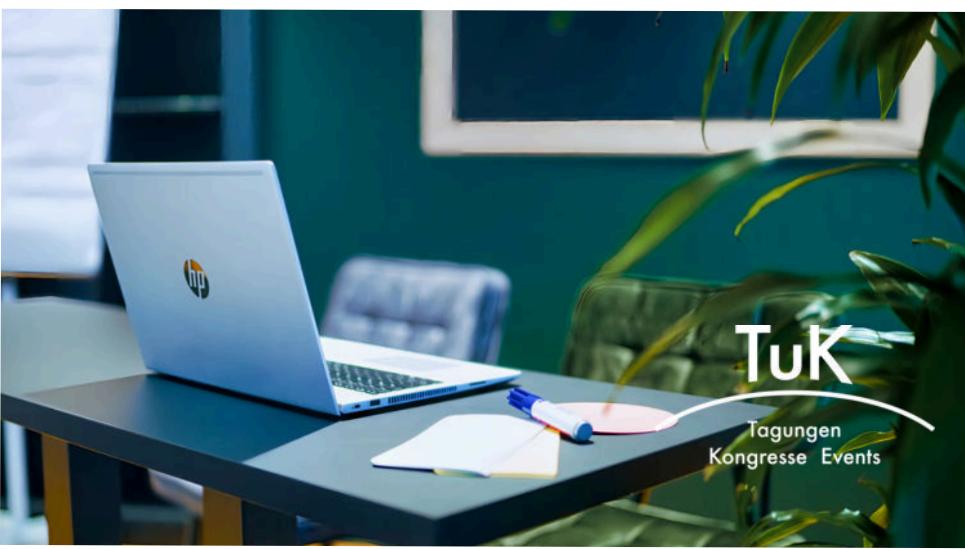




LEITFADEN FÜR DIE NACHHALTIGE ORGANISATION VON VERANSTALTUNGEN

Anregungen & Handlungsempfehlungen

TAGUNGS- & KONGRESSZENTRUM
EICHENDORFFSTRASSE 2
59505 BAD SASSENDORF
INFO@TUK-BADSASSENDORF.DE
02921/94 334-0





INHALT

Vorwort	3
Grüne Impulse	4
1. Verpflegung/Catering	5-9
2. Abfallvermeidung	10-16
3. Ausstattung	17-21
4. Mobilität	22-25
5. Kompensation	26-28





NACHHALTIGKEIT LIEGT UNS AM HERZEN!

Das Tagungs- und Kongresszentrum Bad Sassendorf setzt seit Jahren auf Nachhaltigkeit und ist seit Juni 2021 ÖKOPROFIT®-zertifiziert.

Gemäß unserer Umwelt-Leitlinien verpflichten wir uns zu achtsamem Handeln gegenüber Umwelt und Mitmenschen. Die stetige Verbesserung der Nachhaltigkeit ist eine Kernaufgabe für unser gesamtes Unternehmen und unsere Mitarbeitenden.

Diese Verpflichtung gilt für das Tagungs- und Kongresszentrum sowie für die gesamte Tagungs- und Kongresszentrum Bad Sassendorf GmbH, einschließlich des Erlebnismuseums Westfälische Salzwelten und der Gäste-Information mit dem Geschäftsbereich Ortsmarketing.

Seit 2022 unterstützen wir „fairpflichtet“, den Nachhaltigkeitskodex der Veranstaltungswirtschaft, initiiert vom German Convention Bureau e.V. und dem Europäischen Verband der Veranstaltungs-Centren e.V.

Wir verpflichten uns jährlich zu nachweislichen Maßnahmen für Umwelt, soziale Verantwortung und zur fortlaufenden Motivation unserer Veranstalter:innen und Mitarbeiter:innen.

Für Sie als Veranstalter:in haben wir diese Broschüre mit praktischen Tipps und Beispielen für die Organisation von Veranstaltungen erstellt.



Grüne Impulse

Planen Sie eine Veranstaltung, einen Workshop oder ein Meeting?

Dann setzen Sie doch auf Nachhaltigkeit!

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit regionalen, saisonalen, biologischen und fair gehandelten Produkten und reduzieren Sie gleichzeitig Abfall.

Das mag vielleicht herausfordernd erscheinen, ist jedoch ganz einfach umzusetzen!

Es gibt viele gute Gründe dafür:



regionale und saisonale Produkte sparen Transportwege und unterstützen die regionale Wirtschaft



mit dem Einsatz von biologischen Lebensmitteln schützen Sie Boden, Wasser und Biodiversität



Produktion und Handel von Kaffee und weiteren fairen Produkten sichern die Einhaltung sozialer Standards in den Ländern des Südens



häufiger mal vegetarisch oder vegan ist aktiver Klimaschutz (Klima- und Tierschutz und schont Ressourcen)



Mehrweggeschirr und Müllvermeidung verringern das Müllaufkommen und sparen Ressourcen

Diese Broschüre ist praxisorientiert und bietet hilfreiche Tipps sowie Anregungen für verschiedene Aspekte der Veranstaltungsorganisation.

