



## Abend der Begegnung

Speisen und Getränke

Hygiene

Detaillierte Informationen zu den einzuhaltenden Hygienevorschriften für Verpflegungsstände vermitteln wir Ihnen beim Vorbereitungstreffen am 25. März 2023. Aktuell befinden wir uns bezüglich der Details noch in der Abstimmungsphase mit den Behörden. Die Standverantwortlichen werden beim Vorbereitungstreffen geschult und geben die Inhalte dann an ihre Mitwirkenden am Stand weiter. Bitte bedenken Sie bei der Auswahl Ihrer Speisen die Einhaltung der Hygienevorschriften, insbesondere die ausgeschlossenen Lebensmittel.

Einige wichtige Hinweise:

- Die Kühlkette darf nicht abreißen.
- Dokumentieren Sie den Ursprung der verwendeten Lebensmittel
- Ausgeschlossene Lebensmittel:
  - Rohes Fleisch (z. B. Sushi)
  - Rohes Fleisch (frisches Mett, Tartar, Hackepeter, etc.)
  - Roheihaltige Speisen (Mayonnaise, Tiramisu, Speiseeis, etc.)
  - Roh- oder Vorzugsmilch
  - Nicht erhitztes TK-Obst oder -Gemüse (auch nicht im Smoothie)
  - TK-Kräuter oder Sprossen als Topping

Pfandflaschen

Wenn Sie Getränke in Flaschen verkaufen, verwenden Sie bitte ausschließlich Mehrweg-Pfandflaschen. Bedenken Sie bitte, dass Flaschen mit diesem Einwegpfandsiegel (s. rechts) zwar Pfand-, aber dennoch Einwegflaschen sind. Leicht erkennen Sie Mehrwegflaschen an der Pfandgebühr in Höhe von 0,08 EUR oder 0,15 EUR (statt 0,25 EUR).



Ökofaire Verpflegung

Der Kirchentag isst grün und fair.

Der Deutsche Evangelische Kirchentag bemüht sich um einen verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen und eine Reduzierung der bei Großveranstaltungen üblichen Umweltbelastung. Daher hat er sich das Ziel gesetzt, bei der Verpflegung ökologische, regionale und faire Produkte einzusetzen. Die positiven Aspekte einer „Kirchentags-Ernährungswende“ sind: regionale Wertschöpfung, Schutz des Bodens und der Artenvielfalt, Beachtung der Tierethik, Klimafreundlichkeit, Ressourcenschonung, Beitrag zur globalen Ernährungssicherheit sowie Erhalt bäuerlicher Familienbetriebe.

- Wir freuen uns, wenn Sie diesen Gedanken auch beim Abend der Begegnung mittragen und „ökofaire“ Speisen und Getränke anbieten, die regional, saisonal, fair gehandelt und nach Möglichkeit bio sind oder vom Kleinbauern vor Ort kommen. Unterstützen Sie gern auch lokale Fachgeschäfte Ihres Vertrauens wie Bäcker, Fleischer oder Landwirte.

Getränkeauswahl

Der Kirchentag ist eine alkoholfreie Veranstaltung. Daher soll an den Essensständen beim Abend der Begegnung kein Alkohol (auch kein alkoholfreies Bier) angeboten werden. Setzen Sie auf attraktive Getränke, wie zum Beispiel eine regionale Limo oder alkoholfreie Cocktails.



### Müllreduktion

Bitte verwenden Sie an Ihren Ständen keine Einwegverpackungen oder Einweggeschirr. Zur Müllvermeidung tragen wir gemeinsam durch den Einsatz eines Mehrweg-Pfandgeschirr-Systems bei. Dazu noch ein weiterer Tipp: Geschirrfreie Gerichte schonen die Umwelt, erleichtern die Kostenkalkulation und die Arbeit. Servietten stellt der Kirchentag kostenfrei zur Verfügung.

Beispiele für geschirrfreie Gerichte: Veggie-Burger, Teigtaschen oder Strudel, Flammkuchen, Spieße (Gemüse, Obst, Käse), Wraps, Focaccia, belegte Pumpernickel, Pfannkuchen.

Die Gäste des Kirchentages freuen sich auf Ihr ökofaires Angebot und wir sind dankbar, dass Sie mit Ihrem Engagement zu ihrer Versorgung beitragen.