

Nachhaltig *fair*anstalten.

Ein Leitfaden



Inhalt

	1. Veranstaltungsort	4
	2. Mobilität	8
	3. Catering und Einkaufen	10
	4. Drucksachen und Veranstaltungstechnik	14
	5. Übernachtungen	16
	6. Rahmenprogramm	17
	7. Diversity Aspekte	20
	8. Teilnahmemanagement und Kommunikation	22
	9. Kompensation	23
	10. Anhang	24
	Checkliste	
	Siegelübersicht	
	Saisonkalender	
	Links und Literatur	
	Impressum	35

So zu leben,

dass auch zukünftige Generationen ihre Bedürfnisse befriedigen können, ist seit 1987 Leitbild internationaler Entwicklung und wurde von den Vereinten Nationen 1992 zur Richtschnur globalen Handelns bestimmt. Nachhaltige Entwicklung wird seither nicht auf Umweltaspekte beschränkt gesehen, sondern bedarf vielmehr der gleichberechtigten Berücksichtigung von ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekten.

2015 verpflichteten sich die Vereinten Nationen erneut zu 17 Zielen nachhaltiger Entwicklung. Die verabschiedete Agenda 2030 dient als Kompass zur Ausrichtung von politischem, gesellschaftlichem und individuellem Handeln an Nachhaltigkeitskriterien. Wollen wir unseren Planeten auch für nachfolgende Generationen erhalten, sind wir alle in der Verantwortung, den Emissionsausstoß zu verringern, Ressourcen zu schonen, Abfall zu vermeiden und für faire Produktionsbedingungen weltweit zu sorgen.

Bei der Organisation von Veranstaltungen, egal ob die Familienfeier im kleinen Kreise oder Seminare mit größeren Teilnehmendenzahlen, können wir an vielen Stellen nachhaltige Aspekte berücksichtigen, angefangen von der Auswahl der Location, über das Catering hin zur Dokumentation eines Treffens. Mit der nachhaltigen Ausrichtung Ihrer Veranstaltung übernehmen Sie Verantwortung, gehen mit gutem Beispiel voran und sensibilisieren andere.

Das biz versteht sich als Informations- und Beratungszentrum für nachhaltige Entwicklung und steht Ihnen mit diesem Leitfaden bei der Planung zukünftiger Veranstaltungen zur Seite. Mit Veranstaltungen haben wir Seminare, Workshops, Vereinstreffen, Tagungen oder ähnliches in einer Größenordnung von 10 bis 100 Teilnehmenden vor Augen.

Das vorliegende Dokument ist anwendungsorientiert, praktisch und möglichst übersichtlich aufgebaut. Für verschiedene Bereiche der Organisation von Veranstaltungen benennen wir die jeweiligen Herausforderungen, geben Anregungen zum nachhaltigen Handeln und listen persönliche Empfehlungen auf. Alle Adressen, Kontakte und Anlaufstellen sind in Bremen oder Umgebung. Wir erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und nicht immer werden bei den Bezugsquellen, Orten oder Organisationen, auf die wir verweisen, alle Aspekte von Nachhaltigkeit zu unserer vollsten Zufriedenheit berücksichtigt, sie alle aber erfüllen bedeutende Kriterien zumindest teilweise. Um die Aktualität der Hinweise zu gewährleisten, wird dieser Leitfaden regelmäßig überarbeitet und als PDF zur Verfügung gestellt.

Es kommt nicht darauf an, dass Sie auf Anhieb die in allen Bereichen kompromisslos nachhaltige Veranstaltung durchführen, bedeutend ist vielmehr, irgendwo anzufangen. Und wenn es dieses mal nur die Verwendung von fair gehandeltem Kaffee oder die Ermöglichung von Anreise mit Bus und Bahn ist, haben Sie einen wichtigen Schritt in Richtung nachhaltige Entwicklung gemacht. Überlegen Sie, wo Ihre Einflussmöglichkeiten aktuell am Größten sind, setzen Sie Prioritäten und berücksichtigen Sie Nachhaltigkeitsaspekte möglichst frühzeitig bei der Planung.

Und nun, viel Vergnügen und gutes Gelingen bei der Planung Ihrer nächsten Veranstaltung!

Wenn Sie Fragen haben, weitere Anregungen brauchen oder sich konkrete Unterstützung wünschen, melden Sie sich gerne im biz.



1. Veranstaltungsort

Herausforderungen

Die Frage nach einem passenden Ort für meine Veranstaltung stellt eine der grundlegenden Überlegungen bei der Planung dar. Neben Lage, Räumlichkeiten oder Kosten drängen sich hier viele nachhaltigkeitsrelevante Aspekte auf. Zu beachten sind beispielsweise der Energie- und Wasserverbrauch des Veranstaltungsortes, die Bauweise von Gebäuden und Räumen, das Abfallmanagement vor Ort oder

die verwendeten und zur Verfügung stehenden Materialien.

Bestehen feste Bindungen zu externen Dienstleistern oder können Sie hier Einfluss nehmen? Muss also beispielsweise das Catering über einen bestimmten, konventionellen Anbieter bezogen werden? Machen Sie Ihre Wünsche deutlich und schauen Sie, wo Spielräume sind.

Darauf sollten Sie achten

- Wer betreibt den Veranstaltungsort? Bevorzugen Sie **lokale Anbieter**.
- Verfügt Ihr Veranstaltungsort über ein eigenes **Nachhaltigkeitskonzept**? Fragen Sie bei den Betreibern nach und erkundigen Sie sich nach einzelnen Aspekten, wie z.B. der Energieversorgung.
- Wie ist das **Müllmanagement** am Veranstaltungsort organisiert? Gibt es Mülltrennung? Gibt es Müllstationen für die Gäste? Werden Maßnahmen zur Abfallvermeidung eingesetzt?
- Wie sieht die **Energieversorgung** am Veranstaltungsort aus? Wird Ökostrom bezogen oder Strom aus erneuerbaren Energien gewonnen? Gibt es Solarzellen oder eine Biogasanlage?
- Kommt eine energiesparende **Beleuchtungstechnik** zum Einsatz (z.B. Bewegungsmelder, ausreichend Tageslicht in den Veranstaltungsräumen, Einsatz von LED-Lampen)?
- Ist die **Heiztechnik** klima- und ressourcenfreundlich? Gibt es eine energieeffiziente Wärmedämmung? Wird darauf geachtet, Tagungsräume nicht über 20°C zu heizen und nicht weniger als 6°C unter Außentemperatur zu kühlen?
- Werden am Veranstaltungsort **wassersparende Geräte** eingesetzt, z.B. Toilettenspülsysteme mit Stopfunktion und Waschamaturen mit Wasserstop.
- Werden **nachhaltige Materialien** eingesetzt (z.B. FSC-Papier, umweltschonende Reinigungsmittel, Recycling-Toiletten-Papier)?
- Wie ist die **Ausstattung und Bauweise** des Veranstaltungsortes? Werden nachhaltige, recycelte oder zertifizierte Materialien verwendet?
- energiekonsens ist die gemeinnützige Klimaschutzagentur für das Land Bremen und eine gute Anlaufstelle für weitere Informationen oder Unterstützung bei der Gestaltung von energieeffizienten und klimafreundlichen Projekten: www.energiekonsens.de. Als Privatperson oder Unternehmen können Sie sich einem **Klimacheck** unterziehen und „Klimafreund“ werden: www.klimafreunde.net



Konkret und vor Ort

Nicht alle der hier aufgelisteten Veranstaltungsorte sind nachhaltig „an sich“, doch wir wollen auch auf solche Orte verweisen, die entweder geeignet sind, weil Sie Ihnen eine Menge Spielraum lassen, nachhaltigkeitsrelevante Aspekte zu berücksichtigen (z.B. durch eigenes Catering) oder die flexibel und offen auf Ihre Bedürfnisse eingehen können.

Altes Fundament Auf der Kuhlen 1a, 28203 Bremen Tel.: 0421 7903939 Mail: post@bio-biss.de www.bio-biss.de	Private Veranstaltungen und Seminare Kleinere und größere Gruppen Mitten im Viertel Hauseigenes Bio-Catering Regionale Produkte vom eigenen Bio-Hof
AUSSPANN. Künstlerhaus Schnoor 1-2, 28195 Bremen Tel.: 04298 959290 Mail: info@ausspann-bremen.de www.ausspann-bremen.de	Eher für kleinere Gruppen Atmosphärisch im historischen Gebäude Räume mit und ohne Catering buchbar Flexible Nutzung nach Absprache Fair gehandelter Bio-Kaffee
BDP Jugendhaus Am Hulsberg 136, 28205 Bremen Tel.: 0421 490357 Mail: lv.bremen@bdp.org www.bdp-hulsberg.de	Mehrere Multifunktionsräume Selbstversorgungsküche Vermietung auf Spendenbasis Antirassistische, konsum-, gesellschaftskritische und umweltbewusste Grundhaltung
Evangelische Studierendengemeinde Bremen Parkstraße 107, 28209 Bremen Mail: esg@kirche-bremen.de www.esg-bremen.de	Ein Raum für verschiedene Veranstaltungen Selbstversorgungsküche Nur für Studierende
Forum Kirche Hollerallee 75, 28209 Bremen Tel.: 0421 3 46 15 0 www.kirche-bremen.de/orte/forum_kirche.php	Verschiedene Räume unterschiedlicher Größe Für Seminare, Ausstellungen, Feste, Vorträge usw. Direkt am Bürgerpark
Haus der Wissenschaft Sandstraße 4/5, 28195 Bremen Tel.: 0421 21869503 Mail: mgrim-bo@hausderwissenschaft.de www.hausderwissenschaft.de	Verschiedene Räume für Seminare, Ausstellungen, Vorträge und Tagungen für 20-199 Personen Eine Cafeteria kann genutzt werden Eigenes Catering möglich Größtenteils barrierefrei