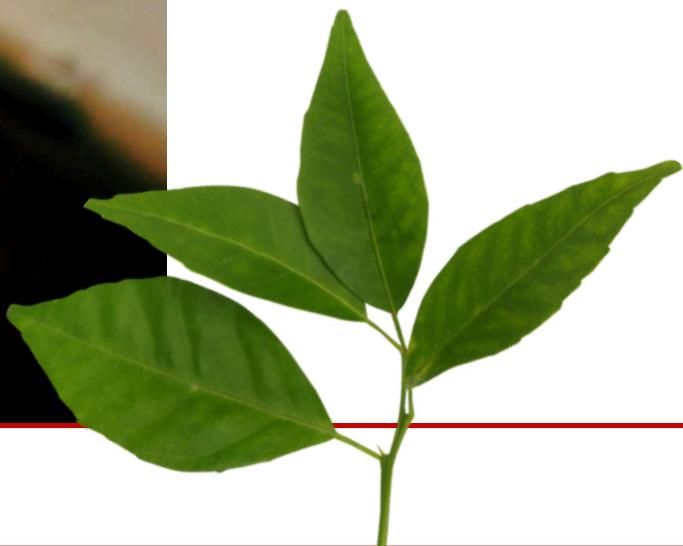
Dieser „grüne Leitfaden zur Veranstaltungsorganisation“ soll Veranstalter:innen helfen, ihre Events nachhaltiger zu gestalten und den Ressourcenverbrauch zu reduzieren. Dabei bleibt die erfolgreiche Durchführung der Veranstaltung stets im Fokus. So leisten die Events einen kleinen Beitrag dazu, dass unsere Welt auch in Zukunft ein lebenswertes Zuhause für unsere Kinder und Enkelkinder bleibt.

01

VERPFLEGUNG /CATERING

Alles, was wir konsumieren, hat Auswirkungen auf unsere Luft, unseren Boden und unser Wasser.

Um diese Auswirkungen möglichst gering zu halten, möchten wir im Kapitel Verpflegung verschiedene Ansätze vorstellen.



FRISCHE

Frisch und saisonal aus der Region bezogene Lebensmittel sind in der Regel nährstoffreicher und frischer als Produkte, die von weit her transportiert werden.

Obst und Gemüse vom Bauern aus der Nachbarschaft vereinen Regionalität und Frische.

Im Gegensatz dazu werden weit gereiste Waren oft unreif geerntet, damit sie während des langen Transportwegs nachreifen können.



CO₂ BILANZ

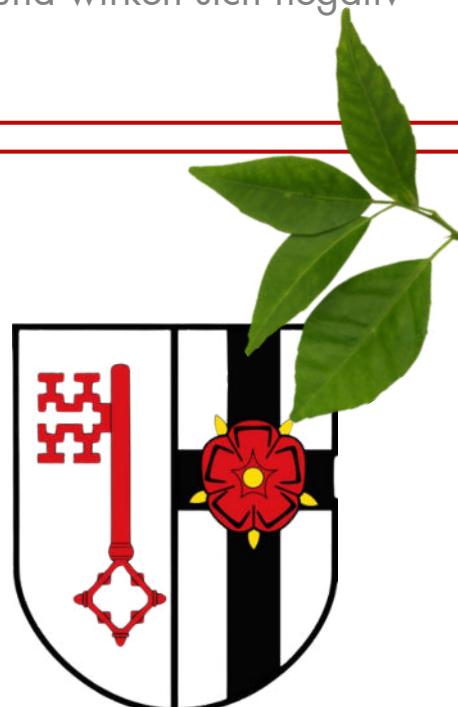
Die CO₂-Bilanz ist für regionale und saisonale Produkte in der Regel deutlich besser als für importierte Waren.

Die Emissionen, die beim Transport mit Containerschiffen, Lkw oder Flugzeugen entstehen, haben einen erheblichen Einfluss auf die Gesamtbilanz und wirken sich negativ aus.

STÄRKUNG DER REGION

Durch den Einkauf in der Region stärken wir nicht nur lokale Arbeitsplätze, sondern fördern auch die regionale Wertschöpfung im Kreis Soest.

Natürlich gibt es viele Lebensmittel, die nicht aus der Umgebung stammen. Das ist ein guter Grund, die Auswahl für Ihre Veranstaltung genauer zu prüfen: Muss es wirklich das Mango-Mousse auf dem Buffet sein, oder wäre das Apfel-Crumble mit regionalen Äpfeln nicht die bessere Wahl?



