



Regional FEIERN für Schulfeste

Immer wieder gibt es Gelegenheiten in der Schule Feste zu feiern, Gäste bei Projektpräsentationen zu verköstigen oder die SchülerInnen mit einer Jause zu belohnen.

Vor allem in den Bereichen Abfallvermeidung, Mehrweg und regionale Produkte kann ein großer Beitrag zum qualitätsvollen Gelingen einer Schulfeste geleistet werden und ein umweltbewusster Lebensstil forciert werden.

Österreich gehört mit rund 39 Kilogramm zu den EU-Ländern mit den höchsten Kunststoffabfallmengen („Plastikmüll“) pro Kopf. Mit dem Verbot von Einwegkunststoff wird ein erster wichtiger Schritt gesetzt. Das sollte aber nicht dazu führen, dass auf Einweg-Papier oder Einweg-Biokunststoff gewechselt wird, denn das ist keine umweltfreundliche Lösung. Die Erzeugung dieser Materialien ist ebenfalls sehr energieintensiv und verursacht Abfall.

Die umweltfreundliche Lösung heißt deshalb MEHRWEG.

KONTAKT:

Sie möchten Ihr Schulfest ohne Abfall und mit regionalen Speisen und Getränken planen? Oder Sie möchten Mehrwegbecher für Ihr Schulfest ausleihen?

Dann unterstützen wir Sie gerne:

Beatrice Safran-Schöller | Tel. 0676 6566341
 Andrea Taucher | Tel. 03452 76166 DW 12
www.abfallwirtschaft.steiermark.at/leibnitz



Tipps für ein nachhaltiges Schulfest

ABFALLVERMEIDUNG

- * **Mehrwegbecher** statt Einwegbecher
- * **Fingerfood** statt Pappteller, Speisen und Getränke in **waschbarem Geschirr** servieren
- * Regionale Säfte in **Mehrwegflaschen**, in „**Regional feiern Bechern**“ serviert statt zuckerhaltiger Limos in PET-Flasche
- * Übrig gebliebene Speisen und Getränke wieder zurückgeben (Kommission), mitnehmen oder an soziale Einrichtungen (Seniorenheim, Vinzi-Markt, etc.) **weitergeben statt wegschmeißen**.
- * **Verzicht auf Trinkhalme** und andere Wegwerfprodukte
- * **Verzicht auf Portionsverpackungen** (z. B. Ketchup, Senf, Zucker, Kaffeesahne...)

REGIONALE PRODUKTE

- * **Kreative Gerichte** saisonal, regional und auch vegetarisch (Fingerfood / Aufstrichbrote mit saisonalem Gemüse, Burger)
- * **Kauf bei regionalen ProduzentInnen** (Bäckerei, Nahversorger, Hofladen, LandwirtIn vor Ort)
- * **Leitungswasser** statt Mineralwasser
- * **Regionale Fruchtsäfte**
- * **Selbstgemachtes anbieten** (Kuchenbuffet o. Ä., selbstgemachte Säfte ausschenken.)



SCAN ME

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20 Erneuerung für eine lebendige Natur

Das Land Steiermark Regionen

LEADER European Union

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

AWV LEIBNITZ Die Steirischen Abfallwirtschaftsverbände