**Jugendherberge Bremen**

Kalkstraße 6, 28195 Bremen
Tel.: 0421 163820
Mail: bremen@jugendherberge.de
www.bremen.jugendherberge.de

Sechs unterschiedlich große Seminarräume
Übernachtung und Verpflegung möglich
Fairer Kaffee, möglichst viele Bio- und regionale
Produkte (ein Veggie-Day in der Woche)
Energiesparende Maßnahmen

Karton

Am Deich 86, 28199 Bremen
www.kartontage.de

Für Seminare, Workshops, Bühnenveranstaltungen,
Kunst oder Kino buchbar
Café und Kneipenbetrieb möglich

KlimaWerkStadt Bremen

Westerstraße 58, 28199 Bremen
Tel.: 0421 69909502
Mail: info@klimawerkstadt-bremen.de
www.klimawerkstadt-bremen.de

Raum für 30-60 Personen
Kleine Bühne
Für Veranstaltungen aller Art, auch Kreatives
RepairCafé, Materialsammlung und Tauschbörse

Klimazone Findorff

Münchener Straße 146, 28215 Bremen
Tel.: 0421 37843584
Mail: info@klimazone-findorff.de
www.klimazone-findorff.de

Bürger*inneninitiative für Klimaschutz
KlimaCafe und InfoMobil auch extern buchbar
Zwei Räume (max. 30 oder max. 10 Personen)
Getränke können mitgebracht oder nach Absprache
gestellt werden.

Kokoon. Kulturkombinat offene Neustadt

Buntentorsteinweg 29, 28201 Bremen
Tel.: 0421 68496789
Mail: veranstaltungen@kukoon.de
www.kukoon.de

Café, das nach Absprache auch gesamt gemietet
werden kann
Verschiedene Veranstaltungsformate möglich
Kollektivbetrieb, organisiert als gemeinnütziger
Verein, solidarische Preisstaffelung

KUNZ. Kulturzentrum Buntentor

Sedanstraße 12-14, 28201 Bremen
Tel.: 0421 532379
Mail: kunz-buntentor@web.de
www.kunz-buntentor.de

Raum für 20 Personen, Saal für 100 Personen
Bestuhlung, Bühne
Selbstversorgungsküche
Eigenes Catering oder Getränkebezug über KUNZ
möglich

LidiceHaus

Weg zum Krähenberg 33a, 28201 Bremen
Tel.: 0421 692720
Mail: lidice@lidicehaus.de
www.lidicehaus.de

Sieben unterschiedlich große Seminarräume
(8-90 Personen)
Im Grünen, erlebnispädagogisches Außengelände
Mit Unterbringung und Catering
Vegetarische und regionale Verpflegung
Weitgehend barrierefreier Zugang



Martinsclub Bremen

Buntentorsteinweg 24/26, 28201 Bremen
Tel.: 0421 53747705
Mail: veranstaltungen@martinsclub.de
www.martinsclub.de/raume-mieten/

Verschiedene Räume
Für Gruppen von 3-120 Personen
Barrierefrei
Catering möglich

Speicherbühne

Am Speicher XI 4.1., 28217 Bremen
Tel.: 0421 3800946
Mail: kontakt@speicherbuehne.de
www.speicherbuehne.de

Theatersaal mit 225 qm und Foyer mit 75 qm
Als Proben-, Seminar- oder Festraum
Rahmenprogramm oder Live-Musik möglich
Viel Flexibilität
Solidarische Tickets für Veranstaltungen im Haus

Stadtbibliothek

Am Wall 201, 28195 Bremen
Tel.: 0421 3614767
Mail: axel.demmig@stadtbibliothek.bremen.de
www.stabi-hb.de/services/raeume-mieten

Verschiedene Räume für 2 bis 150 Personen
Bühnen-, Licht- und Tontechnik möglich
Buchung von Küche möglich
Zentrale Lage
Auszeichnung mit dem Bremer Diversity Preis 2015

Überseemuseum Bremen

Bahnhofplatz 13, 28195 Bremen
Tel.: 0421 16038150
Mail: diorama@uebersee-museum.de
www.uebersee-museum.de/ueber-uns/tagen-feiern/

Raum für 2-70 Personen, Lichthof für 220-700
Personen und Foyer für 150-200 Personen
Tagungen, Feiern, Aufführungen oder Konzerte
Führungen durch das Museum möglich
Catering nach Absprache
Zentral am Hauptbahnhof

Weitere Ideen

Anregungen für ungewöhnliche Veranstaltungsorte finden Sie auch bei der **ZwischenZeitZentrale Bremen**. Diese hat es sich zur Aufgabe gemacht, leerstehende Gebäude und brachliegende Flächen zur Zwischennutzung zu vermitteln (www.zzz-bremen.de).

Für stadtteilgebundene Veranstaltungen lohnt es, bei den jeweiligen **Stadtteilzentren** anzufragen. Für Walle beispielsweise das Kulturhaus Walle Brodelpott (www.kulturhauswalle.de), in Huchting das Bürger- und Sozialzentrum (www.bus-huchting.de) und in Osterholz-Tenever das Mütterzentrum mit dem Café Gabriely (www.muetterzentrum-tenever.com).



2. Mobilität

Herausforderungen

Die An- und Abreise von Teilnehmenden sowie die vor Ort zurückgelegten Strecken verursachen in der Regel CO₂-Emissionen, so dass die Mobilität eine der Hauptbelastungen für die Umwelt bei Veranstaltungen darstellt. Aber auch bei der Planung und Organisation von Seminaren, Workshops und Treffen müssen viele Wege zurückgelegt werden (z.B. Fahrten zu Vorbereitungstreffen, Einkauf, Beschaffung von Material, Besichtigungen von Locations), die möglichst nachhaltig gestaltet werden können.

Deswegen sollten Sie zunächst prüfen, ob ein persönliches Zusammenkommen wirklich notwendig ist oder ob virtuelle Treffen genügen. Reicht zum Beispiel eine Telefon- oder Videokonferenz oder können Einzelbeiträge beispielsweise zu einer Tagung per Live-Übertragung dazu geschaltet werden? Sind Treffen unumgänglich, sollten Sie darauf achten, dass so viele Wege wie möglich mit öffentlichen Verkehrsmitteln und emissionsarmen oder nicht-motorisierten Fahrzeugen bewältigt werden können.

Darauf sollten Sie achten

An- und Abreise

- Ist der Veranstaltungsort gut mit **öffentlichen Verkehrsmitteln** zu erreichen?
- Sind die **Veranstaltungszeiten** so gelegt, dass die Teilnehmenden und Referent*innen mit öffentlichen Verkehrsmitteln problemlos an- und abreisen können?
- Sind in den Einladungen **Anreise- und Wegbeschreibungen** für den ÖPNV enthalten?
- Schaffen Sie **Anreize** für die Teilnehmenden, auf das eigene Fahrzeug zu verzichten (z.B. vergünstigter Tagungsbeitrag, kostenlose City-Tickets oder Verzehrgutscheine).
- Können Sie einen **Shuttle** organisieren, der die Teilnehmenden vom Bahnhof zum Veranstaltungsort bzw. vom Veranstaltungsort zur Unterkunft bringt?
- Geben Sie den Teilnehmenden die Möglichkeit, im Vorfeld untereinander Kontakt aufzunehmen zwecks Bildung von **Fahrgemeinschaften** (z.B. durch Foren-Funktion auf der Veranstaltungshomepage).

Mobilität vor Ort

- Achten Sie auf den Einsatz **emissionsarmer Fahrzeuge** (z.B. für Shuttle-Dienste oder logistische Fahrten).
- Sind am Veranstaltungsort **Informationen zum ÖPNV** vor Ort zugänglich, z.B. durch den Aushang von Fahrplänen?
- Gibt es **bike-sharing** vor Ort und erhalten die Teilnehmenden Informationen dazu?
- Stellen Sie den Teilnehmenden **Leihfahrräder** für die Mobilität vor Ort zur Verfügung.
- Halten Sie die **Wege kurz**, z.B. zwischen Veranstaltungsort und Restaurant? Kurze Wege können auch zu Fuß gegangen werden.
- Bieten Sie Ihren Teilnehmenden doch mal einen **Rikschadienst** an (z.B. für Stadtrundfahrten), eine witzige und umweltschonende Idee zugleich.



Konkret und vor Ort

- Für die Anreise mit der Bahn: www.bahn.de. Für große Events gibt es z.B. auch spezielle Veranstaltungstickets zum Festpreis
- Vor Ort in Bremen: www.bsag.de
- Emissionsarme Fahrzeuge in Bremen mieten: www.cambio-carsharing.de
- Elektroautos mieten: www.move-about.de
- Fahrräder leihen, z.B. bei der Radstation am Hauptbahnhof:
www.adfc-bremen.de/adfc-radstation/verleih.html
- Seit 2018 können standortunabhängig Fahrräder vom Unternehmen LimeBike ausgeliehen werden. Das Ausleihprozedere funktioniert über eine App, ebenso die Bezahlung: www.limebike.com
- In Bremen gibt es an verschiedenen Stationen im Stadtgebiet drei Lastenräder kostenlos auszuleihen: Informationen und Reservierungen unter: www.fietje-lastenrad.de
- Weitere Infos rund ums Radfahren in Bremen und Übersicht über weitere Fahrradverleihe: www.bremen.de/bike-it/adressen
- Rikscha-Verleih in Bremen: www.happy-rikscha-bremen.de



3. Catering und Einkaufen

Herausforderungen

Beim Catering haben Sie viele Möglichkeiten, auf Nachhaltigkeit zu achten! So spielt beispielsweise bei der Produktion von Lebensmitteln der Ressourcenverbrauch eine Rolle, aber auch die Umweltbelastungen durch den Einsatz von Chemikalien sowie die Arbeitsbedingungen von Hersteller*innen und Bäuer*innen. Mit der Auswahl des Speiseangebotes können Sie großen Einfluss auf das Klima nehmen: die Produktion von Fleisch beispielsweise ist bei wei-

tem klimaschädlicher als die von Gemüse. Auch die Vermeidung von Verpackungsmüll und Lebensmittelverschwendung sowie das Kurzhalten von Transportwegen sind entscheidende Maßnahmen für eine klima- und umweltverträglichere Verpflegung. Der Handel mit Produkten aus Übersee, wie z.B. Kaffee, Schokolade oder Bananen geschieht oft zum Nachteil der lokalen Betriebe. Achten Sie auf faire Produktionsbedingungen.