Handlungsempfehlungen



Bei vielen Lebensmitteln finden sich Angaben zur Herkunft der Zutaten auf der Verpackung oder auf einem Schild an loser Ware. Schauen Sie genau hin! Und scheuen Sie sich nicht, Ihren Caterer zur Herkunft der eingesetzten Lebensmittel zu befragen.



Statt Plätzchenmischung aus dem Großmarkt – Gebäck vom regionalen Bäcker und Apfelsaft von regionalen Streuobstwiesen.



Wenn Sie einen Caterer beauftragen: Welche Gerichte bereitet Ihr Caterer zumindest zum Teil mit Produkten aus der Region zu? Vielleicht gibt es ein Gericht, das typisch für Ihre Region ist und dessen Zutaten problemlos zu beschaffen sind. Welche Produkte sind Ihnen besonders wichtig? Die Milch zum Kaffee oder das Obst zum Dessert? Es gibt unzählige Möglichkeiten.



Bedenken Sie: Weniger ist oft mehr. Statt ein Buffet zum Mittag, reichen oft auch Snacks und ein Obstkorb aus der Region. Vor allem, wenn zwei Stunden später schon wieder Kaffee und Kuchen angeboten werden. Das kann auch positive Effekte auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen haben.

Das Tagungs- und Kongresszentrum kooperiert mit folgenden regionalen Caterern:



Bitte sprechen Sie uns bei der Planung Ihres Caterings an. Wir beraten Sie gern.

FAIR ZU MENSCH UND UMWELT



Faire Lebensmittel für uns – faire Bedingungen für die Produzierenden:
„Fair bedeutet, nicht günstig einzukaufen, wofür andere einen hohen Preis zahlen.“
(Misereor)

Einige Lebensmittel, die aus dem globalen Süden stammen und in unseren Geschäften erhältlich sind, werden unter schwierigen Arbeitsbedingungen produziert, die weit von unseren eigenen Anforderungen an Arbeits- und Gesundheitsschutz sowie sozialen Standards entfernt sind.

Zudem finden sich Produkte wie Kaffee, Kakao und Zitrusfrüchte nicht auf heimischen Feldern.

Um bei Ihrer nachhaltigen Veranstaltung nicht auf diese Produkte verzichten zu müssen, ist es besonders wichtig, auf fair produzierte Waren zu achten.

Was bedeutet „fair produziert“?

Das bekannteste Siegel ist das Fairtrade-Siegel. Produkte, die dieses Siegel tragen, unterliegen strengen Standards. Diese Kennzeichnung steht zuverlässig für fairen Handel.



Handlungsempfehlungen

**Wenn Sie einen Caterer beauftragen:
Ähnlich wie bei den Bio-Produkten lohnt es sich
auch hier, Ihren Caterer im Vorfeld
anzusprechen.**



Welche Produkte werden bereits fair gehandelt eingekauft?



Welche Produkte kommen darüber hinaus in Frage und sind problemlos von Ihrem Caterer einzukaufen?



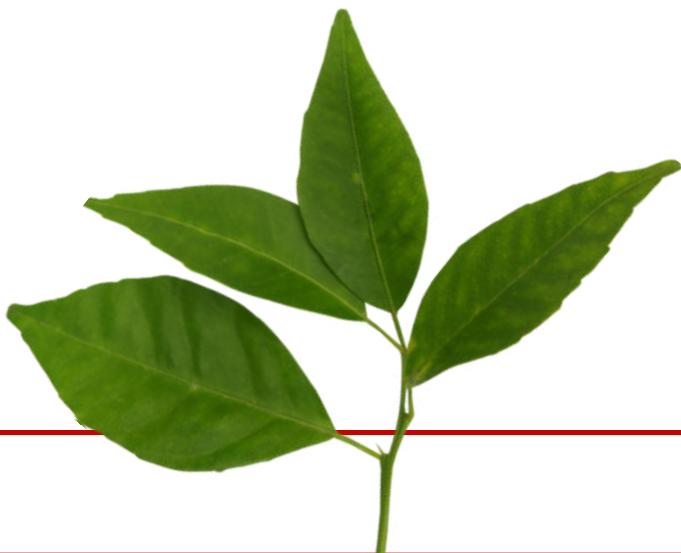
Welche sind Ihnen besonders wichtig? Jedes Produkt mehr macht einen Unterschied! Fangen Sie klein an und Sie werden sehen, dass faire Produkte leicht zu integrieren sind.

Das Tagungs- und Kongresszentrum hat bereits 2022 das gesamte Getränkesortiment auf nachhaltige, fair gehandelte Getränke, fair gehandelten Kaffee und ökologischen Tee für Gäste und Mitarbeiter:innen umgestellt.

