



Leitfaden für nachhaltig organisierte
Veranstaltungen

Inhaltsverzeichnis

Vorbemerkung.....	3
Einladung / Kommunikation.....	3
Location	4
Anreise.....	4
Essen.....	4
Blumendeko	5
Programm.....	5
Zusatzinfos für Veranstaltungen auf eigenem Betriebsgelände oder im öffentlichen Raum ...	6
Abfall und Ressourcen.....	6
Catering / Verpflegung	6
Speisen	7
Energie und Wasser.....	7

Kontakt und Infos unter:

Web: greencentive.de

E-Mail: oliver.szabo@greencentive.de

Tel.: 0177 525 68 63

Vorbemerkung

Das Sommerfest oder auch die Weihnachtsfeier ist etwas ganz Besonderes, deshalb möchten Unternehmen ihren Mitarbeitern als Belohnung etwas tolles bieten. Wer im Alltag zu Hause oder auch im Büro auf Nachhaltigkeit achtet, möchte auch das Firmen-Event ökologisch veranstalten. Je nach persönlichem Engagement und Interesse ist alles in unterschiedlichen Ausbaustufen möglich! Möchte man nur ein Getränk oder das ganze Buffet / Menü biologisch anbieten? Werden auch die veganen Gäste am Buffet satt? Braucht es weitgereiste exotische Früchte bei den Desserts oder greift man zu regionalen Süßigkeiten?

Die Abfallvermeidung ist auch ein wichtiges Thema bei einer umweltfreundlichen Feier: Gegenstände, die für das Fest gekauft werden, sollten nicht nach der Feier im Abfall landen sondern wiederverwendet werden. Vielleicht hat auch die Location Verwendung dafür.

In diesem Beitrag findet Ihr eine Auswahl an Ideen und Anregungen für ein ökologisches Fest in einer angemieteten Location, bei euch auf dem Firmengelände oder im öffentlichen Raum. Wichtig ist beim Lesen sich nicht demotivieren sondern motivieren und inspirieren zu lassen. Versucht oder setzt nur das um was für euch möglich ist. Habt Spaß und ein gutes Gefühl bei der Sache.

Einladung / Kommunikation

Die Gäste werden im Vorfeld über die Ausrichtung der Veranstaltung als ÖkoEvent informiert und eingeladen. Einladungen können per email verschickt werden oder auch persönlich überreicht auf Umweltpapier gedruckt sein.

Vor Ort wird mit wiederverwertbaren Kommunikationsmitteln z.B. mit Beachflag, Banner, Rollup, Tischaufsteller, Bildschirm, Moderation, auf die Veranstaltung aufmerksam gemacht.

Mitwirkende wie die Gäste aber auch die Location oder andere Lieferanten werden im Vorfeld über die Öko-Event Vorgaben informiert und bei Bedarf unterwiesen.

In der Ankündigung wird über die Anreisemöglichkeiten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln, Shuttlediensten evtl. sogar mit E-Autos, sowie dem Fahrrad (Fahrradwege und Fahrradabstellmöglichkeiten) informiert. Auch eine Mitfahrgelegenheit unter Mitarbeitern kann organisiert werden.

Wiederverwendbare Namensschilder werden nach der Veranstaltung eingesammelt. Es wird hierfür eine Box bereitgestellt.

Kontakt und Infos unter:

Web: greencentive.de

E-Mail: oliver.szabo@greencentive.de

Tel.: 0177 525 68 63

Benötigte Unterlagen und Handouts werden digital genutzt bzw. bei Bedarf doppelseitig bedruckt zur Verfügung gestellt

Location

Die Wahl der Location legt die Basis für die Feier und trägt maßgeblich zur Umsetzung eines Greencentive bei. Optimal ist es, wenn der Vermieter der Veranstaltungsstätte bereits Erfahrungen mit ökologischen Events hat.

Gastronomiebetriebe mit Umweltzeichen oder Biohotels sind dafür eine gute Wahl und erleichtern der Eventabteilung die Vorbereitungen. Ist es eine Location ohne fixe Gastronomieeinrichtung, sind zertifizierte Bio-Caterer die beste Option.

Anreise

Mit der Wahl des Ortes entscheidet sich natürlich auch die Distanz der Anreise. Möchte man mit der kompletten Belegschaft auf Mallorca feiern, ist die Klimabilanz durch die Flugstrecke katastrophal.

Eine Location in der Nähe des Firmensitzes oder einer Niederlassung ist eindeutig von Vorteil. Wenn die Anreise auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder sogar dem Fahrrad möglich ist, ersparen sich die Gäste unnötige Autofahrten.

