

Nachhaltige Veranstaltungs- planung

Anregungen, Tipps
und Checklisten

Inhalt

Vorwort	3
Einleitende Worte / Nachhaltigkeitsstrategie Münster 2030	4
Verpflegung	5
Gute Lebensmittel aus Münster und Umgebung	6
Mehr Pflanzliches auf den Teller	8
Alles bio oder was?	10
Fair zu Mensch und Umwelt	12
Abfallvermeidung	15
Lebensmittelabfälle vermeiden	16
Sonstige Abfallvermeidung	18
Ausstattung	21
Ausstattung	22
Werbematerialien	23
Tagungsunterlagen	24
Mobilität und Kompensation	27
An- und Abreise	28
Veranstaltungsort	29
Kompensation der Treibhausgasemissionen	30
Städtische Ansprechpartner	32
Netzwerke	34
Saisonkalender	36
Checkliste	38
Quellen / Literatur / Links	40
Impressum	43

Vorwort

„Durch unseren ressourcen- und energieintensiven Lebensstil in Deutschland und auch in Münster leben wir weit über ein nachhaltiges Maß hinaus. Unser Lebensstil hat Folgen. Hier und besonders auch in anderen Teilen der Welt. Es ist also eine Frage der Gerechtigkeit gegenüber Mitmenschen und den nachfolgenden Generationen, ob wir uns für eine nachhaltigere Lebensweise entscheiden und die Stadt enkel-tauglich gestalten.“

In Münster gibt es viele ehrenamtliche Akteure, die sich unermüdlich dafür einsetzen, dass sich die Münsteranerinnen und Münsteraner ihres eigenen Konsumverhaltens bewusst werden. Ihnen herzlichen Dank! Sie halten uns den Spiegel vor und zeigen auf, wo jede und jeder bereits mit kleinen oder großen bewussten Veränderungen mitwirken kann.

Das gilt auch für Veranstaltungen oder private Treffen. Ganz egal, ob bei Feiern im Freundes- oder Familienkreis, bei der Arbeit, in der Gemeinde oder im Verein bei der Organisation von Sitzungen und Veranstaltungen – nachhaltige Veranstaltungen gehen überall.

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen Informationen und Anregungen geben, wie Sie Ihre Veranstaltungen nachhaltiger organisieren können. Sie ist ein Beitrag zur Umsetzung der Münsteraner Nachhaltigkeitsstrategie Münster 2030 und zur Erreichung unserer Klimaschutzziele.

Ich danke den beteiligten Netzwerken, insbesondere der Fair-Trade-Steuerungsgruppe, für die gemeinsame Erstellung dieser Broschüre.“



Matthias Peck
Dezernent für Nachhaltigkeit



Nachhaltigkeitsdezernent Matthias Peck, Foto: Michael Möller



Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen Informationen und Anregungen geben, wie Sie Ihre Veranstaltungen nachhaltiger organisieren können. Sie ist ein Beitrag zur Umsetzung der Münsteraner Nachhaltigkeitsstrategie Münster 2030.

Einleitende Worte

Sie planen eine Veranstaltung, einen Workshop, eine Sitzung? Dann probieren Sie es doch mal nachhaltig: Verwöhnen Sie Ihre Gäste regional, saisonal, biologisch, fair gehandelt und vermeiden Sie Abfall. Das klingt vielleicht kompliziert, ist es aber nicht!

Es gibt viele gute Argumente 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.

Die vorliegende Broschüre ist anwendungsorientiert und möchte für die verschiedenen Bereiche der Organisation von Veranstaltungen praktische Tipps und Anregungen geben und gute Beispiele aufzeigen. Zu jedem Kapitel finden Sie weiterführende Informationen im Kapitel Quellen – Literatur – Links ab Seite 40. Die Broschüre wird

stetig weiterentwickelt und soll Organisatorinnen und Organisatoren dabei unterstützen, ihre Veranstaltung ein Stück weit nachhaltiger zu gestalten und so den Ressourcenverbrauch zu minimieren. Dabei steht immer die gelungene Veranstaltung im Vordergrund. So tragen die Veranstaltungen ein kleines Stück dazu bei, dass Münster auch in Zukunft ein lebenswerter Ort für unsere Kinder und Enkelkinder sein wird.

Zukünftig wird eine Broschüre erstellt, die die hier genannten Themen aufgreift und durch eine umfangreiche Adressdatenbank ergänzt. So sehen Sie gleich, welche Anbietenden Sie in Münster und Umgebung finden können.

Die vorliegende Broschüre wendet sich sowohl an öffentliche Einrichtungen als auch an privaten Unternehmen. Sollten Sie Dienstleistungen ausschreiben, bietet die Online-Plattform Kompass Nachhaltigkeit viele Informationen und Beispiele rund um die nachhaltige Vergabe: www.kompass-nachhaltigkeit.de

Wenn Sie Fragen oder weitere Anregungen haben, wenden Sie sich gerne an die Umweltberatung der Stadt Münster: www.stadt-muenster.de/umwelt/service-und-beratung

*Münster
is(s)t bio,
regional,
fair!*

Nachhaltigkeitsstrategie Münster 2030



Die vorliegende Broschüre ist ein Beitrag zu den Zielen der Nachhaltigkeitsstrategie Münster 2030, die vom Rat der Stadt Münster als Fahrplan für die nachhaltige Entwicklung der Stadt beschlossen wurde. Bezugsrahmen der münsterschen Nachhaltigkeitsstrategie ist die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung, die von allen UN-Mitgliedsstaaten 2015 beschlossen wurde. Sie enthält 17 globale Nachhaltigkeitsziele (Sustainable Development Goals – SDGs), um die Lebenssituation aller Menschen zu verbessern und zeitgleich unseren Planeten enkeltauglich zu erhalten. Gemeinsam können wir hierzu alle einen Beitrag leisten.

01 Verpflegung

Alles was wir essen und trinken hat Auswirkungen auf unsere Luft, unseren Boden und unser Wasser. Um diese Auswirkungen so gering wie möglich zu halten, gibt es viele Möglichkeiten die wir im Kapitel Verpflegung vorstellen möchten.



Regional,
frisch,
lecker!

Gute Lebensmittel aus Münster und Umgebung

Wo beginnt die Region und wo endet sie? Sind nur Lebensmittel aus Münster „regional“? Der Begriff **regional** ist gesetzlich nicht definiert und landet auf so manchem Lebensmittel, das schon einen längeren Weg hinter sich hat.

Frische

In der Saison und aus der Region eingekauft, sind Lebensmittel frischer und nährstoffreicher als weitgereiste Ware. Obst und Gemüse vom Bauern im Nachbarort verbinden Regionalität und Frische. Bei weit entfernt geernteter Ware wird eingeplant, dass sie zu einem frühen Zeitpunkt und unreif geerntet wird und im Laufe des langen Transportweges nachreifen kann.