02

ABFALL- VERMEIDUNG

Durch die Reduzierung von Abfällen können Ressourcen gespart und gleichzeitig die Umwelt geschützt werden. Im Jahr 2024 lag die Menge an Haushaltsabfällen pro Kopf mit 433 Kilogramm so niedrig wie nie zuvor seit Beginn der Erhebung. Auch bei Ihrer Veranstaltung haben Sie die Möglichkeit, zu diesem positiven Trend beizutragen.





VERMEIDUNG VON LEBENSMITTELABFÄLLEN

Weltweit werden jährlich schätzungsweise 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel weggeworfen, was etwa einem Drittel der gesamten Produktion entspricht.

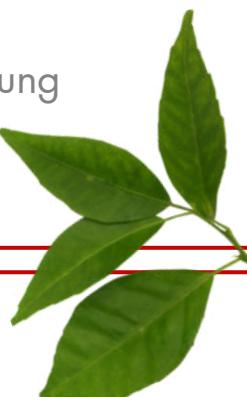
In Deutschland landen jährlich rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll – von der Erzeugung über die Verarbeitung und den Groß- und Einzelhandel bis hin zur Außer-Haus-Verpflegung und in privaten Haushalten.

VERSCHWENDUNG NATÜRLICHER RESSOURCEN

Für die Herstellung von Lebensmitteln werden wertvolle Ressourcen wie Ackerland, Wasser, Saatgut und Energie benötigt.

Wenn Lebensmittel im Müll landen, gehen diese wertvollen Ressourcen verloren. Zudem werden unnötig klimaschädliche Emissionen freigesetzt, die beispielsweise in der Fleischindustrie oder beim Transport entstehen, wenn Lebensmittel zu Abfall werden.

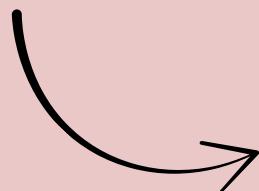
Neben den negativen Auswirkungen auf die Umwelt belastet auch die Verschwendung von Lebensmitteln Ihr Veranstaltungsbudget.



Step by Step

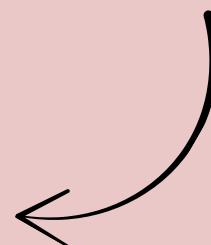
1. Kalkulation der Speisemenge

- Abfrage der Gästezahl- und Struktur
(Sportler:innen benötigen sicher andere Mengen als die Feier in der Verwaltung.)
- Abfrage vegetarisches/veganes Essen.
Dadurch ist eine Reduktion der Fleischgerichte möglich.



2. Üppige Buffets waren gestern

Es muss nicht immer das überladende Buffet mit großen Speiseplatten sein. Ein „Flying Buffet“ ist eine gute Alternative. Hierbei werden kleine Häppchen auf Tablets gereicht. Besonders wenn die Veranstaltung eine zwanglose Atmosphäre aufweist und die Kommunikation der Gäste im Vordergrund steht, sind diese Buffets sehr beliebt.



3. Stellen Sie Schilder an die Speisen

Durch die korrekte Kennzeichnung aller Speisen (vegetarisch, vegan, bio, Fair gehandelt, aber auch Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen) können die Gäste schnell abwägen, welche Speisen sie essen möchten und auch vertragen.

4. Weiterverwendung von Speisen

Stellen Sie Transportboxen für Buffetreste zur Verfügung. Caterer können Vordrucke zum Haftungsausschluss nutzen. Ermutigen Sie die Gäste, Essen mitzunehmen!. Bieten Sie Mitarbeiter:innen die Möglichkeit, übrig gebliebene Speisen mitzunehmen. Prüfen Sie eine Kooperation mit der Tafel.

5. Versuchen Sie realistisch zu kalkulieren!

Auch wenn es schwer fällt und man auf keinen Fall zu wenig haben möchte.

6. Wenn Sie einen Caterer beauftragen:

Besprechen Sie mit Ihrem Caterer, bis wann Sie die tatsächliche Anzahl an Gästen angeben müssen. Kurzfristige Abmeldungen von Teilnehmenden sind üblich und sorgen oft für Buffetreste. Sprechen Sie darüber, dass Sie die Lebensmittelreste so gering wie möglich halten möchten und fragen Sie ihn nach seinen Erfahrungen. Bei der Berechnung der Mengen wird oft ein 30%-iger Sicherheitszuschlag gegeben. Vielleicht können Sie diesen reduzieren.



WEITERE MASSNAHMEN ZUR ABFALLVERMEIDUNG

Neben Speiseresten sind es vor allem Einweggeschirr, Verpackungen und Papier, die zum Abfallaufkommen bei Veranstaltungen beitragen. Daher sollten Sie in erster Linie auf Einweggeschirr verzichten.

Die TuK GmbH bietet ihren Kunden stattdessen Porzellangeschirr, Besteck und Gläser an.

Plastikmüll stellt ein erhebliches Problem für die Umwelt und die Meere dar.

