Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

dgh for future

Das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft

SDG 12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen: Nachhaltig Essen bei Tagungen und Seminaren

Machen Sie Nachhaltigkeit zu einem Kriterium in Ihrer Spezifikation! Bereits bei der Wahl der Cateringpartner oder bei der eigenen Zusammenstellung der Speisen ist die Aufnahme von Nachhaltigkeitskriterien, wie Produkte aus biologischem Anbau oder fairem Handel, empfehlenswert. Schon ein Anteil von 25 % ist von Vorteil. Unter https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-mlr/intern/dateien/publikationen/Leitfaden_Ernaehrung.pdf finden Sie einen Leitfaden für eine gelingende Umsetzung. Informieren Sie Ihre Teilnehmenden über Ihre Produktauswahl auf dem Buffet, der Speisekarte oder auch im Programm.

Schlagworte: Nachhaltigkeit, Catering, Gemeinschaftsverpflegung.

Quellen:
RENN.süd: Nachhaltige und klimafreundliche Veranstaltungen und Events.https://www.renn-netzwerk.de/fileadmin/user_upload/sued/RENN.sued_Infoblaetter/infoblatt_n_veranstaltungen_renn_2020_06.pdf

Umweltbundesamt 2015: Leitfaden für die nachhaltige Organisation von Veranstaltungen. https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/377/publikationen/leitfaden_nachhaltige_organisation_von_veranstaltungen_2017_05_18_web.pdf

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg: Nachhaltige Ernährung in der Praxis – Ein Leitfaden für Besprechungen. https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-mlr/intern/dateien/publikationen/Leitfaden_Ernaehrung.pdf
(alle aufgerufen am 25.09.2020)

Ein Tipp von Martina Schäfer, 2. Oktober 2020

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.
Hafenstr. 9, 48432 Rheine, Tel.: 05971 8007398, Fax: 05971 8007409
E-Mail: dgh@dghev.de, www.dghev.de