CO₂ Bilanz

Die CO₂-Bilanz fällt für die regionalen und saisonalen Produkte fast immer besser aus als für weit gereiste Waren. Die Emissionen, die beim Transport mit Containerschiffen, LKWs oder Flugzeugen entstehen, spielen eine große Rolle und wirken sich negativ auf die Gesamtbilanz aus.

Stärkung der Region

Der regionale Einkauf stärkt Arbeitsplätze in der Region und unterstützt die regionale Wertschöpfung, die so im Münsterland verbleibt.

Natürlich gibt es viele Lebensmittel, die nicht aus der Region kommen. Ein Grund mehr, die Lebensmittel für Ihre Veranstaltung einmal näher zu betrachten und zu schauen, ob es wirklich das Mango-Mousse auf dem Buffet sein muss oder das Apfel-Crumble mit münsteraner Äpfeln nicht die bessere Variante ist.



Das Münsterland-Siegel definiert als Region die vier Landkreise Borken, Coesfeld, Steinfurt und Warendorf sowie die Stadt Münster. Die Lebensmittel, die das Siegel tragen werden nachweislich dort angebaut, geerntet, erzeugt oder veredelt. Produzierende und Gastronomen verwenden es für eine bunte und regionale Produktpalette und Gerichte, deren Hauptzutaten überwiegend aus dem Münsterland stammen.



Landwirtschaftliche Erzeugnisse mit dem Logo der Regionalwert AG Münsterland vereinen die Forderung nach regionalen, fairen und ökologisch erzeugten Lebensmitteln. Region ist hier der Regierungsbezirk Münster mit den Kreisen Borken, Coesfeld, Recklinghausen, Steinfurt, Warendorf sowie die Städte Münster, Bottrop und Gelsenkirchen. Die landwirtschaftlichen Partnerbetriebe sind mindestens nach der EU-Bio-Verordnung zertifiziert oder verpflichten sich dazu, dieses innerhalb der nächsten drei Jahre umzusetzen.

Da die Bürgeraktiengesellschaft erst in 2021 gegründet wurde und langsam aber stetig wächst, sind ihre Produkte noch nicht so zahlreich in den Läden zu finden. Da das Angebot aber in den kommenden Jahren weiter ausgebaut werden soll, lohnt es sich auf jeden Fall, die Augen danach aufzuhalten!

[↑ zurück zum Inhalt](#)

Praxistipps

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.

1.

Wenn Sie selber einkaufen:

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

2.

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 Café oder das Obst zum Dessert? Es gibt unzählige Möglichkeiten.

3.

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.

Checkliste

Regionale und saisonale Verpflegung

- Informationen einholen, welche Lebensmittel Saison haben (Saisonkalender S.36).
- Recherchieren, welche Betriebe regionale Produkte verkaufen (z.B. Höfe, Bäckereien, Metzgereien, Käsereien).
- Beim Caterer erfragen, welche saisonalen und regionalen Produkte aus dem Münsterland zur Auswahl stehen.
- Caterer auf regionale Lieferanten hinweisen, die Ihnen bekannt sind.

Mehr Pflanzliches auf den Teller

Unser Essen hat nicht nur Auswirkungen auf unsere Ernährung, sondern auch auf unsere Umwelt. Die gute Nachricht zuerst: Eine für uns persönlich gesunde Ernährung ist auch gut für unser Klima! Ein großer Anteil pflanzlicher Lebensmittel in unserer Ernährung wirkt sich daneben vorbeugend positiv auf ernährungsbedingte Krankheiten wie beispielsweise Diabetes aus.

In Deutschland essen wir im Durchschnitt 70 kg Fleisch pro Jahr. Das hat Auswirkungen auf uns und unsere Umwelt.

- Großer Bedarf an Flächen für den Futtermittelanbau (in Deutschland mehr als 50% der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche).
- Zu viel Fleisch bedeutet oft auch zu viel Fett und ungünstige Auswirkungen auf unsere Gesundheit.
- Einige Krankheiten können durch einen geringen Fleischkonsum oder den Verzicht auf Fleisch positiv beeinflusst werden.

Früher war es ganz normal nur am Wochenende einen Sonntagsbraten zu essen, heute ist Fleisch fast jeden Tag Bestandteil unserer Mahlzeiten. Bei manchem sogar mehrmals täglich.

Ganz wichtig: Ihre Veranstaltung wird nicht die Essgewohnheiten Ihrer Gäste ändern, sie kann jedoch zum Nachdenken und Nachahmen anregen. Besonders dann, wenn es allen schmeckt und Ihre Gäste mit einem positiven Gefühl nach Hause gehen.

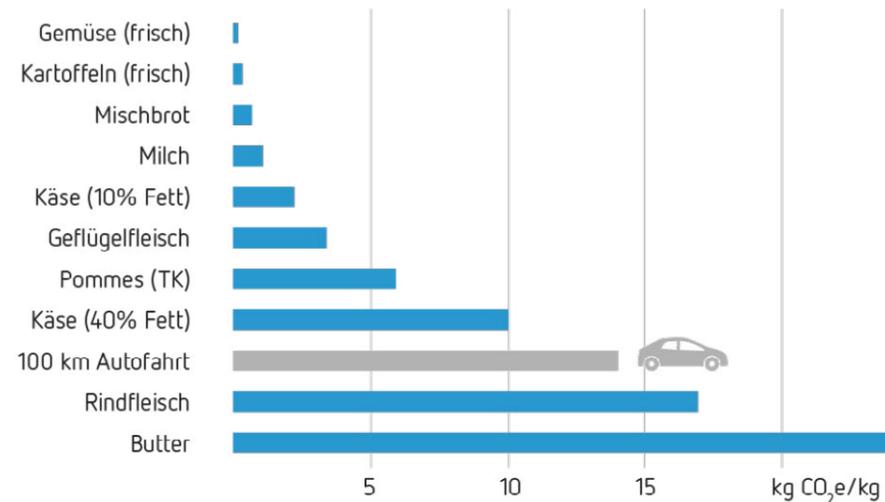
Auch die münsteraner Initiative „Münster isst veggie“ informiert über die vielseitigen Möglichkeiten, ein vegetarisches Angebot zu vergrößern und zu verbessern. www.muenster-isst-veggie.de/muenster-isst-veggie

Vegetarisch, flexitarisch, vegan?

Es gibt viele gute Gründe weniger Fleisch zu essen, das ist unbestritten.

