

## Einladung Workshop Verpflegung / Catering

Nachhaltigkeit macht vor nichts Halt, auch nicht vor Events. In vier Workshops beleuchten wir das Thema und laden baselstädtische Veranstalterinnen und Veranstalter ein, mitzudenken und sich einzubringen. Wir möchten Ihnen Relevantes und Neues zur Nachhaltigkeit vermitteln, mit Ihnen die grossen Hebel anpacken und Sie bei der Umsetzung unterstützen. Im Workshop „Verpflegung / Catering“ nehmen wir uns der Themen pflanzliche Alternativen und Food Waste an. Der Workshop richtet sich an Anbieterinnen und Anbieter von Veranstaltungen und Catering.

**Datum:** 22. Juni 2023

**Ort:** Amt für Umwelt und Energie, Spiegelgasse 15, Basel

**Programm:**

15.45 h	Eintreffen der Teilnehmenden
16.00 h	Begrüssung
16.15 h	Inputreferate: Kantons- und Stadtentwicklung Basel Stadt, United Against Waste und Jenzer Fleisch & Feinkost
17.00 h	Arbeiten an Lösungen zu Food Waste, pflanzliche Alternativen und nachhaltigen Kooperationen
18.15 h	Foodsave-Apéro von Jenzer

**Anmeldungen online bis 10. Juni 2023**

Anzahl Teilnehmende ist beschränkt. Maximale Anzahl Teilnehmende pro Organisation sind 2 Personen.



**In Zusammenarbeit mit:**

Abteilung Kultur Basel-Stadt, Amt für Mobilität, Aussenbeziehungen und Standortmarketing Basel-Stadt, Basel Tourismus, colourkey, Fachstelle Klima, Sportamt Basel-Stadt, Swisslos-Fonds Basel-Stadt, Stammtisch Nachhaltigkeit, Tiefbauamt Basel-Stadt, vert le futur

**Nachhaltige Events Basel-Stadt**  
**JETZT ANMELDEN**  
**WORKSHOP VERPFLEGUNG**  
 SAUBERE-VERANSTALTUNG.CH

**Organisation:**



Departement für Wirtschaft, Soziales und Umwelt des Kantons Basel-Stadt

**Amt für Umwelt und Energie**