



Leitfaden für nachhaltige Hochschulevents

Catering-Leitfaden

Die Art der Verpflegung an einer Hochschule ist nicht nur gesundheitspolitisch relevant. Was auf die Speisekarte kommt, hat auch ökologische, soziale und wirtschaftliche Auswirkungen. Rund ein Drittel der heutigen Umweltbelastungen werden durch die Produktion von Nahrungsmitteln verursacht. Die Auswahl und die Herkunft der angebotenen Nahrungsmittel und Getränke leisten einen wichtigen Beitrag zur Stärkung regionaler Kreisläufe, zum Klimaschutz und zum Schutz der biologischen Vielfalt. Weitere Informationen zum Thema finden Sie online im [Leitfaden für nachhaltige Hochschulevents](#).

Massnahmen

Informationen

Attraktives vegetarisches und veganes Catering

Überlegen Sie, ob Sie Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte nur sehr zurückhaltend offerieren oder sogar komplett vegetarische Verpflegung anbieten möchten. Auch vegane Angebote können leicht ins Catering-Menü integriert werden.

Gemüse & Früchte

Regionale und saisonale Produkte verwenden. Keine Flugware. Produkte, die ausserhalb Europas produziert werden, sind auf ein Minimum zu reduzieren. Auf Produkte aus fossil beheizten Treibhäusern verzichten. Keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO).

- WWF-Saisontabellen für [Früchte](#) und [Gemüse](#) (pdf)

Fleisch & Geflügel

Produkt Herkunft deklarieren und auf kontrollierte und artgerechte Tierhaltung achten. Nach Möglichkeit Schweizer Fleisch oder aus Kostengründen EU-Fleisch verwenden. Möglichst kein Fleisch aus Übersee.

Sojaprodukte & Fleischalternativen

Wenn möglich Schweizer Herstellung aus biologischer Produktion. Keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO). Keine Flugware.

Fisch & Meerestiere

Süsswasser: Keine Flugware. Nach Möglichkeit Tiere aus Schweizer Gewässern oder nachhaltig bewirtschafteter Zucht.

- [WWF Fischratgeber](#)

Salzwasser: Keine Flugware, nur Fisch dessen Herkunft gemäss WWF Fischratgeber als grün oder gelb eingestuft wird

- [WWF Fischratgeber](#)

Käse & Milchprodukte

Wenn möglich Produkte aus der Schweiz oder EU, bevorzugt Bio.

Getränke

Bieten Sie Trinkwasser aus dem Wasserhahn («Hahnenburger») in Karaffen oder Glasflaschen an. Das frische Befüllen der Karaffen sowie das zeitgerechte Abräumen und Spülen der Karaffen ist dabei sicherzustellen. Möglichst auf Orangensaft (o.ä.) verzichten, stattdessen Säfte oder frischen Kräutertee aus der Schweiz anbieten.

Weine aus der Schweiz und den umliegenden Grenzländern auswählen. Auf Übersee-Weine gänzlich verzichten. Regionales (Bio-)Bier anbieten.

Verwenden Sie ausschliesslich Fairtrade-zertifizierten Kaffee und Tee. Milch und Rahm im Krügli darbieten.

- [Studie Ökobilanz Trinkwasser vs. Mineralwasser](#)
- [Bio-Kräutertee aus Graubünden](#)
- [Apfelmost aus Muttenz](#)

- Bio: [Unser Bier aus Basel](#)
- Regional: [Ueli Bier aus Basel](#)

Nachhaltigkeitslabels

Orientieren Sie sich an Nahrungsmittellabels, um Produkte aus zertifiziert biologischem Anbau (z.B. Bio Knospe), aus Fairtrade (z.B. Max Havelaar, Gebana) oder zertifizierten Fischfang (z.B. MSC) einzusetzen.

- [WWF Lebensmittelratgeber](#) – Hier finden Sie eine Bewertung verschiedenster Lebensmittellabels
- [labelinfo.ch](#) – Übersicht über Sozial- und Umweltlabels

Beschriftung des Angebots

Bei Buffets darauf achten, dass die angebotenen Speisen und Getränke beschriftet werden. Weisen Sie z.B. auf vegetarische, regionale, schweinefleischfreie, laktose- oder glutenfreie Nahrungsmittel hin.

- [Tipps zur Kommunikation und Sensibilisierung](#)

Abfall

Verwenden Sie möglichst abwaschbares Mehrweggeschirr. Ist Mehrweg nicht möglich, können Sie auf Fingerfood oder «Packs ins Brot» zurückgreifen. Nutzen Sie Stofftischtücher und -servietten anstatt Papiermaterial, um Abfall zu vermeiden. Sollte dies nicht möglich sein, versuchen Sie auf Servietten aus Recyclingpapier zurückzugreifen.

- [saubere-veranstaltung.ch](#) – Viele nützliche Tipps zum Thema Abfallvermeidung bei Events

Versuchen Sie die benötigten Speisemengen realistisch einzuschätzen, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu vermeiden. Bei Buffets können Sie darauf achten, dass nicht von vorneherein alles aufgetischt wird, sondern erst nach und nach.

- [Foodwaste](#) – Informationen zum Thema Verschwendung von Lebensmitteln

Verwenden Sie unsere Uni-Mehrwegbecher aus Kunststoff (3dl) im mint-Design, die Sie für Ihre Veranstaltungen ausleihen oder kaufen können.

- [Infos zur Leihe oder Kauf der Uni-Becher](#)

Gesunde Veranstaltung

Auf unnötig fettige und ölige Speisen verzichten. Nach Möglichkeit keine frittierten Produkte einsetzen.

Dekoration

Bei Blumen ausschliesslich saisonale Blumen mit Nachhaltigkeitszertifizierung auswählen. Auf Flugware möglichst verzichten.

- [Zertifizierte Blumen](#) – achten Sie auf die richtigen Label

Dieser Leitfaden für Cateringfirmen wurde zusammen erarbeitet von der [Fachstelle für Nachhaltigkeit der Universität Basel](#) und dem Kompetenzzentrum nachhaltiges Management der FHNW.