



Gesunde und nachhaltige Lebensmittel auf Veranstaltungen

Ein Praxisleitfaden für Leutkircher Veranstalter

Liebe VeranstalterInnen in Leutkirch,

die Stadt Leutkirch hat sich im Rahmen Ihrer Beteiligung am Forschungsprojekt KERNiG das Gesamtziel gesetzt, in der Stadt eine Lebensmittelversorgung und Ernährung zu fördern, die umwelt- und klimafreundlich, wirtschaftlich tragfähig und für alle am Ernährungssystem Beteiligten fair ist. Zu einem nachhaltigen Ernährungssystem in Leutkirch kann und soll daher insbesondere auch ein **gesundes und nachhaltiges Speisen- und Getränkeangebot auf Festen, Märkten, Festivals etc.** beigetragen.

Dazu haben wir einen Leitfaden entwickelt, der Ihnen hierzu eine **Handreichung mit praxisnahen Hinweisen, Tipps und Ideen** bietet. Der Leitfaden richtet sich gleichermaßen an **Aktive in Vereinen und Verbänden sowie an MitarbeiterInnen der Stadtverwaltung**. Die Informationen und Tipps gelten sowohl für kleinere als auch für größere Veranstaltungen mit mehreren Zehntausend Besuchern. Die wichtigsten Anregungen haben wir im Folgenden für Sie zusammengefasst – den gesamten Leitfaden können Sie herunterladen unter www.leutkirch.de/kernig.

Ziele festlegen

- ✔ Nachhaltige Ernährung hat viele Facetten – Sie sollten **Leitprinzipien und übergeordnete Ziele** für die nachhaltige Verpflegung ihrer BesucherInnen festlegen, die zu Ihnen als Veranstalter und zu ihrer Veranstaltung passen und mit denen Sie sich identifizieren können. Der Leitfaden bietet Ihnen hierzu Anregungen sowie **inspirierende Beispiele** von Pionier-Veranstaltungen.

Bestandsaufnahme

- ✔ Verschaffen Sie sich einen Überblick über das bisherige Speisen- und Getränkeangebot auf Ihrer Veranstaltung. Sie können dabei Informationen einholen über die **Herkunft** der Lebensmittel und ihre Lieferanten, über die **Qualitätsbewertung** des bisherigen Angebots, den bisherigen **Anteil** an nachhaltig produzierten Lebensmitteln sowie die **Auswahlkriterien** der Caterer bzw. Standbetreiber.

Planung und Umsetzung

- ✔ **Teilziele:** Bei der Umstellung auf ein nachhaltiges Speisen- und Getränkeangebot ist es einfacher, schrittweise vorzugehen und einzelne Produktgruppen nach und nach umzustellen. Für die so festgelegten Teilziele sollten Sie klare zeitliche Fristen definieren.
- ✔ **Partner:** Binden Sie dabei sowohl Caterer bzw. Standanbieter als auch relevante Multiplikatoren und Sponsoren frühzeitig in die Planung des gastronomischen Konzepts ein.
- ✔ **Preisobergrenzen:** Stark steigende Kosten durch die Verwendung bio-regionaler Lebensmittel lassen sich wirksam durch Preisobergrenzen für Tellergerichte verhindern. In der Regel führen diese zudem automatisch zu saisonalen sowie fleischarmen/vegetarischen Gerichten.
- ✔ **Kennzeichnung:** Für die Kennzeichnung und Auslobung von regionalen, ökologischen und/oder fair gehandelten Lebensmitteln eignen sich verschiedene Siegel und Labels.

- ✔ **Zertifizierung:** Für kleinere Caterer/Standanbieter lohnt sich die vereinfachte, kostengünstige und nur für die Dauer der Veranstaltung geltende kollektive Bio-Event-Zertifizierung.
- ✔ **Risikostrategie:** Machen Sie sich mit möglichen Risiken für Sie als Veranstalter als auch für die Caterer/ Standanbieter vertraut und ergreifen Sie entsprechende Präventionsmaßnahmen.

Lieferanten und Caterer

- ✔ Ihren Partnern stehen bei der **Beschaffung nachhaltiger Produkte** verschiedene Wege offen – der Leitfaden bietet dafür zahlreiche Hinweise, z.B. einen Einkaufsführer für Gastronomen, eine Übersicht über direktvermarktende Betriebe oder verschiedene Online-Plattformen.

Öffentlichkeitsarbeit und Kommunikation

- ✔ Machen Sie Caterer, Standanbieter und die Besucher sowohl im Vorfeld als auch während der Veranstaltung gemeinsam mit passenden MultiplikatorInnen auf die **Vorzüge und besondere Qualität** eines nachhaltigen Verpflegungsangebots aufmerksam. **Besonderes Engagement** seitens der Caterer/Standanbieter sollten Sie öffentlich **auszeichnen**.

Erfolgskontrolle und Evaluation

- ✔ Diese zuvor definierten (Teil-)Ziele zur Angebotserweiterung sollten Sie mit den Vertragspartnern (Caterern, Standanbieter) **schriftlich vereinbaren** und dabei auch mögliche **Sanktionsmaßnahmen** bei Verfehlungen festlegen.
- ✔ Nehmen Sie sich Zeit, Ihr gastronomisches **Konzept** mit Ihren Partnern zu **evaluieren** und **dokumentieren** Sie Ihr **Vorgehen**.

Der Leitfaden ist entstanden im Rahmen des Projektes „KERNiG – Kommunale Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-Governance“ mit Unterstützung des Bundesministeriums für Forschung und Bildung (BMBF). **Autoren:** T. Eckhardt, A. Schrode (NAHhaft e.V.). **Design:** T. Eckhardt (NAHhaft). **Veröffentlichung:** April 2018. **Kontakt:** T. Eckhardt (NAHhaft), 0561-51045298, timo.eckhardt@nahhaft.de. N. Zettlmeißl (Stadtverwaltung Leutkirch), 07561-87364, nadine.zettlmeissl@leutkirch.de.