Teaminformation  
 Catering Green Productions

Während unserer Produktion \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
werden die *Ökologischen Standards* des Arbeitskreises Green Shootingim Bereich Verpflegung angesetzt. Dadurch leisten wir einen aktiven Beitrag um umwelt- und ressourcenschonend zu produzieren.

Die Lebensmittel unseres Caterings sollen daher zu mindestens 50% aus der Region stammen und mindestens zu einem Drittel biozertifiziert sein.

Um Ressourcen zu sparen, werden wir außerdem auf Einweggeschirr und Einwegflaschen verzichten.

Darüber hinaus ist geplant, dass das Essensangebot an einem Tag pro Woche rein vegetarisch sein wird.

Neben der Teaminformation zur Verpflegung wird eine Befragung zum Fleischkonsum durchgeführt, um mehr über die Einstellung des Produktions-Teams zu vegetarischem Catering zu erfahren.

Inwiefern sind regionale/biologische Produkte und eine vegetarische Ernährung klimafreundlicher?

FAKTEN-CHECK





* 1 kg Rindfleisch verursacht 13 kg Treibhausgase und verbraucht 15.400 l Wasser -   
  1 kg Gemüse verursacht 150g Treibhausgase und verbraucht 250 l Wasser
* Wer sich 1 Jahr vegetarisch ernährt, kann damit gemessen am deutschen Durchschnitt 580 kg CO2e einsparen
* Weniger Zusatzstoffe
* Keine Pestizide
* Keine Gentechnik
* Geringerer Energieverbrauch
* Tierwohl
* kurzer Transportweg
* kurze Kühlkette