Darauf sollten Sie achten

Bio, regional und fair

- Arbeiten Sie mit Catering-Anbietern zusammen, die **biologische, regionale und saisonale** Angebote haben?
- Beziehen Sie oder Ihr Catering-Anbieter Produkte aus **fairem Handel**: Kaffee, Tee, Schokolade, Bananen, Nüsse und Orangensaft?
- Arbeiten Sie mit **regionalen Dienstleistern** zusammen? Das reduziert die Transportwege und fördert kleine, lokale Unternehmen.
- Gibt es vor Ort hergestellte Getränke? Insbesondere bei Bier, Limonaden und Säften wächst das **lokale Angebot** ständig.
- Verzichten Sie auf exotische, weit gereiste und nicht-saisonale Speisen weitestgehend (z.B. keine Sommerfrüchte im Winter)? Einen **Saisonkalender** finden Sie im Anhang.
- Bieten Sie **zertifizierte Produkte** an? Eine Siegelübersicht finden Sie im Anhang.

Müll, Klima und Ressourcenverbrauch

- Stellen Sie **Leitungswasser** in Karaffen zur Verfügung? Die Leitungswasserqualität in Deutschland ist hoch; das spart Transportkosten und es fallen keine Verpackungen an.

- Beziehen Sie Lebensmittel in **Pfandkisten** und verzichten Sie auf Einwegverpackungen sowie kleine Flaschen- und Verpackungseinheiten?
- Verwenden Sie **Mehrweg-Geschirr**? Gehen Sie sparsam mit Geschirr um, das reduziert den Wasserbrauch.
- Bieten Sie **vegetarische und/oder vegane Gerichte** an? Das ist gut für das Klima, die Umwelt und die Gäste.
- Kommt v.a. **Frischware** zum Einsatz und verzichten Sie weitestgehend auf Convenience- und Tiefkühlprodukte? Vermeiden Sie **Lebensmittelabfälle** durch nachhaltige Planung, Zubereitung, Portionierung und Entsorgung?
- Können unverarbeitete und übrig gebliebene Speisen gemeinnützigen Organisationen **gespendet** werden?

Besondere Bedürfnisse

- Können Sie auf besondere Ernährungsgewohnheiten (z.B. halal, kosher) und Unverträglichkeiten (z.B. Lactose, Gluten) eingehen? Fragen Sie diese vorher ab zur besseren Planbarkeit.



Konkret und vor Ort

Catering Anbieter

Bio-Catering Leibspeise Sielwall 55/57, 28203 Bremen Tel.: 0421 17511011 www.leibspeise.net	Buffets und Fingerfood-Angebote in Bio-Qualität
Bio-biss Auf der Kuhlen 1a, 28203 Bremen Tel.: 0421 7903939 www.bio-biss.de	Bio, regional und saisonal mit Produkten vom eigenen Hof
Mamsells Cateringservice Funkschneise 19, 28309 Bremen Tel.: 0421 3314596 www.mamsells.de	Bio-Catering auf Nachfrage
Bremer Buffet Catering GmbH Alte Poststraße 3, 28844 Weyhe-Leeste Tel.: 0421 2223192 www.bremer-buffet-catering.de	Vegan und vegetarisch auf Nachfrage möglich Möglichst regionale Produkte
Nora's Deli Im Krummen Arm 19, 28203 Bremen Tel.: 04 21 67317293 • 01 76 / 70925608 www.noras-deli.de	Bio-Catering Vegetarisch-vegan
Suppito Richtweg 4, 28195 Bremen Tel.: 0421 3365040 www.suppito.com	Suppen und Salate auf Nachfrage vegan Für kleinere Veranstaltungen
SuppKultur - Himmlisch gute Suppen! Vor dem Steintor 48, 28203 Bremen Tel.: 0421 7943966 www.suppkultur.com	Suppen, Eintöpfe und Nudelgerichte mit frischen Zutaten Auf Wunsch vegan
Vengo – Die Gemüseküche Ostertorsteinweg 91, 28203 Bremen Tel.: 0421 89785243 www.vengo-bremen.de	Vegetarisch-veganes Catering

**Thealit Bufferservice**

Im Krumpfen Arm 1, 28203 Bremen
Tel.: 0421 7949111
www.thealit-buffetservice.de

Vegetarisches oder veganes Buffet
Produkte überwiegend aus Naturkostgroßhandel
Bio möglich

Bezugsquellen für Lebensmittel**Abakus-Naturkost**

Brunnenstr. 15-16, 28203 Bremen
www.abakus-naturkost.de

Bio-Lebensmittel
Vergünstigungen für Mitglieder

Aleco BioSupermärkte im Nordwesten

Sieben Filialien in Bremen und umzu
www.aleco.bio/standorte

Großes Bio-Sortiment
Lieferdienst möglich

Backstube Bremen Nord

Lindenstraße 45-49, 28755 Bremen
Tel.: 0421 6967570
www.backstubebremen.de

Regionaler Bio-Bäcker mit verschiedenen
Verkaufsstellen in Bremen

Bremer Ökokiste

Am kleinen Moordamm 1, 28357 Bremen
Tel.: 0421 275939
www.oeko-kiste.de

Bringdienst für Bio-Gemüse und -Obst aus dem
Bremer Umland

EWA Bremen

Kornstraße 283, 28201 Bremen (Verteilerstelle)
Dienstag: 10 – 13 Uhr, Donnerstag 15 – 18 Uhr
Jeden ersten Samstag im Monat: 10 – 13 Uhr
Tel. & Fax: 0421 5579678
www.ewa-bremen.de

Die „Eine-Welt-Aktion“ Bremen e.V. ist der Zusammenchluss von Weltläden, kirchlichen Eine-Welt-Gruppen und Einzelpersonen, die fair gehandelte Waren verkaufen.

Flotte Karotte

Augsburger Straße 6, 28215 Bremen
Tel.: 0421 3794444
www.flotte-karotte-bremen.de

Bio-Lebensmittel
Vergünstigungen für Mitglieder

**Naturkost Kontor Bremen**

Großmarkt Bremen, Spezialitätenhalle Tor 14,
Am Waller Freihafen 1, 28217 Bremen
Tel.: 0421 5379770
www.naturkost-kontor.de

Regionale und internationale Bio-Produkte für
Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und
Einzelhandel

Oecotop

Beginenhof 3, 28201 Bremen
Tel.: 0421 5579304
Friedrich-Karl-Straße 98, 28205 Bremen
Tel.: 0421 3467979
www.oecotop.de

Bio-Lebensmittel
Vergünstigungen für Mitglieder

ÖkoMarkt Bremen

Steintor: Samstags 09 – 14 Uhr
Ulrichsplatz: Dienstag 12 – 18.30 Uhr
Freitags 12 – 18.30 Uhr
Ziegenmarkt: Mittwochs 14.30 – 18.00 Uhr
Neustadt: Freitags 15 – 18.30 Uhr
www.oekomarkt-bremen.de

Wochenmarkt mit biologischen und regionalen
Produkten an verschiedenen Standorten

Steinofenbackstube Hollen

Hollen 25, 27327 Martfeld
Tel.: 04255 1231
www.steinofenbackstube.de

Brot und Backwaren mit biologischen und regionalen
Zutaten
Auf den Ökomärkten im Viertel, in der Neustadt
und auf dem Findorff-Markt können Bestellungen
abgeholt werden

UTAMTSI Kaffee

Brinkumer Straße 20, 28201 Bremen
Tel.: 04208 9198457
www.utamtsi-kaffee.com

Bio-Kaffee aus fairem Handel, geröstet und ver-
packt in Bremen

Weltladen Bremen

Ostertorsteinweg 90, 28203 Bremen
Tel.: 0421 7949699
www.weltladen.de/bremen

Produkte und Lebensmittel (u.a. Kaffee und Tee)
aus fairem Handel



4. Drucksachen und Veranstaltungstechnik

Herausforderungen

Eine gute Visualisierung von Inhalten und Informationen ist bei Workshops, Seminaren oder Tagungen wichtig. Jedoch treiben Flipcharts, Moderationskarten, Handouts und Flyer den Papier- und Ressourcenverbrauch häufig in die Höhe. Zwar soll die inhaltliche Qualität nicht leiden, doch Sie können sich bewusst überlegen, welche Kopien und Ausdrücke wirklich notwendig sind und an welchen Stellen der Papierverbrauch reduziert werden kann.

Nicht nur beim Papier, sondern auch bei sämtlichen anderen Materialien können Sie auf Umweltverträglichkeit und Ressourcenschonung achten. Verwenden Sie durchgängig hochwertige und langlebige Materialien (also auch Stifte, Mappen, Stellwände etc.) und berücksichtigen Sie bei der Verwendung oder Anschaffung technischer Geräte nachhaltige Aspekte.

