



echt ehrlich essen

regio
NAH
lität



auf Veranstaltungen

→ 2025

Ein Praxisleitfaden
für Kommunen und Veranstalter



Überblick

1 Ziel des Leitfadens **S. 4 – 5**

- › Warum sich der Einsatz hochwertiger, regionaler Lebensmittel lohnt
- › Vorwort von Gertrud Epple, Koordinatorin Regionaltisch Allgäu

2 Bestandsaufnahme und Umsetzung **S. 6 – 9**

- › Wissen, wo man steht – die wichtigsten Fragen für ein erfolgreiches Nachhaltigkeitsmanagement
- › Kriterien zur durchdachten Planung und Umsetzung umweltfreundlicher Veranstaltungen



3 Gut essen **S. 10 – 15**

- › Strategien zur Förderung gesünderer Lebensmittel auf Veranstaltungen
- › Grundlagen zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln
- › Vorteile des Einsatzes heimischer Produkte



4 Risikoanalyse **S. 16**

- › Gefahren erkennen
- › Probleme effizient lösen

5 Lieferanten **S. 18 – 19**

- › Kontakte zu Erzeugern, Lieferanten, Caterern und Multiplikatoren
- › Tipps und Unterstützungsangebote



6 Kommunikation **S. 20 – 21**

- › Ideen für eine wirksame Öffentlichkeitsarbeit

7 Erfolgskontrolle **S. 22 – 23**

- › Gewünschte Ergebnisse sicherstellen
- › Lernen von den Besten

8 Checkliste **S. 24 – 29**

- › So gut sind Sie schon: Bewertung Ihrer bisherigen Events anhand unserer Checkliste
- › Ansätze, um künftige Veranstaltungen noch nachhaltiger zu gestalten



9 Literatur / Impressum **S. 30 – 31**

- › Weiterführende Informationen
- › Ansprechpartner für Ihre Fragen



Öko-Modellregion © Daniel Delang

Grußwort



Liebe Veranstalterinnen und Veranstalter,

Sie machen das ganze Jahr über unsere Ortschaften im Landkreis Oberallgäu zu einem lebendigen Zentrum für zahlreiche Veranstaltungen. Unsere Feste sind stark mit unserer Kultur verbunden und zeigen die Kraft unserer Gemeinschaft in der Region. Sie bieten damit die ideale Gelegenheit, auch die Vielfalt unserer landwirtschaftlichen Produkte und Spezialitäten zu feiern.

Geprägt von lokalen Einflüssen ist auch unsere Esskultur – das zeigen beispielsweise die Allgäuer Kässpätzten. Vielen Oberallgäuerinnen und Oberallgäuern sind die Stärkung der regionalen Versorgung und Gastronomie sowie der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft bei gleichzeitigem Schutz von Klima und Umwelt ein wichtiges Anliegen. Was liegt also näher, als die Vielfalt der landwirtschaftlichen Spezialitäten unserer Region auch auf den heimischen Festen zu zelebrieren?

Durch den Einsatz bio-regionaler Produkte können wir die regionale Wertschöpfung stärken und dem ortsansässigen Handwerk eine wirtschaftliche Tragfähigkeit ermöglichen. Außerdem leisten die herstellenden Betriebe bio-regionaler Lebensmittel einen wichtigen Beitrag zu Kulturlandschaftspflege, Naturschutz und Versorgungssicherheit. Sie tragen dazu bei, unsere Region lebenswert zu erhalten. In diesem Leitfaden erhalten Sie praktische Tipps, wie Sie den Gästen Ihrer Veranstaltung ein genussvolles Angebot machen können. Viel Freude beim Anwenden dieses Leitfadens!

Herzlichst, Ihre
INDRA BAIER-MÜLLER
Landrätin Landkreis Oberallgäu



Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

das Allgäu zählt zu den beliebtesten Urlaubsregionen in Deutschland. Seine abwechslungsreiche Voralpenlandschaft und die über Jahrhunderte gewachsene Kulturlandschaft ziehen Gäste ebenso an wie sie Einheimische begeistern. Ein wesentlicher Teil dieses Landschaftsbildes ist geprägt durch die Landwirtschaft und unsere heimischen Familienbetriebe.

Damit die Allgäuer Landwirtschaft auch in Zukunft bestehen kann, braucht sie Menschen, die ihre Produkte bewusst konsumieren. Entscheidend ist dabei, dass regionale Lebensmittel auch tatsächlich aus der Region stammen.

Der vorliegende Leitfaden richtet sich an alle, die Veranstaltungen organisieren oder Verpflegung anbieten – ob in Vereinen, Unternehmen, Schulen, Kitas oder sozialen Einrichtungen. Er soll dabei helfen, Veranstaltungen nachhaltiger zu gestalten und dabei möglichst auf regionale Bio-Lebensmittel zu setzen. So leisten wir gemeinsam einen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz und stärken gleichzeitig die heimische Landwirtschaft.

Ich wünsche mir, dass viele diesen Leitfaden zur Hand nehmen, um neue Impulse zu gewinnen.

Lassen Sie sich inspirieren!

THOMAS KIECHLE
Oberbürgermeister Stadt Kempten im Allgäu

Ja, das geht

→ Veranstaltungen umsetzen im Einklang mit Mensch, Tier und Umwelt

Veranstaltungen sind ein fester Bestandteil des gesellschaftlichen Lebens im Allgäu. Gleichzeitig haben sie Auswirkungen auf Umwelt, Ressourcen und soziale Strukturen. Der Praxisleitfaden richtet sich an Vereine, Veranstalter, Entscheidungsträger und Kommunen im Allgäu. Er bietet praxisnahe Empfehlungen für eine nachhaltige Veranstaltungsplanung – umweltfreundlich, sozial verantwortlich und wirtschaftlich tragfähig. Es ist uns ein Anliegen, Ihnen als Veranstalter damit ein Medium an die Hand zu geben, in dem Sie alle Informationen zur erfolgreichen Umsetzung nachhaltiger Veranstaltungen finden.

WIR GLAUBEN, DASS ES SICH AUCH FÜR SIE LOHNT

- ☛ Den Fokus auf Nachhaltigkeit zu setzen
- ☛ Die regionale Wertschöpfung zu stärken, indem Sie vor Ort hergestellte Lebensmittel anbieten
- ☛ Klimafreundliche Mobilität, Energieeffizienz und Abfallvermeidung im Blick zu haben, um Umweltbelastungen zu reduzieren

Echte regionale Netzwerkarbeit – das Team hinter dem Leitfaden

Der Regionaltisch Allgäu ist ein engagiertes Netzwerk, das sich der Förderung regionaler (Bio-)Produkte im Allgäu widmet. Im Mittelpunkt steht die Vernetzung von Erzeugern und Abnehmern, insbesondere aus der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung.

Ziel ist es, die Zusammenarbeit zwischen diesen Gruppen zu stärken und den Einsatz regionaler (Bio-)Lebensmittel zu fördern.

Weiterhin ist es ein zentrales Anliegen des Netzwerks, den Betrieben, die täglich ihr Bestes geben, eine wirtschaftliche Tragfähigkeit zu ermöglichen. Hinter deren Produkten stehen vor allem auch gesellschaftliche Leistungen aus den Bereichen Kulturlandschaftspflege, Naturschutz und Versorgungssicherheit. Die Stärkung regionaler Strukturen verbessert somit nicht nur die Ernährungssouveränität, sondern leistet auch einen nachhaltigen Beitrag zur Entwicklung der Region.

Vielfalt erhalten und Zukunft gestalten durch die Förderung von Speisen aus regionalen Lebensmitteln ist ein zentrales Leitmotiv des Regionaltischs Allgäu. Das Netzwerk setzt sich aus verschiedenen Akteuren des Landkreises Oberallgäu, der Stadt Kempten, des gesamten Allgäus und Schwaben zusammen. Zu den Mitgliedern gehören:



Heimat genießen



AVA-Aggar Verlag Allgäu GmbH © Tamara Lehmann

Liebe Veranstalterinnen und Veranstalter von Events, Vereinsfeiern, Jubiläen, Festen und Empfängen, liebe Anbieterinnen und Anbieter von Mittagsverpflegung,

die Stadt Kempten, der Landkreis Oberallgäu sowie das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kempten setzen auf Regionalität. Wir schätzen die wertvollen Lebensmittel, die in dieser wundervollen Region Allgäu wachsen, produziert und verarbeitet werden. Gemeinsam mit weiteren Organisationen haben wir einen Leitfaden entwickelt, der zeigt, wie es gelingen kann, nachhaltige Veranstaltungen unter Einsatz regionaler Lebensmittel zu planen und umzusetzen. Als Grundlage hierfür diente der Leitfaden „nachhaltige Lebensmittel auf Veranstaltungen“ von 2018 aus Leutkirch, der nun vom Regionaltisch Allgäu weiterentwickelt wurde.

