

Nachhaltigkeitskonzept „Catering“ – Big Bang KI Festival

1. Ausgangssituation

Das Big Bang KI Festival in Berlin ist ein zukunftsorientiertes Event, das Entscheiderinnen und Entscheider aus Mittelstand, Politik und Forschung zusammenbringt, um über Künstliche Intelligenz und gesellschaftliche Entwicklungen zu diskutieren. Im Rahmen der Veranstaltung ist die kulinarische Versorgung der Gäste ein wichtiger Bestandteil des Gesamterlebnisses. Für das Catering arbeiten wir exklusiv mit unserem Partner **Berlin Cuisine** zusammen, der Nachhaltigkeit in seiner Unternehmensphilosophie fest verankert hat. Dieses Konzept bezieht sich ausschließlich auf die **Speisen**, nicht auf die Getränke. Berlin Cuisine hat ein durch Sustainable Berlin zertifiziertes Nachhaltigkeitsmanagement. Siehe hier:
<https://convention.visitberlin.de/meetingguideberlin/servicepartner/berlin-cuisine-jensen-gmbh>

2. Warum ist uns das wichtig?

Als Veranstalter eines Innovationsfestivals übernehmen wir Verantwortung – nicht nur für die Themen, über die wir sprechen, sondern auch für die Art und Weise, wie wir Veranstaltungen gestalten. Nachhaltigkeit im Catering bedeutet konkret, Umweltbelastungen zu reduzieren, Lebensmittelverschwendungen zu vermeiden und regionale Wertschöpfungsketten zu stärken. Wir möchten damit einen Beitrag zu einer zukunftsfähigen Veranstaltungsbranche leisten und gleichzeitig den Ansprüchen unserer Teilnehmenden gerecht werden, die zunehmend Wert auf nachhaltige Angebote legen.

3. Wie ist die Lösung?

Gemeinsam mit unserem Partner **Berlin Cuisine** setzen wir beim Catering folgende nachhaltige Maßnahmen um:

- **Saisonale und regionale Herkunft:** Mindestens **60 % des monetären Wareneinsatzes** der verwendeten Lebensmittel stammen aus **saisonal-regionaler Produktion und Verarbeitung**.
- **Ressourcenschonende Planung:** Die Menge der Speisen wird **bedarfsgerecht kalkuliert**, um Überproduktion zu vermeiden.
- **Vermeidung von Lebensmittelverschwendungen:** Übrig gebliebene Speisen werden **nicht entsorgt**, sondern z. B. **Teilnehmenden zur Mitnahme angeboten** und/oder durch **Food-Saver-Initiativen an bedürftige Menschen und Organisationen weitergegeben**.
- **Regionale Dienstleister:** Alle logistischen Dienstleistungen im Rahmen des Caterings werden von einem **regionalen Unternehmen** erbracht.

4. Ziele und Kennzahlen

Ziele:

- Einen messbaren Beitrag zur Reduktion des ökologischen Fußabdrucks der Veranstaltung leisten
- Lebensmittelabfälle im Catering-Bereich vermeiden
- Regionale Produzenten und Dienstleister fördern
- Transparenz und Vorbildfunktion im Bereich nachhaltiger Events übernehmen

Kennzahlen (KPIs):

- **$\geq 60\%$** des Wareneinsatzes aus saisonal-regionaler Herkunft (monetär)
- **< 5 %** Lebensmittelüberschuss im Verhältnis zur Gesamtausgabe
- **100 %** Weiterverwendung oder Angebot zur Mitnahme übrig gebliebener Speisen
- **100 %** der Catering-Dienstleistungen durch ein regionales Unternehmen erbracht