Essen

Das Essen ist ein zentrales Element des Festes und bleibt den Gästen noch lange in Erinnerung. Hier gilt bei einem Greencentive: Qualität vor Quantität. Überfluss erzeugt nur unnötige Lebensmittelabfälle. Statt übervoller Teller sollten Herkunft, Qualität und kurze Transportwege der Lebensmittel im Vordergrund stehen. Darauf kommt es grundsätzlich an: bio, saisonal, regional, fair - oder wenn möglich vegetarisch oder gar vegan!

Bietet euren Gästen ein Festessen in Bioqualität an! Am einfachsten lässt sich das umsetzen, wenn ihr einen Gastronomiebetrieb wählt, der bereits Erfahrungen mit dem Einkauf von Bioprodukten hat oder sogar biozertifiziert ist! Die biologische Landwirtschaft produziert hochwertige, gesunde Nahrungsmittel. Sie verzichtet auf chemisch-synthetische Pestizide und Düngemittel und trägt damit wesentlich zum Klimaschutz bei. Auch Gebäck, und Kuchen sind aus der Bio-Backstube erhältlich.

Tierische Lebensmittel haben enorme Auswirkungen auf unser Klima. Vegetarische Gerichte sorgen dafür, dass Vegetarier nicht nur auf Salat und Pommes Frites angewiesen sind. Wenn Fleisch auf den Tisch oder Grill soll, dann in bester Bio-Qualität. Denn hier bekommen die Tiere regionales Biofutter und haben ausreichend Auslauf. Bei einer reichhaltigen Auswahl an Beilagen können die Fleischportionen ruhig kleiner sein.

Kontakt und Infos unter:

Web: greencentive.de

E-Mail: oliver.szabo@greencentive.de

Tel.: 0177 525 68 63

Wein, Fruchtsäfte, Limonaden, Bier, Kaffee und Tee sind aus nachhaltig orientierten Betrieben erhältlich. Mehrweg-Flaschen haben gegenüber den Einwegflaschen einen ökologischen Vorteil.

Leitungswasser punktet ebenfalls in Sachen Umweltschutz. Auch die Nutzung eines Umkehrosmose-Filters für das Leitungs-Wasser ist denkbar. Schöne Karaffen mit Leitungswasser sind außerdem eine gelungenes Dekorationselement für die Tische.

Blumendeko

Üblicherweise werden die Räumlichkeiten dem Anlass entsprechend dekoriert. Fragt daher bei Floristen oder der Location explizit nach deutschen oder zumindest europäischen Blumen! Selbstgemachte Dekoration ist eine besondere und persönliche Alternative: Sammelt dafür Blätter, Blumen, Äste, Früchte oder Nüsse aus euren Garten oder vom Wegesrand.

Pflanzen nur an einem Tag zu bewundern ist viel zu schade: Eine weitere „Mehrweg-Variante“ sind Topfpflanzen, die für die Raumdekoration verwendet werden können. So können zum Beispiel Palmen, Lorbeerbäumchen oder Buchsbäume in Gärtnereien oder speziellen Verleihagenturen für Mietpflanzen ausgeborgt werden. Für die Tischdekoration eignen sich auch Kräuter in Töpfen, die von den Gästen als Andenken mit nach Hause genommen werden können.

Aufmerksamkeiten

Manche Unternehmen geben ihren Gästen gerne ein kleines Geschenk zur Erinnerung mit. Wichtig dabei: es sollte etwas Brauchbares sein, das man zuhause noch verwenden kann. Die Möglichkeiten dafür sind recht vielfältig: von Kulinarischem wie Wein, Kekse, Marmelade bis zu Topfpflanzen oder Saatgut - am besten auch hier in Bio-Qualität. Vielleicht auch irgendwas ohne das Firmenlogo. So schön es auch ist für Sie zu tätig zu sein, wer möchte schon immer so plakativ an die Arbeit erinnert werden.

Programm

Überlegt euch doch ob ihr den Mitarbeitern im Rahmenprogramm außer dem DJ und dem Zauberer oder der Foto-Box nicht auch etwas ökologisches oder zumindest was einfaches ohne Strom ohne Lärm anbietet. Upcycling-, Moosgrafitti-Kurse oder Spiele wie Tischtennis und Kicker wären hier ein Beispiel.

Kontakt und Infos unter:

Web: greencentive.de

E-Mail: oliver.szabo@greencentive.de

Tel.: 0177 525 68 63

Zusatzinfos für Veranstaltungen auf eigenem Betriebsgelände oder im öffentlichen Raum

Abfall und Ressourcen

Die Abfallentsorgung wird zeitgerecht geplant. Zu empfehlen ist eine verantwortliche Person die sich darum kümmert und ein stimmiges Konzept. Lasst euch von eurem lokalen Entsorgungsunternehmen beraten.

Die Sammelbehälter für die anfallenden Abfälle werden mit eindeutiger Beschriftung und gut sichtbar aufgestellt.