Darauf sollten Sie achten

Drucksachen und Material

- Reduzieren Sie den **Papierverbrauch**. Werden Veranstaltungsprogramm und -unterlagen in elektronischer Form bereit gestellt? (z.B. E-Mail-Versand, Homepage, Blog, App)
- Versehen Sie Ihre **Mails** mit dem Hinweis: „Bitte prüfen Sie, ob ein Ausdruck notwendig ist?“
- Wägen Sie ab, welche Handouts, Flyer, Broschüren, Kopien wirklich in Papierform nötig sind?
- Nutzen Sie **Recycling-Papier** und/oder Papier aus zertifizierten Quellen? Eine Siegelübersicht finden Sie im Anhang.
- Drucken Sie, wenn möglich, schwarz-weiß und **doppelseitig**?
- Arbeiten Sie mit **regionalen und nachhaltigen Druckereien** zusammen?
- Können Flipchartpapier und Moderationskarten **beidseitig** verwendet werden?
- Stellen Sie „**Schmierpapier**“ für die Teilnehmenden zur Verfügung?
- Verzichten Sie auf Tagungsmappen oder verwenden Sie **Recycling-Produkte** (z.B. Tagungsbeutel aus bio-fairer Baumwolle)?

- Sammeln Sie Flyer und Broschüren nach Veranstaltungsende zur **Wieder- und Weiterverwendung** ein?
- Stellen Sie **Link- und Literaturlisten** mit weiterführenden Materialien anstelle von ausgedruckten Hintergrundinformationen zur Verfügung?
- Richten Sie eine **Veranstaltungswebsite** mit relevanten Informationen zu An- und Abreise, Programm und Organisation ein? Auf dieser können auch Hintergrundinformationen, Protokolle und Dokumentationen bereit gestellt werden.
- Verwenden Sie umweltfreundliche **Namensschilder**?
- Im Falle von **Give-aways**: sind Schreibmaterialien o.ä. umweltfreundlich und ressourcenschonend?

Technik

- Verwenden Sie **energieeffiziente** Technik?
- Achten Sie auf **kurze Anfahrtswege** der Dienstleister?
- Kommen **langlebige und hochwertige** Produkte zum Einsatz?



Konkret und vor Ort

- **dieUmweltDruckerei** druckt und versendet klimaneutral, verwendet Recyclingpapier und druckt mit Farben auf Pflanzenölbasis. Außerdem arbeitet das Unternehmen mit Strom aus erneuerbaren Energien. www.dieumweltdruckerei.de
- Holen Sie sich Angebote bei **lokalen Druckereien** ein.
- Memo ist ein **Online Versand** für nachhaltige, faire und ökologische Büro- und Schreibmaterialien. www.memo.de
- Der **Bremer Jugendring** hat ein großes Materiallager und verleiht nach Bedarf Zelte, Mobiliar und Technik. www.bremerjugendring.de/zelte-und-zubehoer
- Fragen Sie auch bei anderen örtlichen Vereinen und Initiativen nach **Ausleihmöglichkeiten**.
- Das Unternehmen AfB „Arbeit für Menschen mit Behinderung“ bereitet **gebrauchte IT-Geräte** wieder auf und installiert diese nach Bedarf bei den Verbraucher*innen. Das Unternehmen hat verschiedene Standorte, z.B. auch in Hannover. www.afb-group.de
- Eine gute **Übersicht mit Tipps und Siegeln** zu elektronischen Geräten finden Sie auf der Website des Umweltbundesamtes. www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/elektrogeraete



5. Übernachtungen

Herausforderungen

Fast alle in den anderen Kapiteln genannten Aspekte sind auch bei der Auswahl der Unterbringung relevant. So können Sie insbesondere die Fragen zum Veranstaltungsort, zu Mobilität und zum Catering auf die Suche nach passenden Unterkünften mit

Nachhaltigkeitsanspruch übertragen. Im Zweifelsfall fragen Sie nach, ob und wie das Hotel, die Pension oder das Gästehaus nachhaltige Aspekte berücksichtigen und benennen Sie Ihnen wichtige Aspekte konkret.

Darauf sollten Sie achten

- Ist der **Veranstaltungsort** fußläufig oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln von der Unterkunft aus zu erreichen? Gibt es eine gute Anbindung zum Bahnhof? (vgl. Mobilität)
- Bezieht die Unterkunft **Ökostrom** oder gibt es andere energiesparende und ressourcenschonende Maßnahmen? (vgl. Veranstaltungsort)
- Werden nachhaltige Kriterien für das **gastronomische Angebot** (z.B. Frühstück) berücksichtigt? (vgl. Catering).

Konkret und vor Ort

- Orientierung bei der Auswahl von Unterkünften können **Siegel** bieten, wobei zertifizierte Beherbergungsbetriebe eher noch eine Seltenheit darstellen. Umweltbezogene Kennzeichnungen sind z.B. die **EMAS-Registrierung** (www.emas.de), das **europäische Umweltzeichen** (www.eu-ecolabel.de) oder die Auszeichnung **Viabono** (www.viabono.de). Auch wenn wir nicht auf konkrete Hotels mit diesen Labels vor Ort verweisen können, kann Ihnen ein Blick in die **Kriterienkataloge** helfen, Ihre persönliche Einschätzung von Unterkünften vorzunehmen. Im Anhang finden Sie die wichtigsten Siegel im Überblick.
- Wenn Sie mehrtägige Veranstaltungen planen, können Sie sich auch nach Tagungshäusern, Selbstversorgerhäusern oder Unterkünften auf dem Land umsehen. Das Angebot an alternativen, ökologisch ausgerichteten oder selbstverwalteten Häusern ist nicht klein (z.B.: www.gruppenunterkuenfte.de).
- Auch für **Jugendherbergen** oder **Naturfreundehäuser** sind nachhaltige Aspekte in der Regel ein Thema. www.jugendherberge.de oder www.naturfreunde.de/haeuser/suche
- Große Hotelketten haben mitunter einzelne Bereiche, die Nachhaltigkeitskriterien erfüllen. So bietet z.B. das Motel One (www.motel-one.com) in Bremen ein Frühstück mit vielen Bio-Produkten sowie regionalen Spezialitäten an.
- Kontaktieren Sie gerne das **biz** bei weiterem Beratungsbedarf.



6. Rahmenprogramm

Herausforderungen

Für viele bietet die Teilnahme an einer Veranstaltung außerhalb der eigenen Heimatstadt einen willkommenen Anlass, die Örtlichkeit zu erkunden oder sich jenseits des offiziellen Programmes mit anderen Teilnehmenden zu vernetzen. Restaurantbesuche am Abend oder touristische Aktivitäten im Anschluss an das Event organisieren die Gäste oft in Eigenregie. Vielleicht möchten Sie ihnen aber Hinweise geben,

welche Orte, Sehenswürdigkeiten oder Cafés und Restaurants unter nachhaltigen Gesichtspunkten besonders interessant sein könnten. Und vielleicht suchen Sie ja selbst nach gemeinsamen Aktivitäten jenseits des Veranstaltungsortes, die Sie ins offizielle Programm mit aufnehmen möchten. Unter dem Punkt „Rahmenprogramm“ haben wir genau solche Empfehlungen zusammengefasst.

Darauf sollten Sie achten

- Statten Sie die Teilnehmenden mit Informationen über **kulturelle Aktivitäten** am Veranstaltungsort aus, die aus nachhaltiger Sicht spannend sind?
- Erstellen Sie eine Liste mit **gastronomischen Angeboten**, die aus Nachhaltigkeitsperspektive empfehlenswert sind (vegane und/oder vegetarische Restaurants, Kulturcafés, Kollektivräume)?
- Beziehen Sie **lokale Partner** in die Bereitstellung eines Rahmenprogramms innerhalb der Veranstaltung mit ein (eine örtliche Band, das kommunale Kino etc.)?

Konkret und vor Ort

Essen und Trinken

- Die **VEGEFARM** im Bremer Viertel bietet vegane und vegetarische Gerichte in Bio-Qualität. Zudem legen die Betreiber*innen Wert auf nachhaltiges, das heißt schadstoffarmes, energieeffizientes und langlebiges Design. www.restaurant.vegefarm.de
- **Vengo, die Gemüseküche** hat ein vegetarisch-veganes Angebot mit viel frischem Gemüse. Die Speisen vereinen westliche Essensgepflogenheiten mit kulinarischen Traditionen anderer Länder. www.vengo-bremen.de
- Im Restaurant **Lilie** in Findorff finden Sie leckere Speisen (vegane und vegetarische Optionen) und Getränke (z.B. auch fairer Kaffee, Bio-Weine und lokale Biere). Außerdem werden Werke Bremer Künstler*innen ausgestellt. www.lilie-bremen.jimdo.com
- Eine originale, bewusste und nachhaltige Esskultur haben sich auch die Marktleute der **MARKTHALLE ACHT** auf ihre Fahne geschrieben. Der Schwerpunkt liegt auf regional und saisonal gefertigten Produkten und transparenten Wertschöpfungsketten. Die MARKTHALLE ACHT befindet sich zentral in der Bremer Innenstadt. www.markthalleacht.de



- Das **Radieschen** am Friedhof Buntentor in der Neustadt lädt zu Gesprächen, Erinnerungen und Genießen ein. Mittwoch bis Sonntag gibt's ab zwölf einen Mittagstisch, außerdem selbst gebackenen Kuchen und leckeren Kaffee. Produkte stammen aus biologischer und fairer Produktion. www.radieschen-bremen.de
- Auch im **Kukoon** in der Bremer Neustadt gibt es Kaffee, Kuchen und Kleinigkeiten zu essen. Für Speisen gibt es eine Preisspanne nach Selbsteinschätzung und nach dem „Hucke Pack Prinzip“ können auch Menschen, die weniger haben, eine Limo, Tee, Kaffee oder ähnliches bekommen. www.kukoon.de
- Das **LOX** in Walle vereint Café, Bar und Kneipe. Es gibt kleine, hausgemachte Speisen und ein wechselndes Programm. Für kleinere Gruppen kann ein extra Raum reserviert werden. www.lox-bar.de