Eine nachhaltige Veranstaltung zu organisieren, bedarf einer guten und überlegten Vorbereitung, wenn von Beginn an der Schwerpunkt auf die Herkunft regionaler Lebensmittel, Umweltverträglichkeit und Klimaschutz gelegt werden soll. Hierzu bedarf es ein frühzeitiges Bewusstsein und ein starkes Netzwerk regionaler Anbieter.

Bei Events und Veranstaltungen, Festen und anderen Verköstigungsstellen legen die Besucher und Gäste zunehmend Wert auf Lebensmittel regionaler Herkunft aus nachhaltiger Produktion. Sie als Veranstalter können durch Berücksichtigung dieses erfreulichen Trends die Attraktivität Ihres Events sowie die Zufriedenheit Ihrer Gäste deutlich steigern. Hierbei ist entscheidend, dass sie als Veranstalter sowie als Vermieter von Festräumen,

als Caterer, Gastronom oder Schulfamilie gut informiert sind.

Der Auswahl von regionalen Speisen wird bei der Organisation von Veranstaltungen allzuoft noch wenig Augenmerk geschenkt. Zudem bestehen gegenüber einem nachhaltigeren Verpflegungsangebot mancherorts Vorbehalte und Skepsis.

Wir sind jedoch davon überzeugt, dass Sie bei Ihren Gästen besonders punkten können, wenn Sie aufzeigen, dass Sie den Käse, das Fleisch, das Gemüse, das Obst sowie die Kräuter direkt vom Bauer um die Ecke erworben haben und so ganz nebenbei heimischen Genuss neu definieren. Welches Gericht Sie daraus zaubern, bleibt selbstverständlich Ihnen überlassen. Getränke von mittlerweile zahlreichen Allgäuer Produzenten ergänzen dieses Angebot hervorragend.

Unsere Absicht ist es, Ihnen als Veranstalter einen Praxisleitfaden an die Hand zu geben, in dem Sie alle Informationen für eine erfolgreiche Umsetzung von rundherum nachhaltigen Veranstaltungen mit regionalen Lebensmitteln finden. Darüber hinaus möchten wir Sie anregen, Nachhaltigkeit und Klimaschutz noch weiter zu denken – mit sauberen Transportlösungen, weniger Papierflut, umweltfreundlichen Hygieneartikeln oder der Nutzung des öffentlichen Nahverkehrs. Jeder Erfolg beginnt mit dem ersten Schritt. Wir laden Sie ein, diesen Leitfaden als Orientierungshilfe bei der Umsetzung Ihres nachhaltigen Verpflegungsangebots aktiv heranzuziehen.

GERTRUD EPPLE
Projektleitung Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten Kempten

Na klar nachhaltig

So machen Sie den Selbstcheck

Um das Verpflegungsangebot einer Veranstaltung nachhaltiger zu gestalten, empfiehlt es sich, vorab eine Bestandsaufnahme durchzuführen. Ein Überblick über das bisherige Speisen- und Getränkeangebot hilft, Potenziale zu erkennen und gezielt Verbesserungen umzusetzen. Folgende Kriterien können bei der Beurteilung helfen:

A HERKUNFT UND LIEFERWEGE DER LEBENSMITTEL

- > Wo und in welchem Umkreis werden die verwendeten Lebensmittel erzeugt?
- > Erfolgt die Lieferung direkt vom Produzenten oder über Zwischen- bzw. Großhändler?
- > Gibt es bereits Kooperationen mit lokalen Erzeugern oder Möglichkeiten für neue Partnerschaften?

B BEWERTUNG DER SPEISENQUALITÄT UND GÄSTEZUFRIEDENHEIT

- > Welche regionalen, saisonalen oder biologischen Zutaten, Speisen und Getränke werden bereits angeboten?
- > Liegen Rückmeldungen zur Qualität und Akzeptanz der Speisen und Getränke vor?
- > Welche Speisen und Getränke wurden in der Vergangenheit besonders gut angenommen?
- > Wird regelmäßig überprüft, ob von den Gästen Wert auf die regionale Herkunft der Speisen gelegt wird, z. B. durch Befragungen?

C ANTEIL NACHHALTIGER LEBENSMITTEL IM BISHERIGEN ANGEBOT

- > Wie hoch ist der Anteil an regionalen, saisonalen, biologischen oder fair gehandelten Lebensmitteln?
- > Gibt es eine systematische Erfassung dieser Anteile? Falls ja, wie hoch ist dieser Anteil bei den einzelnen Produktgruppen?
- > Wie ist das Verhältnis zwischen fleischhaltigen und vegetarischen/veganen Speisen?
- > Werden nachhaltige Getränkeoptionen wie regionale Säfte, Bio-Getränke oder Fair-Trade-Kaffee angeboten?
- > Gibt es Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, z. B. durch bedarfsgerechte Planung oder Kooperationen mit Foodsharing-Initiativen?

D AUSWAHLKRITERIEN FÜR CATERER UND STANDBETREIBER

- > Nach welchen Kriterien wurden die Caterer bzw. Standanbieter bisher ausgewählt?
- > Spielte die Regionalität der Produkte oder Bio-Qualität eine Rolle?
- > Wurde auf ein vegetarisch/veganes Speisenangebot geachtet?



unsplash © Tora Heflha



HeimatUnternehmen © sell g'madis

Ich beziehe meine Rohstoffe vor allem von Lieferanten aus der näheren Umgebung.



- > Gab bzw. gibt es mehrere Anbieter, zwischen denen ausgewählt wurde?
- > Bestehen langfristige Verträge mit Caterern/ Standanbietern?
- > Welche rechtlichen Rahmenbedingungen müssen bei der Auswahl berücksichtigt werden?

Zusätzliche Nachhaltigkeitsaspekte für mehr Umweltschutz, Energieeinsparung und Ressourcenschonung

A EINSATZ VON MEHRWEG- ODER EINWEGGESCHIRR

- > Wird Mehrweggeschirr mit Pfandsystem verwendet oder kommt Einweggeschirr zum Einsatz?
- > Werden Getränke in Pfandflaschen oder in Einwegflaschen ausgedient?
- > Falls Einweggeschirr genutzt wird, bestehen Alternativen aus nachhaltigen Materialien?

B ENERGIEEFFIZIENZ IN DER KÜCHEN- UND VERPFLEGUNGSTECHNIK

- > Welche Kochsysteme werden verwendet – gas- oder strombasierte?
- > Welche Verpflegungssysteme werden genutzt?

- >> Cook & Chill (Kühlkostsystem)
- >> Cook & Hold (Warmverpflegung)
- >> Cook & Serve (Frischkostsystem)

Hinweis: Geringe Warmhaltezeiten sparen Energie und erhöhen die Speisenqualität.

Weitere Informationen zu den unterschiedlichen Verpflegungssystemen erhalten Sie unter: regierung.schwaben.bayern.de/mam/ueber_uns/orga_uebersicht/b6/v_n_nachteile_verpflegungssysteme.pdf

C LEBENSMITTELVERLUSTE UND ABFALLMANAGEMENT

- > Gibt es Daten darüber, wie viele Lebensmittelabfälle bei vergangenen Veranstaltungen entstanden sind?
- > Werden Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen umgesetzt?
- > Gibt es ein effektives Abfalltrennungssystem für Caterer, Standbetreiber und Besucher?
- > Werden Maßnahmen zur Reduzierung von Umverpackungen ergriffen, z. B. durch den Einsatz von Großgebinden?
- > Gibt es Anreize für Caterer und Standbetreiber zur Abfallvermeidung?



Der Leitfaden des Umweltbundesamts bietet praxisnahe Lösungen: umweltbundesamt.de/publikationen/leitfaden-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen-beim

Auf den Punkt

Die wichtigsten Kriterien zur Planung und Umsetzung nachhaltiger Veranstaltungen

Bereits in der Planungsphase einer Veranstaltung gibt es zahlreiche Handlungsfelder, die in eine nachhaltige Organisation einfließen sollten. Hierzu gehören neben dem Verpflegungsangebot insbesondere:

- > **Catering & Verpflegung**
 Gäste und Teilnehmende von Veranstaltungen wünschen meist Speisen aus regionalen, saisonalen oder Bio-Lebensmitteln. Reduzieren sie die Menge an Fleisch und bieten sie fleischlose Alternativen für Alle an. Das unterstützt besonders die Vielfalt der Landwirtschaft in ihrer Region und die Gesundheit ihrer Gäste.
- > **Lebensmittelüber- und Abfallmengen**
 Eine durchdachte Strategie zur Energie- und Abfallreduktion kann nicht nur ökologische Vorteile bringen, sondern auch finanzielle Einsparpotenziale eröffnen. Hauptziele sind die Vermeidung und Reduzierung von Abfällen sowie die getrennte Sammlung anfallender Abfälle. Zu den Maßnahmen gehören die Verwendung von Mehrwegverpackungen und die Einführung von Rückgabesystemen.