Viele Tiere verwechseln Plastik mit Nahrung und sterben daran.

Mikroplastikpartikel wurden bereits in Fischen, Muscheln sowie in Wasser, Milch und Honig nachgewiesen.

Diese Partikel gelangen über die Nahrungskette in unseren Körper.

Die Auswirkungen von Plastik auf lebende Organismen, einschließlich des Menschen, sind bislang noch nicht ausreichend erforscht.

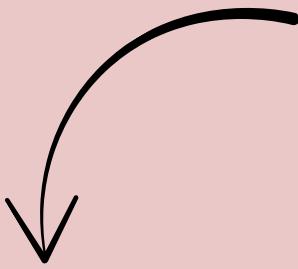
Seit 2023 sind alle „Außer-Haus-Verkäufer“, wie Caterer und Bäckereien, gemäß dem deutschen Verpackungsgesetz verpflichtet, auch Mehrwegbehälter für Speisen und Getränke anzubieten.

Step by Step

1. Plastik reduzieren

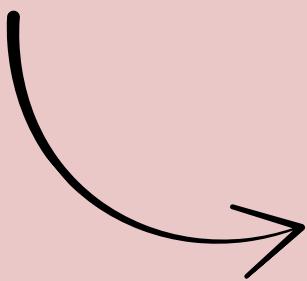
Reduzieren Sie den Plastikabfall auf ihrer Veranstaltung durch den Einsatz von:

- Mehrweggeschirr, -besteck.
- Mehrwegflaschen und
- Karaffen mit Leitungswasser



2. Leitungswasser anbieten. Leitungswasser hat in Deutschland Trinkwasserqualität! Das Angebot von Leitungswasser auf Ihrer Veranstaltung:

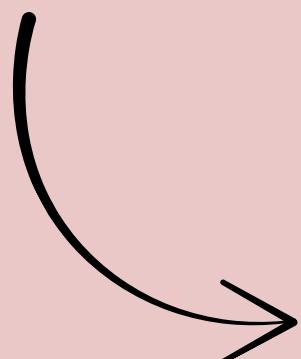
- spart Geld,
- verringert den CO2-Ausstoß durch den Transport der Flaschen,
- reduziert die aufwendige Reinigung der Mehrwegflaschen und
- ist gesund



3. Abfallinseln aufstellen

Für anfallenden Müll können Recycling-Inseln für Papier, Verpackungen, Speisereste und Restabfall aufgestellt werden. Besprechen Sie mit Ihrem Caterer, dass größere Mengen an Verpackungsmüll wieder zurückgenommen werden.





4. Wie wäre es mit Infused Water also Wasser oder Mineralwasser, welches mit Früchten, Kräutern oder Gemüse aromatisiert wird? Gurke-Minze oder Rosenblüten-Apfel sind echte Hingucker und eine gute Alternative zu gesüßten und gefärbten Limonaden!

5. Wenn Sie einen Caterer beauftragen:

Besprechen Sie, dass Sie auf Klein- und Einwegverpackungen z.B. kleine Kaffeemilchdosen oder Zuckertüten verzichten.

Bio-Milch aus der Region und Fairtrade Zucker können in größeren Packungen beschafft und abgefüllt werden.

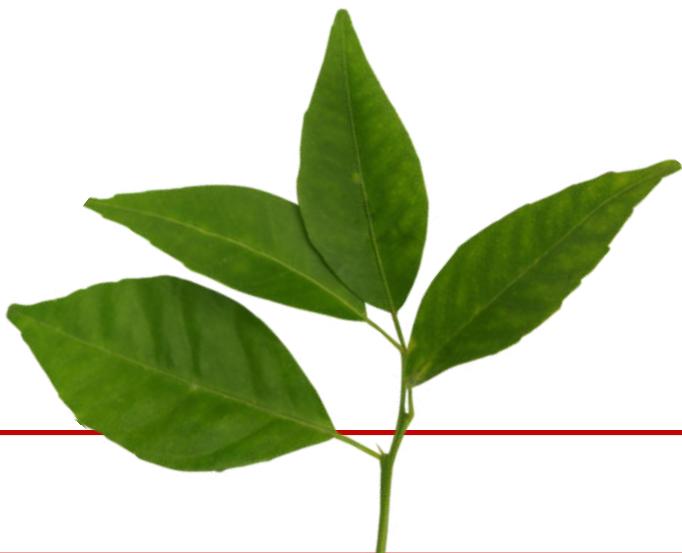
Abfallvermeidung

Viele Dinge wie Dekoration, Gastgeschenke und Tagungsunterlagen, werden nur für die eine Veranstaltung angeschafft und landen im Anschluss sehr schnell im nächsten Mülleimer. In diesem Bereich gibt es ein großes Einsparpotenzial.