Kultur und Kunst

- Das **Künstlerhaus AUSSPANN** im historischen Schnoor-Viertel vereint Kunst, Integration und Gastronomie unter einem Dach. Neben Ausstellungen, Lesungen, Konzerten finden dort auch Kreativkurse, Integrationsangebote oder Netzwerktreffen statt. Kleine, leckere und hausgemachte Gerichte und eine breite Getränkeauswahl sowie kostenlos Tee aus dem Samowar runden das Angebot ab. www.ausspenn-bremen.de
- Seit 1986 gibt es das inklusive Kunstprojekt **Blaumeier-Atelier**. Menschen mit und ohne Behinderung oder Psychiaterfahrung arbeiten gemeinsam an Projekten in den Bereichen Theater, Maskenbau und -spiel, Musik, Malerei, Fotografie und Literatur. Die Ergebnisse münden in Ausstellungen, Konzerte, Lesungen und Aufführungen und sind immer sehenswert. www.blaumeier.de
- Im **Garten der Menschenrechte** im Bremer Rhododendron-Park sind die Artikel der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte der Vereinten Nationen in Bronzebändern an den Wegrändern gegossen. Der Garten der Menschenrechte hat das weltweite „INSCRIRE“-Projekt der Künstlerin Françoise Schein auch in Bremen bekannt gemacht. Ziel ist es, die Menschenrechte in den öffentlichen Raum zu schreiben und im Bewusstsein der Öffentlichkeit zu verankern. www.rhododendronparkbremen.de/parkteile/garten-der-menschenrechte
- Für Konzerte, Lesungen, Diskussionen, Theater oder andere Veranstaltungen lohnt es sich, die Programme der **Kulturzentren Lagerhaus** (im Viertel), **Schlachthof** (in Findorff) und **Schwankhalle** (in der Neustadt) zu durchstöbern: www.kulturzentrum-lagerhaus.de, www.schlachthof-bremen.de, www.schwankhalle.de

Orte und Führungen

- **StattReisen Bremen** bietet Führungen an, die alternative und ungewohnte Perspektiven auf die Stadt zeigen. Dabei werden auch globale Zusammenhänge vermittelt und kulturelle, politische, ökonomische, ökologische und soziale Fragen aufgeworfen. www.stattreisen-bremen.de
- Im **Hafenmuseum Speicher XI** wird die Geschichte der Bremer Freihäfen lebendig, sowie aktuelle und zukünftige Entwicklungen greifbar. Wechselnde Sonderausstellungen finden in dem denkmalgeschützten Gebäude ebenso ihren Platz wie ein Restaurant mit internationalen Spezialitäten. Darüber hinaus können im Hafenmuseum selbst auch Räumlichkeiten für Veranstaltungen aller Art angemietet werden. www.hafenmuseum-speicherelf.de



- Der **Denkort Bunker Valentin** in Bremen Farge ist die Ruine einer U-Boot-Werft der deutschen Kriegsmarine aus dem Zweiten Weltkrieg. Informationszentrum, Rundweg und Ausstellung zeigen die Geschichte der Zwangsarbeiter*innen auf einer der Großbaustellen des Dritten Reiches. Individuelle Begehungen mit Multimediaguide, die Teilnahme an öffentlichen Führungen oder private Gruppenführungen sind möglich. www.denkort-bunker-valentin.de
- In der **Freien Union Brauerei** werden seit 2015 wieder lokale Craft-Biere gebraut. Im Rahmen von Führungen und Seminaren können Sie Einblick in das traditionelle Handwerk gewinnen. Im Braugasthaus kann man außerdem stilecht einkehren und einzelne Räume sind für Veranstaltungen buchbar. www.brauerei-bremen.de
- Bürgerpark, Stadtwald und Rhododendron-Park laden zu **Spaziergängen** ein.
- Ein Ausflug mit dem Fahrrad ins Blockland, Bremens Naherholungsgebiet, kann mit einem Besuch auf Hof Kaemena verbunden werden, wo es leckeres **Bio-Eis** gibt. www.kaemena-blockland.de



7. Diversity Aspekte

Herausforderungen

Nachhaltig zu planen, heißt auch inklusiv zu planen. Unsere Gesellschaft ist vielfältig und das sollte sich auch in Ihren Veranstaltungen widerspiegeln. Nachhaltigkeit beinhaltet nicht nur Umweltaspekte, sondern auch eine soziale Dimension. Eine Veranstaltung, die den Bedürfnissen verschiedener Menschen Beachtung schenkt und einen diskriminierungssensiblen Raum schafft, ist zukunftsweisend im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung.

Den Begriff Diversity Management kennen Sie vielleicht aus dem Bereich der Wirtschaft. Er bezeichnet Strategien, Konzepte und Maßnahmen zur bewussten Förderung von und zum Umgang mit Vielfalt

in Unternehmen und Institutionen. Mit Diversity werden meist verschiedene Kategorien gemeint, in denen Menschen unterschiedliche Positionierungen inne haben: ethnische Herkunft oder Nationalität, Gender, sexuelle Orientierung, Weltanschauung, Alter und Beeinträchtigung, teilweise werden auch soziale Herkunft (Klasse), Familienstand und andere Dimensionen berücksichtigt.

Prüfen Sie, ob im Rahmen Ihrer Veranstaltung Menschen aufgrund bestimmter Zugehörigkeiten benachteiligt oder ausgeschlossen werden und entwickeln Sie Strategien, dem entgegen zu wirken.

Darauf sollten Sie achten

Barrierefreiheit

- Sind Veranstaltungsort und Unterkunft **barrierefrei** zugänglich?
- Gibt es rollstuhlgerechte Toiletten?
- Können Menschen im Rollstuhl Unterstützung für An- und Abreise sowie die Mobilität vor Ort erhalten?
- Denken Sie an Angebote für **Seh- und/oder Hörbeeinträchtigte** (stehen z.B. technische Hilfen zur Verfügung)? Kommunizieren Sie diese Möglichkeiten bei der Bewerbung der Veranstaltung.
- Sind **Beschilderungen** gut lesbar und barrierefreie Wege ausreichend gekennzeichnet?

Sprache

- Verwenden Sie **gendergerechte** Sprache in Informationsmaterialien und Live-Kommunikationen?
- Vermeiden Sie **diskriminierende und stereotypisierende** Formulierungen?
- Gibt es Möglichkeiten der **Übersetzung** für Menschen, deren Muttersprache nicht Deutsch ist (falls die Hauptsprache der Veranstaltung deutsch ist)?
- Können Informationsmaterialien oder einzelne Programmpunkte auch in **leichter Sprache** angeboten werden?



Diskriminierungssensibel und ausgewogen

- Denken Sie an eine ausgewogene Podienbesetzung und **Referent*innenauswahl**: Sind Gäste verschiedenen Alters, Geschlechts und mit unterschiedlichen Herkünften eingeladen?
- Gestalten Sie die Veranstaltung **diskriminierungssensibel**? Geben Sie Rassismus und Sexismus keinen Raum und schaffen Sie Anlaufstellen für Betroffene.

Prüfen Sie, ob ihre **Zielgruppe divers** ist.

- Fühlen sich **Menschen mit Migrationshintergrund** angesprochen?
- Können Menschen, die **finanziell schwächer** gestellt sind, vergünstigt teilnehmen?
- Erreichen Sie alle **sozialen Schichten**?
- Fühlen sich Menschen **verschiedenen Alters** angesprochen?
- Können Menschen **mit Kindern** problemlos an Ihrer Veranstaltung teilnehmen?

Konkret und vor Ort

Diese Leitfäden können hilfreich sein:

- **Barrierefreiheit**:
www.barrierefreiheit.de/handreichung_und_checkliste_für_barrierefreie_Veranstaltungen.html
- Hier finden Sie **Formulierungshilfen** für eine diskriminierungssensible Verwendung von Begriffen:
<http://glossar.neuemedienmacher.de/>
- Orientierungshilfe für **gendergerechte Sprache** gibt es u.a. bei der Frauenbeauftragten der Uni Bremen:
www.uni-bremen.de/zentrale-frauenbeauftragte.html
- Regeln für **leichte Sprache**: www.leichte-sprache.org/die-regeln

Kinderfreundlichkeit

- Gibt es eine **Kinderbetreuung**? Können betreuende Personen mit anreisen?
- Gibt es Spielplätze? Gibt es Platz zum Abstellen von Kinderwägen?

Andere Aspekte

- Beziehen Ihre Kooperationspartner*innen und Dienstleistungsanbieter „Diversity-Aspekte“ mit ein? Sind sie z.B. Unterzeichner der **Charta der Vielfalt**? www.charta-der-vielfalt.de
- Wie können sich die Teilnehmenden einbringen? Gibt es **Partizipationsmöglichkeiten**?
- Achten Sie darauf, genügend Zeit für **Pausen** einzuplanen. Pausen dienen der Regeneration und Verarbeitung, aber auch der Vernetzung von Teilnehmenden. Sie sind nachhaltig.
- Nachhaltigkeit meint auch den nachhaltigen Umgang mit den eigenen Ressourcen. Beachten Sie eigene **Grenzen und Bedürfnisse**. Schaffen Sie ein wertschätzendes Arbeitsumfeld im eigenen Team.



8. Teilnahmemanagement und Kommunikation

Herausforderungen

Ihnen ist es wichtig, das Thema Nachhaltigkeit bei Ihrer anstehenden Veranstaltung zu berücksichtigen? Gut! Wahrscheinlich organisieren Sie diese Veranstaltung nicht alleine. Vielleicht müssen Sie in Ihrem Team Überzeugungsarbeit leisten. Legen Sie sich ein paar gute Argumente zurecht und kommunizieren und diskutieren Sie von Anfang an Ziele

und Maßnahmen bezüglich Nachhaltigkeit mit allen Beteiligten. Informieren Sie außerdem die Teilnehmenden frühzeitig über Ihr Nachhaltigkeitskonzept und werben Sie für Verständnis. Sie zeigen sich so als verantwortungsvoller Akteur und beugen Irritationen und Frustrationen vor.