- **Ethische** – Tierwohl
- **Ökologische**
 - **Klimaschutz:** die Herstellung pflanzlicher Produkte wie Obst, Gemüse und Getreide ist weniger energieaufwendig als die Herstellung von Milch, Butter, Fleisch und Co. Zudem wird weniger CO₂ freigesetzt.
 - **Umweltschutz:** z.B. durch einen geringeren Flächenverbrauch etwa beim Sojaanbau für Futter, weniger Nitrat aus der Tierhaltung im Wasser.
- **Gesundheitliche** – Zu viel Fleisch ist nicht gesund
- **Finanzielle** – Hochwertiger dafür seltener
- **Praktische** – Vielzahl an vegetarischen und veganen Alternativen wächst stetig

Treibhausgasemissionen in kg CO₂-Äquivalent pro kg Lebensmittel



Welternährung und Gesundheit

Forscher gehen davon aus, dass die zunehmende Weltbevölkerung ernährt werden kann, wenn sich Menschen weltweit zu einem Großteil von pflanzlichen Lebensmitteln ernähren. Der Fleischkonsum hingegen muss stark reduziert werden. Eine überwiegend pflanzliche Ernährung wirkt auch verschiedenen Krankheiten wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes entgegen. Die Erkenntnisse der Forscher mündeten in der Planet Health Diet (siehe Linkliste ab S.40)

Fisch

Mehr als 13 kg Fisch essen wir in Deutschland pro Kopf und Jahr. Der Verzehr von Fisch ist aus vielerlei Gründen kritisch zu betrachten:

- Weltweit gelten ca. 1/3 der kommerziell genutzten Fischbestände als überfischt, fast 2/3 als maximal genutzt.
- Unser Fischkonsum bedroht nicht nur die Lebensräume und Tierarten sondern auch die Grundlage für Ernährung und Lebensunterhalt von Millionen Menschen in Ländern des globalen Südens.
- Fisch aus Aquakultur verursacht oft Umweltschäden in Form von Chemikalien, Nahrungsresten, Fischkot und Antibiotika, die aus den Netzkäfigen in Flüsse und Meere gelangen können.
- Wale, Delfine, Tümmler, Haie, Seevögel, Meeresschildkröten und weitere Tiere landen in großer Zahl als so genannter „Beifang“ in den Netzen.
- Herrenlose Fischernetze, die einen Großteil des Plastiks in den Meeren ausmachen, belasten verschiedenste Lebewesen da sich die Tiere in ihnen verfangen oder sie als Nahrung aufnehmen und daran verenden.

Wer nicht auf den Fisch verzichten kann, findet im Einkaufsratgeber des World Wide Fund For Nature (WWF) einige Entscheidungshilfen. Die Bio-Anbauverbände Naturland und Bioland zertifizieren nachhaltig gefangenen bzw. gezüchteten Fisch nach strengen Richtlinien. Zertifizierte Produkte sind in Bioläden zu finden.

Praxistipps

Es gibt viele Möglichkeiten ganz oder teilweise auf Fleisch zu verzichten.

1. Vegetarische oder vegane Angebote.
Die Auswahl ist mittlerweile riesig: edle Tartes mit gegrilltem Gemüse oder Wassermelonen-Feta-Schiffchen. Bieten Sie solche vielseitigen Leckereien an – je bunter desto besser – und Sie haben ein ausgewogenes und attraktives Angebot, so dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Überraschen Sie Ihre Gäste!

2. Schlau aufgebautes Buffet (Food-Nudging).
Platzieren Sie vegetarische und vegane Speisen am Anfang des Buffets und – wenn Sie Fleisch (bitte aus regionaler und/oder ökologischer Herkunft) anbieten – dann platzieren Sie das Fleischgericht am Ende des Buffets. Durch die Anordnung der Speisen greifen die Gäste automatisch zu mehr pflanzlichen Speisen.

Das selbe gilt auch bei Fisch. Sollten Sie Fisch aus nachhaltiger Fischerei anbieten, dann in kleineren Mengen, die am Ende des Buffets platziert werden.

Checkliste

Vegetarische /vegane Verpflegung

- Auf Fleisch und Fisch möglichst ganz verzichten.
- Beim Caterer erfragen, ob ein vegetarisches bzw. veganes Speiseangebot zur Auswahl steht oder zumindest die Anteile an tierischen Komponenten deutlich reduziert werden können.
- Vegetarische bzw. vegane Häppchen in verschiedenen Variationen beauftragen (oder bei kleinen Teamfeiern selbst zu bereiten), so dass ein abwechslungsreiches und ansprechendes Angebot vorhanden ist.

Alles bio oder was?

Warum bio und was bedeutet das eigentlich?

Alles was wir essen und trinken hat beim Anbau oder bei der Produktion Auswirkungen auf unsere Böden, unsere Luft und unser Wasser. Bio-Produkte können einen wertvollen Beitrag dazu leisten, diese Auswirkungen so gering wie möglich zu halten.

Bio wird streng kontrolliert oder Ist wirklich bio drin wo bio draufsteht?

Die Begriffe „öko“ und „bio“ sind in Deutschland gesetzlich geschützt. Das heißt, dass Produkt nur als bio beworben werden dürfen, wenn der oder die Inverkehrbringende (also die oder der Herstellende oder Produzierende), am Kontrollverfahren nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau teilnimmt und so regelmäßig kontrolliert wird.

Tierwohl

Im Ökolandbau ist die Anzahl der Tiere von der Größe des Betriebes abhängig. Auf einem ha Land dürfen beispielsweise 2,5 Großvieheinheiten (z. B. Kühe) gehalten werden. So wird vermieden, dass mehr Mist und Gülle anfällt als sinnvoll als Dünger auf die Felder aufgebracht werden kann. Ebenso sind u.a. die Größe der Ställe, das Futter und die artgerechte Haltung der Tiere geregelt.

Pflanzen

- Einsatz organischer Dünger wie Mist oder Kompost oder mineralische Dünger wie z. B. Gesteinsmehl.
- Verbot schnelllöslicher chemisch-synthetische Düngemittel (benötigen viel Energie in der Herstellung und können das Grundwasser stark belasten).
- Schädlingsbekämpfung durch natürliche Stoffe, Nützlinge und Mikroorganismen.
- Unkrautbekämpfung oft mechanisch oder thermisch.

Vorbeugung ist im Ökolandbau grundsätzlich das wichtigste Instrument um gesunde, kräftige und ertragreiche Pflanzen hervorzubringen. So wird großen Wert auf die Standort- und Sortenwahl, die Bodenbearbeitung, den Fruchtwechsel und die Düngung gelegt.

Verarbeitung

Auch hier gibt es Vorgaben, so sind beispielsweise in konventionellen Produkten in Deutschland mehr als 300 Zusatzstoffe zugelassen. Diese sorgen unter anderem für lange Haltbarkeit, frische Farben oder cremige Konsistenzen. Im Bio-Bereich sind es noch ca. 50 und die Anbauverbände lassen sogar noch weniger Zusatzstoffe zu.

Anbauverbände

Diese Siegel gehören zu den Bio-Anbauverbänden, das sind Zusammenschlüsse von Bauern, Verarbeitenden und anderen landwirtschaftlich Produzierenden, deren Anforderungen über die des EU-Bio-Siegels hinausgehen.