03

AUSSTATTUNG

Neben Speisen und Getränken kommen bei Veranstaltung eine Reihe von Ausstattungsgegenständen zum Einsatz, wie z.B. Tischdecken, Blumen und Vasen.



TISCHDECKEN, VASEN UND GESCHIRR

Der Einsatz von Papiertischdecken sollte grundsätzlich überdacht werden. Davon abgesehen, dass solche Decken nicht besonders schön aussehen, landen sie definitiv nach der Veranstaltung im Müll. Auch die etwas netteren stoffähnlichen Exemplare, die übrigens noch mehr Müll verursachen, sind in den seltensten Fällen wiederverwendbar.

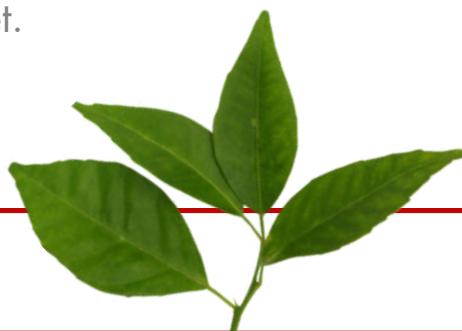


BLUMEN

Schnittblumen kommen oft per Flugzeug und meist aus Afrika und Südamerika. Die Blumen wachsen dort in Monokulturen unter Einsatz von viel Chemie heran. Neben Lebensmitteln wie Kakao, Kaffee und Bananen gibt es auch fair gehandelte Blumen.

TAGUNGSUNTERLAGEN

Tagungsmappen, Teilnahmelisten, Stadtpläne, Flyer und Broschüren – vor allem auf größeren Veranstaltungen fallen oft eine Vielzahl an Papierprodukten an. Für die Herstellung von Papier werden wertvolle Ressourcen wie Holz, Wasser und Energie verwendet.



Handlungsempfehlungen

Tischdecken/Vasen/Geschirr verwenden

Wenn es sich um ein immer wiederkehrendes Fest ihrer Abteilung handelt, wie z. B. die interne Weihnachtsfeier oder das Sommerfest der Abteilung, dann sollten Sie abwägen, Gegenstände wie Tischdecken, Vasen oder Geschirr dauerhaft zu besorgen oder sie beim Caterer auszuleihen. Auch kleine Vasen zum Schmücken mit Blumen können wiederkehrende Team- und Abteilungsfeste glanzvoll erscheinen lassen.



Wählen Sie im Frühjahr/Sommer saisonale Blumen aus regionalem Anbau.



Sollten Sie im Winter Blumen aus Übersee beziehen, dann achten Sie auf Fairtrade Blumen. Erfragen Sie die Herkunft der Blumen.

Handlungsempfehlungen

Werbematerialien

Der hundertste Kugelschreiber mit Werbeaufdruck oder ein Brillenputztuch, das Ihnen den besseren Durchblick verschafft – auf den ersten Blick mögen diese Gesten freundlich erscheinen. Doch viele Werbemittel landen bereits auf dem Weg nach Hause im Müll.

Sind solche Werbemittel notwendig? Braucht es einen Kugelschreiber, um sich an Ihre Veranstaltung zu erinnern?



Alternative Werbemittel überreichen

Nützliche Werbematerialien können beispielsweise regionale Bio-Lebensmittel wie Äpfel sein. Diese können nach Bedarf mit einem Lebensmittelaufkleber mit Ihrem Logo versehen werden.



Herstellung der Lebensmittel beachten

Lebensmittel, die als Geschenke überreicht werden, sollten nach Möglichkeit saisonal, ökologisch angebaut und – wenn es sich um Produkte aus Übersee handelt – fair gehandelt sein.



Weltläden nutzen

Auch Weltläden bieten eine gute Möglichkeit, schöne Geschenke für Ihre Veranstaltung zu finden.

Handlungsempfehlungen

Tagungsunterlagen

Bei größeren Veranstaltungen kommen häufig zahlreiche Papierprodukte wie Tagungsmappen, Teilnahmelisten, Stadtpläne, Flyer und Broschüren zum Einsatz. Die Herstellung von Papier verbraucht jedoch wertvolle Ressourcen wie Holz, Wasser und Energie. Im Vergleich dazu benötigt Recyclingpapier bei der Produktion bis zu 60 % weniger Energie und bis zu 70 % weniger Wasser als herkömmliches Papier!



Auch bei Papier gilt: Weniger ist mehr!

Volle Altpapierbehälter vermeiden

Sorgen Sie nicht für volle Altpapierbehälter sondern wägen Sie gut ab, welche Informationen wirklich auf Papier gedruckt werden müssen.



Digitale Hilfsmittel wählen

Oft sind die Teilnehmenden gut mit der digitalen Welt vertraut und suchen sich Informationen eher auf dem Handy, Tablet oder Rechner anstatt Papierberge zu durchsuchen. Stellen Sie Informationen nach Möglichkeit mit QR-Code online zur Verfügung.