Darauf sollten Sie achten

- **Informieren** Sie die Teilnehmenden über nachhaltige Maßnahmen bereits im Einladungs- und Anmeldeprozess?
- Stellen Sie vor Ort Informationen über das **Nachhaltigkeitskonzept** zur Verfügung und weisen Sie auf einzelne Maßnahmen hin, z.B. woher die angebotenen Speisen kommen.
- Betreiben Sie **Öffentlichkeitsarbeit**, um das Thema Nachhaltigkeit in die breite Gesellschaft zu tragen und motivierend für andere Veranstalter*innen zu sein? Mit erhöhter Nachfrage von umweltfreundlichen Produkten und Dienstleistungen werden diese am Markt gestärkt.
- Bieten Sie **Führungen** über das Gelände an, wenn Sie an einem Veranstaltungsort mit einem ausgewiesenen Nachhaltigkeitskonzept sind?
- Schaffen Sie **Kommunikationsmöglichkeiten** im Vorfeld, während und nach der Veranstaltung (per Mail und/oder personalisierter Kontakt)?
- Gibt es eine Person im Organisationsteam, die **Ansprechperson** für Nachhaltigkeit ist? Gibt es eine externe Person, die beratend zur Seite stehen kann?
- Sorgen Sie für Nachhaltigkeit in den Themen. Stellen Sie **Tagungsdokumentationen**, weiterführende Informationen und Vernetzungsmöglichkeiten zur Verfügung (z.B. auf der Veranstaltungshomepage)?
- Holen Sie die **Rückmeldungen** aller Teammitglieder und von Kooperationspartner*innen ein und halten sie „Lessons Learnt“ für die Organisation Ihrer nächsten nachhaltigen Veranstaltung fest?
- Holen Sie das **Feedback** der Teilnehmenden ein, insbesondere auch zu den Nachhaltigkeits-Aspekten?



9. Kompensation

Herausforderungen

Das Verursachen von klimaschädlichen Treibhausgasemissionen lässt sich nicht gänzlich vermeiden, nicht in unserem persönlichen Alltag und nicht bei der Planung und Durchführung von Veranstaltungen. Mobilitätsbedingter CO₂-Ausstoß entsteht bei der An- und Abreise von Teilnehmenden, beim Transport vor Ort oder bei Ihren Dienstleistern. Auch bei anderen Aktivitäten werden sicherlich direkt oder indirekt irgendwo Emissionen verursacht.

Es gibt aber die Möglichkeit, die entstandenen Treibhausgase zu berechnen und durch Unterstützung

von Klimaschutzprojekten auszugleichen. Das Prinzip der freiwilligen Kompensation ist einfach. Wer Treibhausgase verursacht, kann dafür bezahlen, dass die entsprechende Menge an anderer Stelle eingespart wird. Wo der Ausgleich stattfindet, ist dabei räumlich gesehen egal. Die meisten Anbieter finanzieren Klimaschutzinvestitionen v.a. in Ländern des Globalen Südens.

Vergessen Sie bei all dem aber nicht: die Vermeidung von Treibhausgasen kommt vor der Kompensation.

Darauf sollten Sie achten

- Errechnen Sie die durch die Veranstaltung verursachten **Treibhausgasemissionen**.
- Achten Sie bei **Ausgleichszahlungen** auf die Qualität von Anbieter und Angebot. Die Gold-Standard-Foundation zum Beispiel zertifiziert Projekte, die nachweislich zur Reduktion von Treibhausgasen führen und gleichzeitig gut für die lokale Umwelt und die sozialen Belange der Bevölkerung sind. www.goldstandard.org
- Können **Kompensationszahlungen** (teilweise) über die Teilnahmegebühr finanziert werden? Erläutern Sie den Teilnehmenden gegenüber die Hintergründe.

Konkret und vor Ort

- Das **Informationsportal des Umweltbundesamtes** ist eine erste gute Anlaufstelle für das Thema Kompensation: www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/mobilitaet/kompensation-von-treibhausgasemissionen
- Dort finden Sie auch einen **Leitfaden**, der Hilfestellung bei der Auswahl und Bewertung von Kompensationsdienstleistern gibt: www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/publikation/long/3660.pdf
- Die **Klima-Kollekte gGmbH** ist der Kompensationsfonds christlicher Kirchen. Die Ausgleichszahlungen fließen in Projekte im Globalen Süden und dienen damit gleichzeitig dem Klimaschutz und der Armutsminderung. www.klima-kollekte.de
- Zwei weitere Kompensationsdienstleister sind **atmosfair** (www.atmosfair.de) und **myclimate** (www.myclimate.org/de/). Auf deren Internetseiten können Sie die durch Ihre Veranstaltung verursachten Emissionen berechnen und sich über Ausgleichsmöglichkeiten informieren.



10. Anhang

10.1 Checkliste

Haben Sie an alles gedacht? Folgende Checkliste dient als Erinnerungs- und Orientierungshilfe, zum Beispiel im Gespräch mit Kolleg*innen, Dienstleistern oder Unterstützer*innen.



Nachhaltigkeit am Veranstaltungsort

- Erneuerbare Energie und stromsparende Ausstattung
- Wassersparsysteme
- Recycling- und Abfallmanagement
- Ressourcenschonende Bau-, Hygiene- und Verbrauchsmaterialien



Anreise, Abreise und Mobilität vor Ort

- Gute Anbindung an öffentlichen Nah- und Fernverkehr
- Fahrrad- und fußgängerfreundliche Planung



Verpflegung und Catering

- Bio, regional, saisonal und fair (zertifizierte Produkte)
- Lokale Dienstleister
- Abfallvermeidung



Drucksachen und Veranstaltungstechnik

- Recycling-Papiere und -Produkte
- Reduzierter Verbrauch von Printmaterialien
- Energieeffiziente und ressourcenschonende Technik



Übernachtungen

- Energie- und Ressourcenverbrauch
- Nachhaltiges Speiseangebot (z.B. Frühstück)
- Lage und Anbindung (an Bahnhof und Veranstaltungsorte)



Rahmenprogramm

- Lokale Besonderheiten
- Alternative und nachhaltige Orte und Veranstaltungen



Diversity Aspekte

- Barrierefreiheit
- Sprache (Gender, leichte Sprache und Übersetzungen)
- Diskriminierungssensibel und rassismuskritisch



Teilnehmernmanagement und Kommunikation

- Informationen und Öffentlichkeitsarbeit
- Feedback



Kompensation

- Ausgleichszahlungen für verursachte Treibhausgasemissionen



10.2 Siegel, Labels und Zeichen

Siegel und Zeichen können eine Orientierungshilfe sein. Ihr Ziel ist es, Fairness, Umweltschutz und Nachhaltigkeit zu fördern. Sie garantieren gewisse Standards und stehen für eine bestimmte Qualität. Immer mehr Produkte sind mit Siegeln versehen, der Markt wird unübersichtlich. Deswegen haben wir hier die wichtigsten aufgelistet, die bei der Organisation von nachhaltigen Veranstaltungen relevant sein können.

Lebensmittel und Produkte



Der Bioland Verband für organisch-biologischen Landbau e.V. vergibt das Bioland-Siegel. Das Siegel will den organisch-biologischen Landbau fördern und weiter entwickeln.
www.bioland.de

- ILO*-Kernarbeitsnormen
- GvO* verboten
- Bio nach Bioland-Richtlinien (höhere Standards als EU-Bio-Siegel)



Der Demeter e.V. ist der älteste Bioverband in Deutschland. Aufgrund der konsequenten Kreislaufwirtschaft gilt die Demeter-Landwirtschaft als eine der nachhaltigsten Formen der Landbewirtschaftung.
www.demeter.de

- Menschenwürdige Arbeit und existenzsichernde Preise gefordert
- GvO verboten
- Bio nach Demeter-Richtlinien (höhere Standards als EU-Bio-Siegel)



ECOCERT hat einen eigenen Standard für Fair Trade, Solidarität und Verantwortung. Nur Bio-Produkte können auch das ECOCERT Fair Trade Siegel erhalten.
www.ecocert.de

- ILO-Kernarbeitsnormen
- Garantierter Mindestpreis
- EU-Bio-Siegel als Minimum
- GvO verboten
- Auch für landwirtschaftliche Produkte im Norden



Das EU-Bio-Siegel kennzeichnet Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau (kBA). Es wird von staatlich zugelassenen Kontrollstellen an die Betriebe vergeben. Das sechseckige Logo darf in Deutschland zusätzlich verwendet werden. www.bio-siegel.de

- GvO verboten
- Mind. 95% der Zutaten aus ökologischem Landbau
- Einschränkungen im Gebrauch von Pestiziden, Antibiotika & Dünger
- Lokale Ressourcen

* Dabei handelt es sich um die Sozialstandards der Internationalen Arbeitsorganisation. Sie beinhalten u.a. Verbot von Zwangs- und Kinderarbeit, Verbot von Diskriminierung, gleiche Bezahlung und Recht auf Vereinigungsfreiheit. GvO steht für Gentechnisch veränderter Organismus



Das Fair-for-Life Siegel wird von der Bio-Stiftung Schweiz vergeben. Das Siegel kennzeichnet Produkte aus sozialverträglichem und umweltfreundlichem Anbau, die zusätzlich unter fairen Bedingungen gehandelt wurden. Die Bio-Stiftung erhebt für die Verwendung des Logos keine Lizenzgebühren.
www.fairforlife.org

- ILO-Kernarbeitsnormen
- Standards der Fair Trade Labelling Organisation (FLO)
- Spezifische Anforderungen zur Situation von Frauen
- Biologischer Anbau empfohlen, aber nicht Voraussetzung
- GvO verboten
- Anforderungen im Umgang mit Pestiziden, Abwasser



