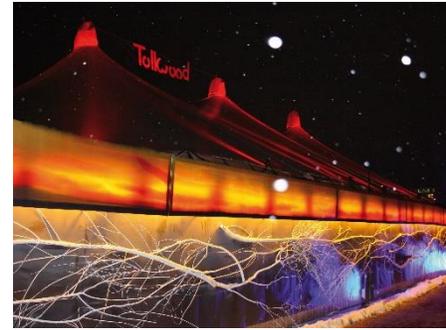


Herzlich Willkommen auf dem Tollwood Festival



Tollwood in Zahlen

- Ein Festival für Kultur- und Umweltaktivitäten
- 55 Festivaltage pro Jahr (Sommer + Winter)
- 1,5 Millionen Festivalbesucher*innen
- freier Zugang zum Festivalgelände
- 900 Veranstaltungen pro Jahr
- 70 Prozent der kulturellen Angebote kostenfrei
- Die Welt bei uns zuhause: international, multikulturell
- 50 Gastronom*innen, die 1,3 Mio. Gerichte ausgeben (zw. 30.000 und 60.000 /Tag)
- 200 Aussteller*innen (Kunsthandwerk, Textilien etc.)
- Nachhaltig, ökologisch und fair
- unabhängig: Verzicht auf Subventionen



Klimaschutz:

Grüner Strom, Energiesparziele,
Energieeffiziente Technologie,
Zeltdämmung, Mobilitätskonzept,
CO₂ Ausgleich, ...

100% Grüner Strom
75% reisen
klimafreundlich an

= 850 t CO₂ / Jahr

Nachhaltiger „Markt der Ideen“:

Fairer Handel, Tierschutz, Bio...

>50% Nachweise



Green Catering:

bio-zertifiziert seit 2003

100% bio

Müllvermeidung und Recycling:

kein Einweggeschirr, mobiler
Recyclinghof vor Ort,
Mülltrennung vor und hinter den
Kulissen, kein Plastik

**> 50% des Mülls wird
recycelt**

auch Kleinvieh...

RC Papier, grüne Beschaffungspolitik,
Wassersparmaßnahmen etc.

100 kleine Schritte

Unser Verständnis von nachhaltiger Verpflegung

vor, hinter und auf der Bühne



- Alles ist Bio, was es in Bio gibt (nahezu 100%)
- Möglichst regionale und saisonale Waren
- bei Fleisch: möglichst viel Bio-Verbandsware (Wi19: 50%)
- Bio & Fair Trade, wenn aus Ländern des Globalen Südens
- Hoher Anteil vegetarischer & veganer Speisen und Essensstände
- Keine Lebensmittelabfälle
- Mehrweg statt Einweg



Die großen Fragen

- **Beschaffung:** Bekomme ich die Produkte überhaupt in ausreichender Menge?
- **Kontrolle:** Wie kontrolliere ich die vorgeschriebenen Qualitätskriterien?
- **Kosten:** Und wenn die Preise explodieren? Was kann ich meinem Publikum zumuten?
- **Mehrwert:** Was bringt mir das als Veranstalter? Ist das meinen Gästen / Besucher*innen überhaupt wichtig?



Beschaffung



- **Verfügbarkeit:** Auf Tollwood problemlos: Der Markt folgt und reagiert auf die Nachfrage...
- **Auch regionales Bio?:** Bedeutender Einsatz regionaler Bio-Lebensmittel auf Tollwood. Gastronomen haben Eigeninteresse an regionaler Beschaffung – verbunden mit preislichen Vorteilen.



Kontrolle

- **Öko-Kontrollstellen:** Zertifizierung und Kontrolle, auch von Bio-Regio-Produkten
- **Auf Tollwood:** offizielle Kontrollen der Öko-Kontrollstellen (angemeldet und unangemeldet) sowie eigene Kontrollen

ökolandbau.de
Das Informationsportal

Adressen der zugelassenen Kontrollstellen:

<https://www.oekolandbau.de/bio-siegel/info-fuer-unternehmen/kontrollen/kontrollstellen/>