Großveranstaltungen stellen eine erhebliche logistische Herausforderung dar, insbesondere im Hinblick auf die Umwelt. Ein umfassendes



unsplash © Andrey Lisakov

Gesamtkonzept ist erforderlich, um die direkten und indirekten Umweltauswirkungen zu berücksichtigen. Das europäische Umweltmanagementsystem EMAS bietet einen geeigneten Rahmen, um Verantwortlichkeiten festzulegen und Umweltziele zu definieren.



- > **Umgang mit Wasser**
 Der verantwortungsvolle Umgang mit Wasser ist entscheidend für den Schutz dieser Ressource. Zu den Maßnahmen gehören der sparsame Umgang mit Wasser und der Einsatz wassersparender Geräte in Küchen und Kantinen.
- > **Kommunikation**
 Für eine nachhaltige Veranstaltungsorganisation ist es wichtig, eine zentrale Ansprechperson zu benennen, die für Fragen über Nachhaltigkeit zur Verfügung steht. Die Nachhaltigkeitsziele sollten sowohl intern als auch extern kommuniziert und nach der Veranstaltung evaluiert werden.
- > **Mobilität der Teilnehmenden**
 Die Mobilität der Teilnehmenden verursacht die größte Umweltbelastung bei Veranstaltungen. Die Hauptziele sind die Reduzierung dieser Belastungen und die Kompensation unvermeidbarer Emissionen. Zu den Maßnahmen gehören die Prüfung von



unsplash © Kim Daehul

Mein Angebot umfasst fleischlose und vegane Alternativen.



Alternativen wie virtuellen Meetings, die Förderung öffentlicher Verkehrsmittel und emissionsfreier Shuttlefahrzeuge sowie die Wahl von gut erreichbaren Veranstaltungsorten. Vor Ort können Fahrräder und E-Scooter angeboten werden und es sollte ein Shuttleservice mit emissionsarmen Fahrzeugen organisiert werden.

- > **Gastgeschenke und Give-aways**
 Im Umgang mit Gastgeschenken wird grundsätzlich auf deren Verzicht gesetzt. Wenn Geschenke nicht vermeidbar sind, sollte auf umweltschonende Herstellung und sinnvolle Nutzung geachtet werden. Zu den Maßnahmen gehören die Verwendung umwelt- und sozialverträglicher Produkte.
- > **Nachhaltige Beschaffung**
 Produkte und Dienstleistungen sollten nach sozialen und ökologischen Kriterien ausgewählt werden.
- > **Veranstaltungsorte, Energieeffizienz, temporäre Bauten**
 Nachhaltige Locations mit energieeffizienter Infrastruktur und umweltfreundlichen Unterkünften sind bevorzugt zu wählen. Erneuerbare Energien, sparsame Beleuchtung sowie Heizsysteme tragen zur Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks bei. Bei der Planung von Veranstaltungen

gilt es, temporäre Bauten zu vermeiden. Wenn sie unvermeidbar sind, sollten langlebige, recycelbare und umweltfreundliche Materialien zum Einsatz kommen. Materialien sollten grundsätzlich wiederverwendbar oder recycelbar sein, um unnötigen Ressourcenverbrauch zu vermeiden.

- > **Über den Tellerrand: Barrierefreiheit und Gender-Mainstreaming**
 Barrierefreiheit ist ein wesentlicher Aspekt bei der Organisation von Veranstaltungen. Die Ziele umfassen die Berücksichtigung der Bedürfnisse von Personen mit Mobilitätseinschränkungen sowie Seh- oder Hörbehinderungen. Zu den Maßnahmen gehören die barrierefreie Versendung von Einladungen und die Bereitstellung geeigneter Sitz- und Stellplätze.



Gender-Mainstreaming zielt darauf ab, Geschlechtergerechtigkeit in der Planung und Durchführung von Veranstaltungen zu fördern. Die Organisatoren sollten eine geschlechtergerechte Sprache verwenden und auf ein ausgewogenes Verhältnis von eingeladenen Expertinnen und Experten achten.

Gut Essen

Strategien zur Förderung gesünder Lebensmittel auf Veranstaltungen



Das Angebot regionaler, saisonaler und ökologischer Lebensmittel soll auf Veranstaltungen in Kempten und im Landkreis Oberallgäu erweitert werden. Für die Stadt Kempten (Allgäu) wurde dies in der Sitzung des Ausschusses für Umwelt- und Klimaschutz am 2. Dezember 2024 beschlossen. Dieser Abschnitt stellt Strategien und Maßnahmen vor, um dieses Ziel erfolgreich zu erreichen.

A SELBST ERST MAL INFORMIEREN

Auch auf Festen und Veranstaltungen gut essen und dabei die Umwelt schonen und die Region unterstützen. Empfehlung gibt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung:

dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken

B FRÜHZEITIGE EINBINDUNG VON PARTNERN

Caterer und Standanbieter sind wichtige Partner bei der Umsetzung einer nachhaltigen Verpflegung und sollten frühzeitig in die Planung eingebunden werden. Dabei gilt:

- > Als Veranstalter ins Gespräch mit potentiellen Caterern gehen und klar definieren, welcher Anteil an (bio-)regionalen Rohstoffen gewünscht ist

- > Die Vorteile einer hochwertigen Verpflegung mit regionalen, saisonalen und/oder biologischen Lebensmitteln und Getränken kommunizieren
- > Die Ziele und Vorgaben schriftlich in Form von Verträgen festhalten
- > Die wirtschaftlichen Potenziale eines nachhaltigen Verpflegungskonzepts herausstellen
- > Wichtige Multiplikatoren und Partnerorganisationen frühzeitig einbeziehen, um Unterstützung für das Konzept zu gewinnen



C SCHRITTWEISE UMSTELLUNG MIT KLAR DEFINIERTEN ZIELEN

Viele Caterer und Standanbieter haben etablierte Lieferketten und Arbeitsabläufe. Eine vollständige Umstellung auf 100 % regionale, saisonale und biologische Zutaten ist daher oft nicht kurzfristig umsetzbar. Eine schrittweise Einführung mit terminierten Zielen ist realistischer und nachhaltiger.

Empfohlene Maßnahmen zur schrittweisen Umstellung:

- > Beginn mit Produktgruppen, die in der Region Oberallgäu/Kempten leicht verfügbar sind (z. B. Käse, Milch oder Fleischprodukte)
- > Auswahl von Produkten, bei denen die Preisdifferenz zwischen konventioneller und

- > Bio-Qualität gering ist (z. B. Milch, Molkereiprodukte, Brot, Kartoffeln oder Getreide)
- > Festlegung von zeitlichen Fristen für Teilziele und deren transparente Kommunikation an alle Beteiligten
- > Ergänzung von Bewerbungsformularen für Standanbieter hinsichtlich der Umsetzung von Nachhaltigkeitsvorgaben

C PREISOBERGRENZEN ALS STEUERUNGSMITTEL

Um Kostensteigerungen durch die verstärkte Verwendung regionaler und biologischer Lebensmittel zu begrenzen, können Preisobergrenzen für Tellergerichte festgelegt werden.

Diese Maßnahme führt häufig zu:

- > Einer verstärkten Nutzung saisonaler und pflanzenbasierter Zutaten
- > Einer Reduktion von Lebensmittelverlusten durch optimierte Portionsgrößen
- > Einem Wettbewerb um qualitativ hochwertige Speisen innerhalb des vorgegebenen Preisrahmens

Ein bewährtes Beispiel liefert das Tollwood Festival in München, wo eine langfristige Preisgrenze für Tellergerichte festgelegt wurde. Diese lag über viele Jahre bei 7 bis 8 Euro und führte zu einem Qualitätswettbewerb unter den Caterern.



Mehr Infos dazu finden Sie hier: bio-berlin-brandenburg.de/bio-wissen/berlins-sonderweg-bio-in-der-schulverpflegung/

D KENNZEICHNUNG, AUSLOBUNG UND ZERTIFIZIERUNG

Folgende Kennzeichnungen können genutzt werden, um nachhaltige Lebensmittelprodukte zu zertifizieren und auszuloben:



siehe S. 12-15



Huberhof © Florian Maucher

In der Folge stieg der Bio-Anteil der verwendeten Lebensmittel auf über 40 %.

Einen Sonderweg geht auch Berlin: Die Cateringunternehmen müssen sich auf Ausschreibungen mit strengen Qualitätsstandards bewerben. Neu ist seit 2024, dass in der Ausschreibung ein Festpreis pro Essen vorgegeben ist, es also keinen Preiswettbewerb, sondern einen Qualitätswettbewerb gibt.



