



Bild (max 200x200 Pixel)	
Projekt-Titel (max 30 Zeichen)	Vegetarische Sandwichs als Konferenzverpflegung
Projektträger	
Organisation (Mehrfach-Auswahl nicht möglich)	<input type="checkbox"/> Unternehmen <input checked="" type="checkbox"/> Non-Profit-Organisation <input type="checkbox"/> Kirche <input type="checkbox"/> Bildungsstätten <input type="checkbox"/> Change Maker
Name der Organisation	StopArmut
Logo der Organisation (max 80x80 Pixel)	
Kontakt	nachhaltig@stoparmut.ch
Projektbeschreibung	
Motivation: Warum handeln wir?	Mit umweltbewusster und fairer Konferenzausrichtung kann ein Veranstalter Zeichen setzen. Die Verpflegung ist dafür ein sichtbarer und relevanter Aspekt.
Kurzbeschreibung der Aktion: Worum geht es?	Die StopArmut-Konferenz 2014 hatte Umwelt als Schwerpunktthema. Daher wollte man auch Nachhaltigkeit praktisch vorleben. Es galt, Essen und Trinken möglichst umweltverträglich anzubieten und die Versorgung mit Geschirr ressourcenschonend zu gestalten.
Massnahmen: Was wurde konkret gemacht?	Kriterien für das Essen waren fleischlos, bio, fair, kalt und möglichst regional. In der Planung wurde auch auf Ökobilanzen zu Verpackung und Lebensmitteln geachtet. Statt Geschirr gab es zum Sandwich-Buffer Recycling-Servietten. Es gab Auffüllstationen für die PET-Flaschen, so brauchte es keine Trinkbecher. Vermeidung von Foodwaste.
Mussten Widerstände überwunden werden? Wenn ja, welche? (ausser Geld)	Gab es keine, jedoch war Aufwand und Kosten ungewiss.
Nutzen: Was kann die Aktion bewirken?	Eine schmackhafte Verpflegung, die auch Umwelt- und Sozialkriterien berücksichtigt. Dazu kam Ressourcenschutz, Klimaschutz und tiefe Kosten für die Besucher. Glaubwürdiges Handeln der Kampagne StopArmut.

Beitrag zur Armutslinderung im Weltsüden bei?	Der Klimawandel trifft Kleinbauern im globalen Süden besonders hart. Der Futtermittelanbau trägt zu Klimaschutz ist daher ein Beitrag zur Armutslinderung.
Welche Ergebnisse wurden konkret erzielt?	70% der Lebensmittel trugen ein Bio- oder Fair-Trade-Label, 49% stammten aus der Region. Nur 14% der Lebensmittel entsprachen keinem Nachhaltigkeitskriterium. Die nachhaltige Verpflegung wurde zu 10 SFr/Person realisiert und schmeckte den Gästen sehr gut. Die Rezeptsammlung wurde zum Nachmachen veröffentlicht.
Weiterführende Links (Bitte als Beilage einsenden)	Nachhaltige Konferenzverpflegung inkl. Sandwich-Rezepte
Projektrealisierung:	2014
Klassifizierung Nachhaltigkeit	
Nachhaltigkeits-Bereich (des Projektes) (Mehrfach-Auswahl möglich)	<input checked="" type="checkbox"/> Umwelt <input checked="" type="checkbox"/> Gesellschaft <input checked="" type="checkbox"/> Wirtschaft <input type="checkbox"/> Gerechtigkeit <input type="checkbox"/> weiss nicht
Stufe der Nachhaltigkeits-Pyramide für Organisationen (Mehrfach-Auswahl nicht möglich)	<input checked="" type="checkbox"/> nachhaltige Prozesse <input type="checkbox"/> nachhaltige Ziele <input type="checkbox"/> grundlegende Glaubwürdigkeit <input type="checkbox"/> weiss nicht
Land	Schweiz
HDI	0.9
ökolog. Fussabdruck:	5.8