aus regionaler Produktion (bewusster Umgang mit Reis, Teigwaren, Kichererbsen, Bulgur usw.).
- / Bei Hauptzutaten verzichten wir auf Ware aus Übersee (Gewürze wie Pfeffer gehören nicht zu den Hauptzutaten).
- / Importprodukte sind zu 100 % biologisch produziert und wenn vorhanden mit Fair Trade-Label ausgezeichnet. Auf Flugtransporte wird verzichtet.
- / Zur Vermeidung von Food Waste sollen Warenüberschüsse oder Resten Verwendung finden.

Trinken

- / Säfte, Sirupe und Bier werden aus regionaler Produktion bezogen.
- / Der Wein stammt aus der Schweiz.
- / Der Kaffee ist biologisch produziert und fair gehandelt.
- / Auf den Ausschank von abgefülltem Wasser sowie industriell abgefüllten Erfrischungsgetränken wie beispielsweise Coca-Cola, Sprite, Ice Tea verzichten wir.

RESTEN UND ABFALL

- / Übrig gebliebene Lebensmittel werden verbilligt abgegeben, von den Veranstaltenden selbst weiterverwertet oder an gemeinnützige Organisationen abgegeben.
- / Mehrweggeschirr ist Pflicht.
- / Möglichst wenig Abfall. Wenn Abfall entsteht, muss dieser getrennt gesammelt werden.

TRANSPORT UND ANREISE

- / Für kleine Transporte nutzen die Veranstaltenden ein Lastenvelo.
- / Veranstaltungsorte und -zeiten werden so gewählt, dass eine Anreise mit den ÖV möglich ist.

SOZIALE ASPEKTE

- / Keine Diskriminierung anderer Lebens-/Ernährungsstile
- / Für Personen mit Handicaps (z.B. Seh-, Hör- und Mobilitätsbehinderungen) sind, wenn immer möglich, Massnahmen umzusetzen, die ihre Teilnahme ermöglichen.

Unser Verständnis einer nachhaltigen Ernährung

An den BNT möchten wir das Bewusstsein für die eigene Umwelt sowie die Freude am nachhaltigen und genussvollen Umgang mit unseren Lebensmitteln wecken und fördern. Uns ist bewusst, dass sich eine Antwort auf die Frage, wie man sich nachhaltig ernähren kann, nicht pauschal finden lässt. Das Betrachten aus unterschiedlichen Sichtwinkeln kann das Verständnis für nachhaltige Ernährung aber stärken. Daher deklarieren und kommunizieren wir nachhaltige Aspekte unseres Angebots. Auf dieser Grundlage können Diskussionen geführt und Verhaltensmuster gestärkt, hinterfragt oder durchbrochen werden.

¹ Als regional gelten Produkte, die in einem Umkreis von rund 35 km Luftlinie produziert und verarbeitet wurden.