TuK

Tagungen
Kongresse Events

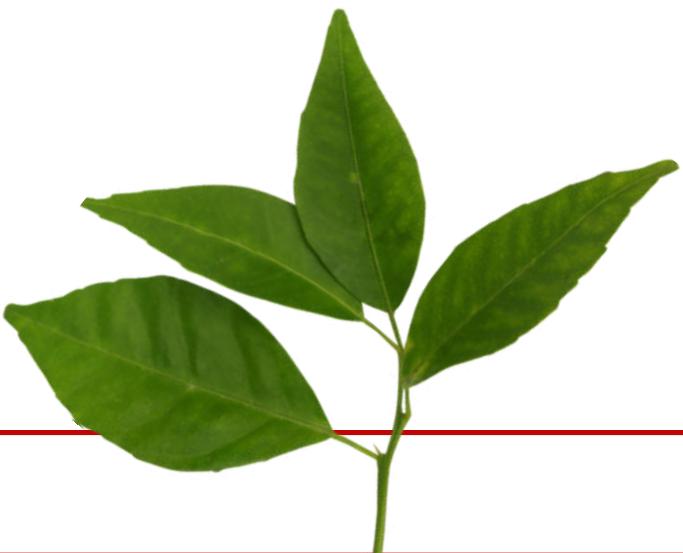
04

MOBILITÄT UND KOMPENSATION

Die effektivste Energie ist die, die nicht verbraucht wird.

Daher sollte die Reduzierung des Energieverbrauchs bei Ihrer Veranstaltung oberste Priorität haben.

Unvermeidbare Rest-Emissionen können durch geeignete Kompensationsmaßnahmen ausgeglichen werden.



AN- UND ABREISE

Die CO₂-Emissionen sind während der An- und Abreise zu einer Veranstaltung am höchsten, insbesondere wenn Gäste oder Referent:innen mit dem Flugzeug anreisen. Auch die Anreise mit dem Auto verursacht Emissionen, die nach Möglichkeit minimiert werden sollten.



Bad Sassendorf erreichen Sie bequem mit der "Eurobahn", die zwischen Münster und Warburg verkehrt.

Die Nahverkehrszüge fahren montags bis freitags im 30-Minuten-Takt.

Die nächsten IC- bzw. ICE-Bahnhöfe sind Soest und Lippstadt bzw. Hamm und Münster.

Das Tagungs- und Kongresszentrum erreichen Sie in max. 10 Gehminuten vom Bahnhof, die Kulturscheune auf Hof Haulle in nur ca. 5 Gehminuten.

Weiteres zur Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln finden Sie hier:

www.tuk-badsassendorf.de/home_besucher/

Handlungsempfehlungen



Online-Meetings bieten Vorteile

- Prüfen Sie im Vorfeld, ob es möglich ist, die Themen ihrer Veranstaltung online zu besprechen. Online-Meetings bieten viele Vorteile, sind umweltfreundlich und zeitsparend:
- Keine CO2-Emissionen durch An- und Abreise der Gäste.
- Kein Plastikmüll, Papiermüll und Lebensmittelabfälle.
- Keine Energieverbräuche durch Beleuchtung und Beheizung des Veranstaltungsraumes.
- Keine Treibhausgasemissionen durch das Catering.



An- und Abreise bei Präsenzveranstaltungen

- Achten Sie darauf, dass der Veranstaltungsort gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen ist. Sinnvollerweise terminieren Sie Ihre Veranstaltung so, dass Gäste problemlos mit Bus und Bahn an- und abreisen können.
- Vor allem in den Abendstunden werden nicht mehr alle ÖPNV-Linien angeboten. Auch können Sie in Betracht ziehen, einen Shuttle-Service mit Rikschas anzubieten, der ihre Gäste nach Hause bringt.

Versenden Sie im Vorfeld Informationen über umweltverträgliche Verkehrsmittel und weisen Sie bereits in der Einladung explizit darauf hin, dass Ihr Ziel eine klimafreundliche Veranstaltung ist. Dadurch ermuntern Sie ihre Gäste, mit Ihrer umweltfreundlichen Anreise selbst einen Beitrag zu leisten.

VERANSTALTUNGSORT

Die Umsetzung von Energiesparmaßnahmen am Veranstaltungsort ist oft schwierig, da kurzfristige Änderungen an der Infrastruktur, den Elektrogeräten oder der Heizungsanlage in der Regel nicht möglich sind. Versuchen Sie, einen Veranstaltungsort zu wählen, der sich aktiv mit den Themen des betrieblichen Umweltschutzes beschäftigt. Einige Orte sind nach Standards wie EMAS, Ökoprofit, dem Green Globe Programm oder dem Prüfsiegel für gesicherte Nachhaltigkeit zertifiziert und setzen sich dafür ein, ihren Energie- und Wasserverbrauch sowie ihr Beschaffungs- und Abfallmanagement zu optimieren. Zudem belegen Umwelt- oder Energiemanagementsysteme nach den Normen ISO 14001 und ISO 50001, dass die Betreiber dieser Veranstaltungsorte sich intensiv mit ihren Umweltauswirkungen auseinandersetzen.