Das Fairtrade-Siegel kennzeichnet Waren, die aus fairem Handel stammen und bei deren Herstellung bestimmte soziale, ökologische und ökonomische Kriterien eingehalten wurden. Bei Mischprodukten, wie z.B. Schokolade, müssen alle Zutaten zertifiziert sein.
www.fairtrade-deutschland.de

- ILO-Kernarbeitsnormen
- Festgelegte Mindestpreise für Produzent*innen
- Bäuer*innen und Beschäftigte auf Plantagen erhalten eine zusätzliche Prämie für Gemeinschaftsprojekte
- Biologischer Anbau empfohlen und durch Bio-Aufschlag gefördert, keine Gentechnik



Naturland wurde als Verband für ökologischen Landbau e.V. 1982 gegründet. Der basisdemokratische Bauernverband ist weltweit aktiv. Das Naturland Fair Siegel gibt es seit 2010. Es hat zum Ziel, ökologischen Anbau mit fairen Handelsbeziehungen zu verbinden.
www.naturland.de

- ILO-Kernarbeitsnormen
- Standards der Grundsatzcharta für den Fairen Handel
- Fair-Prämie für Gemeinwesen
- Bio nach Naturland-Richtlinien (höhere Standards als EU-Bio-Siegel), keine Gentechnik
- Auch für landwirtschaftliche Produkte im Norden



Rapunzel Naturkost entstand Anfang der 1970er Jahre aus einer biologischen Selbstversorger-Gemeinschaft und einem Bauernhof mit Naturkostladen. 1992 wurde das firmeneigene Fair-Handels-Siegel „Hand in Hand (HIH)“ gegründet. Die Grundüberzeugung ist, dass ökologische Nachhaltigkeit immer auch ökonomische und soziale Nachhaltigkeit braucht.
www.rapunzel.de/hand-in-hand

- ILO-Kernarbeitsnormen
- Langfristige Lieferbeziehungen sowie faire und transparente Konditionen für Arbeiter*innen und Kleinproduzent*innen
- Bio-Anbau nach eigenen Richtlinien (gehen über das EU-Bio-Siegel hinaus)
- Verbot von GvO



Die World Fair Trade Organization (WFTO) ist die internationale Dachorganisation für Fair-Handels-Organisationen in ca. 70 Ländern weltweit. Das Netzwerk setzt sich aus Akteuren entlang der gesamten Fair-Handels-Wertschöpfungskette (also von der Produktion bis hin zum Verkauf) zusammen. Viele Weltläden sind Mitglieder.
www.wfto.com

- Das Monitoring-System beruht auf 10 Fair-Handels-Standards: u.a.: ILO-Kernarbeitsnormen und Zahlung eines fairen Preises
- Angestrebt werden die nachhaltige Bewirtschaftung der Ressourcen, die Nutzung erneuerbarer Energien und eine weitestgehende Abfallvermeidung, sowie ein geringer Pestizideinsatz

Fair-Handels-Importeure

Fair-Handels-Importeure handeln ihr gesamtes Sortiment zu fairen Bedingungen. Sie setzen sich über direkte Handelsbeziehungen für ihre Handelspartner ein und zahlen faire Preise. Sie ermöglichen benachteiligten Produzent*innengruppen Zugang zum Weltmarkt und beraten sie. Produkte von Fair-Handels-Importeuren sind in Weltläden, Bioläden und einigen Supermärkten zu finden.



BanaFair arbeitet mit Kleinproduzent*innen in Lateinamerika und der Karibik zusammen, die ihre Bananen unabhängig von multinationalen Konzernen produzieren und vermarkten.

Wichtigster Handelspartner ist der Kleinbauernverband UROCAL/ Ecuador, der Bananen nach den strengen Richtlinien des Anbauverbandes Naturland produziert.

www.banafair.de

- Gründungsmitglied Forum Fairer Handel
- Bildungs-, Öffentlichkeits-, Kampagnen- und Lobbyarbeit
- Finanzielle Unterstützung von Programmen von Partnerorganisationen mit den Schwerpunkten Arbeits- und Menschenrechte, Ernährungs-sicherung, Ökologisierung der Bananenproduktion



Die dwp eG Fairhandelsgenossenschaft arbeitet mit mehr als 60 Produzent*innengruppen zusammen. In ihnen sind 10.000 Produzent*innen und Kleinbauernfamilien zusammen geschlossen.

Dwp beliefert als Großhändler Welt- und Naturkostläden in Deutschland und Österreich

www.dwp-rv.de

- Faire Preise
- Langfristige und direkte Handelskontakte
- Zuschläge für biologischen Anbau
- Aufpreis für Sozialprojekte, wie z.B. dem Aufbau von Schulen.



El Puente gehört zu den Pionieren des Fairen Handels in Europa. Der Importeur arbeitet mit über 140 Kleinbauernkooperativen, kleinen Familienbetrieben und Fairhandels-Organisationen weltweit zusammen. El Puente beliefert über 800 Weltläden.

www.el-puente.de

- Fair-Handels-Kriterien
- Nicht-gewinnorientiertes Wirtschaften
- Etwa 80% der Lebensmittelprodukte stammt aus zertifiziertem biologischem Anbau.
- Bei Bedarf werden die Produzenten-Organisationen finanziell in der Umstellung auf biologischen Anbau unterstützt



Gegründet 1975, ist GEPA heute das größte europäische Fair-Handelsunternehmen und arbeitet mit mehr als 170 Genossenschaften, Privatbetrieben und Vermarktungsorganisationen weltweit zusammen. Fair+ macht auf Mehrleistungen im Fairen Handel aufmerksam. Es sieht keine zusätzliche Zertifizierung vor und beruft sich stattdessen auf bestehende Bio-Siegel und Standards des Fairen Handels.
www.gepa.de

- Fair-Handels-Kriterien
- Existenzsichernde Löhne
- Direkte, langfristige Partnerschaften
- Biologische Kriterien werden eingehalten und durch bestehende Siegel (Naturland) zertifiziert
- Der eigene CO₂-Ausstoß wird gemessen und Maßnahmen zur Verringerung der Emissionen ergriffen



GLOBO arbeitet mit 29 Partnerwerkstätten aus Afrika, Asien und Lateinamerika zusammen. Die direkte und langfristige Zusammenarbeit ermöglicht den Produzent*innen einen stabilen Absatz und faire Preise für qualitativ hochwertige Produkte.
www.globo-fairtrade.com

- Mitglied im Forum Fairer Handel und WFTO, Einhaltung der Fair-Handels-Kriterien
- Zuschüsse für Sozialprojekte, wie Schulausbildung der Kinder von Angestellten, Arztbesuche für die Belegschaft, Alphabetisierung und Umweltprojekte



Der Kaffee der Bremer Utamtsi GmbH stammt aus direktem, fairem Handel und von Plantagen in Kamerun, die Bio-Kaffee erzeugen oder sich in der Umstellung auf Öko-Landbau befinden. Direct Fair Trade bedeutet: volle Transparenz vom Erzeuger in Kamerun bis zu den Konsument*innen in Bremen.
www.utamtsi.com

- Langfristige und faire Lieferbeziehungen
- Die Bauern und Bäuerinnen erhalten einen für zwei Jahre festgelegten Preis, der vierzig Prozent über dem Weltmarktpreis für Rohkaffee liegt
- Unterstützung sozialer Projekte in den Anbauregionen

Ausstattung, Verbrauchsmaterial und Energie



Das älteste und bekannteste Umweltzeichen gibt es seit 1978. Produkte und Dienstleistungen, die mit dem Blauen Engel ausgezeichnet werden, sind umweltfreundlicher als vergleichbare, konventionelle Produkte und Dienstleistungen. Man findet das Siegel auf etwa 12.000 Produkten von 1500 Unternehmen aus zahlreichen Bereichen wie Bauen, Computer, Papier und Textilien.
www.blauer-engel.de

- ILO-Kernarbeitsnormen
- Festlegung von Grenzwerten für klimaschädliche Emissionen
- Spezifische Standards für unterschiedliche Produktgruppen, z.B. Verbot gefährlicher Chemikalien oder geringerer Energieverbrauch



Das EU Ecolabel kennzeichnet Produkte und Dienstleistungen, die geringere Umweltauswirkungen haben als vergleichbare Produkte. Zur Bewertung eines Produkts werden nicht nur einzelne Merkmale, sondern der gesamte Produktlebenszyklus herangezogen – einschließlich der umweltverträglichen Herstellung und Entsorgung.
www.eu-ecolabel.de

- Für jede Produktgruppe gibt es unterschiedliche Kriterien
- Das Siegel gibt es für 34 verschiedene Produktgruppen. Das Spektrum reicht von Reinigungsprodukten über Elektrogeräte, Textilien, Schmierstoffe, Farben und Lacke bis zu Beherbergungsbetrieben und Campingplätzen



Das Holz stammt aus nachhaltiger und umweltgerechter Waldbewirtschaftung. Das FSC-Siegel ist bei Holzprodukten empfehlenswert, da die Kriterien im Vergleich zu anderen Siegeln strikter und ökologisch hochwertiger sind. Bei Papierprodukten ist es empfehlenswerter, Recyclingpapier zu verwenden (vgl. Blauer Engel).
www.fsc-deutschland.de

- ILO-Kernarbeitsnormen
- Forderung nach existenzsichernden Löhnen
- Rechte indigener Völker auf gesetzliche und gewohnheitsmäßige Eigentumsrechte sowie ihre Nutzung und Bewirtschaftung von Land sollen respektiert werden
- Verbot von GvO



Das Siegel ist ein weltweit angewendeter Standard für die Herstellung von Textilien. Er umfasst die gesamte textile Kette und beinhaltet hohe Ökostandards.
www.global-standard.org

