

Verpflegung & Catering

Lebensmittel & Getränke

Welche der folgenden Speisen und Getränke werden auf Ihrer Veranstaltung verwendet?

- ▶ Brot und Gebäck
- ▶ Salate
- ▶ Obst (saisonal)
- ▶ Südfrüchte (aus Übersee)
- ▶ Gemüse
- ▶ Fleisch
- ▶ Wurstwaren
- ▶ Geflügel
- ▶ Fisch
- ▶ Käse
- ▶ Eier
- ▶ Milch
- ▶ Milch- und/oder Kakaogetränke (auch Sojadrinks)
- ▶ Joghurt
- ▶ Mineral- oder/und Tafelwasser
- ▶ Bier und Radler
- ▶ Wein
- ▶ Sekt
- ▶ Spirituosen
- ▶ Fruchtsäfte
- ▶ Limonaden
- ▶ Energydrinks
- ▶ Säfte/Limonaden aus nicht regionalem Obst/Gemüse
- ▶ Kräuter- und Früchtetee
- ▶ Tee
- ▶ Kaffee
- ▶ Kakao
- ▶ Schokolade

Generelle Aspekte bei der Ausrichtung der Veranstaltung

- Das Leitungswasser wird den BesucherInnen kostenlos zur Verfügung gestellt und dieses Angebot wird entsprechend kommuniziert.
- Es werden Speisen angeboten, die für die Steiermark oder für die Region in der die Veranstaltung stattfindet, typisch und charakteristisch sind.
- Es wird mindestens ein vegetarisches/veganes Gericht angeboten.



Lebensmittel aus regionaler Produktion

Für **G'SCHEIT FEIERN** müssen alle verwendeten Lebensmittel zu 100% aus der Region stammen.



Für "**nachhaltig gewinnen!**" sollten alle unten stehenden Lebensmittel aus der Region stammen.



Für das **Umweltzeichen Green Events** müssen mindest zwei der unten stehenden Lebensmittel aus der Region stammen.



Welche der folgenden Lebensmittel Ihrer Veranstaltung stammen aus regionaler Produktion?

- Sämtliche** der nachfolgenden Lebensmittel stammen aus regionaler Produktion.
- Keine** Produkte stammen zu 100 Prozent aus regionaler Produktion.

Lebensmittel mit zertifizierter Bioqualität

Für "**nachhaltig gewinnen!**" sollten alle unten stehenden Lebensmittel aus biologischer Produktion stammen.



Für das "**Umweltzeichen Green Events**" müssen keine biologischen Produkte angeboten werden.

Wählen Sie aus folgenden Produkten diejenigen, welche in zertifizierter Bioqualität verwendet werden:

- Keine** der nachfolgenden Lebensmitteln werden in zertifizierter Bioqualität verwendet.

Getränke aus regionaler Produktion

Für **G'SCHEIT FEIERN** müssen alle Getränke aus regionaler Produktion stammen.



Für das **Umweltzeichen** müssen mindestens zwei der folgenden Getränke in der Region produziert worden sein.



Für "**nachhaltig gewinnen!**" sollten alle unten genannten Getränke aus regionaler Produktion stammen.



Welche der folgenden Getränke stammen zu je 100 Prozent aus regionaler Produktion:

Sämtliche der nachfolgend genannten Getränke stammen aus regionaler Produktion.



Keines der folgenden Produkte stammt zu 100 Prozent aus regionaler Produktion

Mineral- und/oder Tafelwasser

Bier und Radler

Wein

Sekt

Spirituosen

Fruchtsäfte

Limonaden

Energydrinks

Milchgetränke

Getränke mit zertifizierter Bioqualität

Welche der folgenden Getränke werden ausschließlich in zertifizierter Bioqualität bezogen:

Sämtliche der nachstehenden Getränke werden in zertifizierter Bioqualität bezogen.



Keines der folgenden Getränke ist in zertifizierte Bioqualität.

Mineral- und/oder Tafelwasser

Bier und Radler

Wein

Sekt

Spirituosen

Fruchtsäfte

Limonaden

Energydrinks

Milch- und/oder Kakaogetränke (auch Sojadrinks)

Tee

Kaffee

Tier- und Artenschutz

Bei der Beschaffung von Lebensmitteln werden folgende Aspekte des Tier- und Artenschutzes berücksichtigt:

Die verwendeten Eier (Stückeier) stammen zumindest von Hühnern aus Freilandhaltung.



- Die Veranstaltung verzichtet auf Meeresfische und Meeresfrüchte und verwendet stattdessen nur regional produzierte heimische Fischarten. (**Mindestkriterium G'SCHEIT FEIERN Steiermark**)



- Alle verwendeten Meeresfische und Meeresfrüchte stammen aus Wildfang mit FSC (Marine Stewardship Council) Gütesiegel oder aus biologischer Aquakultur.



- Es werden keine aus der Sicht des Tier- und Artenschutzes bedenklichen Lebensmittel verwendet (z.B. Kaviar, Blauflossenthunfisch, Hai, Schildkröten, Gänsestopfleber, Froschschenkel etc.). (**Mindestkriterium G'SCHEIT FEIERN Steiermark**)



- Tier- und Artenschutz im angeführten Sinn konnte NICHT berücksichtigt werden.

Fairer Handel

Welche der folgenden Produkte, die aus klimatischen Gründen nicht regional erzeugt werden können, werden aus fairem Handel bezogen?

- Sämtliche** der nachstehenden Produkte stammen aus fairem Handel.



- Keines** der folgenden Produkte wird aus fairem Handel bezogen.

- Kaffee

- Tee

Teilnahme an Umweltmanagementsystemen

- Der Gastronomiebetrieb oder das Cateringunternehmen ist mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1 (bspw. Österreichisches Umweltzeichen, Blauer Engel, EU-Ecolabel, Nordic Swan) ausgezeichnet.

Maßnahmen zur Kommunikation

- "Biologische und regionale Produkte" werden entsprechend gekennzeichnet (Speisekarte, Buffetbeschreibung). (**Mindestkriterium G'scheit Feiern Steiermark**)



- Die besondere Qualität der Speisen und Getränke wird auf den Speise-, Buffet-, Menü- oder Tischkarten kommuniziert:



- Die ProduzentInnen werden angeführt (z.B. Name, Region).
- Die Bezeichnung der Speisen enthält entsprechende Informationen (z.B. saisonale und/oder ökologische Produkte).
- Die Service-MitarbeiterInnen sind informiert und können den Gästen auch mündlich Auskunft geben.

- Der Veranstalter / die Veranstalterin informiert die BesucherInnen und TeilnehmerInnen über die Inhaltsstoffe und die Zusammenstellung der angebotenen Speisen (Lebensmittelallergien, Vorgaben für religiöse Gruppen, vegane und vegetarische Gerichte).