Biocyclic Vegan Standard
Biozyklisch-Vegane Richtlinien
Standard Biocyclique Végétalien
Πρότυπο Βιοκυκλικής Φυτοπονίας



Kostet bio immer mehr?

Alle Maßnahmen, die zu mehr Tierwohl, Artenschutz und gesunden Böden führen kosten Geld. Hier gilt: eine gute Planung zahlt sich aus. Oft lässt sich Geld einsparen durch die Minimierung von Lebensmittelabfällen und durch ein Angebot an saisonalen und pflanzenbasierten Speisen. Unterm Strich muss bio nicht unbedingt teurer sein.

Checkliste

Bio-Lebensmittel

- Beim Caterer erfragen, welche Lebensmittel in Bio-Qualität angeboten werden können.
- Falls der Caterer noch keine Bio-Produkte anbietet, erfragen, welche Bio-Produkte über den Lieferanten bezogen werden können.
- Wenn Sie selbst einkaufen, Bio-Produkte im Supermarkt, im Hofladen oder Saisonales in Bio-Qualität auf dem Wochenmarkt besorgen.

Praxistipps

1.

Bio-Produkte sind fast überall zu finden.

- im Supermarkt,
- beim Discounter,
- im Getränkemarkt,
- in einigen Hofläden,
- und natürlich in den großen und kleinen Bioläden.

Größere Mengen liefern Bio-Großhändler und für Gastronomen gibt es auch Großgebäude, Ready-Cut-Gemüse und viele weitere Produkte. Und das alles in Bio-Qualität!

Sprechen Sie Ihren Caterer an: Vielleicht setzt er schon hier und da Bio-Lebensmittel ein. Falls nicht: Welche Bio-Produkte kann er über seinen Lieferanten beziehen?

2.

Ist ein regionales Bio-Produkt dabei?

- Setzen Sie auf regionale gute, einfache und leckere Produkte.
- Je weniger tierische und je mehr regionale und saisonale Produkte eingesetzt werden, desto günstiger wird der Preis.
- Lieber Bio-Kartoffelsuppe aus der Region als Lachshäppchen auf Baguette.

Ein Bio-Apfelcrumble aus wenigen aber dafür hochwertigen Zutaten sorgt bestimmt für begeisterte Gäste und kann den Standard Obstsalat leicht ersetzen.





»
Fair ist, nicht
billig einzu-
kaufen, wofür
andere teuer
bezahlen.
(Misereor)

Fair zu Mensch und Umwelt

Faire Lebensmittel für uns - Faire Bedingungen für die Produzierenden

Einige Lebensmittel die aus dem globalen Süden stammen und in unseren Geschäften angeboten werden, werden unter schwierigen Arbeitsbedingungen hergestellt, die weit entfernt von unseren Anforderungen an Arbeits- und Gesundheitsschutz und sozialen Standards sind. Auf der anderen Seite finden sich Kaffee, Kakao und Zitrusfrüchte natürlich nicht auf heimischen Feldern wieder. Um im Rahmen Ihrer nachhaltigen Veranstaltung nicht auf diese Produkte verzichten zu müssen, empfiehlt es sich bei diesen Lebensmitteln besonders auf fair produzierte Waren zu achten.

Was bedeutet fair produziert?

Das bekannteste Siegel ist das Fairtrade Siegel (Siegel einfügen). Für Produkte, die dieses Siegel tragen gelten strenge Standards.

Im sozialen Bereich:

- geregelte Arbeitsbedingungen,
- Verbot ausbeuterischer Kinderarbeit,
- Organisation in demokratischen Gemeinschaften,
- Förderung gewerkschaftlicher Organisation auf Plantagen und
- ein Diskriminierungsverbot.

Im ökologischen Bereich:

- der Mensch steht im Vordergrund,
- kein Einsatz gefährliche Pestizide und
- kein Einsatz gentechnisch veränderten Saatguts.

Im ökonomischen Bereich:

- Fairtrade-Mindestpreise,
- Zahlung von Fairtrade-Prämien und
- führen von Nachweisen über Waren und Geldflüsse.

Beliebte Produkte aus dem Fairen Handel:

-  Bananen
-  Blumen
-  Reis
-  Kaffee
-  Tee

Fair Trade = Bio?

Fair bedeutet nicht automatisch Bio, genauso wie bio nicht immer Fairtrade zertifiziert ist. Bei Fairtrade und GEPA (Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt mbH) wird der Bio-Anbau jedoch gefördert. Bei Fairtrade-Kaffee ist der Bioanteil mit 75% überdurchschnittlich hoch, bei Fairtrade-Bananen beträgt der Anteil an Bioware sogar 88%.

Praxistipps

1.

Wenn Sie selber einkaufen:

Achten Sie bei Ihrem nächsten Wocheneinkauf mal auf das große Angebot an fair gehandelten Produkten in Ihrem Supermarkt oder Discounter, vielleicht sind da einige passende Lebensmittel für Ihre nächste Veranstaltung dabei. Oder besuchen Sie den nächsten Weltladen: Sie werden überrascht sein, wie viele Produkte Sie hier für Ihre Veranstaltung finden können!

2.

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.



Diese Zeichen weisen verlässlich auf Fairen Handel hin.



Checkliste

Fair gehandelte Produkte

- Beim Caterer erfragen, welche Produkte bereits fair gehandelt eingekauft werden.
- Falls der Caterer keine fair gehandelten Produkte anbietet, erfragen, welche Produkte problemlos bezogen werden können.
- Wenn Sie selbst einkaufen, fair gehandelte Produkte im Supermarkt, Discounter, Drogerie und Weltladen besorgen.
- Prüfen, welche fair gehandelten Produkte es in Bio-Qualität gibt.

Aus der Praxis

Fair-plastikfrei-nachhaltig: Interkulturelles Fest des Integrationsrates

Die Sensibilisierung der selbstorganisierten Migrantinnen- und Migrantengruppen (MSO) und der Eine-Welt-Initiativen für die Themen des Fairen Handels und der Abfall-/Plastikvermeidung stand im Fokus bei der Ausrichtung des Interkulturellen Festes des Integrationsrates 2019. Im Vorfeld des Interkulturellen Festes fanden zwei Informationsveranstaltungen statt, während dessen die Teilnehmenden über ein nachhaltiges Veranstaltungsmanagement informiert wurden. Zudem entwickelten alle Akteure in einem moderierten Workshop Ideen, wie sie sich zukünftig für das Fairtrade-Engagement in Münster einbringen können. Das Resultat kann sich sehen lassen:

- Durch den Einsatz eines Spülmobils wurde das Interkulturelle Fest plastikarm ausgerichtet. Die Abfallmenge konnte um $\frac{2}{3}$ reduziert werden.
- Teilnehmende Vereine setzten Produkte des Fairen Handels ein.

