

Nachhaltige Verpflegung an der Universität Basel

Ziel	Mittelfristige konkrete Ziele und Massnahmen	Umsetzungsschritte FS13
Fleischkonsum um 20% senken (Zeit: max. 4 Jahre – min. 5% pro Jahr)	Angebot: 50% vegetarisch	2 Menüs pro Tag mit Fleisch 2 Menüs pro Tag fleischlos, davon 1 Klimamenu pro Tag
	Veganes Angebot verbessern	1 veganes Menü pro Woche
Saisonales und regionales Angebot stärken	WWF-Saisonkalender für Gemüse und Früchte umsetzen (grüne Liste)	grüne Liste ergänzt mit Produkten der gelben Liste, wo erforderlich
	Fleischherkunft 100% Schweiz*	Geflügel 50% CH und 50% EU
	Kein Flugtransport für Lebensmittel	keine Flugware (>99%) ausser Kräuter
	Ausbau: «Produziert in der Regio» (Gemüse, Früchte, Backwaren)	Konkrete Ziele in Ausarbeitung
Standards für nachhaltige Produktion berücksichtigen	Keine bedrohten Fischarten im Menü	nur Fische von grüner Liste des WWF-Ratgebers
	10% Bio-Gemüse*	In Bearbeitung
	Anzahl Fair Trade Produkte steigern	7 Fair Trade Produkte regelmässig einsetzen
Abfall reduzieren	Nassabfall pro HMZ < 42g	Ab FS13 erreicht
	Verpackungsabfall: Projekt «Refiller» (Pappbecher und PET)	FS13: Pilot im Kollegienhaus HS13: Ausweitung auf ganze Uni
Ressourcenverbrauch und Umweltbelastung senken	Energieverbrauch senken	In Bearbeitung
	Wasserverbrauch senken	In Bearbeitung
	Belastung durch Reinigungsprozesse reduzieren	In Bearbeitung
Sozialstandards	In Bearbeitung	

* Massnahmen verbunden mit erhöhten Kosten. Entsprechende Vorschläge für Finanzierung müssen noch erarbeitet werden.