Gut Essen BIO

Gesetzliche Grundlagen und Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln in der Veranstaltungsverpflegung

In der Europäischen Union ist der Begriff **Bio-Lebensmittel** bzw. **Öko-Lebensmittel** gesetzlich definiert und geschützt. Nur Produkte, die nach der **EU-Öko-Verordnung VO (EU) Nr. 2018/848** erzeugt wurden, dürfen als „Bio“ oder „Öko“ bezeichnet werden.

Diese Produkte sind am **EU-Bio-Siegel** erkennbar:



Für die **Außer-Haus-Verpflegung (AHV)** in Deutschland gilt zusätzlich die **Bio-AHV-Verordnung (Bio-AHV)**, die die Kontrolle und Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln in gastronomischen Betrieben und auf Veranstaltungen regelt.

BIO-ZERTIFIZIERUNG FÜR DIE GASTRONOMIE

Gastronomiebetriebe, die Bio-Lebensmittel in der Küche einsetzen und als solche deklarieren möchten, unterliegen einer **Bio-Zertifizierungspflicht**. Das bedeutet:

- › Eine Zertifizierung durch eine offizielle **Bio-Kontrollstelle** ist erforderlich.

- › In der **Zutatenliste** eines Gerichts muss klar angegeben werden, welche Zutaten in Bio-Qualität verwendet werden.
- › Bio-Zutaten dürfen nicht parallel in konventioneller Qualität eingesetzt werden.

AUSZEICHNUNG VON BIO-ANTEILEN IN DER GASTRONOMIE

Die Bio-Anteile eines gastronomischen Betriebs können nach dem **dreistufigen Bio-Kennzeichnungssystem** in Bronze, Silber oder Gold ausgezeichnet werden. Diese Stufen richten sich nach dem monetären Wareneinsatz an Bio-Produkten:

- › **Bronze:** ab 20 % Bio-Anteil
- › **Silber:** ab 50 % Bio-Anteil
- › **Gold:** ab 90 % Bio-Anteil



Diese Kennzeichnung kann beispielsweise auf Speisekarten oder Informationsschildern angebracht werden, sodass Gäste auf einen Blick erkennen, in welchem Umfang Bio-Produkte verarbeitet werden.



Mehr Infos zur Bio-AHV-Verordnung (Bio-AHV) finden Sie hier: oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/grossverbraucher/Bio-Special.pdf

WICHTIGER HINWEIS ZUR NUTZUNG DES EU-BIO-LOGOS

Das EU-Bio-Logo darf in der Gastronomie und der gesamten Außer-Haus-Verpflegung nicht verwendet werden. Hintergrund ist, dass die gesetzlichen Vorgaben zur Bio-Kennzeichnung in den einzelnen EU-Mitgliedsstaaten national unterschiedlich geregelt sind.

BIO-(EVENT-)ZERTIFIZIERUNG

Wenn bei Ihrer Veranstaltung Bio-Lebensmittel angeboten werden, ist eine Zertifizierung erforderlich. Sie können entweder zertifizierte Caterer einbinden oder die gesamte Veranstaltung bio-zertifizieren lassen.

Auch eine kurzfristige Zertifizierung für die Veranstaltungsdauer ist möglich. Besonders für kleinere Caterer lohnt sich eine kostengünstige kollektive Bio-Event-Zertifizierung. Diese sollte mindestens vier Wochen im Voraus mit einer Öko-Kontrollstelle abgestimmt werden. Die Kosten richten sich nach dem Prüfaufwand.

Aachhof Birk, HeimatUnternehmen © J. Zach



Die Kriterien für Bio-Kennzeichnung sind mir geläufig.

Ab drei Veranstaltungen pro Jahr kann eine reguläre Bio-Zertifizierung wirtschaftlich sinnvoll sein. Vergleichen Sie Angebote verschiedener Öko-Kontrollstellen.

Weitere Informationen bietet die Plattform „BioStreetFood“, praxisnahe Beispiele liefert der Leitfaden „Mit einfachen Schritten zum Bio-Zertifikat“: biostreetfood.de
gfrs.de/fileadmin/files/biozertifizierung-gastronomie.pdf

DAS BAYERISCHE BIO-SIEGEL – BIO MIT REGIONALZUSATZ

Ein Bio-Siegel mit Regionalzusatz ist das Bayerische Bio-Siegel. Es kennzeichnet nicht nur die Bio-Qualität eines Lebensmittels, sondern garantiert auch, dass alle Rohstoffe aus Bayern stammen und in Bayern verarbeitet werden.



Das Bayerische Bio-Siegel steht für höhere Qualitätsstandards, die über die Anforderungen der EU-Öko-Verordnung hinausgehen. Die Kriterien orientieren sich an den Richtlinien der in Bayern aktiven Bio-Verbände Biokreis, Bioland, Demeter, Naturland.

Mehr Details zum Bayerischen Bio-Siegel finden sich unter: biosiegel.bayern



Heimat Genusskäserei, HeimatUnternehmen © J. Zach

Gut Essen REGIONAL

Vorteile und Kennzeichnung heimischer Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung

Für die Außer-Haus-Verpflegung existieren bislang keine einheitlichen Kennzeichnungssysteme für regionale Lebensmittel. Veranstalter haben jedoch die Möglichkeit, von Caterern und Standbetreibern entsprechende Nachweise zur regionalen Herkunft der angebotenen Speisen und Getränke zu verlangen.

Möglichkeiten zum Nachweis regionaler Herkunft

REGIONALINITIATIVEN

- › Zusammenschlüsse kleinerer Erzeuger, Verarbeiter und Gastronomen, die ihre regionalen Produkte gemeinsam vermarkten
- › Oftmals sind auch Naturschutzorganisationen oder kirchliche Verbände beteiligt.
- › Jede Regionalinitiative legt eigene Anforderungen an die Herkunft, Qualität und Kontrollregeln fest.
- › Ein Beispiel aus der Region Leutkirch ist die Initiative „Landzunge“.



Wochenmarkt © Stadt Kempten

Ich verwende wo möglich Produkte aus heimischer Erzeugung.



AELF © Johanna Buhl

REGIONALMARKEN

Zur eindeutigen Auskunft über die Herkunft eines Lebensmittels gibt es verschiedene Herkunftssiegel, die sich in ihren Anforderungen unterscheiden:

„Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.)

- › Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung müssen vollständig in der angegebenen Region erfolgen.
- › Dieses Siegel garantiert eine lückenlose regionale Herkunft.



„Geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.)

- › Hier reicht es aus, dass eine der drei Stufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in der gekennzeichneten Region stattfindet.
- › Die Rohstoffe können somit auch aus anderen Regionen stammen, solange eine entscheidende Verarbeitung oder Herstellung in der angegebenen Region erfolgt.



Diese Siegel ermöglichen es, die Herkunft von Produkten transparent zu kennzeichnen und tragen so zur Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe bei.

QUALITÄTSZEICHEN „GEPRÜFTE QUALITÄT – BAYERN“

Das Qualitätszeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“ (GQ-Bayern) steht für streng kontrollierte Produktions- und Verarbeitungsprozesse in Bayern.



Wesentliche Merkmale von GQ-Bayern:

- › Klare Auflagen für Produktion und Verarbeitung
- › Strenge Qualitätskontrollen durch unabhängige Prüfstellen
- › Herstellung und Verarbeitung erfolgen ausschließlich in Bayern

Das Siegel gewährleistet eine hohe Qualitätssicherung und unterstützt regionale Wirtschaftskreisläufe.

Trägerschaft und weitere Informationen

Das Zeichen „Geprüfte Qualität – Bayern“ wird vom Freistaat Bayern getragen und vertreten durch das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELFT).

Mehr Informationen unter gq-bayern.de

FAIR GEHANDELTE LEBENSMITTEL

Bei nicht regional produzierten Lebensmitteln wie Kaffee, Tee oder Schokolade sollten fair gehandelte Produkte bevorzugt werden. Anerkannte Siegel wie Fairtrade, „Hand in Hand“ (Rapunzel), WFTO oder Naturland Fair gewährleisten soziale und ökologische Standards.



FAIR



Risiken steuern

Durch Risikoanalyse und Prävention zum erfolgreichen Event

Die Umstellung auf regionale, saisonale oder ökologische Lebensmittel kann Herausforderungen mit sich bringen. Um potenzielle Risiken frühzeitig zu erkennen und zu minimieren, sind gezielte Präventionsmaßnahmen ratsam. Besonders unerfahrene Partner sollten aktiv unterstützt werden.

Partnersuche

Nicht alle Caterer oder Standanbieter erfüllen die gewünschten Nachhaltigkeitskriterien.

- ☛ Binden Sie Anbieter frühzeitig ein, entwickeln Sie gemeinsame Ziele und schaffen Sie Anreize, z. B. durch reduzierte Standmieten oder öffentliche Anerkennung nachhaltiger Partner.



Beschaffung

Der Mehraufwand durch Lieferantensuche kann abschreckend wirken.