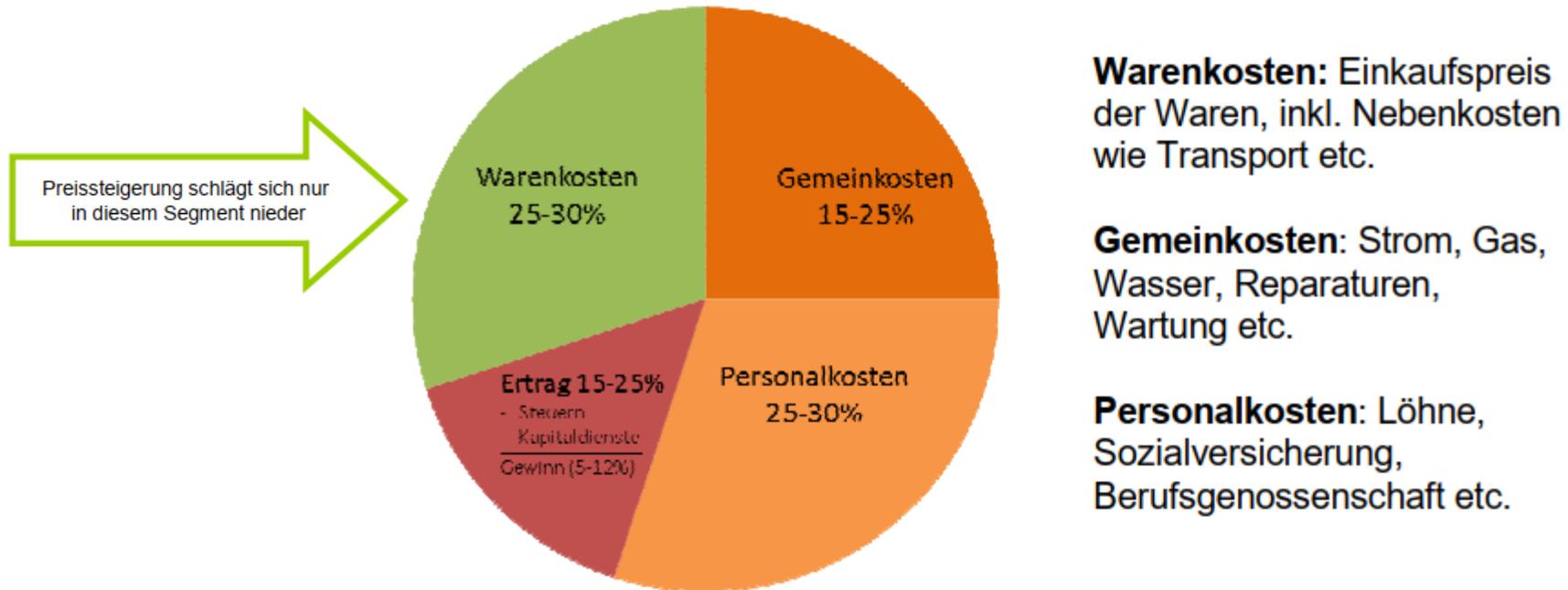


Kontrolle und Auslobung



Die Kostenfrage: zu teuer?

Wie berechnet sich der Endkunden-Preis eines Gerichts?



Die Kostenfrage: zu teuer?

Wie berechnet sich der Endkunden-Preis eines Gerichts?

Großes Plus: Expertise im Haus!

Tollwood hat Gastronomie-Leitung, die bei der Entwicklung von Rezepturen und bei der Kalkulation unterstützt!

Einige Tollwood Preis-Beispiele mit 100% Bio-Qualität

Bratwurst in der Semmel: € 3,50 (90g)

- Als Käsegrainer (Art Bratwurst mit Käse) € 4,00
- Als Halbmeter-Wurst € 5,50

Hähnchencurry mit Reis und Gemüse: € 9,00



Die Kostenfrage: zu teuer?

Wie berechnet sich der Endkunden-Preis eines Gerichts?

Beispiel 1: Bratwurst in der Semmel

Verkaufspreis des Gerichtes (konventionell):	3,00 Euro
Wareneinsatz:	0,85 Euro (= 28,3%)
Mehrprijs für Bio-Zutaten:	0,60 Euro (= 70,5%)
Neuer Wareneinsatz:	1,45 Euro
Neuer Verkaufspreis 100% bio:	3,60 Euro (+ 20%)



Die Kostenfrage: zu teuer?

Wie berechnet sich der Endkunden-Preis eines Gerichts?

Beispiel 2: Hähnchencurry mit Reis und Gemüse

Verkaufspreis des Gerichtes (konventionell):	8,00 Euro
Wareneinsatz:	2,69 Euro (= 33,6%)
Mehrprijs für Bio-Zutaten:	0,98 Euro (= 36,4%)
Neuer Wareneinsatz:	3,67 Euro
Neuer Verkaufspreis 100% bio:	9,00 Euro (+12,5%)



Die Kostenfrage: zu teuer?

Wie berechnet sich der Endkunden-Preis eines Gerichts?

