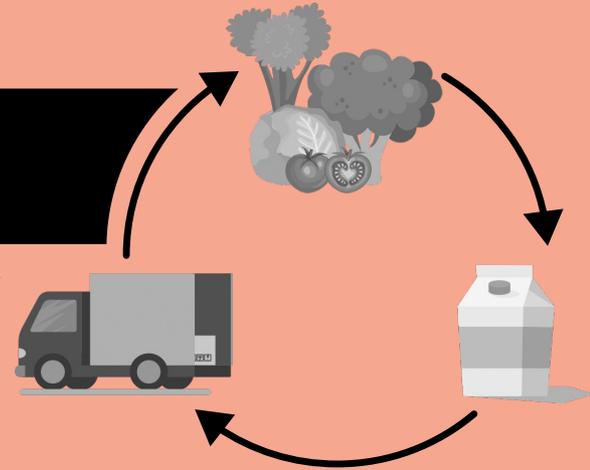


# Nachhaltiges Catering- und Gastronomiekonzept

Das in Kooperation mit GTB Gastro Team Bremen erstellte Catering- und Gastronomiekonzept des Labor Tempelhof basiert auf zwei essenziellen Säulen:

1. Überwiegend pflanzliches Nahrungsangebot und
2. kreislauffähige Verpackungen, um den derzeit bestmöglichen ökologischen Fußabdruck zu generieren.



## Pflanzliches Nahrungsangebot

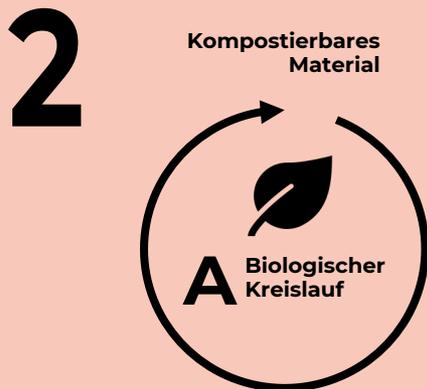
Im Schnitt werden beim Anbau vegetarischer und veganer<sup>[1]</sup> Nahrungsmittel ~ **40 %<sup>[2]</sup> weniger CO<sub>2</sub>** emittiert und ~50 % **weniger Wasser** benötigt als bei der Produktion fleischbasierte Nahrung. Somit können durch ein limitiertes Fleischangebot signifikante Mengen CO<sub>2</sub> und Wasser eingespart werden.

Bei der Produktion von Fleischprodukten, die üblicherweise in der Veranstaltungsbranche in Form von Fast Food (z.B. Burger) verkauft werden, entstehen **bis zu 28 kg CO<sub>2</sub><sup>[3]</sup> je kg Rindfleisch**.

**Herkömmliches Konzept:** Häufig wird fleischlastiges Essen angeboten, das in der Produktion viel CO<sub>2</sub> emittiert und Ressourcen wie Wasser verbraucht.

**Labor Tempelhof:** 60 % des Speisenangebots für Besuchende war vegan/vegetarisch, im Backstage sogar 100 %, so dass der CO<sub>2</sub>-Ausstoß und der Wasserverbrauch stark reduziert wurden.

**Ideales Konzept:** Grundsätzlich kommen nur pflanzliche Nahrungsmittel zum Einsatz. Wenn es Ausnahmen gibt, sind diese aus lokaler, biologischer Produktion.



## Nachhaltige Verpackungen

**A** Nutzung von kompostierbaren Inhaltsstoffen in Verpackungen zur Reduktion des Plastikverbrauchs

**B** Verwendung von Mehrwegbechern reduziert den CO<sub>2</sub>-Ausstoß und hält wertvolle Ressourcen im Kreislauf.

**Herkömmliches Konzept:** Eventdienstleistende setzen, wo noch zulässig, getrieben durch den Preis, auf Einweg-Optionen.

**Labor Tempelhof:** Einzelprodukte wie kompostierbares Einweggeschirr und Mehrwegbecher zeigen den klaren Pfad zur Kreislaufwirtschaft auf.

**Ideales Konzept:** Materialgesunde Mehrweglösungen sind der Standard. Sonstige Verpackungen sind zu 100 % kompostierbar oder recycelbar.