



Nachhaltige Verpflegung

Apéro

**Mehr Zürich –
weniger CO₂**



Stadt Zürich

Ideen für nachhaltigen Apéro

Eine bunte und vielfältige Auswahl an vegetarischen Speisen trägt zu einer ausgewogenen Ernährung bei und schont die Umwelt.

Bitten Sie den Caterer, das Angebot saisonal zu gestalten und wo möglich Label-Produkte zu verwenden. Ein PDF zu empfehlenswerten Labels im Grosshandel finden Sie hier: stadt-zuerich.ch/verpflegung. Gerne können Sie dieses auch direkt an Ihren Caterer weitergeben. Verzichten Sie auf Flugwaren. Es werden zwar nur wenige Lebensmittel eingeflogen, sie haben aber aufgrund des Flugtransportes eine grosse Umweltwirkung, dies gilt übrigens auch für Blumen.

Ideen für nachhaltige Häppchen:

- IP-Suisse Gemüsestängeli mit Kräuter-Dip im Weckglas
- Kartoffel-Tortillas mit Gemüse und Cherry-Tomate
- Focaccia mit Bio-Kräuterfrischkäse, Rucola und getrockneten Tomaten
- Mini-Fladenbrot mit Randen-Hummus
- Blätterteigtaschen mit Pilzfüllung
- Blumenkohl-Wings
- Gebratene Datteln im Bio-Speckmantel
- Mini-Flammkuchen
- Wassermelonen-Feta-Spiesse
- Bunte Bruschetta mit Gemüse und Oliven
- Zucchetti-Röllchen

Bieten Sie eine attraktive Alternative zu Wein an:

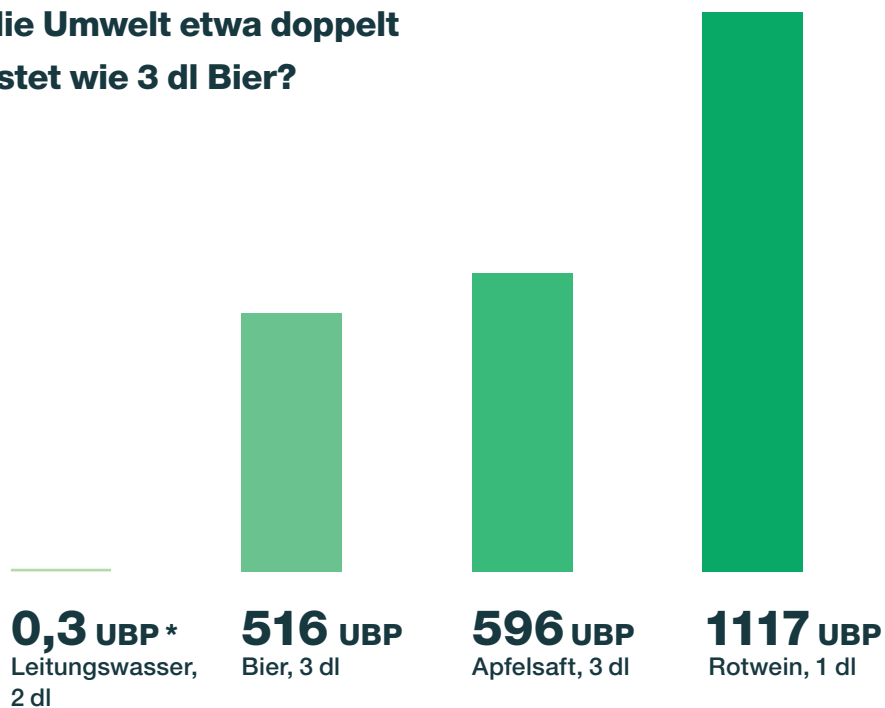
- Fruchtsäfte, Fruchtbowle mit oder ohne Alkohol
- Bier mit Mehrwert: beispielsweise ein Food-Save-Bier aus altem Brot oder ein Bio-Bier aus einer regionalen Brauerei
- Mocktails oder Limonaden, bei kleinem Budget einen feinen Sirup

Eine ansprechende Präsentation kann bei der Getränke-Wahl der Gäste viel bewirken. Bitten Sie den Caterer, auch die alkoholfreien Getränke wo möglich mit einer Frucht oder einem Minze-Blatt zu dekorieren und in hochwertigen Gläsern anzubieten.

**Gerne beraten wir Sie.
Kommen Sie bei Fragen oder
mit Offerten auf uns zu:
ugz-ernaehrung@zuerich.ch**

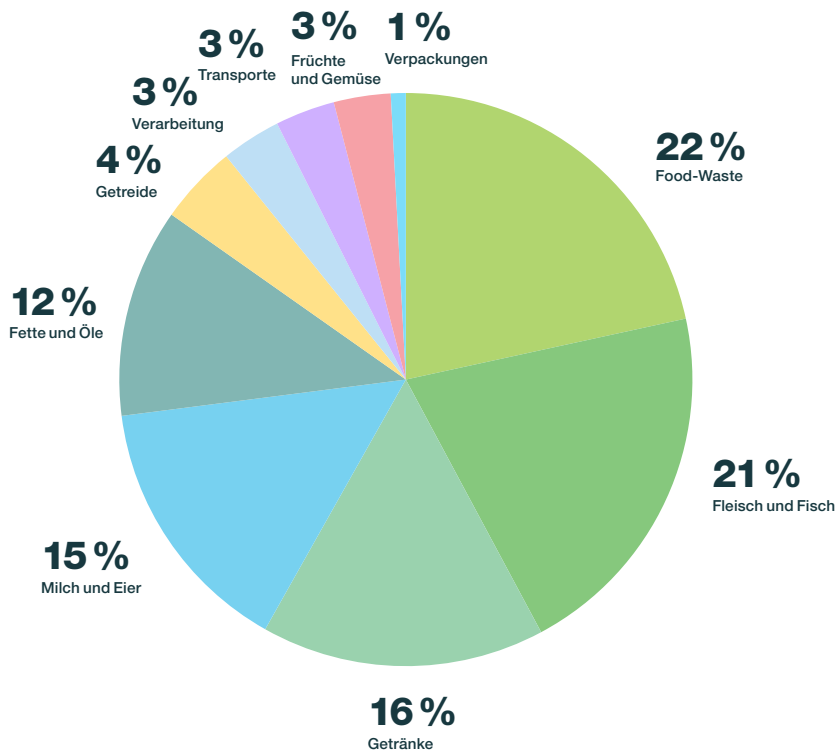
Gewusst, dass ...

... 1 dl Wein die Umwelt etwa doppelt so stark belastet wie 3 dl Bier?



... bei einer Schweizer Durchschnittsernährung Lebensmittelverluste den grössten Einfluss auf die Umwelt haben?

Umweltbelastungspunkte pro Person/Jahr *



* Umweltbelastungspunkte (UBP) fassen alle Auswirkungen eines Lebensmittels auf die Umwelt in einer Zahl zusammen. Dabei ist die Belastung umso höher, je grösser die Punktzahl ausfällt. Die Punkte beziehen sich auf eine Standardverzehrmenge. Quellen: Daten SGE, eigene Darstellung / Daten aus EFZ Bericht 08 (2012), eigene Darstellung

Stadt Zürich
Umwelt- und Gesundheitsschutz
Fachbereich Ernährung
Eggbühlstrasse 23
Verwaltungszentrum Eggbühl
8050 Zürich

+41 44 412 11 74
ugz-ernaehrung@zuerich.ch
www.stadt-zuerich.ch/ernaehrung