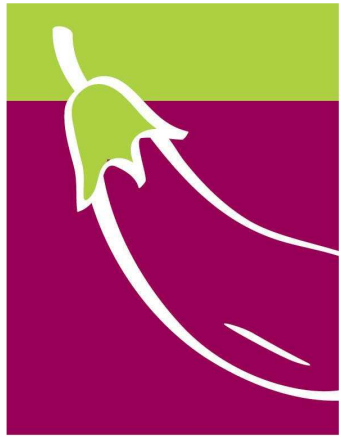




veggietag

bunt.bio.lecker



Claudia Diekmeier, Umweltzentrum Hannover e.V.



veggietag
bunt.bio.lecker

Die Idee:

Restaurants, Kantinen,
Mensen in der Region
Hannover servieren einmal
in der Woche verlockende
vegetarische Gerichte
neben den bestehenden
Menüangeboten





veggietag
bunt.bio.lecker

Warum gibt es den Veggietag?

Der Gesundheit zuliebe

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt eine wöchentliche Menge von 300 – 600 Gramm Fleisch. In Deutschland verzehren die Menschen ein Vielfaches dessen. Ein fleischloser Tag pro Woche ist somit ein wichtiger Schritt hin zu einer ausgewogenen und vielseitigen Ernährung.

Für den Klimaschutz

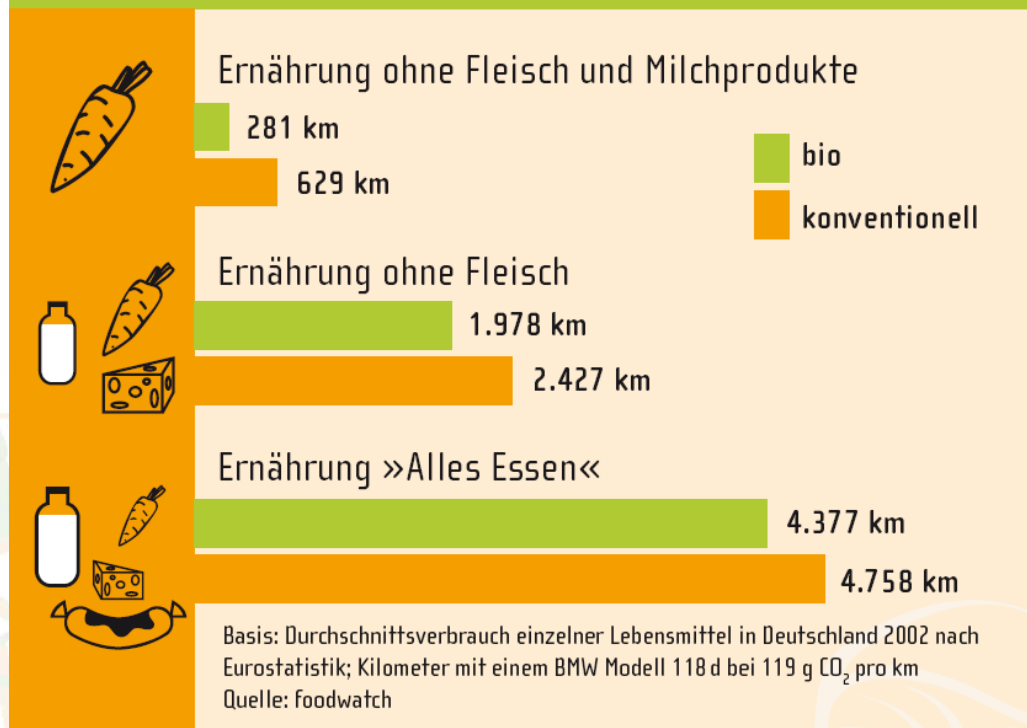
Wussten Sie, dass Sie durch Fleischverzicht auch das Klima schützen können? Würden alle Einwohner der Stadt und Region Hannover pro Woche einen Veggietag einlegen, entspräche dies einer jährlichen Einsparung der Klimagase von rund 80.000 Autos.



veggietag

bunt.bio.lecker

Treibhauseffekt verschiedener Ernährungsweisen pro Kopf und Jahr (dargestellt in Autokilometern)





veggietag
bunt.bio.lecker

**Den Veggietag gibt es bereits in vielen Städten
rund um den Globus:**

Gent, Sao Paulo, Kapstadt, San Francisco...

