



Catering Anforderung

Termin	Freitag, 13. und Samstag, 14. September 2023
Venue	Flugplatz Bad Wörishofen, Bahleweg 12, 86825 Bad Wörishofen

Unsere Vision ist eine zukunftsfähige Musikbranche mit Vorbildcharakter in der Umsetzung von Klimaschutzmaßnahmen und der Durchsetzung sozialer Gerechtigkeit. Unser eigenes Leitbild haben wir wie folgt definiert:

NO MUSIC ON A DEAD PLANET

Wir begeben uns auf den **Weg** hin zu einer nachhaltigeren Eventkultur und versuchen unsere Events in den vorgegebenen Handlungsfeldern **nachweisbar / belegbar / berechenbar** nachhaltiger zu gestalten, als es bisher war.

Der BR ist sich seiner gesellschaftlichen und öffentlichen Verantwortung bewusst und geht in seiner Rolle als Vorreiter, die Vorstellungen und Visionen einer nachhaltigen Eventzukunft auf verschiedensten Ebenen der Nachhaltigkeit zu etablieren, voran. Gleiches erwarten wir von unseren Partnerschaften, egal ob Dienstleistende oder Kunstschaffende. Um unserem gesamtheitlichen Anspruch gerecht zu werden, haben wir Standards definiert, die innerhalb unserer gesamten Organisation einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess fördern und das Ziel einer Zertifizierung der Veranstaltung nach der ISO-Norm 20121 anstreben.

Handlungsfeld Catering

Das Ziel besteht darin, die Verpflegung der Besuchenden, die Beschaffung der dafür benötigten Lebensmittel und das damit verbundene Transportaufkommen so nachhaltig wie möglich zu gestalten.

Um diesem Ziel nachgehen zu können, haben wir Kriterien und Maßnahmen als Handlungsspielraum entwickelt. Diese beinhalten die Verwendung eines signifikanten Anteils von Produkten aus ökologischem Landbau (nicht zwingend), sowie saisonaler und regionaler Produkte (Voraussetzung). Ebenfalls möchten wir ausschließlich Produkten aus fairem Handel verwenden, falls Lebensmittel aus Übersee ein Teil des Cateringangebots sind. Weiterhin möchten wir die Verpflegung im Hinblick auf die Ernährung so inklusiv wie möglich gestalten, weswegen wir Wert auf ein angemessenes Angebot an vegetarischen (und veganen) Speisen legen möchten. Ein besonderes Augenmerk wollen wir auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen sowie weiteren Abfällen richten. Sollte es möglich sein, Partner:innen und Personal aus der Region einzusetzen, begrüßen wir dies ausdrücklich.



Catering Bad Wörishofen Bedarfsabfrage

Name	
Art des Standes (Truck, Pagode etc.)	
Flächenbedarf (LxBxH)	
Strombedarf (63CEE, 32CEEE, 16CEE, 230V)	
Zu- und Abwasser Bedarf ja/nein	
Kühlanhänger vor Ort ja/nein	

Angebot Catering Abfrage	Verkaufspreis in Euro	%-Anteil regional	%-Anteil saisonal	%-Anteil bio
Speise 1:				
Speise 2:				
Speise 3:				
Speise 4:				
Speise 5:				
Wie werden die Speisen ausgegeben (Mehrweg, Einweg, Naturmaterialien)				
Werden Servietten ausgegeben? Bestehen diese aus recycelten Material?				
Werden Küchenabfälle getrennt gesammelt? (Ja, Nein)				
Werden beim Personal die Vorgaben für Mindestlohn eingehalten? (Ja, Nein)				

Allgemein

Diese Veranstaltung wird durch ein **Nachhaltigkeitskonzept** begleitet.

Eine offene Kommunikation ist dabei für uns von höchster Priorität und die Sensibilisierung dieses Themas für alle Beteiligten liegt uns am Herzen. Entsprechend wird vor, während und nach dem Event eine ganzheitliche Kommunikation über das Thema Nachhaltigkeit angestrebt.

Eine Detailbeschreibung des gesamtheitlichen Konzepts wird euch bei Interesse nach Fertigstellung gerne zur Verfügung gestellt. Bis dahin beantworten wir selbstverständlich alle Anfragen detailliert im Einzelnen.

Darüberhinausgehende nachhaltige Anregungen, Vorschläge und Ideen von eurer Seite nehmen wir sehr ernst und jederzeit gerne entgegen. Eine transparente und gemeinschaftliche Ausführung dieses Events hat bei uns höchste Priorität.