



Departement für Wirtschaft, Soziales und Umwelt des Kantons Basel-Stadt

Amt für Umwelt und Energie

Workshopreihe

Nachhaltige Veranstaltungen

Fokus Verpflegung

In Zusammenarbeit mit: Abteilung Kultur Basel-Stadt, Amt für Mobilität, Aussenbeziehungen und Standortmarketing Basel-Stadt, Basel-Tourismus, Colourkey, Fachstelle Klima, Sportamt Basel-Stadt, Swisslos-Fonds Basel-Stadt, Tiefbauamt Basel-Stadt, Stammtisch Nachhaltigkeit, Vert le futur, SAUBERE-VERANSTALTUNG.CH

Wieso eine Workshopreihe?

- Informationen
- Erfahrungsaustausch
- Zusammenarbeit



Einladung Workshop Verpflegung / Catering

Nachhaltigkeit macht vor nichts Halt, auch nicht vor Events. In vier Workshops beleuchten wir das Thema und laden baselstädtische Veranstalterinnen und Veranstalter ein, mitzudenken und sich einzubringen. Wir möchten Ihnen Relevantes und Neues zur Nachhaltigkeit vermitteln, mit Ihnen die grossen Hebel anpacken und Sie bei der Umsetzung unterstützen. Im Workshop „Verpflegung / Catering“ nehmen wir uns der Themen pflanzliche Alternativen und Food Waste an. Der Workshop richtet sich an Anbieterinnen und Anbieter von Veranstaltungen und Catering.

Datum: 22. Juni 2023

Ort: Amt für Umwelt und Energie, Spiegelgasse 15, Basel

Programm:

15.45 h	Eintreffen der Teilnehmenden
16.00 h	Begrüssung
16.15 h	Inputreferate: Kantons- und Stadtentwicklung Basel Stadt, United Against Waste und Jenzer Fleisch & Feinkost
17.00 h	Arbeiten an Lösungen zu Food Waste, pflanzliche Alternativen und nachhaltigen Kooperationen
18.15 h	Foodsave-Apéro von Jenzer

Anmeldungen online bis 10. Juni 2023

Anzahl Teilnehmende ist beschränkt. Maximale Anzahl Teilnehmende pro Organisation sind 2 Personen.



In Zusammenarbeit mit:

Abteilung Kultur Basel-Stadt, Amt für Mobilität, Aussenbeziehungen und Standortmarketing Basel-Stadt, Basel Tourismus, colourkey, Fachstelle Klima, Sportamt Basel-Stadt, Swisslos-Fonds Basel-Stadt, Stammtisch Nachhaltigkeit, Tiefbauamt Basel-Stadt, vert le futur

HOFKINO

BY ALLIANZ



15. JUNI – 09. JULI 23
LANDESMUSEUM ZÜRICH
VEGAN LUNCH • DINNER • COFFEE • BAR

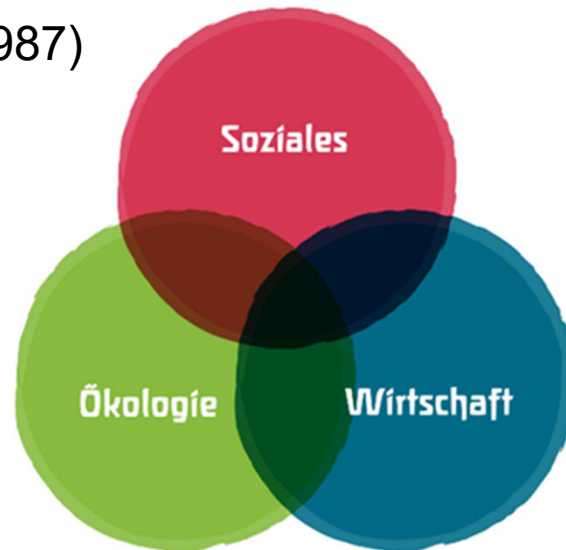
Kurzprogramm

- Begrüssung und Einführung
- Teil 1: Inputreferate
- Teil 2: Workshopteil in zwei Gruppen
- Fazit im Plenum / Abschluss
- Apéro

Nachhaltigkeit – was heisst das?

Nachhaltigkeit bedeutet, die Bedürfnisse der heutigen Generation zu erfüllen, ohne diejenigen der kommenden Generation einzuschränken.

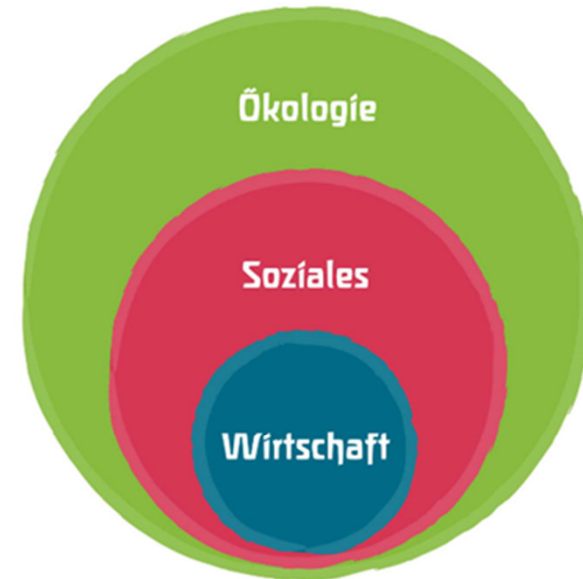
(Brundtland, 1987)



Drei-Säulen-Modell der Nachhaltigkeit

Jeder Bereich wird als gleich wichtig und gleichberechtigt angesehen.