- ☛ Vermitteln Sie Kontakte zu Großhändlern, Regionalinitiativen oder Direktvermarktern und erleichtern Sie Sammelbestellungen für Mengenrabatte.

Zertifizierung

Bei der Bio-Zertifizierung bestehen höhere bürokratische und finanzielle Hürden.

- ☛ Informieren Sie sich über die Möglichkeit einer temporären, kollektiven Bio-Event-

Zertifizierung und lassen Sie sich frühzeitig von Öko-Kontrollstellen beraten.

Kostensteigerung

Höhere Preise für Bio- oder regionale Produkte sorgen für Vorbehalte.

- ☛ Anpassung der Rezepte (weniger Fleisch, mehr saisonale Zutaten, einfache, traditionelle Rezepte)
- ☛ Vermeidung von Lebensmittelverschwendung durch Mengenoptimierung
- ☛ Mischkalkulation zwischen günstigeren und teureren Produkten
- ☛ Einsparungen bei Energie, Wasser und Abfallentsorgung

Setzen Sie gezielte Anreize, z. B. eine Messung der Restmüllmengen: Weniger Abfall führt zu geringeren Kosten.

Akzeptanzrisiko

Sie befürchten eine geringe Nachfrage wegen verändertem Angebot oder höheren Preisen.

- ☛ Klare Kennzeichnung von Speisen mit Schlagworten wie „regional“, „bio“ oder „fair“
- ☛ Kommunizieren Sie die Vorteile nachhaltiger Lebensmittel im Kontext Ihrer Veranstaltung (z. B. gesunde Ernährung bei Sportevents).
- ☛ Nutzen Sie Multiplikatoren, die Ihre Botschaft unterstützen (z. B. Kirchengemeinden bei Weihnachtsmärkten).



Regionale Erzeuger stärken

Kontakte zu Erzeugern, Lieferanten, Caterern und Verbänden in der Umgebung

Die Suche nach passenden Lieferanten kann für Caterer und Standanbieter anfangs eine Herausforderung darstellen. Hier finden Sie wertvolle Tipps und Unterstützungsangebote, um diesen Prozess zu erleichtern.

DIREKTVERMARKTER UND REGIONAL-INITIATIVEN

Der direkte Einkauf bei Erzeugern ermöglicht eine persönliche Beratung und Produktauswahl.

Der **Bio-Einkaufsführer für das Allgäu** des Bio-Ring Allgäu e.V. listet zertifizierte Lieferanten nach Produktgruppen auf: [bioring-allgaeu.de/publikationen/bio-einkaufsfuehrer-fuer-das-allgaeu](https://www.bioring-allgaeu.de/publikationen/bio-einkaufsfuehrer-fuer-das-allgaeu)

Die Plattform **Wirt sucht Bauer** fördert Kooperationen zwischen Gastronomen und Landwirten in Bayern: [wirt-sucht-bauer.de](https://www.wirt-sucht-bauer.de)

Der **Bundesverband der Regionalbewegung** vernetzt Erzeuger, Logistikunternehmen und regionale Dachverbände: [regionalbewegung.de](https://www.regionalbewegung.de)

Naheliegende Initiativen:
LandZunge GbR, [landzunge.info](https://www.landzunge.info)
Gutes vom See e.V., [gutes-vom-see.com](https://www.gutes-vom-see.com)
Allgäu GmbH, [allgaeu.de](https://www.allgaeu.de)

Eine ständig aktualisierte Übersicht über direktvermarktende landwirtschaftliche Betriebe können Sie anfordern beim **Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kempten**:
[aelf-ke.bayern.de](https://www.aelf-ke.bayern.de)

Auskunft über Bio-Erzeuger und -Verarbeiter im Oberallgäu und der Stadt Kempten gibt die **Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten**:
[oekomodellregionen.bayern/oberallgaeu-kempten](https://www.oekomodellregionen.bayern/oberallgaeu-kempten)

Weitere Lieferbetriebe sind auf den Seiten folgender Verbände und Initiativen zu finden:

- > Kreisbauernverband Allgäu-Oberschwaben
- > Bioland
- > Demeter
- > Naturland
- > Biokreis



Wochenmarkt © Stadt Kempten

GROSSHÄNDLER

Regionale (Groß-)Händler bündeln verschiedene Produkte und reduzieren den Beschaffungsaufwand. Eine Übersicht über Naturkost-Großhändler mit regionalem Angebot bietet die Plattform **Die Regionalen GmbH**:
[die-regionalen.de](https://www.die-regionalen.de)

GEMEINSAME BESTELLUNGEN

Der Zusammenschluss mehrerer Caterer, kleinerer Gastronomen oder Messestandbetreiber ermöglicht günstigere Einkaufskonditionen und Mengenrabatte.

CATERER UND STANDANBIETER

Die Plattform **BioStreetFood**, [biostreetfood.de](https://www.biostreetfood.de) vermittelt nachhaltige Caterer und informiert über die Bio-Event-Zertifizierung.



Allgäuer Festwoche © Stadt Kempten

Mit den genannten Netzwerken stehe ich in Kontakt.



Farbe bekennen

Wichtige Tipps zur Vermarktung und Öffentlichkeitsarbeit

Eine durchdachte Öffentlichkeitsarbeit ist entscheidend für den Erfolg einer nachhaltigen Veranstaltung. Ziel ist es, bereits im Vorfeld seine Partner und Besucher für die Vorteile regionaler, saisonaler und ökologischer Lebensmittel zu sensibilisieren. Während der Veranstaltung sollte das nachhaltige Angebot aktiv beworben und besonderes Engagement öffentlich anerkannt werden.

Ebenso wichtig ist es, das Organisationsteam und die Anbieter von Speisen und Getränken aktiv einzubeziehen. Ihre Rolle als Botschafter für nachhaltige Lebensmittel trägt wesentlich zur Glaubwürdigkeit Ihres Konzepts bei.

Wichtige Maßnahmen:

- > **Frühzeitige Kommunikation** mit Caterern und Standanbietern über die Vorteile nachhaltiger Lebensmittel
- > **Gezielte Ansprache von Multiplikatoren** (z. B. Kommunen, Umweltverbände, regionale Initiativen, Medien)
- > **Entwicklung eines passenden Mottos**, das den Nachhaltigkeitsaspekt in das Veranstaltungskonzept integriert
- > **Offensive Bewerbung vor Ort:** Klare Kennzeichnung nachhaltiger Speisen und Getränke
- > **Öffentliche Anerkennung** für Caterer und Anbieter, die sich besonders engagieren

Auf meiner Speisekarte kommuniziere ich gut sichtbar Qualität und Herkunft der Zutaten.

A PARTNERORGANISATIONEN UND MULTIPLIKATOREN

Bereits bestehende Netzwerke und Partnerorganisationen können helfen, nachhaltige Konzepte in Veranstaltungen zu integrieren. Überlegen Sie gemeinsam, wie regionale Lebensmittel in das Veranstaltungskonzept eingebunden werden können. Eine erfolgreiche Öffentlichkeitsarbeit stärkt nicht nur die Akzeptanz, sondern trägt langfristig zur Etablierung nachhaltiger Veranstaltungen bei.



B MASSNAHMEN ZUR BEWERBUNG DES NACHHALTIGEN ANGEBOTS

Eine gezielte Kommunikation ist essenziell, um das neue Verpflegungskonzept erfolgreich zu etablieren. Sowohl im Vorfeld als auch während der Veranstaltung sollten die Besonderheiten sichtbar gemacht und aktiv beworben werden.

BEWERBUNG IM VORFELD

- > **Hinweis in Veranstaltungsankündigungen und Pressemitteilungen** auf die nachhaltige Erweiterung des Speisenangebots
- > **Vorstellung beteiligter Caterer und Standanbieter** auf der Veranstaltungswebsite, ggf. mit besonderen Gerichten oder der Vorstellung von Anbau- oder Herstellungsprozessen



- > **Auflistung nachhaltiger Anbieter auf der Website** zur besseren Orientierung
- > **Bewerbung auf örtlichen Wochen- und Bauernmärkten**, um das gastronomische Konzept hervorzuheben

BEWERBUNG WÄHREND DER VERANSTALTUNG

- > **Infotafeln oder Flyer mit Anbieterlisten**, sortiert nach Kategorien wie „regionale Vorspeisen“, „saisonale Hauptspeisen“ etc., mit Schlagworten wie „regional“, „saisonal“, „bio“
- > **Ernährungsbildungs-Stationen**, z. B. ein Melkmodell mit der Leitfrage „Wie viel Milch braucht man für ein Käsebrod?“

C AUSLOBUNG DES NACHHALTIGEN LEBENSMITTELANGEBOTS

Organisatoren von Veranstaltungen sollten ihre Gerichte mit Siegeln oder Herkunftsnachweisen kennzeichnen (z. B. „Käsespätzle mit Käse von der Bauernkooperative XYZ“). Die Bereitstellung einheitlicher Logo- und Design-Vorlagen erleichtert die Umsetzung.

