Charte de restauration durable

Philosophie und Werte

Als bedeutender wirtschaftlicher, sozialer, touristischer und kultureller Akteur der Region Montreux-Riviera trägt das Montreux Jazz Festival Verantwortung für eine nachhaltige Entwicklung. Als Mitglied der Swiss Top Events möchte das Festival seine Kompetenzen und Innovationskraft in den Dienst nachhaltigerer Festivals stellen, die ihre Umwelt respektieren. Jährlich besuchen rund 250'000 Zuschauer:innen das Festival und geniessen eine atemberaubende Kulisse, Konzerte mit renommiertem Klangbild und zahlreiche kostenlose Bühnen. Mit seiner ambitionierten Programmgestaltung, musikalischen Vielfalt und hohen Gastfreundschaft bietet das Montreux Jazz Festival Künstler:innen und Publikum einen besonderen Rahmen. Deshalb ist es für das Festival entscheidend, dieses Ökosystem zwischen dem Genfersee und den Alpen, unweit der Weinberge des Lavaux, zu schützen.

Ziele der Charta

Die Verpflegungsstände tragen wesentlich zum Erlebnis der Festivalbesucher:innen bei, indem jeder einzelne Vielfalt, Qualität und Authentizität in das Gesamtangebot einbringt. Gleichzeitig spielen sie eine wichtige Rolle bei der Finanzierung des Festivals. Über ihre Verpflegungsaufgabe vor Ort hinaus bieten die Stände einen grossen Hebel zur Reduzierung der durch das Festival verursachten CO_2-Emissionen. Wie in anderen Bereichen wie Transport, Infrastruktur und Musikproduktion möchte das Montreux Jazz Festival gemeinsam mit allen Partnern Lösungen suchen, entwickeln und teilen, um seine Umweltbelastung zu begrenzen. Eine Charta für nachhaltige Gastronomie für Stände, Dienstleister und Caterer bildet die Grundlage einer Strategie zur Reduzierung der CO_2-Emissionen in den kommenden Jahren. Das Festival erwartet von seinen Partnern, dass sie sich gemäss den vier Schwerpunkten dieser Charta an diesen Bemühungen beteiligen.

Massnahmen und Aktivitäten

1. Produkte und Menüs

Bei der Gestaltung des Angebots und der Beschaffungsstrategie jedes Standes fordert das Montreux Jazz Festival die Standbetreiber:innen auf:

- Mindestens ein vegetarisches Angebot anzubieten und den Fleischkonsum zu begrenzen.
- Lokale, saisonale und biologisch erzeugte Produkte zu bevorzugen.
- Hochverarbeitete Lebensmittel zu begrenzen und hochwertige Produkte mit anerkanntem Label (Bio Natur Plus, Bio Suisse Knospe usw.) zu bevorzugen.
- Gerichte und/oder Menüs zu erschwinglichen, für alle zugänglichen Preisen anzubieten und dabei ein möglichst gutes Preis-Leistungs-Verhältnis zu gewährleisten.
- Dem Festival eine Liste der Lieferanten sowie die Herkunft der Produkte mitzuteilen.

2. Ressourcenmanagement

Beim täglichen Betrieb des Standes sowie bei der Verwaltung von Lebensmitteln und materiellen Ressourcen fordert das Montreux Jazz Festival die Standbetreiber:innen auf:

- Den Wasserverbrauch zu kontrollieren, Wasser nicht länger als nötig laufen zu lassen und mögliche Lecks umgehend zu melden.
- Den Energieverbrauch durch Geräte mit geringem Stromverbrauch und eine vorausschauende Planung des Strombedarfs zu kontrollieren.
- Transporte zwischen Standorten ausserhalb des Festivals (Lieferanten, Labors, Lager usw.) und dem Festivalgelände so weit wie möglich zu reduzieren.

Fondation du Festival de Jazz de Montreux
Avenue Claude Nobs 5 1820
Montreux

Département Food & Beverage
+41 21 966 45 19
restauration@mjf.ch

3. **Abfälle und Verschwendung**

Bei der Konzeption des Standes und während des täglichen Betriebs fordert das Montreux Jazz Festival die Standbetreiber:innen auf:

- Lebensmittelverschwendung durch passende Portionen und vielseitig verwendbare Zutaten für verschiedene Menüpunkte zu bekämpfen.
- Alternativen zu Einwegkunststoffen zu finden, Grosspackungen zu verwenden und einzeln verpackte Produkte sowie Plastiksäcke zu vermeiden. Einwegkunststoffe sind seit der Ausgabe 2024 auf dem Gelände verboten.
- Einweggeschirr aus Kunststoff durch nachhaltige (Karton, Holz, pflanzenbasierter Kunststoff usw.) oder kompostierbare Alternativen zu ersetzen.
- Die Abfallmenge durch weniger Einwegartikel und Einkäufe in Grosspackungen zu reduzieren. Der beste Abfall ist derjenige, der gar nicht erst entsteht.
- Die Sortieranweisungen des Festivals einzuhalten und ausschliesslich die vom Festival eingerichteten Abfall- und Recyclingstellen zu nutzen. Die Anweisungen werden vor dem Festival in einem Begleitdokument erläutert.

4. **Transparenz**

Beim Service und Empfang der Festivalbesucher:innen fordert das Montreux Jazz Festival die Standbetreiber:innen auf:

- Die auf dem Festivalgelände geltenden und vom kantonalen Amt für Verbraucherschutz festgelegten Hygienevorschriften einzuhalten.
- Kund:innen gut sichtbar und klar über Lebensmittelherkunft, mögliche Allergene und Preise zu informieren; Preise für Mitarbeitende müssen ausdrücklich an der Bestelltheke aufgeführt sein.
- Die geltenden Schweizer Arbeitsgesetze einzuhalten und gegenüber den am Stand beschäftigten Mitarbeitenden sozial verantwortlich zu handeln.
- Einen vorbildlichen Kundenempfang zu bieten, Wartezeiten zu begrenzen und eine professionelle, herzliche Haltung zu zeigen.
- Die Mitarbeitenden für diese Charta, Hygiene- und Sortiermassnahmen sowie die Festivalregeln (Festivalbesucher-Charta, Angela usw.) zu sensibilisieren.

Diese Charta ist integraler Bestandteil des Auswahlverfahrens und Teil eines kohärenten Ansatzes zur nachhaltigen Entwicklung des Geländes mit langfristigen Partnern.

Während des Festivals werden die Stände auditiert, um Fortschritte und die Einhaltung der genannten Massnahmen zu überprüfen. Die Ergebnisse beeinflussen Entscheidungen über eine Erneuerung des Angebots.

Die Standbetreiber:innen müssen dem Festivalveranstalter zwingend folgende Informationen und Daten mitteilen:

- Während des Festivals ein Formular zum Warenverbrauch (Lebensmittel, Einweggeschirr und Verbrauchsmaterial) ausfüllen.
- Eine Liste der Lieferanten und die Herkunft der Produkte.