

Miljøkrav for servering av mat & drikke på konserter og arrangementer produsert av Bergen Live

Kjære samarbeidspartner og matleverandør. Bergen Live prioriterer hensyn til klima og miljø høyt på våre arrangementer. Vi håper at dere vil være med å bidra til å gjøre våre arrangementer så grønne som mulig.

Vi forventer vi at dere oppfyller følgende miljøkriterier



Det økologiske tilbudet deres skal utgjøre minimum 10% av menyen

I de tilfeller der matserveringen utgjør mindre enn 5 retter skal det legges vekt på økologiske ingredienser i disse rettene. Debio-merket kan være rettleidende.



Det skal alltid tilbys minimum én vegetarisk rett

Dersom det kun tilbys én rett skal vegetartilbud være tilgjengelig på forespørsel/bestilling.



Lokale råvarer skal prioriteres

Benytt lokale råvarer i sesong når det er mulig. Lokalt defineres som fylket og tilstøtende fylker. Lokale produkter fra drivhus som er oppvarmet med fossile energikilder er ikke et godt miljøvalg.



Vi anmoder om å minimere bruken av kjøtt.

Særlig rødt kjøtt - storfekjøtt. Produksjon av rødt kjøtt er en klimaværsting.



Ikke bruk fisk og skalldyr som er merket med rødt (styr unna-merking) i seneste publiserte [Sjømatguide fra WWF](#).

Eksempler på slike arter er breiflabb, steinbit, kveite og enkelte typer scampi og tunfisk.



Unngå bruk av engangsartikler til servering av mat

F.eks. tallerker, bestikk. Velg gjerne håndholdte alternativer fremfor retter som krever tallerkener/bestikk. Bruk gjenbrukbare produkter når det er mulig, bruk biologisk nedbrytbare engangsprodukter når det ikke er mulig.



Minimer matsvinnet og gjør deg kjent med våre rutiner for kildesortering

Bergen Live har en enkel instruks for kildesortering på sine arrangementer og serveringssteder.

Gjør deg kjent med denne instruksjonen og sortér avfallet ditt.