

# Nachhaltigkeit im Veranstaltungsmanagement

Auf mehrfachen Wunsch hin stellen wir euch anbei eine kurze, zusammenfassende Hilfestellung zum nachhaltigeren Handling eurer Veranstaltungen zur Verfügung. Bitte beachtet, dass es sich hierbei um eine grobe Übersicht zur Orientierung handelt. Ausführliche Informationen mit hilfreichen Links findet ihr im „Leitfaden in der internationalen Zusammenarbeit“ des Dezernats Internationales. Viel Erfolg bei der Umsetzung!

## **Pflanzliches Catering**

Pflanzliche Produkte schonen die Umwelt, schmecken gut und sind gesund. Geht mit gutem Beispiel voran und bestellt das Catering für Veranstaltungen ausschließlich vegetarisch oder, wenn möglich, vegan. Die Cateringteams von UKB und Uni bieten bereits eine große Auswahl an pflanzlichen Speisen an. Denkt bei Getränken, wie z.B. Milch, ebenfalls über eine vegane Alternative wie zum Beispiel Hafermilch nach und achtet zudem darauf, regionale und saisonale Lebensmittel zu bestellen!

## **Mitnehmen statt Wegwerfen**

Versucht die Menge an Speisen realistisch zu kalkulieren und ladet eure Gäste dazu ein, Reste in eigenen Behältnissen oder recycelten, zur Verfügung gestellten Mitnahmeboxen einzupacken.

## **Nicht Notwendiges reduzieren**

Überlegt euch, welche Produkte ihr wirklich benötigt und welche eingespart werden können. Ist die Bestellung von Softdrinks für Gäste notwendig? Sind Wasser und Bio-Tees nicht viel gesünder und zudem umweltschonender? Prüft, ob euer Leitungswasser zum Verzehr bspw. in Glaskaraffen angeboten werden darf.

## **Umweltschonende An- und Abreise**

Ist die Location eurer Veranstaltung gut mit den öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen? Gibt es Möglichkeiten Fahrräder abzuschließen? Ist eine Durchführung via Zoom, Webex oder als Hybridveranstaltung ggf. sinnvoller? Kann die Flugzeugreise nicht doch vermieden und stattdessen der Zug oder Bus genutzt werden? Falls nein, gibt es sinnvolle Möglichkeiten zur Co2-Kompensation, die genutzt werden können? Ist euer Veranstaltungsort barrierefrei? Achtet auf die äußeren Gegebenheiten eurer Eventlocation und stellt digitale Anfahrtsskizzen frühestmöglich zur Verfügung!

## **Digitale Möglichkeiten**

Im heutigen digitalen Zeitalter ist es für die meisten Arbeitnehmer\*innen sicherlich Standard Veranstaltungsunterlagen via Mail und nicht mehr postalisch zu verschicken. Achtet beim Versand der Unterlagen darauf, diese als Link bspw. via sciebo und nicht als Mailanhang zu versenden. Das spart CO2-Emissionen! Vermeidet es zudem, Veranstaltungsunterlagen auszudrucken. Ist ein Druck unumgänglich, nutzt recyceltes Papier mit dem Blauen Engel-Logo und verwendet dieses nach Gebrauch als „Schmierpapier“ wieder. Seid kreativ und überlegt euch Alternativen zu weniger umweltfreundlichem Verhalten. Wie wäre es bspw. mit einem digitalen QR-Code anstelle eines ausgedruckten Veranstaltungsflyers?

## **Abfallmanagement**

Versucht Müll im Vorhinein schon zu vermeiden und findet Alternativen für in Plastik verpackte Lebensmittel wie bspw. portionierte Kaffeesahne. Bietet, insofern es die Hygienestandards zulassen, unverpackte oder in recycelten Materialien verpackte Lebensmittel an. Achtet zudem darauf, dass euren Gästen Mülltrenner zur Verfügung stehen.