Bei Auf- und Abbau werden möglichst wenige Abfälle erzeugt (z.B. durch Wiederverwendung). Trotzdem anfallende Abfälle werden getrennt gesammelt.

Keine aktive Verteilung von Werbematerialien bei der Veranstaltung.

Mit Getränkesponsoren wird vereinbart, ausschließlich Mehrweggetränkeverpackungen anzubieten.

Für Plakate und andere Ankündigungen wird umweltfreundliches Papier verwendet. Mit Lieferanten, Subunternehmern, etc. wurde die Mitnahme von Verpackungsmaterial vereinbart.

Die rechtzeitige Entleerung der Sammelbehälter während und nach der Veranstaltung wird organisiert und kontrolliert.

Auf Dekoration wird verzichtet, die Materialien werden oftmals wiederverwendet bzw. es werden für die Dekoration umweltfreundliche Materialien verwendet.

Auf Give-Aways wird verzichtet, oder es werden ökologische Give-Aways verwendet.

Catering / Verpflegung

Getränke

Ausschank von Getränken, sofern die Getränkeart in Mehrweg erhältlich ist sollte aus Mehrwegflaschen und/oder Zapfanlagen erfolgen.

Die Getränkeausgabe erfolgt in Mehrweggläsern, -bechern oder -tassen.

Für die Speisenausgabe wird Mehrweggeschirr / Porzellan verwendet.

Verzicht von Getränkedosen oder Plastik-Flaschen.

Frische Milch wird in Bioqualität angeboten. Alternativ Reis oder andere Milch.

Kontakt und Infos unter:

Web: greencentive.de

E-Mail: oliver.szabo@greencentive.de

Tel.: 0177 525 68 63

Bei der Ausgabe von Kaffeesahne wird keine Portionsverpackungen verwendet.

Mindestens zwei der angebotenen Getränke sind aus biologischer Herkunft und/oder regional bzw. fair gehandelt.

Leitungswasser wird angeboten.

Speisen

Das Speisenangebot ist ausgewiesen und für die Gäste ist gut erkennbar, um welche Art von Speisen es sich handelt.

Mindestens zwei der angebotenen Speisen sind aus biologischer Herkunft/regional/saisonal/fair gehandelt.

Mindestens die Hälfte der angebotenen Speisen ist vegetarisch bzw. vegan.

Verwendete Eier (Stückeier) stammen aus biologischer bzw. Freilandhaltung.

Gefährdete Meeresfrüchte und Fischarten (z.B. Thunfisch) werden nicht angeboten. Fisch wird nur aus heimischer Produktion oder nachhaltiger Fischerei angeboten.

Fleisch und Milchprodukte werden nur aus biologischer Produktion oder tiergerechter Haltung verwendet.

Es werden konkrete Maßnahmen zur Lebensmittelabfallvermeidung gesetzt.

Bei der Ausgabe von Kaffeesahne, Ketchup, Mayonnaise, Senf oder Marmeladen.

Gastronomiebetriebe direkt vor Ort werden nach Möglichkeit einbezogen.

Mehrwegtransportverpackungen werden eingesetzt.

Energie und Wasser

Strom wird bei Verfügbarkeit und vertretbarem Aufwand aus dem öffentlichen Netz am Veranstaltungsort bezogen.

Kann Strom nicht oder nicht ausreichend aus dem öffentlichen Netz bezogen werden, dann darf nur jene Leistung über Aggregate erzeugt werden, die nicht aus dem Netz bezogen werden kann.

Es werden keine Heizungen (z. B. Heizpilze, Strahler) im Freien verwendet.

Kontakt und Infos unter:

Web: greencentive.de

E-Mail: oliver.szabo@greencentive.de

Tel.: 0177 525 68 63

Maßnahmen zur Verringerung des Energieverbrauches werden gesetzt. Es wurde abgeklärt, ob Wasser- und Abwasseranschlüsse in ausreichendem Ausmaß am Veranstaltungsort vorhanden sind. Bei Nutzung „Dixies“ wird die Zumutbarkeit der ökologischen Variante in Betracht bezogen.

Mobilität

Es wird auf Barrierefreiheit für Personen im Veranstaltungsbereich geachtet und bei Bedarf Hilfestellung angeboten.

Die Veranstaltung ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Andernfalls wird bei Bedarf ein Shuttledienst eingerichtet. Optimal wäre letzteres sogar mit E-Automobilen organisiert.

Fahrradabstellplätze werden in ausreichender Anzahl angeboten

Vor Ort wird bei Bedarf ein Leitsystem von und zu den Fahrradabstellplätzen und den öffentlichen Verkehrsmitteln eingerichtet.

Bei Outdoor-Veranstaltungen wird auf die Schonung des Bodens geachtet.

Kontakt und Infos unter:

Web: greencentive.de

E-Mail: oliver.szabo@greencentive.de

Tel.: 0177 525 68 63