

So funktioniert Standard 3

Mindestens eine (Haupt-)Speise vegetarisch oder vegan anbieten

Aufgabe: Mindestens eine (Haupt)speise und ein Getränk pro Veranstaltung werden nach diesem Standard angeboten.

Optimierungsmöglichkeit: Ausweitung des Angebotes an vegetarischen oder veganen Produkten. Je mehr, je besser.

So funktioniert die Umsetzung:

Begriffsdefinition:

- + Der Standard verlangt ein gleichwertiges Angebot im Vergleich zu einer Fleischspeise. Beispiele: Bei einer warmen Hauptspeise mit Fleisch wird auch eine warme Hauptspeise ohne Fleisch benötigt. Wenn das Angebot ein Brötchen-Buffer ist, werden Brötchen ohne Fleisch-Zutaten benötigt.
- + Vegetarische Speisen enthalten keine Produkte, für die Tiere gestorben sind, also kein Fleisch, keine Fleischprodukte, kein Fisch und keine tierische Gelatine.
- + Vegane Speisen enthalten keine tierischen Produkte, also zusätzlich zum Fleischverzicht auch keine Milch oder Milchprodukten, keine Eier und keinen Honig.
- + Tierische Gelatine ist oft auch in fettreduzierten Produkten/Halbfettprodukten wie fettreduzierte Margarine oder fettreduzierte Milchprodukte enthalten. Vermeiden Sie Produkte in deren Produktverzeichnis „Gelatine“ oder „Speisegelatine“ steht, oder verzichten Sie bei der Herstellung von vegetarischen Angeboten auf fettreduzierte Produkte.

Umsetzung:

Wenn Sie den Fleischkonsum reduziert wollen, sollten Sie das Fleischangebot zugunsten von vegetarischen oder veganen Angeboten verknappen und unattraktiver machen.

Analysieren Sie dafür Ihr Verpflegungsangebot und stellen Sie ggf. Teile des Angebotes um. Diese Arbeit müssen Sie nur einmal machen. Die Links ganz unten in diesem Text helfen Ihnen dabei.

Je nach Größe Ihrer Veranstaltungen haben Sie dabei auch die Chance, neue Leute ins Team zu holen. Beispiel: Suchen Sie eine Person, die sich für vegetarische oder vegane Speisen interessiert und Ihnen bei dieser Transformation hilft, ZB. per Aussendung unter den Mitgliedern oder in der Gemeindezeitung.

Wenn Sie mit einem Buffet-Anbieter arbeiten, beauftragen Sie die Erfüllung der Kriterien, die Sie haben möchten.

Links:

[So schmeckt NÖ-Partnerbetriebe](#)
[Bauernmärkte in NÖ](#)

Beide Datenbanken sind nicht sehr treffsicher und nicht vollständig. Keine erkennbare Bio-Auszeichnung aus der DB bei Betrieben. Man muss dafür jeweils in den Datensatz reinlesen. Dennoch sind sie das Tool, das uns zur Verfügung steht, wenn Sie neue Partnerbetriebe suchen.

[Direktvermarkter in NÖ.](#)

Diese Datenbank ist in Useability und Grafik veraltet und in der Bedienung gewöhnungsbedürftig. Die Infos sind aber gut. Es gibt einen Bio-Filter. Keine erkennbare Abstimmung mit „So schmeckt NÖ“.

www.ama.at: Die Seite bringt unter anderem gut aufbereitete statistische Daten zu Lebensmitteln in Ö.

<http://www.fairtrade.at> Hier finden Sie einen Produktfinder für faire Bio-Produkte in Österreich.

[Infothek Green Events](#)

JS, 06.09.23, 15.04.24