## **Synergien & Kommunikation**

Nachhaltige Entwicklung ist ein Prozess! Ein regelmäßiger Austausch mit Kolleg\*innen und Gästen, zum Beispiel nach euren Veranstaltungen am Buffet, ist essentiell für eine stetige Verbesserung und Auseinandersetzung mit dieser Thematik. Redet über das Thema, nutzt Synergien und überlegt gemeinsam, was verbessert werden kann und unterstützt euch gegenseitig.

## **Nachhaltig beschenken**

Macht es wie wir im Dekanat und verschenkt, falls Gastgeschenke gewünscht sind, nachhaltige Freude! Biologische FairTrade Pralinen sind bspw. nicht nur besser fürs Klima, sondern schmecken auch mit gutem Gewissen lecker!

*Wenn ihr Fragen, Anregungen oder Tipps zu mehr Nachhaltigkeit im Veranstaltungsmanagement habt, dann schreibt uns jederzeit gerne oder ruft an. Wir freuen uns auf euer Feedback!*

*Eurer Nachhaltigkeitsteam des Medizinischen Dekanats*



# Sustainability in event management

In response to several requests, we are providing you with a brief, summarised guide to more sustainable handling during your events. Please note that this is only a rough overview for orientation purposes. You can find detailed information with helpful links in the "Guideline for international cooperation" from the International Office. Good luck with the implementation!

## **Plant-based catering**

Plant-based products are good for the environment, taste good and are healthy. Set a good example and order exclusively vegetarian or, if possible, vegan catering for events. The UKB and university catering teams already offer a wide range of plant-based dishes. For drinks, such as milk, also consider a vegan alternative such as oat milk and also make sure to order regional and seasonal food!

## **Take away instead of throwing away**

Try to calculate the amount of food realistically and invite your guests to pack leftovers in their own containers or recycled takeaway boxes provided.

## **Reduce non-essentials**

Think about which products you really need and which can be saved. Is it necessary to order soft drinks for guests? Aren't water and organic teas much healthier and more environmentally friendly? Check whether your tap water can be offered for consumption in glass carafes, for example.

## **Environmentally friendly arrival and departure**

Is the location of your event easy to reach by public transport? Is it possible to lock bicycles? Does it make more sense to organise the event via Zoom, Webex or as a hybrid event? Is it possible to avoid travelling by plane and use the train or bus instead? If not, are there sensible ways of offsetting CO<sub>2</sub> emissions that can be utilised? Is your event venue barrier-free? Pay attention to the external conditions of your event location and provide digital route maps as early as possible!

## **Digital possibilities**

In today's digital age, it is certainly standard practice for most employees to send event documents by email rather than by post. When sending documents, make sure to send them as a link, e.g. via sciebo, and not as an email attachment. This saves CO<sub>2</sub> emissions! Also avoid printing out event documents. If printing is unavoidable, use recycled paper with the Blue Angel logo and reuse it as "scratch paper" after use. Be creative and think about alternatives to less environmentally friendly behaviour. For example, how about a digital QR code instead of a printed event flyer?

## **Waste management**

Try to avoid waste in advance and find alternatives for food packaged in plastic, e.g. proportioned coffee creamers. If hygiene standards allow, offer unpackaged food or food packaged in recycled materials. Also make sure that waste separators are available to your guests.

## **Synergies & communication**

Sustainable development is a process! Regular dialogue with colleagues and guests, for example after your events at the buffet, is essential for continuous improvement and discussion of this topic. Talk about the topic, utilise synergies and think together about what can be improved and support each other.

## **Giving sustainable gifts**

Do what we do in the deanery and, if you want to give gifts to guests, give them sustainable joy! Organic FairTrade chocolates, for example, are not only better for the climate, but also taste good with a clear conscience!

If you have any questions, suggestions or tips on more sustainability in event management, please feel free to write to us or give us a call. We look forward to your feedback!

*Your sustainability team of the Medical Dean's Office*