

26.10.2022 Allgemein

## Veranstaltungen ökologisch bewusst planen – so geht nachhaltige Eventplanung

Nachhaltigkeit wird in der Gesellschaft immer wichtiger. Damit die Umwelt geschützt werden kann, werden immer mehr nachhaltige Alternativen befunden gefunden. Auch bei der Eventplanung kann man ökologisches Bewusstsein einfach zeigen. Wie kann man Veranstaltungen nachhaltig gestalten? Was muss bei der Planung beachtet werden? Und was sollte man in jedem Fall vermeiden?



### Die richtige Location finden

Eine Location zu finden, die zum Anlass passt und gleichzeitig nachhaltige Standards erfüllt, ist nicht immer leicht. Man muss beispielsweise das Hotel genau unter die Lupe nehmen. Wird der Müll ordnungsgemäß getrennt und entsorgt? Wie werden die Mitarbeiter behandelt? Woher kommt das Essen? Woher die Energie? Und wie sieht es mit Treibhausgasemissionen aus? Das alles sind Fragen, die man sich stellen sollte und auf die es bei der Nachhaltigkeit der Eventlocation ankommt. Ein Hotel mit guten nachhaltigen Standards hat z.B. einen niedrigen CO2-Fußabdruck und eine ethisch wie moralische Unternehmensführung. Zusätzlich sollte die Location mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar sein. So können Umwelt und Klima bei An- und Abreise der Gäste geschont werden.

### Einwegprodukte vermeiden

Bei der Beschaffung von Material, wie Geschirr oder Deko, aber auch Marketingmaterial, kann man ganz leicht auf Nachhaltigkeit achten. Zunächst gilt es, Einwegprodukte zu vermeiden. Heutzutage gibt es viele Mehrweg-Möglichkeiten, die man alternativ nutzen kann. Anstelle von Plastikstrohhalmen, können welche aus Bambus oder Silikon gekauft werden. Diese können ausgewaschen und wiederverwendet werden. Man muss jedoch nicht vollständig auf Plastik verzichten. Sofern es sich um recycelbares Plastik handelt, ist es nicht wirklich schädlich für die Umwelt. Schließlich wird das Material auch wiederverwendet. Sofern man also Geschirr oder Verpackung aus Plastik besorgt, sollte man darauf achten, dass es recycelbar ist und im besten Fall auch wiederverwendbar ist.

Deko kann man in der Regel auch häufiger verwenden. Daher sollte es vermieden werden, Dekomaterial zu bestellen, das auf eine bestimmte Veranstaltung abgestimmt ist. Es ist besser, wenn man Deko kauft, die man für alle Veranstaltungen verwenden kann. Also am besten ohne bestimmte Aufdrucke, die z.B. das Alter beim Geburtstag angeben. Auf Luftballons sollte verzichtet werden, da diese nicht wiederverwendbar sind. Besser geeignet sind Girlanden, Lichterketten und Tischdeko. Einladungen und Save-the-date Karten sollten per Mail und nicht per Post verschickt werden. Zuletzt sollte man nach der Veranstaltung darauf achten, den Müll ordentlich zu trennen und entsorgen.

### Regionalität und Saisonalität beim Essen

Die Auswahl des Essens sollte auf regionale und saisonale sowie vorrangig fleischlose Speisen fallen. Regionale und saisonale Waren sind meistens günstiger und haben zudem einen kürzeren Lieferweg. Somit sind sie auch gleich viel klimafreundlicher. Weniger Fleisch senkt die Treibhausgasemissionen und sorgt für einen besseren CO2-Fußabdruck. Wenn man sich jedoch für Fleisch entscheidet, sollte man nicht zu viele verschiedene Sorten anbieten und trotzdem viele vegetarische und vegane Alternativen. Dann können auch alle Gäste abgedeckt werden. Denn es ist trotz der Nachhaltigkeit auch wichtig, auf das Wohl der Gäste zu achten. Es sollte nicht nur auf Vegetarier und Veganer Rücksicht genommen werden, sondern auch auf Menschen mit Unverträglichkeiten. Vegane Speisen sind meist automatisch laktosefrei und eignen sich daher beispielsweise auch für Menschen mit einer Laktoseintoleranz. Möchte man Fisch anbieten, sollte man beim Kauf auf ASC- und MSC-Siegel achten, die angeben, ob die Produkte nachhaltig sind.

### Augen auf bei der Lieferantwahl

Lässt man sich Produkte liefern - egal, ob Deko oder Essen - sollte man auch hier auf Regionalität achten. Die Produktionsfirmen sollten sich in der Nähe befinden, damit der Lieferweg nicht zu lang ist. Bestellt man das Essen bei der Firma, sollte sie genau unter die Lupe genommen werden. Denn auch hier kommt es darauf an, dass ihre Produkte vorrangig regional und saisonal sind. Kauft man Fleisch oder andere Produkte beispielsweise beim Landwirt aus der Nachbarschaft, sollte man auf Haltungform und Tierwohl im Allgemeinen schauen. Ein guter Lieferant kann außerdem dabei helfen zu entscheiden, wie viel Essen und Getränke für die Veranstaltung nötig sind. Es sollte nämlich weder zu wenig, noch zu viel gekauft bzw. bestellt werden. Falls es doch einmal dazu kommen sollte, dass man am Ende der Veranstaltung etwas übrig hat, kann man es spenden.

### Fazit

Man kann vieles tun, um ein Event ökologisch bewusst zu gestalten. Dabei kommt es insbesondere darauf an, auf viele Kleinigkeiten zu achten. Doch nach einiger Zeit wird man eine Routine gefunden haben und die Planung schneller vorantreiben. Nimmt man beim Essen Rücksicht auf Regionalität und Saisonalität, verwendet für Geschirr und Deko Mehrweg-Artikel und findet eine Location und einen Lieferanten, die nachhaltige Standards erfüllen, kann das Event zu einem vollen Erfolg werden. Die Gäste werden sich freuen und sich ein Beispiel daran nehmen, wie schnell es gelingen kann, ein Event nachhaltig zu gestalten. So können immer mehr Menschen dazu motiviert werden, nachhaltig zu handeln und Umwelt und Klima mehr und mehr geschont werden.

Autoren: Alexander Schungl und Tanja Hacker sind CEOs und Gründer vom Premium Leaders Club. Der Business Club stellt ein umfangreiches Netzwerk aus verschiedenen Experten dar und bietet regelmäßig verschiedene Events an.



### Kontakt

**Premium Leaders Club**  
+49 179 4516375  
alexander.schungl[at]premium-  
leaders.club  
https://www.premium-  
leaders.club/