



WIR MACHEN VORWÄRTS.

Das Stäfner Nachhaltigkeits-Programm: stäfa-nachhaltig.ch

Checkliste Veranstaltungen

Die Checkliste dient zur Umsetzung der Nachhaltigkeitsstrategie 2040 der Gemeinde Stäfa. Sie dient als Ideenliste und gibt eine Orientierung zu möglichen Massnahmen in der Schnittstelle Veranstaltungsorganisation und Nachhaltigkeit. Die Gemeinde schätzt, wenn die Veranstalter sich hieran orientieren und einige der Aspekte berücksichtigen können. Es gibt keine Verpflichtung alles umzusetzen.

Welche Aspekte können Sie berücksichtigen?

•	Mobilität & Veranstaltungsort
	 Der Veranstaltungsort ist zu Fuss, mit dem Velo oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Sichere Velo-Abstellplätze stehen zur Verfügung Es bestehen Kooperationen mit lokalen öffentlichen Transportunternehmen Ist der Veranstaltungsort öffentlich nicht erreichbar, ermöglichen umweltfreundliche Alternativen wie Buszubringer- oder Shuttledienste, Anrufsammeltaxis oder Fahrgemeinschaften die Anreise Es gibt Anreize für die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder mit dem Velo (z. B. Eintrittsermässigung) Die Besucherinnen und Besucher werden über die Möglichkeiten der Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder über den Shuttledienst informiert. Der Veranstaltungsort ist barrierefrei erreichbar Es gibt ein Schutzkonzept, wenn die Veranstaltung in der Natur stattfindet.
	Verpflegung
	 □ Bei der Veranstaltung werden überwiegend regionale Speisen und Getränke angeboten □ Die Zusammenarbeit erfolgt grösstenteils mit regionalen Catering- und Partnerbetrieben □ Es werden biologisch hergestellte Lebensmittel verwendet □ Produkte, die nicht in der Region hergestellt werden können (z. B. Kaffee, Tee), sind aus fairem Handel □ Es gibt vegetarische oder vegane Speisen □ Leitungswasser steht kostenlos zur Verfügung □ Umgang mit Foodwaste ist geregelt: Kleinere Portionen mit Nachschlagoption / Essenreste an lokale Netzwerke spenden (bspw. Madame Frigo, Schweizer Tafel etc.) oder Angebot von Mehrwegbehältern/Papiersäcken, um die Essensreste einzupacken und mitzugeben

	T
	Abfall und Beschaffung
	 Essens- und Getränkeausgabe erfolgen mit Mehrweggeschirr oder ohne Geschirr und Besteck (z. B. Speisen direkt im Brötchen oder Waffeln in einer Serviette) (Pflichtvorgabe) Getränkegebinde erhält man nur gegen Pfand Der Ausschank von Getränken erfolgt offen und aus Mehrweggebinden (Fässer, Zapfanlagen, Mehrwegflaschen) Alle Gastronomiepartner wissen über das Mehrwegsystem Bescheid Es stehen ausreichend Behälter für getrennte Abfallsammlung und eindeutiger Beschriftung zur Verfügung. Es gibt ein Abfallkonzept und eine verantwortliche Person für die Organisation der »sauberen Veranstaltung« Auf Give-Aways wird verzichtet oder umweltschonende, regionale sowie nach sozialem Standard hergestellte Produkte verwendet. Wenn Give-Aways, dann essbare Artikel oder Gutscheine bevorzugen. Es erfolgt keine aktive Verteilung von Werbemittel durch Sie, Ihre Sponsoren und Partner Die Anfertigung sämtlicher veranstaltungsrelevanter Druckwerke erfolgt nach dem Prinzip des minimalen Ressourcenaufwands (doppelseitige Kopien, Online-Medien etc.). Ausschliesslich zertifiziertes Papier (Eco-Label, Blauer Engel) oder Recyclingpapier ist in Verwendung Die Dekoration ist gemietet oder wiederverwendbar und bei Blumen einheimisch oder fair trade
9	Energie und Wasser
	 Als Stromzufuhr dient das öffentliche Netz, erneuerbaren Energiequellen erhalten den Vorzug Der Wassereinsatz ist effizient, z. B. durch wassersparende Sanitäreinrichtungen (Spülstopptaste) Umweltfreundliche wassersparende Mobiltoiletten werden eingesetzt (bevorzugt Kompotoi)
•	Soziale Verantwortung
	 Die Anwohnenden erhalten Informationen über eventuelle Verkehrsbeeinträchtigungen oder Lärmbelästigungen Alkoholfreie Getränke sind günstiger als alkoholische (Jugendschutz, Leistbarkeit für Kinder und Familien) Gruppen aus der Region und Vereine sind in die Planung und in das Festprogramm integriert