Unser fairpflichtet Fortschrittsbericht 2024 berücksichtigt die Einhaltung der Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (SDG Sustainable Development Goals). Beispielhaft finden Sie für drei SDG's, die für die Veranstaltungsbranche eine besondere Bedeutung haben, die entsprechende Zuordnung der fairpflichtet Leitlinien:

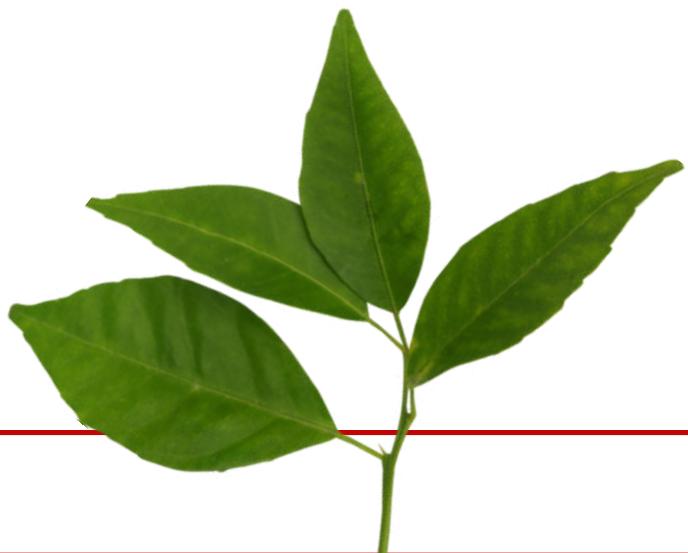


Umweltzertifikat • ÖKOPROFIT® Kreis Soest 2021
Das Tagungs- und Kongresszentrum wurde im Mai 2021 Ökoprofit zertifiziertes
Unternehmen ausgezeichnet.



05

KOMPENSATION
DER
TREIBHAUSGASE
MISSIONEN



WIE SETZT SICH DER CO₂-FUSSABDRUCK ZUSAMMEN?

Der CO₂-Fußabdruck einer Veranstaltung beschreibt die Gesamtemissionen von Treibhausgasen, die aus sämtlichen Aktivitäten der Veranstaltung resultieren.



AN- UND ABREISE DER TEILNEHMENDEN

Um die durch die Mobilität verursachten Treibhausgasemissionen zu erfassen, benötigen Sie Informationen über das gewählte Verkehrsmittel der Gäste sowie die zurückgelegte Strecke in Kilometern. Am besten erheben Sie diese Daten zu Beginn Ihrer Veranstaltung mithilfe eines vorgefertigten Formulars.

CATERING

Die Informationen zum Catering beinhalten die Anzahl der Speisen pro Person sowie Details zur Zusammensetzung der Speisen, zum Beispiel ob diese teilweise vegetarisch, regional oder saisonal sind.



ENERGIEVERBRAUCH WÄHREND DER VERANSTALTUNG

Die Energieverbräuche für den Veranstaltungsort können Sie beim Betreiber des Standortes erfragen.

ANZAHL DER DRUCKERZEUGNISSE

Je weniger Druckerzeugnisse eingesetzt werden, desto positiver wirkt sich das auf Ihre Bilanz aus.



Handlungsempfehlungen

CO 2 -Rechner und Kompensationsprojekte

Verschiedene Anbietende bieten CO2-Rechner im Internet an, mit deren Hilfe Sie die Tonnen CO2 Ihrer Veranstaltung berechnen und in einen Geldbetrag umrechnen können. Oft werden Klimaschutzprojekte zur Kompensation des CO2-Fussabdrucks ihrer Veranstaltung vorgeschlagen. Sie erhalten ein Zertifikat, nachdem Sie den errechneten Geldbetrag in ein Klimaschutzprojekt investiert haben und können dies auf ihrer Internetseite im Rahmen Ihrer Öffentlichkeitsarbeit platzieren.

Wichtig ist, dass die CO2-Zertifikate aus glaubwürdigen Projekten stammen und von anerkannten Institutionen zertifiziert sind, zum Beispiel Gold Standard, VCS, BUND, CarbonFix, CCB Standards, DFG-Energy.

Einige glaubwürdige Anbieter für CO 2 -Kompensation:

- www.atmosfair.de
- www.myclimate.org
- www.climatepartner.com
- www.klima-kollekte.de