- Ein Informationsstand der Fairtrade-Steuerungsgruppe Münster informierte über den Fairen Handel, die Arbeit der Steuerungsgruppe sowie die Möglichkeiten einer plastikreduzierten Lebensweise.
- Auf der Veranstaltungsbühne wurden die Themen Nachhaltigkeit und Fairer Handel ausführlich erläutert.

Ansprechpartnerin
Amt für Bürger- und Ratsservice:
 Sandra Rischer
 Tel.: 0251/4 92 - 33 69
 E-Mail: Rischer@stadt-muenster.de

Steuerungsgruppe Fairtrade-Stadt Münster

Münster ist seit 2011 als „Fairtrade Stadt“ durch den Verein TransFair e.V. ausgezeichnet worden. Die Stadt erfüllt nachweislich fünf Kriterien, die das Engagement für den fairen Handel auf verschiedenen Ebenen der Stadt betreffen. Diese umfassen einen Ratsbeschluss, der die sozial verantwortliche Beschaffung von Kaffee in den Besprechungsräumen der Verwaltung beinhaltet, die Einrichtung einer Fairtrade Steuerungsgruppe, die Einbindung von Schulen, Vereinen und Kirchengemeinden, die Förderung von fairen Produkten in Geschäften und die Öffentlichkeitsarbeit. Die Stadt Münster wurde 2019 bereits Vizehauptstadt im Rahmen des bundesweiten Wettbewerbs „Hauptstadt des Fairen Handels“ von Engagement Global.

Mitglieder der Steuerungsgruppe Fairtrade-Stadt Münster:

Handelsverband NRW WM e.V., DEHOGA Westfalen, Kreishandwerkerschaft Münster, Handwerkskammer Münster, Industrie- und Handelskammer, Bischöfliches Generalvikariat, Fachstelle Weltkirche, Studierendenwerk Münster, Fair Handelsgesellschaft mbH, Christliche Initiative Romero, Vamos e.V., dreiraum – CoWorking für Bewegung & Therapie, Beirat für kommunale Entwicklungszusammenarbeit der Stadt Münster, Stadt Münster.

Ansprechpartnerin
Amt für Bürger- und Ratsservice:
 Susanne Rietkötter
 Tel.: 0251/4 92 - 33 26
 E-Mail: rietkoetter@stadt-muenster.de oder fairtradetownmuenster@posteo.de
www.fairtradetownmuenster.de



Mitglieder der Steuerungsgruppe freuen sich gemeinsam mit Oberbürgermeister Markus Lewe über die Auszeichnung „2. Platz im Wettbewerb Hauptstadt Fairer Handel 2019“

02 Abfallvermeidung

Durch die Vermeidung von Abfällen lassen sich Ressourcen sparen und gleichzeitig die Umwelt schützen. In Münster kamen in 2020 rund 422 kg Abfall pro Kopf zusammen. Über 30 Kilo weniger als im Bundesdurchschnitt. Auch auf Ihrer Veranstaltung können Sie dazu beitragen, dass sich dieser Trend weiter fortsetzt.



Lebensmittelabfälle vermeiden

Pro Jahr werden weltweit geschätzt 1,3 Mrd. Tonnen Lebensmitteln weggeworfen, etwa ein Drittel aller produzierten Lebensmittel. In Deutschland sind es 12 Millionen Tonnen, die jedes Jahr auf dem Müll landen. Angefangen beim Anbau über die Verarbeitung, den Groß- und Einzelhandel bis zur Außer-Haus-Verpflegung und die privaten Haushalte.

Abfallvermeidung



Quelle: smarticular

Verschwendung von natürlichen Ressourcen

Zur Herstellung von Lebensmitteln werden wertvolle Ressourcen wie Ackerboden, Wasser, Saatgut und Energie benötigt. Wenn ein Lebensmittel im Müll landet, dann wurden wertvolle Ressourcen verschwendet.

Auch klimaschädliche Emissionen, die in der Fleischindustrie oder beim Transport entstehen, werden unnötig freigesetzt, wenn ein Lebensmittel zu Abfall wird.

Neben den Umweltbelastungen wird auch das eigene Veranstaltungsbudget belastet, wenn Lebensmittel verschwendet und weggeschmissen werden.

Bei einem „Flying Buffet“ treten weniger Lebensmittelabfälle auf.

Checkliste

Lebensmittelabfälle

- Erfassen der Gästezahl- und Struktur der Veranstaltung (Alter der Gäste, Anzahl vegan / vegetarisch essende Personen).
- Kalkulieren der entsprechenden Speisemenge.
- Caterer bitten, den üblichen Sicherheitszuschlag an Speisemenge zu verringern.
- Zum Ende einer Veranstaltung Neubestückung großer Buffetplatten vermeiden.
- Übrig gebliebene Speisen auf kleinere Platten und Schüsseln schichten.
- Um „Fehlgriffe“ zu vermeiden, Speisen auf dem Buffet beschildern.
- Bei kleinen Veranstaltungen (z. B. Abteilungsfeier) Gäste bitten, Behälter mitzubringen, damit übrig gebliebene Speisen mitgenommen werden können.
- Bei großen Veranstaltungen Transportboxen bereitstellen und Gäste informieren, dass Speisen mitgenommen werden können.
- Caterer bitten, Vordrucke zum Haftungsausschluss mitzubringen und bei Abgabe der Speisen von den Gästen unterzeichnen zu lassen.
- Im Vorfeld bei den Münsteraner Tafeln erfragen, welche Speisen gespendet werden können.

Praxistipp

1.

Kalkulation der Speisemenge.

- Abfrage der Gästezahl- und Struktur, das Treffen der Münsteraner Hochleistungssportlerinnen und -sportler benötigt 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 überladene 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 Mitarbeitenden die Möglichkeit, übrig gebliebene Speisen mitzunehmen.
- Prüfen Sie eine Kooperation mit der Tafel. Eine gute erste Anlaufstelle ist in Münster der Verein „Münster-Tafel e.V.“

5.

Wenn Sie selbst einkaufen:

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.



Vermeiden,
reduzieren,
wiederver-
wenden.

Sonstige Abfallvermeidung

Neben Speiseresten tragen hauptsächlich Einweggeschirr, Verpackungen und Papier zum Abfallaufkommen bei einer Veranstaltung bei. Verzichten Sie darum in erster Linie auf Einweggeschirr. Viele Caterer stellen für ihre Kunden Mehrweggeschirr, Mehrwegbesteck und Gläser bereit.

Für Umwelt und Meere stellt Plastikmüll ein großes Problem dar. Viele Tiere fressen Plastik und sterben daran. Nachgewiesen werden konnten Mikroplastikpartikel in Fischen und Muscheln aber auch in Wasser, Milch und Honig. Über die Nahrungskette nehmen wir Plastikpartikel auf. Die Auswirkungen des Plastiks in lebenden Organismen (wie dem Menschen) sind noch unerforscht.

