

Infoblatt: Nachhaltige Veranstaltungsorganisation

Die Kulinata organisieren wir nach den Grundsätzen des nachhaltigen Eventmanagements. Denn was ist ein Festival für nachhaltige Ernährung, wenn wir zwar auf die Nachhaltigkeit des Essens und der Getränke achten, alle anderen Themen wie beispielsweise Abfallvermeidung oder umweltfreundliche Anreise der Besuchenden jedoch aussen vor lassen?

Deshalb legen wir Grundsätze für die Bereiche «Verpflegung», «Resten und Abfall», «Transport und Anreise» und «soziale Aspekte» fest, die von uns allen bei der Planung, Organisation und Durchführung der Veranstaltungen im Rahmen der Kulinata berücksichtigt werden. Die Anforderungen im Bereich «Verpflegung» definieren wir ausführlich, weil die Ernährung im Zentrum des bevorstehenden Anlasses steht.

1. Verpflegung

Eine Antwort auf die Frage, wie man sich nachhaltig ernähren kann, lässt sich pauschal nicht finden. Das Betrachten aus unterschiedlichen Sichtwinkeln kann das Verständnis für nachhaltige Ernährung stärken, es bleibt jedoch eine spezifische Herausforderung für jeden Menschen, jedes Produkt und jede Situation. An der Kulinata möchten wir das Bewusstsein für die eigene Umwelt sowie die Freude am nachhaltigen und genussvollen Umgang mit unseren Lebensmitteln wecken und fördern. Wir sind uns der Vielschichtigkeit von nachhaltiger Ernährung bewusst und heben einige ihrer Facetten hervor. Nachhaltige Aspekte deklarieren und kommunizieren wir. Auf dieser Grundlage können Diskussionen geführt und Verhaltensmuster gestärkt, hinterfragt oder durchbrochen werden.

Veranstalterinnen und Veranstalter entscheiden eigenverantwortlich, wie sie die verschiedenen Nachhaltigkeitsaspekte gewichten (z.B.: Standortgerecht und sozial nachhaltig produzierter Käse aus dem Berner Oberland versus Transportdistanz). Alle Veranstaltungen der Kulinata berücksichtigen die folgenden Grundsätze:

a. Essen

- Tierische Produkte sind zu 100 % aus regionaler bio oder bio-äquivalenter Produktion.
- Wir geniessen sie als etwas Besonderes und setzen sie bewusst und mit Mass ein.
- Früchte und Gemüse sind zu 100 % regional und saisonal (aus unbeheizten Gewächshäusern, vorzugsweise aus biologischem Anbau).
- Sättigungsbeilagen und Hülsenfrüchte sind, wenn immer möglich, regional (bewusster Umgang mit Reis, Teigwaren, Kichererbsen, Bulgur usw.).
- Bei Hauptzutaten verzichten wir auf Ware aus Übersee (Gewürze wie Pfeffer gehören nicht zu den Hauptzutaten).
- Importprodukte sind zu 100 % biologisch produziert und wenn vorhanden mit Fair Trade-Label ausgezeichnet. Wir verzichten wo immer möglich auf Flugtransporte.
- Zur Vermeidung von Food Waste sollen Warenüberschüsse oder Resten an der Kulinata Verwendung finden.

b. Trinken

- Säfte, Sirupe und Bier werden von regionalen Produzenten bezogen.
- Der Wein stammt aus der Schweiz.
- Der Kaffee ist biologisch produziert und fair gehandelt.
- Auf den Ausschank von abgefülltem Wasser sowie industriell abgefüllten Erfrischungsgetränken wie beispielsweise Coca Cola, Sprite, Ice Tea verzichten wir.

Begriffsdefinition Regionalität: Als regional gelten Produkte, die in einem Umkreis von rund 35 km Luftlinie produziert und verarbeitet wurden.

2. Resten und Abfall

- Übrig gebliebene Lebensmittel werden verbilligt abgegeben, von den Veranstalterinnen und
- Veranstaltern selber weiterverwertet oder an gemeinnützige Organisationen abgegeben.
- Mehrweggeschirr ist Pflicht.
- Möglichst wenig Abfall. Wenn Abfall entsteht, muss dieser getrennt gesammelt werden.

3. Transport und Anreise

- Für kleine Transporte nutzen die Veranstalterinnen und Veranstalter ein Lastenvelo.
- Veranstaltungsorte und -zeiten werden so gewählt, dass eine Anreise mit den ÖV möglich ist.

4. Soziale Aspekte

- Keine Diskriminierung anderer Lebens-/Ernährungsstile
- Für Personen mit Handicaps (z.B. Seh- und Hör- und Mobilitätbehinderungen) sind wenn
- immer möglich Massnahmen umzusetzen, die ihre Teilnahme ermöglichen.