„Kostensteigerung beim Einsatz von Produkten aus artgerechter, respektive ökologischer Tierhaltung“

- Wochenmenüs nach Speiseplan (z.B. Kantinen): 10% Mehrkosten
- Eventcatering (z.B. Veranstaltungen, Empfänge) : 10%-20% Mehrkosten

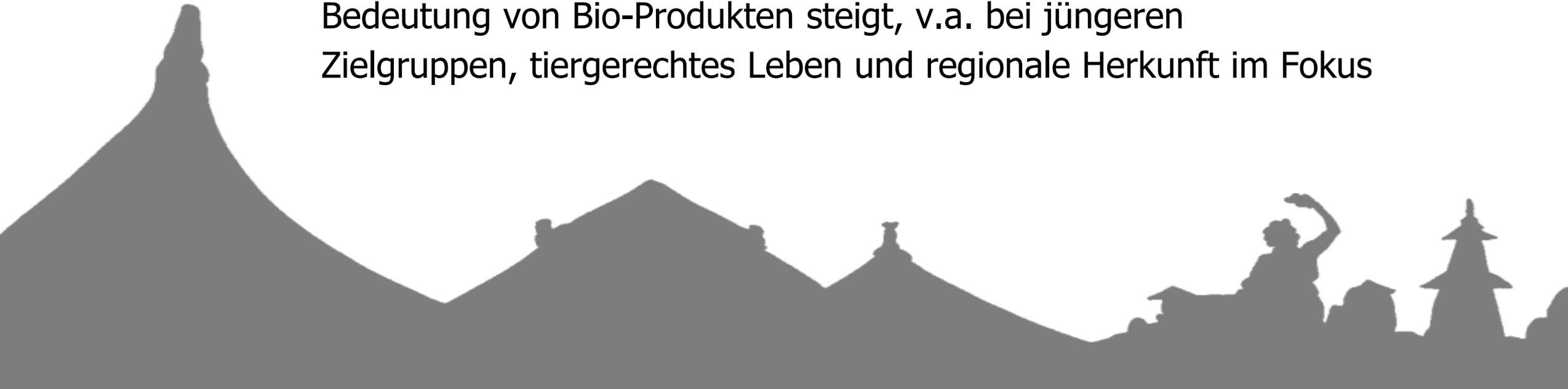


Expertise

Einsatz von Produkten aus artgerechter Tierhaltung:
Auswirkungen auf die Abgabepreise für Speisen
in Kantinen, bei Banketten, Empfängen und
auf Großveranstaltungen.

Mehrwert: Was wollen die Münchner*innen?

- **Repräsentative Befragung TNS Emnid (2014):** 75 % wollen ein „artgerechtes München“, 85 % würden auf Veranstaltungen der LHM für Produkte aus nachweislich artgerechter Haltung mehr Geld ausgeben
- **In guter Gesellschaft:** Ökobarometer, TNS Infratest 2014, Infratest dimap 2013...
Bedeutung von Bio-Produkten steigt, v.a. bei jüngeren Zielgruppen, tiergerechtes Leben und regionale Herkunft im Fokus



Vegetarisch und vegan kommt an!



Das EssZimmer



Lebensmittelabfälle vermeiden!

Kooperation mit Foodsharing



Foodsaverin Nina erzählt: „Im Norden Münchens haben wir in einem großen Wohnviertel, in dem viele Menschen mit Migrationshintergrund und viele Bedürftige wohnen, ein Fest organisiert.

Dort wurde ein großer Teil des Essens, das auf Tollwood am letzten Festivalabend eingesammelt wurde, verteilt. Alles kostenfrei natürlich. Die Menschen haben sich unglaublich gefreut und waren sehr glücklich.“

Mehrweg statt Einweg!

- Tellergerichte mit Mehrweg-Geschirr und -Serviette
- To Go Gerichte mit jeweils nachhaltigstem Verpackungsmaterial
- Keine Strohhalme
- Servietten nur auf Nachfrage



Was braucht's?

Klare Ziele: Einheitliche und verbindliche Vorgaben für alle; klarer Zeitplan, Festschreibung in Betriebsvorschriften

Starthilfe geben: z.B. bei der Beschaffung, beim Aufbau von Lieferstrukturen und Netzwerken

„Fordern und Fördern“: Beratungsangebote, Unterstützung bei der Umstellung der Angebote, Zusammenstellung der Gerichte

Realistische Preisgestaltung im Auge behalten: Strategie zur Vermeidung von nicht gerechtfertigten Preisexplosionen

Anreize setzen: Bewerbung, Auslobung, Marketing, Besucherkommunikation, Gastropreis

Transparente Kontrolle der Umsetzung

Fazit: Nachhaltiges Essen ist eine Frage der Haltung – die Umsetzung eine Sache der klaren Vorgaben und Ziele



Was wir können, das können Sie auch!