Ab 2023 werden sämtliche „Außer-Haus-Verkäufer“ z. B. Caterer und Bäckereien über das deutsche Verpackungsgesetz verpflichtet, auch Mehrwegbehälter für Essen und Getränke anzubieten.

Das EU-Plastikverbot

Diese Produkte sind ab dem 3. Juli 2021 verboten



Plastikbesteck



Plastikteller



Rührstäbchen und Wattestäbchen



Strohhalme



Luftballonhalterungen



To-Go-Trinkbecher und Essensbehälter (aus "Polystyrol" verboten; Becher und Essensbehälter aus anderen Kunststoffen sind weiterhin erlaubt.)

Checkliste

Sonstige Abfallvermeidung

- Auf Mehrweggeschirr- und -besteck anstatt auf Einwegprodukte setzen.
- Auf Einwegverpackungen wie z. B. Kaffeesahne in kleinen Döschen verzichten.
- Leitungswasser in Karaffen statt Mineralwasser in Flaschen anbieten.
- Ausreichend große Abfallinseln für eine einfache Mülltrennung aufstellen und so achtloses Wegschmeißen von Abfall vermeiden.

Praxistipp

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.

Wenn Sie selbst einkaufen:

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.

Aus der Praxis

Münster für Mehrweg

Die Initiative „Münster für Mehrweg“ macht sich seit 2017 stark für nachhaltige Mehrweglösungen in und für Münster. Durch Pressearbeit, Beratung und Infostände setzt sie sich für die Einsparung wertvoller Ressourcen im Alltag ein und fördert im Dialog mit lokalen Akteuren den Einsatz sinnvoller Alternativen.

Die Initiative wurde gegründet und wird aktiv unterstützt von: Abfallwirtschaftsbetriebe Münster, Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit, Koordinierungsstelle für Klima und Energie, Münster Marketing, Handelsverband NRW, Initiative starke Innenstadt Münster e. V., Marktbeschicker e. V., „Markt am Dom“ und Umweltforum Münster e. V.

Mehrweg auf Veranstaltungen

„Münster für Mehrweg“ unterstützt die Umsetzung nachhaltiger Mehrweg-Alternativen auf Veranstaltungen und informiert über die positiven Einspareffekte bei dem Ersatz von Einwegabfall durch Mehrweglösungen. So wurden z.B. auf dem Hiltruper Frühlingfest 2019 auf der Gourmetmeile ausschließlich Mehrwegbecher, -geschirr und -besteck ausgegeben. Auf Initiative von „Münster für Mehrweg“ wurde ein Spülmobil aufgestellt und damit viel Müll eingespart. Beim Stadtfest „Münster Mittendrin“ wurden 2019 Getränke ausschließlich in Mehrwegbehältern ausgegeben.



„Münster für Mehrweg – mach mit!“

Refill Münster

„Münster für Mehrweg“ setzt sich für die Bekanntmachung von Refill-Stationen in Münster ein. Hier können mitgebrachte Flaschen kostenfrei mit Leitungswasser gefüllt werden, um Einwegflaschen zu vermeiden. Siehe: www.refill-deutschland.de/muenster

Mehrweg- oder Pfandbecher

Beim Kauf von Heißgetränken To-Go sollte auf Einwegbecher verzichtet werden. Alternativ kann der eigene Becher zum Befüllen mitgebracht oder können Pfand-Mehrwegbecher genutzt werden. „Münster für Mehrweg“ informiert über Handlungsalternativen zu Wegwerfbechern.

Glas? Klar! Das Glas-Mehrwegsystem für Münster und das Münsterland

Mit dem Ziel, ein einheitliches, nachhaltiges und hochwertiges Mehrwegsystem für den Außer-Haus-Verkauf von Speisen einzuführen, hat die Initiative mit dem Münsterland e. V., der DEHOGA Westfalen, dem Studierendenwerk Münster sowie mit Relevo und Arcoroc eine App-basierte Glas-Mehrweg-Lösung als Pilotsystem entwickelt. Damit bieten wir eine ressourcenschonendere und klimafreundlichere Alternative zu den sonst am Markt üblichen Kunststoffgefäßen.



Weitere Projekte in Planung:

- Nachhaltiger Wochenmarkt
- Mehrweg-Konzepte für Groß-Veranstaltungen
- Nachhaltiger Weihnachtsmarkt.

Ansprechpartner

Abfallwirtschaftsbetriebe Münster:

Nicolai Meyer

Tel.: 0251 / 60 52 7 54

E-Mail: MeyerN@awm.stadt-muenster.de

www.muenster-fuer-mehrweg.de

03 Ausstattung

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.



Praxistipp

1.

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.

Wenn Sie selbst einkaufen:

Wenn Sie Produkte wie Vasen oder Stofftischdecken für wiederkehrende Teamfeiern besorgen möchten, dann bietet es sich an, Ausstattungs-Produkte von Second-Hand-Anbietern zu erwerben. Denn je länger Konsumgüter leben dürfen, desto besser für die Umwelt. Einschlägige Online-Plattformen verkaufen Second-Hand Produkte im Raum Münster und dem Münsterland.

Wenn Sie einen Caterer beauftragen:

Erfragen Sie bei Ihrem Caterer, ob Sie – je nach Bedarf – Stehtische, Hussen, Tischdecken oder Vasen mitmieten können. Oft bieten Caterer Ausstattungsgegenstände an. Auch kann es sinnvoll sein, bei anderen Abteilungen Ihrer Organisation nachzufragen, ob Stehtische, Tischdecken oder Vasen vorhanden sind und sie ausgeliehen werden können.

2.

Mit Blumen schmücken.

- 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 auf Wochenmärkten oder bei Gartenmärkten im Münsterland nach der Herkunft der Blumen.

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. Mehr dazu im **Kapitel Fair zu Mensch und Umwelt**.

Werbematerialien

Der 100. Kugelschreiber mit Werbeaufdruck oder ein Brillenputztuch, das Ihnen den besseren Durchblick beschert. Auf den ersten Blick nette Gesten, aber viele Werbemittel wandern schon auf dem Weg nach Hause in die Tonne. Müssen Werbemittel wirklich sein? Bedarf es eines Kugelschreibers um an die Veranstaltung zu erinnern?

Checkliste

Tischdecken, Vasen und Geschirr

- Für wiederkehrende Abteilungsfeiern Stofftischdecken, Vasen oder Geschirr (z. B. Sektkelcher) anschaffen.
- Ausstattung Second Hand kaufen, denn je länger Konsumgüter leben dürfen, desto besser.
- Wenn ein Caterer beauftragt wird, dann erfragen, ob Stehtische, Hussen, Tischdecken oder Vasen mitgemietet werden können.

Blumen

- Möglichst saisonale Schnittblumen aus der Region verwenden oder alternativ Topfpflanzen als Tischdeko nutzen.
- Blumen aus Übersee mit dem Fairtrade Siegel besorgen (bei Blumenhandlungen erfragen).