**Auch viele deutsche Städte setzen sich für einen
Veggietag ein:**

Bremen, Nürnberg, Wiesbaden, Hannover ...



veggietag

bunt.bio.lecker

Unser Motto:

bunt.bio.lecker

Das Spektrum der Zutaten in der vegetarischen Küche ist groß. Eine überwältigende Auswahl von Gemüse-, Hülsenfrucht- und Getreidesorten auf dem Markt bietet Köchen heute fantastische Kombinationsmöglichkeiten. Entdecken Sie das enorme Potenzial der Veggie-Küche.



Claudia Diekmeier, Umweltzentrum Hannover e.V.



veggietag

bunt.bio.lecker



Angebot für das Küchenteam:

Schulungen & Exkursion

- Vegetarische Kochschulung mit einem Profikoch
- Workshop Bio, Fair & Regional
Nachhaltige Angebote in der AHV
- Exkursion zu Erzeugerbetrieben in der Region Hannover

Vernetzungstreffen

- Erfahrungsaustausch mit Kollegen
- Referenten zu verschiedenen Fachthemen



Claudia Diekmeier, Umweltzentrum Hannover e.V.



veggietag

bunt.bio.lecker



Angebot für Tischgäste: Aktionstage

- Professioneller Informationsstand mit geschulten Mitarbeitern
- Veggie-Quiz mit Gewinn
- Attraktive Werbemittel
- Einsatz ca. 3-4 Stunden in der Mittagszeit
- Verkostungsangebote



Claudia Diekmeier, Umweltzentrum Hannover e.V.



veggietag

bunt.bio.lecker



Angebot Presse- & Öffentlich

- Versendung von Pressemitteilungen zur Einführung des Veggietages und den Aktionstagen im Betrieb
- Präsentation der Partnerbetriebe auf folgenden Seiten:
 - www.veggietag-hannover.de



You Tube



Claudia Diekmeier, Umweltzentrum Hannover e.V.



veggietag
bunt.bio.lecker

Unser Service für Sie auf einen Blick:



Küche

- Fortbildungen & Exkursion
- Vernetzungstreffen



Tischgäste

- Aktionstag



Presse & Öffentlichkeitsarbeit

- Presseaussendungen
- Events



veggietag

bunt.bio.lecker



Weitere Informationen:

- Hintergrundinformationen
- Veranstaltungen
- vegetarischer Stadtplan
- Vorstellung der teilnehmenden Betriebe
- Rezepte

www.veggietag-hannover.de

Claudia Diekmeier, Umweltzentrum Hannover e.V.





Über 70 Betriebe und Einrichtungen nehmen teil:



Claudia Diekmeier, Umweltzentrum Hannover e.V.





veggietag
bunt.bio.lecker

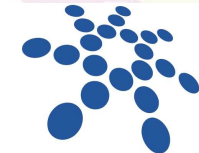
Folgende Programme und Projekte sind zur Erreichung der ambitionierten Klimaschutzziele politisch beschlossen:

**Klimaschutzrahmenprogramm 2008/2009 /
Integriertes Klimaschutzkonzept 2012**

Auflistung von mehr als 50 Maßnahmen, die die Region Hannover in Eigenregie umsetzen kann; Beispiele: energetische Gebäudesanierung, Entwicklung eines Integrierten Verkehrsentwicklungsplans, Durchführung eines Projekts zur klimaschonenden Ernährung (= Veggietag)

**Masterplan Stadt und Region Hannover | 100 % für
den Klimaschutz**

Zusammen mit der Landeshauptstadt Hannover wagt die Region einen Klimaschutz-Riesenschritt in Richtung Klimaneutralität im Jahr 2050.



Region Hannover

**KLIMA
PAKET
2020**



Claudia Diekmeier, Umweltzentrum Hannover e.V.





veggietag
bunt.bio.lecker

- > Aktionstage zur Fastenzeit
(23.02.12 – 05.04.12)
- > Veggietag - Menühopping (10. Mai)
- > Sommer - Veggietage (09.07-15.07)



Brasserie FRESKO

Bunte Gemüse-Quiche mit Pinienkernen auf knackigem Sommersalat 7,50

Julian's Bar & Restaurant

Karamellisierter Ziegenkäse auf Couscous Salat mit Minze, Tomaten-Concasse und Petersilie an Honig-Salbei-Dip 9,50

Grüpchen

2 Crepes gefüllt mit Kräuter - Frischkäse und Cherrytomaten 8,80

Zucchini gefüllt mit Feta und Kräutern an Paprikaschaum mit Wildreis 9,80

Menagerie

Tomaten-Mango-Suppe mit Kokosmilch
Tomaten-Ziegenkäsetarte mit Rosmarin
Käsekuchen Menü 8,90

