



Richtlinien für nachhaltiges Catering

mainzplus CITYMARKETING verpflichtet sich selber zu nachhaltigem Handeln. Für unsere Eigenveranstaltungen halten wir uns daher an die folgenden Richtlinien hinsichtlich des Caterings, die wir auch unseren Kunden empfehlen:

Die Speisen:

- Wir verwenden nur regionale und saisonale Produkte, wo immer möglich aus ökologischem Anbau und fairem Handel. Dies kommunizieren wir entsprechend auf dem Buffet oder der Speisekarte
- Neben Fleischprodukten in Bioqualität bieten wir immer auch vegetarische und vegane Speisen an, die entsprechend gekennzeichnet sind
- Wir nutzen nur zertifizierten Fisch (z.B. mit MSC-Siegel) aus nicht gefährdeten Beständen
- Eine gesunde, vollwertige Küche steht in unserem Angebot im Vordergrund
- Über Zusatzstoffe und Allergene werden unsere Kunden schriftlich auf der Speisekarte oder mittels Aufsteller informiert

Die Getränke:

- Wasser bieten wir in großen Glasflaschen an
- wir verwenden Säfte aus ökologischem Anbau und fair gehandelten Kaffee, Tee und Zucker

Abfallmanagement:

- zur Vermeidung von Abfall verzichten wir auf Kleinverpackungen und Einweggeschirr
- bei der Dekoration von Buffets und Tischen achten wir auf Wiederverwertbarkeit und Umweltverträglichkeit
- wenn Tischdecken erforderlich sind, nutzen wir Stofftischdecken
- Servietten aus Recycling-Papier werden bevorzugt