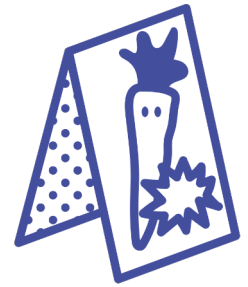


Bistro, Restaurant, Café

Die Checklisten dienen als Arbeitsinstrument, damit Ihr Museum noch nachhaltiger in die Zukunft schreitet. Die Massnahmen sind nicht abschliessend, sondern sollen zum stetigen Weiterdenken anregen. Online finden Sie alle weiterführenden Links, Quellen und Inspirationsbeispiele. Die Checklisten geben Ihnen eine Orientierung, was Sie bereits gemeistert haben und was Sie noch tun können. Um ein gesamtheitliches Bild zu erhalten, empfehlen wir, alle Listen miteinander abzustimmen.



Massnahmen mit grossem Impact



Massnahmen, die einfach umzusetzen sind

To do Doing Done

Sind energieeffiziente Geräte (z. B. Kühlschrank, Tiefkühler, Kaffeemaschine, etc.) installiert?

Werden wassersparende Geschirrspüler verwendet?

Gibt es Strategien zur Minimierung von Lebensmittelabfällen? (Z.B. flexible Anpassung des Menüs, Reste mitgeben, spenden etc.)

Wurde ein Reduktionsziel in Bezug auf Lebensmittelabfälle definiert?

Werden kleinere Portionen mit der Option zum Nachschlag angeboten?

Werden Küchenabfälle separat gesammelt und als Bioabfall entsorgt?

Werden überschüssige Lebensmittel an Lebensmittelbanken oder Notunterkünfte gespendet?

Werden überschüssige Menüs auf „Too Good To Go“ angeboten?

Wird die Planung der Produktionsmenge optimiert (z.B. kleinere Bestellungen, Verwertung von gesamten Produkten, gezielte Schulung der Mitarbeiter:innen)?

Werden Lebensmittelreste kreativ wiederverwendet (z. B. hartes Brot, übriggeblieben Gipfeli, etc.)?

Werden unterschiedliche Ernährungsbedürfnisse (z.B. Intoleranzen, Allergien) berücksichtigt?

Werden attraktive vegetarische und vegane Menüoptionen angeboten (ansprechende Menüs, attraktiver Preis, attraktive Präsentation)?

Werden umweltfreundliche Menüs als solche ausgewiesen?

Erleichtern Anreizsysteme die gesunde und nachhaltige Menüwahl?

Werden fleischhaltige Menüs auf ein Minimum reduziert?

Werden pflanzliche Alternativen zu tierischen Produkten angeboten (z.B. Pflanzenmilch anstatt Kuhmilch)?

Werden überwiegend sowohl regionale wie auch saisonale Zutaten bezogen?

Sind Partnerschaften mit lokalen Lieferant:innen und Produzent:innen aufgebaut, um Transparenz und Rückverfolgbarkeit in der Lieferkette zu gewährleisten?

To do Doing Done

Werden Partnerschaften gefördert zur Unterstützung von Initiativen im Bereich der solidarischen/ökologisch nachhaltigen Landwirtschaft?

Werden überwiegend frische Speisen ohne verarbeitete oder Convenience Produkte zubereitet?

Werden ökologische Produkte und faire Handelspraktiken bevorzugt (z. B. Bio, Max Havelaar, Rainforest Alliance bei Tee, Kaffee und Schokolade, zertifizierter Fisch)?

Wird auf Flugtransporte/-importe verzichtet?

Wird auf Gemüse aus beheizten Treibhäusern verzichtet?

Wurde erwogen, einen Garten oder Pflanzkisten anzulegen, um eigene Bio-Lebensmittel anzubauen?

Wird es armutsbetroffenen Menschen ermöglicht, einen kostenlosen Kaffee zu konsumieren und somit am öffentlichen Leben z.B. durch die Teilnahme bei Café Surprise?

Wird Leitungswasser zur Verfügung gestellt (ggf. gegen angemessene Gebühr)?

Wird der Einsatz von Einweg-Produkten vermieden?

Gibt es Anreize für Gäste, die eigenen wiederverwendbaren Becher oder Behälter mitzubringen?

Werden die Gäste über die nachhaltigen Aktivitäten und Massnahmen informiert?

Zur Inspiration: Quellen und weiterführende Links



www.happymuseums.ch/happy-museum-links

