



Was Sie Ihren Gästen anbieten, hat ökologische, soziale und wirtschaftliche Auswirkungen. Die sorgfältige Auswahl betreffend Qualität und Herkunft der angebotenen Nahrungsmittel und Getränke leistet einen wichtigen Beitrag zur Stärkung regionaler Kreisläufe, zum Klimaschutz und zum Erhalt der biologischen Vielfalt.

Attraktives vegetarisches und veganes Catering

Am besten bieten Sie bei Ihrem Apéro oder Buffet vegetarische Verpflegung an. Offerieren Sie Fleisch und Fisch zurückhaltend und verzichten Sie auf Meeresfrüchte. Teilen Sie dies dem Caterer mit, dass Sie darauf grossen Wert legen!

Gemüse & Früchte

Biologische, regionale und saisonale Produkte verwenden. Produkte, die ausserhalb Europas produziert werden, auf ein Minimum reduzieren (kommen oftmals mit dem Flugzeug in die Schweiz). [WWF-Saisontabellen für Früchte und Gemüse: www.wwf.ch](http://www.wwf.ch)

Käse & Milchprodukte

Produkte aus der Region oder der Schweiz verwenden, bevorzugt Bio.

Fleisch & Geflügel

Auf kontrollierte und artgerechte Tierhaltung achten. Schweizer oder regionales Fleisch verwenden, bevorzugt Bio.

Getränke

Trinkwasser aus dem Wasserhahn in Karaffen oder Glasflaschen anbieten. Wenn es Mineralwasser

sein muss, dann aus der Region. Süssmost oder Schweizer Kräutertee offerieren anstelle von Orangensaft. Weine aus der Schweiz und den umliegenden Grenzländern auswählen. Auf Übersee-Weine gänzlich verzichten. Regionales (Bio) Bier und ausschliesslich Fair-trade-zertifizierten Kaffee anbieten.

Abfall vermeiden – weniger ist mehr

Verwenden Sie abwaschbares Mehrweggeschirr sowie Stofftischtücher und -servietten anstatt Papiermaterial, um Abfall zu vermeiden. Versuchen Sie, die Speisemengen realistisch einzuschätzen, um Foodwaste zu vermeiden. Sollte etwas übrigbleiben, geben Sie die übrig gebliebenen Lebensmittel nach der Veranstaltung Ihren Mitarbeitenden mit und stellen Sie dafür Behälter oder Folien bereit.

Weitere Tipps und Tricks:

www.saubere-veranstaltung.ch

**Stadt St. Gallen
Umwelt und Energie**

Vadianstrasse 6
CH-9001 St. Gallen
Telefon +41 71 224 56 76
www.umwelt.stadt.sg.ch

Adressen / Kontakte aus der Region (keine vollständige Auflistung)

Mehrweggeschirr / Geräte

Verwenden Sie abwaschbares Mehrweggeschirr bzw. fordern Sie dies von Ihrem Cateringpartner.

- cup&more www.cygnet.ch/cupandmore/index.html
- Gust's in Gossau www.gusts-party-zubehoer.ch
- Casino Herisau www.casino-catering.ch/
- Kaffeemaschinen Morger / www.kafi.ch/de/mieten oder Ebnetter www.ebnetter-kaffeemaschinen.ch/

Catering für Buffets und Apéros

Allerlei Leckerei	Regionale und saisonale Zutaten Kalte und warme Speisen im Angebot Apérotische, Trink- und Weingläser zum Mieten	www.allerlei-leckerei.ch
Bio-Beck Lehmann	Bio-Zutaten Angebot aus Bäckerei (Partybrote), Konditorei und Confiserie	www.lehmann-holzofenbeck.ch
Focacceria St.Gallen	Grosses vegetarisches und veganes Angebot Gefüllte Focaccia Brote, Suppen und Blechkuchen	www.focacceria-sg.ch
Geschmacksträger	Kreative vegetarische Küche Kalte und warme Speisen im Angebot Foodtruck für Ausseneinsätze	www.geschmackstraeger.ch/
L'Ultimo Bacio St.Gallen	Bio-Zutaten Warme und kalte Speisen ab 100 Personen Grosses vegetarisches und veganes Angebot	www.ultimobacio.ch
Stadtladen St.Gallen	Regionale und saisonale Bio-Zutaten und Getränke. Kalte Apéroplatten oder Buffets	www.stadtladen.ch
Tibits St.Gallen	Grosse Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten Kalte und warme Speisen im Angebot Geschirrmiete möglich	www.tibits.ch

Diese Liste führt Caterer auf, mit welchen die Dienststelle Umwelt und Energie bereits zusammengearbeitet und gute Erfahrungen gemacht hat. Selbstverständlich gibt es weitere Caterer, die mit klarem Auftrag gemäss Vorderseite ebenfalls in der Lage sind, nachhaltige Apéros und Buffets anzubieten.