- ILO-Kernarbeitsnormen
- Je nach Material gibt es einen Mindestanteil an biologischem Material von bis zu 90%
- GvO verboten
- Monitoring des Wasserverbrauchs



Seit 1998 vergibt der Verein Grüner Strom Label e.V. das erste Ökostromlabel in Deutschland. Es gelten Anforderungen an das Stromprodukt, die Fördermittelverwendung und an das anbietende Unternehmen.
www.gruenerstromlabel.de

- 100 % Ökostrom aus erneuerbaren Energiequellen
- Förderung von neuen Erneuerbare-Energien-Anlagen und innovativen Energieprojekten
- Keine Beteiligung des Stromhändlers an Atomkraftwerken, keine neue direkte Beteiligung an Kohlekraftwerken



Hinter dem Siegel „ok-power“ steht der gemeinnützige Verein EnergieVision. Dieser wird gemeinsam von Öko-Institut e.V. und der Hamburg Institut Research gGmbH (HIR) getragen.
www.ok-power.de

- 100% Strom aus erneuerbaren Energien
- Beschleunigung des Ausbaus der Stromerzeugung aus erneuerbaren Energien
- Keine Beteiligung am Betrieb von Atom- und Braunkohlekraftwerken

Veranstaltungsort und Übernachtung



BIO HOTELS ist ein Verein, der 2001 gegründet wurde, als Reaktion auf das steigende Interesse an Ökotourismus und nachhaltigen Hotels. Es gibt über 100 Bio Hotels in sechs europäischen Ländern, die jährlich durch staatlich anerkannte unabhängige Kontrollstellen geprüft werden.
www.biohotels.info

- Für Speisen und Getränke werden Produkte aus zertifizierter, biologischer Landwirtschaft verwendet und regionale Produkte bevorzugt
- Verwendung von zertifizierter Naturkosmetik, von Ökostrom und Recyclingpapieren
- ehc-Zertifizierung („eco hotels certified“), d.h. Minimierung der Kohlendioxidemissionen



Seit mehr als acht Jahren zertifiziert ehc europaweit die Umweltfreundlichkeit von Hotels und Hotelgruppen. Ein Ziel ist es, durch Begleitung den CO₂-Ausstoss pro Gast pro Nacht kontinuierlich zu verringern.
www.ehc-hotels.com/de

- Verwendung von Ökostrom bzw. Ausgleichszahlungen in ein anerkanntes Senkenprojekt, wenn kein Ökostrom verfügbar ist
- Schonender Ressourcenverbrauch: Wasser, Energie, Abfall
- Verwendung von Recyclingpapier



Viabono wurde 2001 auf Initiative des Bundesumweltministeriums, des Umweltbundesamtes und anderer Verbände gegründet und ist die Dachmarke für ökologischen Tourismus in Deutschland. Zertifiziert werden Hotels, Ferienwohnungen, Restaurants und Naturparks. Es gibt ca. 300 Lizenznehmer.
www.viabono.de

- Regional und ökologisch erzeugte Produkte sowie Produkte aus fairem Handel
- Betriebsspezifische Kennzahlen in den Bereichen Energie, CO₂, Wasser und Restabfall werden ermittelt und in Relation zu denen vergleichbarer Betriebe gesetzt



10.3 Saisonkalender



Saisonkalender

Heimisches Obst und Salat



Gut für Natur und Umwelt sind saisonale Bio-Lebensmittel, die möglichst kurze Wege zurückgelegt haben. Lange Transportwege verbrauchen viel Energie und belasten das Klima, vor allem bei Flugware.

In der Praxis werden große Mengen an Obst und Gemüse importiert, darunter viele Sorten, die auch in Deutschland angebaut werden können: Nur 37 Pro-

zent des Gemüses und 20 Prozent des Obstes (ohne Zitrusfrüchte) kommen noch aus heimischem Anbau, während es bei der Fleischproduktion eine Überproduktion gibt.

Im Gegensatz zu anderen Lebensmitteln muss bei Obst und Gemüse das Herkunftsland angegeben werden. Regionale Kennzeichnungen sind aber freiwillig. Achten Sie darauf, was in

Ihrem Supermarkt oder am Marktstand „regional“ bedeutet. Der Begriff ist gesetzlich nicht geschützt und kann lokal bis ganz Deutschland meinen. Am besten für die Umwelt sind Bio-Produkte aus der eigenen Umgebung.

Unser Kalender zeigt Ihnen, wann Obst und Gemüse aus heimischem Anbau Saison hat.

Obst	JAN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Äpfel	☰	☰	☰	☰	☰			☼	☼	☼	☰	☰
Aprikosen							☼	☼				
Birnen	☰							☼	☼	☰	☰	☰
Brombeeren								☼	☼	☼		
Erdbeeren					☼	☼	☼	☼	☼			
Heidelbeeren							☼	☼				
Himbeeren						☼	☼	☼				
Johannisbeeren						☼	☼	☼				
Kirschen (süß)						☼	☼	☼				
Mirabellen							☼	☼				
Pfirsiche							☼	☼				
Pflaumen								☼	☼			
Quitten										☼	☼	
Stachelbeere							☼	☼	☼			
Tafeltrauben									☼	☼	☼	
Salat	JAN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Eisbergsalat					☼	☼	☼	☼	☼	☼		
Endiviensalat					☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Feldsalat	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼
Kopf- & Blattsalat			☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Radicchio						☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Romanasalat					☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Rucola (Rauke)				☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	

☼ Freilandprodukte, unbeheiztes Gewächshaus oder „geschützter Anbau“ (Abdeckung mit Folie oder Flies, unbeheizt)

☰ Lagerware

🏠 beheiztes Gewächshaus



Saisonkalender

Heimisches Gemüse



GEMÜSE	JAN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Blumenkohl				☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	
Bohnen							☀	☀	☀	☀		
Brokkoli					☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	
Champignons*	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀
Chinakohl	☷	☷	☷	☷	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☷
Erbsen						☀	☀	☀	☀	☀		
Fenchel (Knollen-)						☀	☀	☀	☀	☀	☀	
Grünkohl	☀	☷								☀	☀	☀
Gurke (Salat-)		🏠	🏠	☀🏠	☀🏠	☀🏠	☀🏠	☀🏠	☀🏠	☀🏠	☀🏠	
Kartoffeln	☷	☷	☷	☷	☷	☷☀	☷☀	☷☀	☷☀	☷☀	☷☀	☷
Kohlrabi					☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	
Kürbis	☷	☷	☷						☀	☀	☀	☷
Mangold						☀	☀	☀	☀	☀		
Möhren	☷	☷	☷	☷	☷	☷☀	☀	☀	☀	☀	☀	☷
Pastinaken	☷	☷	☷	☷					☀	☀	☀	☷
Radieschen				☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	
Rettich	☷	☷	☷	☷	☷☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☷
Rhabarber				☀	☀	☀	☀					
Rosenkohl	☷☀	☷☀	☷							☀	☀	☀
Rote Beete/Rüben	☷	☷	☷	☷	☷	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☷
Rotkohl	☷	☷	☷	☷	☷	☷☀	☀	☀	☀	☀	☀	☷
Sellerie (Stauden-)					☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	
Sellerie (Knollen-)	☷	☷	☷	☷	☷	☷	☀	☀	☀	☀	☀	☷
Spargel				☀	☀	☀						
Spinat				☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	
Spitzkohl	☷	☷			☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☷
Tomaten			🏠	🏠	☀🏠	☀🏠	☀🏠	☀🏠	☀🏠	☀🏠	🏠	
Weißkohl	☷	☷	☷	☷	☷☀	☷☀	☀	☀	☀	☀	☀	☷
Wirsingkohl	☷	☷	☷	☷	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☷
Zucchini						☀	☀	☀	☀			
Zuckermais								☀	☀	☀		
Zwiebeln (Gemüse-)	☷	☷	☷	☷	☷	☷☀	☀	☀	☀	☀	☷	☷
Zwiebeln (Lauch-)				☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	

Paprika und Auberginen werden nur in sehr geringen Mengen in Deutschland angebaut. Bis es ein „heimisches Gemüse“ wird, dauert es aber noch etwas.
* Mobile Pilze: Immer mehr Champignons werden erst kurz vor der Ernte über die Grenze gefahren und sind juristisch dennoch „deutsche“ Speisepilze.



10.4 Links und Literatur

- Weitere Läden, Adressen und Tipps zum nachhaltigen Konsum finden Sie auf der Konsum mit Köpfchen Seite: www.komiko-bremen.de
- Das Bundesministerium für Umwelt und das Umweltbundesamt haben einen „Leitfaden für die Organisation von nachhaltigen Veranstaltungen“ herausgebracht, der uns u.a. als Inspiration für das vorliegende Dokument diente. www.bmub.bund.de/themen/wirtschaft-produkte-ressourcen-tourismus/produkte-und-konsum/umweltfreundliche-beschaffung/leitfaden-fuer-die-nachhaltige-organisation-von-veranstaltungen/
- Einen kompakten, übersichtlichen aktuellen „Wegweiser durch das Label-Labyrinth“ können Sie bei der Christlichen Initiative Romero bestellen: www.ci-romero.de/material-details/produkt/wegweiser-durch-das-label-labyrinth/backPID/material-und-publikationen

Impressum

Herausgeber

Bremer Informationszentrum für Menschenrechte und Entwicklung (biz)
www.bizme.de

Text und Redaktion

Randy Haubner
Corinna Brandenburger

Gestaltung

Nicole Küpke

© biz 2017

Der Herausgeber ist für den Inhalt allein verantwortlich.

Gefördert von Engagement Global gGmbH im Auftrag des



Mit finanzieller Unterstützung von

Die Bevollmächtigte beim Bund, für Europa
und Entwicklungszusammenarbeit



Freie
Hansestadt
Bremen

Der Senator für Umwelt,
Bau und Verkehr



Freie
Hansestadt
Bremen