

# Einen nachhaltigen Anlass planen

## Teilauftrag – eine nachhaltige **Verpflegung** planen

c1 PA4 (1. Lehrjahr)

---

### Handlungskompetenz c1: Aufgaben und Ressourcen im kaufmännischen Arbeitsbereich planen, koordinieren und optimieren

#### Leistungsziele

**c1.bt6:** Sie setzen geeignete Massnahmen um, um bei der Organisation von Veranstaltungen die Umweltbelastung gering zu halten.

(**c1.bt4:** Sie recherchieren im Rahmen der Planungs- und Koordinationsarbeiten Informationen.)

---

#### Ausgangslage

Zu deinen Aufgaben gehört es, auch Anlässe zu organisieren. Aufgrund verschiedener Faktoren verursachen Anlässe eine grosse Umweltbelastung. Beispiele für diese Faktoren sind Anreise, Verpflegung und verwendetes Material. Indem du pflanzenbasierte saisonale und regionale Lebensmittel wählst, kannst du die CO<sub>2</sub>-Emissionen deiner Veranstaltung reduzieren.

---

#### Aufgabenstellungen

**Ziel des Praxisauftrags:** einen nachhaltigen Apéro planen.

**Schritt 1**      Besprich mit deiner Ausbilderin/deinem Ausbilder, welche Rahmenbedingungen es vonseiten des Gastgebers/der Gastgeberin für den Apéro gibt (Setting, Menge, Spezialwünsche usw.) und ob ihr den Apéro selbst vorbereiten möchtet oder ein Cateringunternehmen beauftragt. **Beachte OPTION 1 und OPTION 2.**

**Schritt 2**      Überlege dir, mit welchen Massnahmen ihr die Verpflegung möglichst nachhaltig gestalten könnt. Beispiele:

- bei der Verpflegung ganz oder teilweise auf tierische Produkte verzichten
- bei den Getränken auf alkoholische Getränke oder Kaffee verzichten
- auf Saisonalität und Regionalität der verwendeten Produkte achten
- wiederverwendbares Geschirr benutzen
- Legt auch bereits fest, wie ihr Foodwaste vermeidet und wie ihr damit umgeht, falls es Reste geben sollte.
- usw.

- Schritt 3** Besprich in deinem Team die Rollenverteilung und Verantwortung (für die Planung, die Vorbereitungen am Tag des Anlasses und für die Umsetzung). [Haltet alles im Dokument «Hilfsmittel Organisationsdokument» fest.](#)
- Vergesst dabei nicht, festzulegen, wer welche Aufräumaufgaben übernimmt.

#### **OPTION 1: den Apéro selbst vorbereiten**

- Schritt 4** Erstelle ein Menü (mit Essen und Getränken) und liste die dazugehörigen Zutaten auf. [Ihr könnt dafür das Dokument «Hilfsmittel Verpflegung» verwenden.](#)
- Schritt 5** Erstelle eine Einkaufsliste und eine Kostenaufstellung.
- Schritt 6** Besprich den Vorschlag mit deiner Ausbilderin/deinem Ausbilder und hol dir deren Okay ein.
- Schritt 7** Plane genügend Zeit für die Vorbereitung und den Einkauf ein. Verschaffe dir früh genug einen Überblick über Materialien, welche du beim Anlass benötigst (wie zum Beispiel Geschirr, Kochutensilien usw.). Überlege dir, wie, wann und wo ihr die Vorbereitungen durchführt.

#### **OPTION 2: Catering**

- Schritt 4** Recherchiere Anbieter\*innen für die Verpflegung. Idealerweise sind es Cateringunternehmen, die Erfahrung oder Expertise im Bereich Nachhaltigkeit haben. Hole dir bei ihnen Offerten ein.
- Schritt 5** Liste die Offerten auf und überprüfe, welche Offerte am besten mit dem Budget und den Ansprüchen übereinpasst.
- Schritt 6** Besprich den Vorschlag mit deiner Ausbilderin/deinem Ausbilder und hol dir deren Okay ein.
- Schritt 7** Gib die Bestellung in Auftrag.
- Schritt 8** Plane mit deinen Kolleg\*innen, wie das Catering an der Veranstaltung selbst ausgeführt wird (in Empfang nehmen, aufbauen, servieren, abräumen) und stimmt eure Rollen ab. Beachtet, welche Aufgaben dabei von euch und welche vom Cateringunternehmen übernommen werden.

#### **Hilfreiche Informationen für den Auftrag:**

---

- [https://padlet.com/bildung\\_myc/event-galerie-e8avk1kmi12v7ztp](https://padlet.com/bildung_myc/event-galerie-e8avk1kmi12v7ztp)
- [https://www.unibas.ch/dam/jcr:c6eac628-f2b5-44b1-b283-5052152ae3d0/Catering\\_Leitfaden\\_unibas.pdf](https://www.unibas.ch/dam/jcr:c6eac628-f2b5-44b1-b283-5052152ae3d0/Catering_Leitfaden_unibas.pdf)
- <https://www.del.uzh.ch/dam/jcr:b2b08462-4ee2-40e8-984a-acf652f8ed65/LeitfadenNachhaltigesCatering.pdf>
- <https://interaktiv.tagesspiegel.de/lab/wie-klimaschaedlich-sind-beliebte-lebensmittel/>
- [https://www.watson.ch/wissen/das-beste-2021/165885444-diese-grafik-zeigt-wie-klimafreundlich-deine-lebensmittel-sind#h4\\_0](https://www.watson.ch/wissen/das-beste-2021/165885444-diese-grafik-zeigt-wie-klimafreundlich-deine-lebensmittel-sind#h4_0)