Lindenkrug Hannover

Hausgebackenes Brot und Dip, fruchtig pikante
Tomaten-Orangencrème mit karibischen Gebäck
Handgemachte Pasta mit Blauschimmelkäse -
Birnenpesto und gebackener Gartenrauke
Armer Ritter mit frischer Beerengrütze
Menü 23,00
für zwei Personen 39,00

Claudia Diekmeier, Umweltzentrum Hannover e.V.





veggietag
bunt.bio.lecker

Veggietag-Dinner:

- ✓ Cross-Marketing
- ✓ Professioneller Rahmen
- ✓ 100 geladene Gäste aus Wirtschaft, Verbänden und Politik
- ✓ Abwechslungsreiches Programm
- ✓ Hochwertiges Menü



Claudia Diekmeier, Umweltzentrum Hannover e.V.



veggietag
bunt.bio.lecker



4-Gang-Menü

Ziegenfrischkäse mit Trester, frischen Kräutern,
Olivenöl und einem Hauch Chili mariniert,
dazu einen bunten Sprossensalat in der Knusperhippe

Gasthaus Meyer im Erlebniszoo Hannover

~~~

Melange von Blumenkohl und Wintertrüffel mit Schweineöhrchen

*Lindenkrug Hannover*

~~~

Das Carnevale im Gartensaal – Dreierlei gefülltes Junggemüse

Restaurant „Der Gartensaal“

~~~

Dessert von Mango und Valrhona Schokolade

*Schmiedegasthaus Gehrke*

Claudia Diekmeier, Umweltzentrum Hannover e.V.



## Wie nehme ich am Veggietag bunt.bio.lecker teil?

- **Anmeldung/Kontaktaufnahme zum Veggietag mit Frau Diekmeier**  
c.diekmeier@umweltzentrum-hannover.de oder 0511-16403-11
- **Frau Diekmeier sendet Ihnen ggf. einen Erfassungsbogen zu (1 Seite), diesen ausgefüllt zurück senden; ggf. Foto Ihres Betriebes zur Verfügung stellen.**
- **Eintrag der Daten auf der Homepage [www.veggietag-hannover.de](http://www.veggietag-hannover.de); Versendung einer PM an die lokale Presse bei großen Aktionen**
- **Zusendung der Materialien (Flyer, Plakat, Menükartenvorlage, Tischaufsteller)**
- **Durchführung des Aktionstages & Rückmeldung der Resonanz an Frau Diekmeier**

= Das Angebot ist kostenfrei!

**Wer ist schon dabei?** Über 40 Gastronomen und Kleingastronomen aus der Region Hannover wie: Lindenkrug Hannover, Zoo- Meyers Hof, Brasserie Fresco, Das kleine Museum, Debakel, Copthorne Hotel, Kastanienhof, Carrots and Coffee, Hillers....

Claudia Diekmeier, Umweltzentrum Hannover e.V.





## Ausblick 2013:

- Kochschulung am 21.01.2013 bei Harald Hasse (Wietze)
- „Koch Duell“ am 21.02.2013 in Betrieben
- „Aktionswoche ab dem 21.02.2013 mit dem Veggietag ins Frühjahr-  
bunt.bio.lecker“



# veggietag

bunt.bio.lecker

## **Projektleitung**

Claudia Diekmeier

Telefon: 0511 16403-**11**

E-Mail: [c.diekmeier@umweltzentrum-hannover.de](mailto:c.diekmeier@umweltzentrum-hannover.de)

-> Ansprechpartnerin: Betriebsverpflegung & Gastronomie



## **Projektmitarbeiterin**

**Louisa Lange**

Telefon: 0511 16403-**31**

E-Mail: [l.lange@umweltzentrum-hannover.de](mailto:l.lange@umweltzentrum-hannover.de)

-> Ansprechpartnerin: Sozialverpflegung



Claudia Diekmeier, Umweltzentrum Hannover e.V.





# veggietag

bunt.bio.lecker

in Kooperation mit:



Hannover

Agenda 21 - Büro



Region Hannover



Gefördert vom Bundesministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Rahmen des  
Bundesprogramm Ökologischer Landbau und anderer  
Formen nachhaltiger Landwirtschaft

Claudia Diekmeier, Umweltzentrum Hannover e.V.

