



Bewirtung und Catering nachhaltig gestalten

Auf dem Weg zu einer nachhaltigen Universität

Sie als Mitarbeiter_in können bei der Organisation von Veranstaltungen zu einer nachhaltigen Entwicklung der Universität Hildesheim beitragen. Die folgenden Tipps zu den Themen **Essen, Getränke, Materialien** und **Abfall** sollen Ihnen dabei helfen, die Bewirtung der nächsten Konferenz, Tagung oder Weihnachtsfeier nachhaltig zu gestalten.

Planung der Bewirtung

Bevor Sie mit der konkreten Umsetzung starten, ist es hilfreich, zunächst ein Konzept für die Bewirtung zu erstellen. Wir empfehlen Ihnen, besonderen Wert auf folgende Aspekte zu legen:

- Bei der Auswahl des Essens und der Getränke können Sie folgende **Kriterien** anwenden:
 - Biologisch
 - Fair
 - Regional
 - Saisonal
 - Vegan
 - Vegetarisch
- Stellen Sie eine **plastikfreie Bewirtung** zur Verfügung.
- Vermeiden Sie die Verschwendung von Lebensmitteln**, indem Sie sich im Vorfeld über Weiterverwendungsmöglichkeiten eventuell anfallender Reste informieren.

Das Essen

Essen ist das Herzstück einer jeden Bewirtung.

- Es empfiehlt sich, die Angebote von **Anbieter_innen aus Hildesheim** und der Umgebung zu nutzen.
 - An der Universität bietet z.B. das Studentenwerk OstNiedersachsen mit der greenie's Reihe vegane und vegetarische Bagels, Salate und Dips an.
- Wenn Sie ausschließlich auf **vegane oder vegetarische Speisen** setzen, leisten Sie einen wichtigen **Beitrag zur Reduktion von Treibhausgasemissionen**, die bei der Produktion von Fleisch und Milchprodukten entstehen.

- ☑ Die Bereitstellung von regionalen Lebensmitteln, die biologisch angebaut wurden, trägt zu einer nachhaltigen Bewirtung bei. Achten Sie bei Obst und Gemüse auf deren **Saisonalität**.
→ Tipp: **Saisonkalender** bieten einen guten Überblick.

Die Getränke

Auch die Getränkeauswahl bei Ihrer Veranstaltung können Sie nachhaltig gestalten.

- ☑ Nutzen Sie **Leitungswasser**. Durch das Zugeben von beispielsweise Zitrone, Limette oder Minze können Sie unterschiedliche Geschmacksrichtungen kreieren. Dadurch können Sie auch auf Säfte oder Limonaden verzichten.
- ☑ Sie bevorzugen doch Mineralwasser? Dann setzen Sie auf **Mehrwegflaschen** und Unternehmen aus der Region (z.B. aus dem Harz), um die Transportwege kurz zu halten.
- ☑ Achten Sie bei Kaffee und Tee darauf, dass die Produkte aus biologischer Landwirtschaft stammen und ein **Fair Trade Siegel** tragen.
→ Tipp: Das Studentenwerk liefert fair gehandelten Kaffee und Kakao.
- ☑ Möchten Sie auf tierische Produkte verzichten, gibt es **vegane Alternativen** wie Hafer- oder Sojadrinks. Für Personen, die ihren Kaffee gerne mit Milch trinken, können Sie **Biomilch** anbieten.

Die Materialien

Durch den **Verzicht auf Einweggeschirr** schonen Sie Rohstoffe wie Erdöl und vermeiden unnötigen Abfall. Wiederverwendbare Materialien können Sie zum Beispiel beim Medienverleih oder in der Mensa (Studentenwerk OstNiedersachsen) ausleihen.

- ☑ **Geschirr und Gläser**: In der Mensa erhalten Sie eine Grundausstattung für Kaffeepausen und Mittagessen. Wenn Sie ein Catering vom Studentenwerk beziehen, liefert dieses auch wiederverwendbares Geschirr. Ebenso können Sie Geschirr und Gläser beim Medienverleih ausleihen.
- ☑ **Kaffeeautomaten**: Kaffeeautomaten bekommen Sie beim Medienverleih. Diese sind besonders geeignet, wenn Sie viele Teilnehmer_innen bei Ihrer Veranstaltung erwarten.
- ☑ **Wasserspender**: Wasserspender können Sie im Medienverleih ausleihen. So können Sie Leitungswasser anbieten, anstatt abgefülltes Wasser zu kaufen.

Der Abfall

Einen wesentlichen Beitrag leisten Sie, indem Sie in allen Bereichen der Bewirtung auf **Mehrweg statt Einweg** setzen. Achten Sie bereits bei der Planung des Essens, der Getränke und der Materialien auch auf den Verzicht von Plastik.

- ☑ An erster Stelle steht die **Vermeidung von Müll**. So sparen Sie Energie und Ressourcen, die für die Herstellung von Einwegprodukten und das Recycling von Abfall notwendig sind.
- ☑ Nutzen Sie, wenn unbedingt notwendig, weniger umweltschädliche **Einweg-Materialien**, wie Recyclingservietten.
- ☑ Fällt doch Müll an, dann **sortieren und trennen** Sie ihn, damit er besser verwertet werden kann.
→ Tipp: Der ZAH bietet auf seiner Homepage eine übersichtliche **Sortierhilfe** zum richtigen Mülltrennen an.

Stiftung Universität Hildesheim

Green Office
Universitätsplatz 1 31141
Hildesheim Gebäude I Raum 014

T 05121.883.40010
M green-office@uni-hildesheim.de
I uni-hildesheim.de/greenoffice
f @greenofficehildesheim
@greenofficehildesheim

Foto von Sven Hausteijn | Unsplash