



## **Merkblatt für Veranstaltende zur Vermeidung von Food-Waste**

Food-Waste verursacht 25 % der ernährungsbedingten Umweltbelastung. Mit einfachen Massnahmen können Sie dazu beitragen, dass an Ihrer Veranstaltung möglichst kein Food-Waste entsteht. Damit schonen Sie nicht nur die Umwelt, sondern sparen auch Kosten bei der Entsorgung.

### **Effektive Massnahmen gegen Food-Waste an Veranstaltungen:**

- **Kleinere Portionen anbieten / kleinere Teller**  
Was auf dem Teller übrig bleibt, landet fast immer im Abfall. Daher ist es besser, kleinere Portionen zu servieren oder verschiedene Portionengrössen anzubieten. Kleinere Teller und Garnituren (z.B. Kräuter, Sprossen etc.) helfen dabei, mehr Volumen für das Auge zu erreichen.
- **Weniger Auswahl**  
Weniger Gerichte auf der Karte erhöhen den Durchlauf der Zutaten. Durch grössere Bestellmengen einzelner Artikel gewährt Ihnen Ihr Lieferant möglicherweise einen Rabatt auf die Einkaufspreise.
- **Vergünstigte Preise gegen Ende der Veranstaltung**  
Bieten Sie gegen Ende der Veranstaltung vergünstigte Preise an. Sie erfreuen damit nicht nur Ihre Kundschaft, es bleiben somit auch weniger Nahrungsmittel übrig, die Sie kostenpflichtig entsorgen müssen.
- **Geben Sie Reste gratis Ihren Mitarbeitenden oder den Besuchenden ab.**  
Ihre Mitarbeitenden oder die wirklich letzten Besuchenden freuen sich, wenn Sie Reste gratis mitnehmen dürfen. Weisen Sie Ihre Mitarbeitenden in diesem Fall an, ein Tupperware mitzunehmen oder stellen Sie entsprechende Verpackungen dafür bereit.
- **Zusammenarbeit mit Food-Waste-Organisationen**  
Sollte trotz allen Vorkehrungen überschüssige Lebensmittel anfallen, kann die Zusammenarbeit mit einer Food-Waste-Organisation eine Lösung sein. Bitte setzen Sie jedoch vorher alle oben genannten Massnahmen um, da sonst unverhältnismässig viel Aufwand für die Organisationen entsteht, die auf viele Freiwillige angewiesen sind. Die Organisationen prüfen jede Anfrage individuell. Nicht alle Veranstaltungen sind für eine Zusammenarbeit geeignet.



Tipp: Achten Sie bei der Auswahl von Standbetreibenden auf ein saisonales, regionales und pflanzenbasiertes Angebot. Damit lässt sich die ernährungsbedingte Umweltbelastung zusätzlich senken.

Haben Sie noch Fragen zum Thema Food-Waste an Veranstaltungen? Rufen Sie uns an: +41 44 417 77 77 (Montag bis Freitag, 7 bis 17 Uhr, Samstag und Sonntag geschlossen). Oder schreiben Sie uns eine E-Mail ([erz-veranstaltungen@zuerich.ch](mailto:erz-veranstaltungen@zuerich.ch)). Wir beraten Sie gerne.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihren Beitrag für ein sauberes Zürich.