Werbematerialien

- Generell prüfen, ob auf Werbematerialien verzichtet werden kann.
- Werbematerialien sollten umweltgerecht und sozial verträglich sein.
- Unverpackte Lebensmittel wie z. B. Bio-Äpfel als Werbemittel nutzen. Eigenes Logo mit Lebensmittelaufkleber anbringen.

Praxistipp

1.

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.

2.

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.

3.

Weltläden nutzen.

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

Werbemittel sollten nicht unmittelbar nach der Veranstaltung zu Abfall werden.



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.

Recyclingpapier benötigt in der Herstellung bis zu 60 % weniger Energie und bis zu 70 % weniger Wasser als herkömmliches Papier.



Belastung/Bedarf auf 1 kg Papier bezogen	Papier aus Zellstoff	Recycling auf Altpapier
 Frischwasser Liter/kg	40–60 Liter/kg Papier	8–15 Liter/kg Papier
 Abwasserbelastung g/kg	10–45 g/kg Papier	2–4 g/kg Papier
 Energiebedarf kWh/kg	5,6–11 kWh/kg Papier	2,2–3,3 kWh/kg Papier
 Rohstoffbedarf	2,2–2,5 kg Holz/kg Papier	1,1–1,6 kg Altpapier/kg Papier

Checkliste

Papier- und Tagungsunterlagen

- Einladungs- und Anmeldeverfahren elektronisch abwickeln.
- Veranstaltungsprogramm, Sitzungsunterlagen und Handouts mit QR-Code online zur Verfügung stellen.
- Broschüre und Flyern mit QR-Code online zur Verfügung stellen. Wenige Ansichtsexemplare gedruckt auslegen.
- Printprodukte in „blauer Engel“-Qualität und klimaneutral drucken lassen.
- Zur Förderung der regionalen Wirtschaft, lokale Druckerei beauftragen.

Praxistipp

1. **Auch bei Papier gilt: Weniger ist mehr!**
2. **Volle Altpapierbehälter vermeiden.** Sorgen Sie nicht für volle Altpapierbehälter sondern wägen Sie gut ab, welche Informationen wirklich auf Papier gedruckt werden müssen.
3. **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.

Aus der Praxis

Ökofaire Gemeinde

Wir wollen etwas bewirken! Ein Beispiel aus der Kirchengemeinde St. Joseph-Süd:

Die Gemeinde St. Joseph Münster-Süd ist als eine der ersten Gemeinden im Bistum Münster vom Bistum Münster mit der Plakette „Ökofaire Gemeinde“ ausgezeichnet worden. Diese Auszeichnung ist Teil des bistumsweiten Projektes „Zukunft einkaufen – glaubwürdig wirtschaften im Bistum Münster“.

Maßgeblich dazu beigetragen hat die Gründung einer Fairhandelsgruppe vor vielen Jahren. Um die Auszeichnung „Ökofaire Gemeinde“ zu erhalten, müssen mindestens zehn Maßnahmen aus dem Katalog der „Ökofairen Gemeinden“ umgesetzt werden. Die Maßnahmen beziehen sich auf die Bereiche:

- Veranstaltung und Bewirtung z. B. Verwendung von Mehrweggeschirr, Einsatz überwiegend regionaler, frischer Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft mit geringem Verarbeitungsgrad.
- Fairer Handel: Verköstigungen, Geschenke und Kaffee kommen aus dem Fairer Handel.
- Büroausstattung z. B. Kopierpapier und Druckerzeugnisse mit Umweltzeichen Blauer Engel. Innen und außen z. B. Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmaßnahmen, Anbringung von Insektenhotels; Reinigungsmittel mit benanntem Siegel.

- Elektronische Geräte z. B. abschaltbare Steckdosen statt stand-by, höchste verfügbare Effizienzklasse bei Elektrogeräten.
- Energie z. B. Umstellung auf LED-Lampen, Durchführung eines Energiecontrollings.
- Mobilität z. B. Förderung der E-Mobilität durch die Nutzung von (E-)Lastenrädern, CO₂-Kompensation von Dienstflügen über die Klimakollekte.
- Ethisches Investment z. B. Auswahl von Dienstleister / Banken, die nach nachhaltigen Kriterien arbeiten.

Ca. 100 Hauptamtliche in den vier Kindertageseinrichtungen, einem Familienzentrum, einem Altenheim und den drei Gemeindeteilen wirken an der ökofairen Ausrichtung ebenso mit, wie 400 ehrenamtlich Aktive der ca. 15.000 Mitglieder starken Gemeinde.

Darüber hinaus werden fair gehandelte Waren in allen Gemeinden der Pfarrei zum Kauf angeboten.

Ansprechpartner

St. Joseph Münster-Süd:

Udo Schonhoff

E-Mail: udo.schonhoff@online.de

www.st-joseph-muenster-sued.de/gruppierungen/oekofaire-kirchengemeinde

www.oekofaire-einrichtung.de/oekofaire-gemeinden/massnahmen.html

Zukunft einkaufen

„Zukunft einkaufen – glaubwürdig wirtschaften im Bistum Münster“ ist eine Initiative, die sich an alle Pfarreien und kirchlichen Einrichtungen im Bistum richtet. Sie will diese Organisationen für die großen Herausforderungen Gerechtigkeit und Bewahrung der Schöpfung sensibilisieren und zu ganz konkreten Schritte einladen.

Die Hauptziele der Initiative sind:

- Reduzierung des Verbrauchs von Energie und Ressourcen
- Nachhaltigere Beschaffung auf der Grundlage ökologischer, fairer und sozialer Kriterien

Pfarreien und kirchliche Einrichtungen die sich auf diesen Weg begeben wollen, werden vom Team

Fachstelle Weltkirche begleitet. Beispiele für Themen die bei einer Beratung der Initiative angesprochen werden:

- Wie kann zu 100 % recyceltes Papier eingesetzt werden?
- Welche sparsamen Beleuchtungssysteme passen?
- Wie können fair gehandelte Produkte bei allen Gelegenheiten eingesetzt werden?

Ansprechpartner

Bischöfliches Generalvikariat Münster,

Fachstelle Weltkirche:

Thomas Kamp-Deister

Tel.: 0251 / 4 95 – 399

E-Mail: kamp-deister@bistum-muenster.de

www.bistum-muenster.de/zukunft_einkaufen

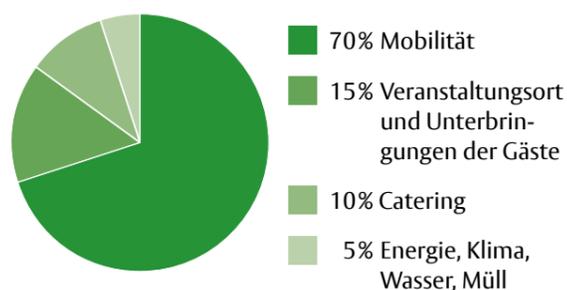
04 Mobilität und Kompensation

Die beste Energie ist die, die man nicht verbraucht. Darum sollte die Senkung des Energieverbrauchs bei ihrer Veranstaltung immer an erster Stelle stehen. Die nicht vermeidbaren Rest-Emissionen können durch eine Kompensation ausgeglichen werden.

