

Veranstaltungen nachhaltig Organisieren und Durchführen

Bei der Organisation und Durchführung einer Veranstaltung von Anfang an den Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit zu setzen, bietet große Potenziale für den Umweltschutz und die Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen. Ebenso stellt es die Organisatoren aber mitunter vor verschiedenste Herausforderungen. Im Folgenden finden Sie eine Übersicht von Handlungsfeldern und möglichen Maßnahmen, die Ihnen helfen sollen, Ihre Veranstaltung nachhaltig zu organisieren und durchzuführen.

Checkliste: Die Checkliste hat zwei Spalten zum Ankreuzen: In der ersten Spalte (Symbol: ☺) markieren Sie zu Beginn, welche Maßnahmen Sie gerne umsetzen möchten, in der zweiten (Symbol: ☑) halten Sie fest, wenn Ihnen die Umsetzung gelungen ist.

Ressourcen und Energie sparen	☺	☑
Umweltfreundliche Anreise <i>Die Umweltbelastungen durch die Anreise zur Veranstaltung kann auch in Gegenden ohne gut ausgebauten ÖPNV möglichst geringgehalten werden. Kurze Entfernungen sollten zu Fuß zurückgelegt werden, für weitere Strecken bieten sich Fahrgemeinschaften an. Innerorts kann auch ein Sammeltaxi für bspw. Gehbehinderte oder Ältere Veranstaltungsteilnehmerinnen und Teilnehmer angeboten werden.</i>		
Saisonale, regionale und Bio-Lebensmittel bevorzugen <i>Wer saisonale Produkte wählt, vermeidet lange Transportwege mit Flugzeug, Schiff oder LKW und hohen Energieverbrauch durch Kühlung der Waren (Nebeneffekt: Saisonale Produkte sind viel schmackhafter und gesünder). Wer aus regionaler Produktion kauft, fördert die Wirtschaft vor Ort, hält den Transportaufwand gering und reduziert dadurch die mit Verkehr verbundenen schädlichen Emissionen. Wer Lebensmittel aus biologischem Anbau bezieht, leistet einen aktiven Beitrag zu Natur- und Umweltschutz.</i>		
Speisen aus pflanzlichen Produkten vorziehen <i>Die Klimabilanz von tierischen Produkten ist im Vergleich zu pflanzlichen oft schlechter.</i>		
Fair-Trade-Produkte		
Leitungswasser zum Trinken anbieten <i>Leitungswasser in Deutschland hat eine hervorragende Qualität. So vermeiden Sie lange Transportwege und Herstellung, Reinigung und Recycling von Getränkeflaschen.</i>		
Energieverbrauch <i>Durch richtiges Heizen, Kühlen und Lüften sowie den Einsatz energiesparender IT-Geräte, kann der Energieverbrauch einer Veranstaltung geringgehalten werden. Räume sollten nicht auf mehr als 20 Grad geheizt bzw. nicht mehr als 6 Grad unter Außentemperatur gekühlt werden. Nutzen Sie das Tageslicht und setzen Sie nach Möglichkeit auf eine energieeffiziente Beleuchtung. Mit richtigem Lüften tragen Sie zu einem gesunden Raumklima bei.</i>		
Abfall vermeiden und verwerten	☺	☑
Abfallvermeidung		
Bedarfsprüfung <i>Bei allen Anschaffungen sollte überprüft werden, ob überhaupt ein Bedarf besteht. Vielleicht ist das benötigte Material auch ausleihbar oder gebraucht zu erwerben?</i>		
Einwegprodukte vermeiden, Mehrweggeschirr und -besteck verwenden <i>Wenn Einwegprodukte nicht vermeidbar sind, kann auch zu nachhaltigeren Alternativen gegriffen werden. So werden beispielsweise biologisch abbaubare Einwegteller aus Zuckerrohr oder Palmblättern angeboten.</i>		

Großpackungen/lose Ware statt Einzelportionen kaufen <i>Wer auf einzeln eingepackte Portionen verzichtet, trägt dazu bei, unnötigen Abfall zu vermeiden.</i>		
Speisen ohne Geschirr und Besteck anbieten z.B. direkt im Brötchen		
Getränke in möglichst großen Behältnissen bereitstellen (z.B. Fassbier statt Bierflaschen, bei Softdrinks bspw. mit Mischbatterien arbeiten) konsequent auf Mehrwegflaschen zurückgreifen, wo keine andere Möglichkeit		
Leitungswasser statt abgefülltes Mineralwasser		
Beschriftung von Gerichten, damit Allergien und Unverträglichkeiten auslösende Speisen klar erkennbar sind und Fehlgriffe vermieden werden		
Auf die Menge der angebotenen Speisen achten: Wie viel brauche ich wirklich?		
Speiseüberreste verschenken <i>Wenn mal etwas überbleibt, verschenken Sie es bspw. an andere Helferinnen und Helfer.</i>		
Verzicht auf Einweg-Papierhandtücher		
Abfallverwertung		
Abfalltrennung		
Wertstoffinseln		
Regelmäßige Leerung		
Information		
Bewusstsein fördern	😊	☑
Durch Auswahl und Kennzeichnung bewussten Konsum und Genuss fördern <i>z.B. für traditionelle Speisen, Informationen zu Zutaten, Herkunft, Anbauweise, Arbeitsbedingungen in der Produktion.</i>		
Fair gehandelte Produkte verwenden <i>Lebensmittel mit Fair Trade-Siegeln fördern gerechte Produktionsbedingungen und Handelsbeziehungen, in denen Arbeiterinnen und Arbeiter angemessen entlohnt werden.</i>		
Bewusste Auswahl von Fleisch und Fisch <i>Fleisch aus artgerechter Haltung und Fisch mit MSC-Label fördert Tier- und Umweltschutz.</i>		
Umgang mit Wasser <i>Wasser sollte sparsam verwendet werden. So sollte auf Wassersparende Geräte bspw. in der Küche geachtet werden. Durch Hinweisschilder bei wassersparenden Vorrichtungen im Sanitärbereich kann das Bewusstsein der Teilnehmer angesprochen werden.</i>		