

## Charta „Antigaspi & Nohaltegkeet“

- Den Akaf vun de Liewensmëttel ob d'Bestellung an d'Erfarunge vum Joer virdu baséieren. An och no dësem Event ee Bilan zéien, ob net zevill Liewensmëttel bestallt goufen.
- Do wou et méiglech ass, kleng a grouss Portiounen ubidden, souwuel beim Iessen wéi och beim Gedrénks.
- Déi eenzel Liewensmëttel solle bis dee leschte Moment esou mann ewéi méiglech verschafft/preparéiert ginn. Hei e puer Beispiller:
  - Zaloten an anert réit Geméis net direkt all wäschen a schneiden;
  - Bréidercher net all beieneen opschneiden, mee no a no, sou wéi se gebraucht ginn;
  - net zevill Gegrilltes a Fritte virmaachen;
  - ëmmer nëmmen eng Zooss pro Goût opmaachen.
- Iesswueren, déi sech net méi bis den aneren Dag halen, eng Stonn viru Schluss vum Event méi bëlleg verkafen.
- Um Enn vum Evenement sollen Iesswueren, déi net verkaaft gi sinn wa méiglech net ewechgehäit ginn mee vun de Bedreiwler vun de Stänn kënnen matgeholl ginn, souwäit se nach gutt sinn.
- Fir Iessen a Gedrénks ze zerwéieren, muss, esou wéi di Joren virdrun, Mehrweg Geschier (Telleren, Becheren, Glieser, Besteck) benotzt ginn. Den Organisateur stellt de Veräiner dëst Material géint eng Kautioun den Dag selwer zur Verfügung.
- Fir Verpackungsoffäll ze vermeiden solle keng eenzel verpaakten Zoosen, Mëllechdëppercher, Zockerpäckelcher...asw. benotzt ginn.
- D'Benotze vu Stréihällem aus Plastik oder Pabaier ass verbueden.
- D'Beliichtung op de Stänn während dem Nuetsmaart muss energiespuerend sinn (zB. LED, Solarbeliichtung).
- Eng elektresch Beheizung vunn de Stänn ass net erlabt.
- Offalltrennung (Iessensreschter, Glas, Plastik, Pabeier), virun an hannert de Stänn, ass obligatoresch. Hei huet den Organisateur speziell Poubellen an Eemere fir d'Frittefett virgesinn.

## Charte « Antigaspi & Durabilité »

- L'achat des denrées alimentaires doit être basé sur les commandes et les expériences de l'année précédente. Après l'événement, un bilan doit être fait pour évaluer si trop de nourriture a été commandée.
- Si possible, proposer des petites et grandes portions, tant pour la nourriture que pour les boissons.
- Les aliments doivent être préparés ou transformés dans un délai aussi court que possible. Voici quelques exemples :
  - Ne pas laver et couper toutes les salades et autres légumes crus immédiatement
  - Ne pas découper tous les petits pains d'un coup, mais au fur et à mesure des besoins;
  - Ne pas préparer trop de grillades et de frites en avance ;
  - N'ouvrir qu'une seule sauce par type de goût à la fois.
- Une heure avant la fin de l'événement, vendre à prix réduit les denrées alimentaires qui ne se conserveront pas jusqu'au lendemain.
- À la fin de l'événement, la nourriture non vendue ne doit pas être jetée si elle est encore consommable ; Elle peut être emportée par les exploitants des stands.
- Comme les années précédentes, l'utilisation de vaisselle réutilisable (assiettes, gobelets, verres, couverts) est obligatoire pour servir la nourriture et les boissons. L'organisateur met ce matériel à disposition des associations contre une caution le jour de l'événement.
- Afin de limiter les déchets d'emballage, les sauces en portion individuelle, les dosettes de lait, les sachets de sucre, etc., ne peuvent pas être utilisés.
- L'utilisation de pailles en plastique ou en papier est interdite.
- L'éclairage des stands pendant le marché nocturne doit être économe en énergie (par ex. LED, éclairage solaire).
- Le chauffage électrique des stands n'est pas autorisé.
- Le tri des déchets (restes alimentaires, verre, plastique, papier) est obligatoire devant et derrière les stands. L'organisateur met à disposition des poubelles spéciales ainsi que des seaux pour l'huile de friture.

## Charta „Antigaspi & Sustainability“

- The purchase of food should be based on orders and experiences from the previous year. After the event, an assessment should be made to determine whether too much food was ordered.
- Where possible, offer both small and large portions, for both food and drinks.
- Food should be processed/prepared as shortly in advance as possible. Here are some examples:
  - Do not wash and cut all salads and raw vegetables immediately;
  - Do not slice all bread rolls at once, but as needed;
  - Do not pre-cook too many grilled items or fries in advance;
  - Open only one sauce per flavor at a time.
- One hour before the event ends, sell food that will not keep until the next day at a reduced price.
- At the end of the event, unsold food should not be thrown away if still edible; it should be taken home by stand operators.
- As in previous years, reusable tableware (plates, cups, glasses, cutlery) must be used for serving food and drinks. The organizer will provide this equipment to associations against a deposit on the day of the event.
- To reduce packaging waste, individual portions of sauces, milk pods, sugar packets, etc., should not be used.
- The use of plastic or paper straws is prohibited.
- Lighting at the stands during the night market must be energy-efficient (e.g., LED, solar lighting).
- Electric heating of stands is not allowed.
- Waste separation (food waste, glass, plastic, paper) is mandatory in front of and behind the stands. The organizer provides special bins and containers for frying oil disposal.