Aussage: Nachhaltigkeit kann nur bei gleichwertiger Rücksichtnahme auf alle drei Bereiche erreicht werden.



Vorrangmodell der Nachhaltigkeit

Einzelne Bereiche werden in ihrer Beziehung und Abhängigkeit zueinander gesehen.

Aussage: Keine Wirtschaft ohne eine Gesellschaft, keine Gesellschaft ohne Ökologie.

Wieso als Event/Caterer nachhaltig werden?

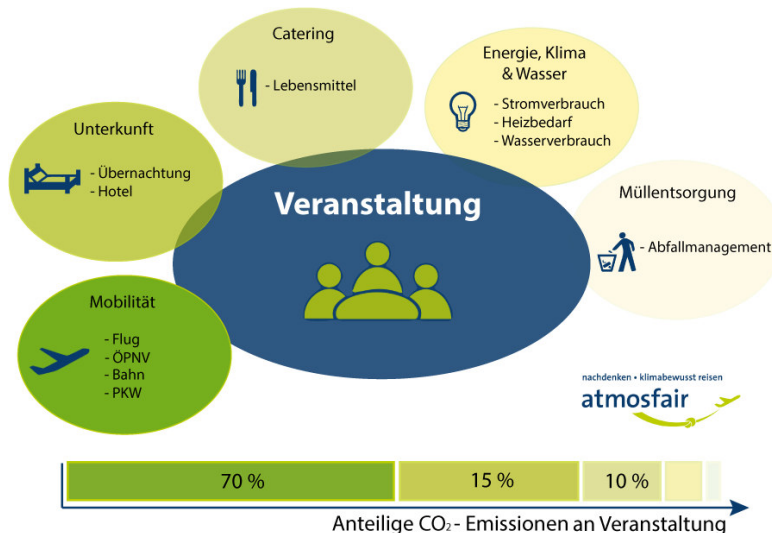
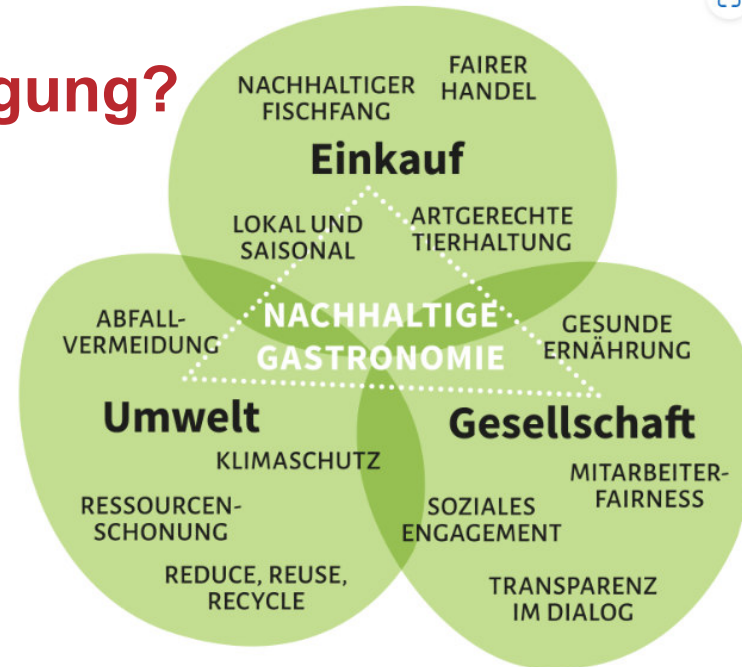
Unternehmerische Perspektive:

- Megatrend Nachhaltigkeit nicht verpassen – auch in der Eventbranche
- Erwartungen Publikum, Gäste, Freiwillige, Mitarbeitende steigen
- Erwartungen Auftraggeber/ Sponsoren sollen erfüllt werden
- Kosten können gespart werden (Rekrutierungen, Beschaffung, Transportkosten, Strom, etc.)
- Impulse für Innovation innerhalb der Organisation (Bsp. Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit)
- Image stärken und nutzen (Mit einem nachhaltigen Angebot werben, Bsp. Swisstainable)

Wieso nachhaltige Verpflegung?

Im Handlungsraum der Eventbranche hat die **Verpflegung** **vielseitigen Einfluss auf alle 3 Dimensionen** => Impulsgeber /Multiplikator

(Graphik: greentable.org):



Verpflegung unter den **Top 3** der **wichtigsten Massnahmen** für mehr Klimaschutz