D AUSZEICHNUNG NACHHALTIGER ANGEBOTE

- > **Vergabe eines individuellen Veranstaltungslabls (Kriterien)** für besonders nachhaltige Anbieter. Beispiel-Kriterien:
 - » Mind. 50 % der Zutaten stammen aus einem Umkreis von 150 km
 - » und/oder mind. 50 % der Lebensmittel sind saisonal und/oder bio-zertifiziert
- > **Möglichkeit eines Wettbewerbs oder Preises**, z. B. für das beste regionale (Bio-)Gericht (Jury-Wahl nach Kriterien wie max. 5 Hauptzutaten, davon mind. 80-100 % regional, saisonal, bio)



Allgäuer Festwoche © Öko-Modellregion Kempten Oberallgäu

E DIGITALE UND INTERAKTIVE KOMMUNIKATION

- > **Live-Ticker & Social Media-Storytelling:** Während der Veranstaltung können Live-Updates über nachhaltige Anbieter, besondere Gerichte oder interessante Hintergrundinfos zur Herkunft der Lebensmittel auf Social Media geteilt werden.



- > **Nachhaltigkeits-Challenge:** Besucher können über eine Event-App oder Social Media an einer „Nachhaltige-Wahl-Challenge“ teilnehmen (z. B. „Iss drei nachhaltige Gerichte und gewinne eine Überraschung“).

- > **QR-Code-Storytelling:** Jeder Stand kann QR-Codes bereitstellen, die zu kurzen Videos oder Storys über die Herkunft der Zutaten oder nachhaltige Produktionsmethoden führen.

F ERLEBNISMARKETING UND GAMIFICATION

- > **Nachhaltigkeits-Rallye:** Besucher können an einer Art Schnitzeljagd teilnehmen, bei der sie verschiedene nachhaltige Stände besuchen und Stempel sammeln – mit einer kleinen Belohnung als Anreiz.
- > **Geschmacksworkshops & interaktive Kochshows:** Besucher erleben in Mini-Workshops, wie man einfache, nachhaltige Rezepte zubereitet oder wie sich die Qualität regionaler Produkte von industriellen unterscheidet.
- > **Blinde Verkostung:** Gäste können herausfinden, ob sie den Unterschied zwischen industriell gefertigten und nachhaltigen Lebensmitteln schmecken.



Ziel erreicht

Gewünschte Ergebnisse sicherstellen



Allgäuer Festwoche © Stadt Kempten

Best practice

Lernen von den Profis

Erfolgskontrolle

Eine systematische Erfolgskontrolle stellt sicher, dass die gesetzten Nachhaltigkeitsziele erreicht und zukünftige Veranstaltungen weiter optimiert werden können.

1. Schriftliche Vereinbarung von Zielen



Nachhaltigkeitsziele sollten **klar formuliert, messbar und terminiert** sein. Vereinbaren Sie diese schriftlich mit Ihren Vertragspartnern (Caterer, Standanbieter), um eine verbindliche Grundlage für die Umsetzung und Kontrolle zu schaffen.

2. Kontrollen und Sanktionsmaßnahmen

Neben Anreizen sollten auch **Sanktionsmaßnahmen für Verstöße** festgelegt werden. Kontrollgänge während der Veranstaltung helfen, die Einhaltung der Vorgaben zu überprüfen.

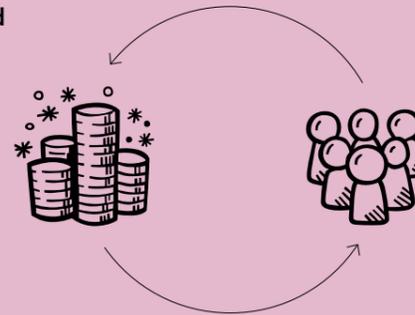
3. Zutatenübersichten mit Herkunftsangaben

Lassen Sie sich von den Anbietern vorab eine **Übersicht der verwendeten Zutaten** und deren Herkunft vorlegen. Eine standardisierte Vorlage erleichtert die Erfassung des Anteils regionaler, saisonaler und ökologischer Produkte und dient als Grundlage für die Zielauswertung.

Evaluation und Dokumentation

Nach der Veranstaltung sollte das Konzept gemeinsam mit den Partnern evaluiert werden:

- > **Vergleich von Umsatz- und Besucherzahlen** mit Vorjahreswerten
- > **Feedback von Caterern und Standbetreibern** über Umsatz, Nachfrage und Herausforderungen
- > **Blitzumfragen bei Besuchern** während der Veranstaltung zur Akzeptanz des nachhaltigen Angebots



Eine umfassende **Dokumentation** der Planung, Umsetzung und Evaluation erleichtert zukünftige Optimierungen und schafft eine solide Grundlage für kommende Veranstaltungen.

Die Entwicklung von Umsatz- und Besucherzahlen in Bezug auf das Angebot regionaler Produkte habe ich im Blick.



FÜR DIE UMSETZUNG EINES NACHHALTIGEN VERANSTALTUNGSFORMATS BIETEN FOLGENDE „GREEN EVENTS“ WERTVOLLE INSPIRATION:

Feste und Festivals

RAPUNZEL FESTIVAL (LEGAU)

- ☛ Striktes Nachhaltigkeitskonzept mit verpflichtender Bio-Zertifizierung, zertifiziert nach europäischem Umweltmanagementsystem EMAS
 - ☛ Fair Trade bei Rapunzel bedeutet immer fair zum Menschen und fair zur Natur. Deshalb nicht nur einer der Bio-Pioniere, sondern auch Pionier bei Produkten, die von Anfang an fair und bio produziert werden.
- Mehr unter: rapunzel.de/nachhaltigkeit



OKTOBERFEST (MÜNCHEN)

- ☛ Punktesystem für Bewerber: Verwendung regionaler Bio-Produkte wird positiv bewertet.
- Mehr unter: oekowiesn.de/oeko-wiesn-punkte-system-bewerber-oktoberfest

ALLGÄUER WILDKRÄUTERKONGRESS (FISCHEN)

- ☛ Ausschließlich vegetarische Verpflegung für Gäste, An- und Abreise mit ÖPNV wird gefördert, Kräutermarkt: ausschließlich Anbieter mit regionalen Produkten, Bio-Produkte werden positiv bewertet.
- Mehr unter: allgaeuer-kraeuterland.de/74/kongress

Weihnachtsmärkte

TOLLWOOD (MÜNCHEN)

- ☛ Striktes Nachhaltigkeitskonzept mit verpflichtender Bio-Zertifizierung für alle Gastronomiestände
- ☛ Fair-Trade-Pflicht für Bananen, Zucker, Kaffee, Tee, Kakao, Reis und Wein. Mehr unter: tollwood.de/kontakt/gastronomiebewerbung



Tollwood Winter Festival © pumation, Adobe Stock

BRIXEN

- ☛ Fokus auf Regionalität, Saisonalität und Bio-Produkte
 - ☛ Umweltfreundliche Maßnahmen: nachhaltige Mobilität, Abfallmanagement, Mehrweggeschirr
- Mehr unter: brixen.org/de

Diese Veranstaltungen zeigen, dass nachhaltige Konzepte erfolgreich sind.

Schritt für Schritt

Handlungsfelder der Veranstaltungsorganisation – Checkliste für die Praxis

© BMU und UBA | Auszug aus dem Leitfaden für die nachhaltige Organisation von Veranstaltungen – die gesamte Checkliste ist unter bmu.de/PU6z7 download- und online ausfüllbar.

Mit der nachfolgenden Checkliste möchten wir Sie ganz praktisch dabei unterstützen, Ihre Veranstaltungen zu bewerten und hin zu mehr Nachhaltigkeit und Regionalität auszurichten. So wenden Sie die Checkliste an:

1 Bewerten Sie anhand Ihrer letzten Veranstaltung jeden Punkt und kreuzen Sie an. Ziehen Sie die für Sie nicht relevanten Punkte von der maximalen Punktzahl ab:

Anzahl der Punkte insgesamt	47
abzüglich Anzahl der für mich nicht relevanten Punkte	
Anzahl der für mich möglichen Punkte	

2 Zählen Sie die Punkte zusammen, die Sie mit „voll umgesetzt“ oder „teilweise umgesetzt“ angekreuzt haben:

Anzahl der Punkte, die ich bereits voll oder teilweise umgesetzt habe	
---	--

3 Zählen Sie die Punkte zusammen, die Sie mit „nicht umgesetzt“ angekreuzt haben:

Anzahl der Punkte, die ich noch nicht umgesetzt habe	
--	--

4 Errechnen Sie nun den Prozentanteil der umgesetzten Punkte in Bezug auf die für Sie möglichen Punkte:

Prozentanteil der voll/teilweise umgesetzten Punkte	%
---	---

Beispielrechnung:
Es gibt für Sie 8 nicht relevante Punkte. Somit beträgt Ihre maximal mögliche Punktzahl 39 (47 – 8 = 39). Davon haben Sie 27 Punkte mit „voll oder teilweise erfüllt“ angekreuzt, 12 Punkte mit „nicht erfüllt“. Ihr Ergebnis liegt somit bei fast 70 %.

Auswertung:

Sie haben mehr als 80 % voll oder teilweise umgesetzt: Bravo! Mit Ihren Veranstaltungen setzen Sie bereits auf Nachhaltigkeit. Es kommen hauptsächlich regionale und/oder biologische Lebensmittel zum Einsatz.

Sie haben zwischen 50 und 80 % voll oder teilweise umgesetzt: Sie befinden sich auf einem guten Weg. Prüfen Sie, wo es noch mehr Handlungsspielraum gibt.

Sie haben weniger als 20 % voll oder teilweise umgesetzt: Zeit für einen Neubeginn. Trauen Sie sich und setzen Sie auf heimische Erzeugnisse und Lieferanten. Wir beraten Sie gern.



1. CATERING UND VERPFLEGUNG

	umgesetzt	teilweise umgesetzt	nicht umgesetzt	nicht relevant
1.1 Auswahl des Catering-Dienstleistungsunternehmens Qualitätsstandards im Vorfeld klären, nach dem Rohwareneinsatz regionaler Lebensmittel fragen und nachweisen lassen (Lieferantenlisten)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
1.2 Produktauswahl Saisonale und umweltgerecht transportierte Lebensmittel Verwendung von saisonalen und umweltgerecht transportierten Lebensmitteln, Verzicht auf Waren aus beheizten Treibhäusern sowie Verzicht auf Flugware	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ökologischer Landbau und fairer Handel Angebot von Produkten aus ökologischem Landbau und aus fairem Handel (z. B. Kaffee, Tee, Säfte)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bezug der Waren möglichst von Direktvermarktern und kleinem Ernährungshandwerk aus der Region ☞ Aufgrund des Diskriminierungsverbots ist es öffentlichen Auftraggebern untersagt, regionale Produkte in Ausschreibungen zu fordern.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Veganes und vegetarisches Catering Empfehlung von veganem und vegetarischem Catering an den Auftraggeber.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Angebot der Milchprodukte Auswahl von Milchprodukten, die aus ökologischer Haltung stammen und hohe Tierwohlstandards erfüllen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fleisch- und Fischangebot Falls in Ausnahmen auch Fleisch und/oder Fisch im Verpflegungsangebot enthalten sein sollen: Wahl von Fleischprodukten, die möglichst aus regionaler und ökologischer Haltung stammen und hohe Tierwohlstandards erfüllen. Bei der Beschaffung von Fisch die Kriterien für zertifizierten Fisch nutzen (z. B. das unabhängige MSC-Siegel oder das Naturland-Siegel)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kalte Getränke Bereitstellung von leitungsgebundenem Trinkwasser in Karaffen, die ständig frisch befüllt werden, sowie zeitnah gespült und abgeräumt werden. Weitere Kaltgetränke ausschließlich von Herstellern aus der Region anbieten. Auf die Verwendung von Mehrwegflaschen achten.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Unverträglichkeiten und Allergien Beschriftung von Gerichten, damit Allergien oder Unverträglichkeiten auslösende Speisen klar erkennbar sind. Fehlgriffe werden damit vermieden.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Unterweisungen Unterweisung des für das Catering zuständigen Personals hinsichtlich der Herkunft und Qualität der Lebensmittel für die Speisen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

2. VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELÜBERMENGEN UND SONSTIGEN ABFÄLLEN

	umgesetzt	teilweise umgesetzt	nicht umgesetzt	nicht relevant
Geschirr, Besteck und Gläser Verwendung von Mehrweggeschirr, Mehrwegbesteck und Gläsern ☛ Mehrweggeschirr vom Caterer bzw. der Betreibergesellschaft einfordern. Geschirrmobile mit Geschirr ausleihen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bedarfsgerechte Menge Auf das Angebot bedarfsgerechter Mengen von Speisen achten ☛ z. B. Häufigkeit der angebotenen Mahlzeiten prüfen und Portionsgrößen auf die Ziel-, Alters-, und Fachgruppe anpassen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lebensmittelverpackungen Einsatz von Verpackungen, die Abfälle vermeiden oder verringern Verzicht auf Portions- und Kleinpackungen (z.B. Milch, Senf, Ketchup, Gewürze). ☛ z. B. Wahl großer Gebinde (jedoch sicherstellen, dass dadurch nicht mehr Lebensmittelabfälle entstehen)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Beschriftung am Buffet Beschriftung der Speisen am Buffet (Vermeidung von „Fehlgriffen“)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Personal einbeziehen Sensibilisierung des Ausgabepersonals (z. B. Ausgabe kleinerer Mengen, gezieltes Nachlegen von Speisen)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Übrig gebliebene Speisen Verteilung von übrig gebliebenen Speisen z. B. an Tafeln, soweit die geltenden Hygienevorschriften das zulassen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3. ABFALLMANAGEMENT

Abfallvermeidung am Veranstaltungsort Verpackungsabfälle minimieren, z. B. durch den Einsatz von Mehrwegverpackungen und Bestellung in Großgebinden, sofern der Inhalt aufgebraucht wird	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Einsatz von Recyclingmaterial Einsatz von recyclefähigen Produkten und Verpackungen aus Recyclingmaterial, z. B. Recyclingkarton bei Kartonverpackungen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rücknahme und Wiederverwendung Rücknahmesysteme und Wiederverwendung einführen, z. B. für Namensschilder, Mappen, etc.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Abfalltrennung Aufstellen von Abfallinseln für getrennte Abfallsammlung, vor allem für Papier, Biomüll, Glas und Leichtverpackungen, sowie deutliche Beschriftung mit internationalen Pikogrammen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Information Information über das Trennsystem an alle Lieferantinnen und Lieferanten sowie die Betreibergesellschaft. Wichtig: Reinigungs-firma einbeziehen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Rücknahme von Verpackungen Verpflichtung der Lieferantinnen und Lieferanten, Verpackungen zurückzunehmen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3. ABFALLMANAGEMENT FF.

	umgesetzt	teilweise umgesetzt	nicht umgesetzt	nicht relevant
3.1 Entsorgung Verpackungsabfälle Entsorgung der Verpackungsabfälle entsprechend dem Verpackungsgesetz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Weitere getrennt gesammelte Abfälle Verwertung der übrigen getrennt gesammelten Abfälle (Papier, Biomüll, etc.) eigenverantwortlich nach den Vorgaben des Kreislaufwirtschaftsgesetzes und der Gewerbeabfallverordnung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Abfalltrennung von Küchenabfällen Getrennte Sammlung von Küchenabfällen, z.B. Entsorgung von altem Speiseöl aus Fritteusen beim Wertstoff- oder Recyclinghof	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Restabfälle Beseitigung der Restabfälle über öffentlich-rechtliche Entsorgungsträger nach den Vorgaben des Kreislaufwirtschaftsgesetzes und der Gewerbeabfallverordnung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

4. UMGANG MIT WASSER

4.1 Wasserverbrauch Sparsamer Verbrauch Sparsamer Umgang mit Wasser, z. B. Einsatz von wassersparenden Geräten in Küchen und Kantinen sowie im Hotelbereich	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Information Anbringen von Schildern mit Hinweisen zu wassersparenden Vorrichtungen in Sanitärräumen zur Schärfung des Bewusstseins der Teilnehmenden	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5. NACHHALTIGE BESCHAFFUNG ALLGEMEIN

Bedarfsprüfung Überprüfen, ob überhaupt ein Bedarf besteht	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Prüfung von Alternativen Überprüfen, ob der Bedarf auch durch den Erwerb von gebrauchten Produkten oder eine Produkt-Miete gedeckt werden kann	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5.1 Raumgestaltung Dekoration Florale Dekorationen aus möglichst heimischer Pflanzenauswahl beziehen. Prüfen, ob florale Dekorationselemente als Leihgabe erhältlich sind. Topfware Schnittblumen bevorzugen. Möglichkeit für einen mehrmaligen Einsatz der Raumdekoration prüfen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5.2 Gastgeschenke Grundsatz: Keine Beschaffung von Gastgeschenken und Give-aways	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Produktauswahl, falls Beschaffung im Einzelfall erforderlich Umweltfreundliche und sozialverträglich hergestellte Geschenke und Give-aways verwenden, bestenfalls Beschaffung von Gastgeschenken und Give-aways mit Umweltzeichen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5. NACHHALTIGE BESCHAFFUNG ALLGEMEIN FF.

	umgesetzt	teilweise umgesetzt	nicht umgesetzt	nicht relevant
Lebensmittel Wenn Lebensmittel als Gastgeschenke oder Give-aways beschafft werden: Verwendung von saisonalen, ökologisch angebauten und umweltschonend transportierten oder fair gehandelten Produkten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Spezialitäten aus Deutschland Überreichen deutscher Spezialitäten (z. B. aus Bio-Anbau)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5.2 Gastgeschenke ff. Blumen oder Pflanzen (als Geschenk) Verwendung von saisonalen und umweltschonend transportierten Blumen oder Blumen aus fairem Handel.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5.3 Papierverbrauch Reduzierung des Verbrauchs an Papier Digitales Einladungs- und Veranstaltungsmanagement ☛ elektronischer Versand der Einladungen und Unterlagen ☛ Bereitstellung einer Konferenzwebsite, Konferenz-App ☛ Tagesordnung und Hinweise während der Konferenz nur auf Bildschirmen ☛ Bereitstellung von Broschüren über QR-Codes ☛ nur Ansichtsexemplare von Broschüren auslegen (mit QR-Codes versehen)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Verkleinerung von Formaten und Verwendung von doppelseitig bedruckten Unterlagen und Handouts Mehrere Seiten pro Blatt sowie doppelseitige Anfertigung von Kopien vor Ort, falls Ausdruck nicht vermeidbar ☛ Informationen an Mitarbeitende, dass Handouts doppelseitig bedruckt werden, vor Ort möglich?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Minimierung der Anzahl der verteilten Handouts Genauere Recherche der Teilnehmendenanzahl	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Umweltfreundliche Papierprodukte Bei erforderlichem Einsatz von Papier: Verwendung von Recyclingpapier, das den „Blauen Engel“ trägt bzw. dessen Kriterien erfüllt (für alle Einladungen, Sitzungsunterlagen, Druckaufträge und dergleichen)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5.4 Batterien für elektrische Geräte Verwendung wiederaufladbarer Batterien (aber keine Nickel-Cadmium-Batterien) ☛ nach Ablauf der Lebensdauer den Sammelsystemen zuführen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5.5 Reinigungsmittel Umweltfreundliche Reinigungsmittel, sparsamer Einsatz und Dosierung ☛ Bezug der Reinigungsmittel von regionalen Herstellern ☛ Weiterbildung des Reinigungspersonals ☛ Beschaffung von umweltgerechten Reinigungsmitteln, mit dem Umweltzeichen „Blauer Engel“ oder dem Europäischen Umweltzeichen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

6. KOMMUNIKATION

	umgesetzt	teilweise umgesetzt	nicht umgesetzt	nicht relevant
6.1 Organisation Zentrale Informationsstelle für Nachhaltigkeitsaspekte Ansprechperson benennen, die den Mitarbeitenden im Vorfeld bei konkreten Fragen zum Thema „Nachhaltigkeit“ fachliche Unterstützung gewähren können. Optimal: Einrichtung einer zentralen Servicestelle, die die Organisation von Veranstaltungen sowie die Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten, übernimmt (Stelle für zentrales Veranstaltungsmanagement)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6.2 Kommunikation der Ziele und Maßnahmen Kommunikation nach außen Umfassende Öffentlichkeitsarbeit: Das Ziel, die Veranstaltung nachhaltig durchzuführen, zusammen mit den vorgesehenen Maßnahmen frühzeitig öffentlich kommunizieren (z. B. mit der Einladung, auf der Konferenzwebsite oder Konferenz-App)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kommunikation intern Schulung der mitarbeitenden Personen vor Ort über nachhaltigkeitsbezogene Maßnahmen und Einbeziehung in die Umsetzung der Maßnahmen (z.B. Zuständigkeiten festlegen)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kommunikation auf der Veranstaltung Information der Teilnehmenden über Nachhaltigkeitsaspekte der Veranstaltung (z. B. Banner, in Pausen auf Präsentationsflächen anzeigen)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Geschultes externes Personal Schulung von externem Personal in Ausschreibungen ☛ Dem Personal vor Ort, Reinigungsstrupps, etc. müssen Grundzüge des Nachhaltigkeitskonzeptes vermittelt werden.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



Über den Tellerrand

Weiterführende Literatur zur Vertiefung des Themas

1. Netzwerk deutscher Biostädte (2017): **Mehr Bio in Kommunen – Ein Praxisleitfaden**. Online verfügbar unter: biostaedte.de/images/pdf/leitfaden_V4_verlinkt.pdf
2. BLE (2025): **Bio-Produkte in Vergabeverfahren: Was ändert sich für Kommunen?** oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/kommunen/bio-anteile-in-vergabeverfahren-was-aendert-sich-fuer-kommunen
3. Abele, K., Holzbaur, U. (o.J.): **Nachhaltige Events**
Nachhaltiger Erfolg durch Verantwortung. Ein Leitfaden für Veranstalter. Online verfügbar unter: opus-htw-aalen.bsz-bw.de/frontdoor/deliver/index/docId/217/file/uba+nachhaltigeevents.pdf
4. BMEL (2024): **Bio leicht gemacht – die neue Bio-Zertifizierung**
Zeigen Sie Ihren Gästen den Bio-Anteil Ihres Angebots mit dem neuen Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber und Gold: oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/grossverbraucher/Bio-Special.pdf
5. BMUV (2020): **Leitfaden für die nachhaltige Organisation von Veranstaltungen** bmuv.de/publikation/leitfaden-fuer-die-nachhaltige-organisation-von-veranstaltungen
6. Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL):
Wegweiser Vergabe von Verpflegungsleistungen Qualitätsstandards verankern kern.bayern.de/vergabewegweiser
Bayerischer Saisonkalender kern.bayern.de/saisonkalender
RegioVerpflegung – die Online-Plattform für bayerische Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung kern.bayern.de/wirtschaft/251174/index.php

Fehr-Schulz-Hof, HeimatUnternehmen © J. Zach



Haftungsausschluss

Die Informationen in diesem Leitfaden wurden nach bestem Wissen und Gewissen aus Erfahrungen im Eventmanagement und der nachhaltigen Veranstaltungsplanung zusammengestellt. Die Autoren übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch die Nutzung der bereitgestellten Informationen oder der zitierten Quellen entstehen.

unsplash © Kate Bazulnets



Engagiert für Sie

Impressum

Fragen Sie uns!

HERAUSGEBER

Stadt Kempten (Allgäu) und Landkreis Oberallgäu: kempten.de oberallgaeu.org
sowie die Beteiligten des Regionaltisch Allgäu:



BILDNACHWEIS TITEL/RÜCKTITEL

Johanna Buhl | Daniel Delang | Verena Dorn
Florian Maucher | Johanna Zach
unsplash: Saile Ilyas, Olivie Strauss, Anna Voss

ANSPRECHPARTNER/INNEN

Stadt Kempten, Klimaschutzmanagement,
Thomas Weiß
kempten.de/klimaschutz-21905.html

Öko-Modellregion Oberallgäu-Kempten,
Cornelia Bögel
oekomodellregionen.bayern/oberallgaeu-kempten

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kempten, **Gertrud Epple** aelf.ke.bayern.de

Heimtagentur Schwaben, **Hannah Baumgart**
regierung.schwaben.bayern.de/aufgaben/250894/301842/leistung/leistung_119216/index.html

HeimatUnternehmen Allgäu,
Manuela Müller-Gaßner
heimatunternehmen-allgaeu.de

Bayerischer Bauernverband, Regionalbotschafterin Kempten Oberallgäu, **Sabine Stenzel**
bayerischerbauernverband.de/themen/land-verband/bbv-landfrauen-regionalitaet-ist-weg-nachhaltige-zukunft-30249

KONZEPTION UND INHALT

- > **Gertrud Epple**, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kempten
- > **Cornelia Bögel**, Öko-Modellregion Oberallgäu-Kempten
- > **Manuela Müller-Gaßner**, HeimatUnternehmen Allgäu
- > **Thomas Weiß**, Stadt Kempten

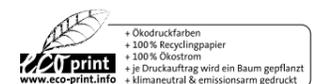
GRAFISCHE GESTALTUNG

Verena Dorn, echtich.com

DRUCK

Uhl-Media GmbH, uhl-media.de

Stand August 2025



mit
heimischen
Blumen
dekorieren



LANDKREIS
Oberallgäu
Zämed hebe



ursprünglich
genießen



Kempten^{Allgäu}



Regionalmarken
etablieren

echt ehrlich essen
**regio
NAH
lität**
auf Veranstaltungen



Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Kempten (Allgäu)



für
Upcycling
begeistern

HU
HEIMATUNTERNEHMEN
Allgäu



lokale
Wertschöpfung
steigern

Kultur-
landschaft
pflegen



Vielfalt
des Allgäus
erhalten



**Bayerischer
Bauernverband**