An- und Abreise

Bei der An- und Abreise einer Veranstaltung sind die CO₂-Emissionen am höchsten, insbesondere, wenn Gäste oder Referierende mit dem Flugzeug anreisen. Auch die Anreise mit dem PKW erzeugt Emissionen, die nach Möglichkeit eingespart werden sollen. Da Münster eine Fahrradstadt ist, werden viele große und kleine Veranstaltungen mit dem Rad aufgesucht. Dies gilt es bei ihrer Veranstaltung zu fördern, denn Fahrradfahren ist in Münster unkompliziert und schnell.

Typische CO₂-Emissionsquellen einer Veranstaltung



Quelle: Atmosfair

Praxistipp

1.

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.

2.

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 in Münster 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

Energiesparmaßnahmen am Veranstaltungsort lassen sich weniger leicht beeinflussen, da in der Regel keine kurzfristigen Veränderungen am Bau, an Elektrogeräten oder an der Heizung vorgenommen werden können.

Schauen Sie nach Möglichkeit nach einem Veranstaltungsort, welcher sich mit Aspekten des betrieblichen Umweltschutzes auseinandersetzt. Einige Veranstaltungsorte sind nach EMAS, Ökoprot, dem Green Globe Programm oder dem Prüfsiegel für gesicherte Nachhaltigkeit zertifiziert und streben eine Verbesserung in den Bereichen Energie- und Wasserverbrauch, Beschaffung und Abfallmanagement an. Auch die Umwelt- oder Energiemanagementsysteme nach den Normen ISO 14001 und ISO 50001 belegen, dass die Betreiber der Veranstaltungsorte sich mit ihren Umweltauswirkungen auseinandersetzen.

Sie selbst können beispielsweise darauf achten, energieeffizient zu lüften. Kurzes Stoßlüften statt Dauer-Kipplüftung verhindert die Auskühlung des Raumes und spart Energiekosten.

Praxistipp

1.

Auswahl des Veranstaltungsortes.

Schauen Sie nach Möglichkeit nach einem Veranstaltungsort, der sich systematisch mit den eigenen Umweltauswirkungen auseinandersetzt. Einrichtungen können sich nach EMAS, Ökoprot, Green Globe oder dem Prüfsiegel für gesicherte Nachhaltigkeit zertifizieren lassen.

2.

Grün Tagen - Unterstützung durch das Kongressbüro der Stadt Münster.

Wenn Sie einen Kongress oder eine Tagung in Münster möglichst nachhaltig ausrichten wollen, dann unterstützt Sie das Kongressbüro von Münster Marketing mit einem breiten Angebot an Vorschlägen (siehe Grün Tagen S.33).

3.

Der Dehoga Umweltcheck.

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) zeichnet umweltbewusste Unternehmen mit seinem Umweltcheck aus. Es lohnt sich auf der Internetseite der Dehoga nachzuschauen, welche Tagungsorte und Hotels in Ihrer Nähe als umweltbewusste Unternehmen ausgezeichnet werden.

Checkliste

An- und Abreise

- Veranstaltungsort auswählen, der gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem Fahrrad erreichbar ist.
- Veranstaltungszeiten für eine problemlose An- und Abreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln wählen.
- Hinweis auf Fahrplanauskünfte der Bahn und des ÖPNV mit der Einladungsmail bereitstellen.
- Im Vorfeld der Veranstaltung über in der Nähe zur Verfügung stehende E-Ladesäulen informieren.

Gebäude

- Nach Veranstaltungsort mit Umweltsystemen recherchieren (siehe Tagungs- und Kongressguide von Münster Marketing).
- Auf energieeffizientes Lüften achten (kein Dauerlüften sondern Stoßlüften von 5 Minuten, um die verbrauchte Luft auszutauschen).





Kompensation der Treibhausgasemissionen

Durch Ihre Bemühungen in den genannten Bereichen konnten Treibhausgasemissionen eingespart werden, aber ein Rest an Emissionen wird bei der Durchführung Ihrer Veranstaltung dennoch bleiben. Die Klimakompensation bietet die Möglichkeit, Treibhausgase, die durch ihre Veranstaltung verursacht werden, an anderer Stelle zu kompensieren. Hierzu wird ein errechneter Betrag in Umweltschutzprojekte investiert, durch die Kohlendioxid und andere Treibhausgase verringert werden.

Woraus ergibt sich der CO₂-Fußabdruck?

Der CO₂-Fußabdruck einer Veranstaltung beziffert den Gesamtbetrag an emittierten Treibhausgasen, die bei allen Aktivitäten der Veranstaltung anfallen.

An- und Abreise der Teilnehmenden

- Um die Treibhausgasemissionen, die durch Mobilität entstehen, erfassen zu können, benötigen Sie Daten zum gewählten Verkehrsmittel der Gäste ab Startpunkt und die zurückgelegte Kilometerzahl pro Strecke. Am besten fragen Sie dies mit Hilfe eines vorgefertigten Formulars zu Beginn Ihrer Veranstaltung ab.

Catering

- Die Angaben zum Catering umfassen die Anzahl der Speisen pro Person sowie Angaben zur Zusammenstellung des Essens z. B. teilweise vegetarisch, regional, saisonal etc.

Energieverbrauch während der Veranstaltung

- Die Energieverbräuche für den Tagungsort können Sie beim Betreiber des Ortes in Erfahrung bringen.

Anzahl der Druckerzeugnisse

- Je weniger Druckerzeugnisse, desto besser für Ihre Bilanz.

[↑ zurück zum Inhalt](#)

Praxistipp

CO₂-Rechner und Kompensationsprojekte

Verschiedene Anbieter 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 CO₂-Kompensation:

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

Checkliste

Kompensation der Treibhausgase

- Prüfen, ob alle klimarelevanten Empfehlungen umgesetzt wurden. Den unvermeidbaren Rest an Treibhausgasen nach Möglichkeit kompensieren.
- CO₂-Kompensationsanbieter (z. B. atmosfair, myclimate oder klima-kollekte) auswählen.
- Relevante Daten zur Berechnung der Treibhausgasemissionen eintragen (Anzahl der Speisen pro Person, gewählte Verkehrsmittel bei An- und Abreise, Energieverbräuche am Veranstaltungsort, Anzahl der Druckerzeugnisse).
- Kompensationsprojekt auswählen und errechneten Geldbetrag in das Projekt investieren.

Aus der Praxis

Fachstelle Nachhaltigkeit

„Münster gemeinsam nachhaltig“ ist das Motto für den gesamtstädtischen Nachhaltigkeitsprozess Münster 2030. Auf Grundlage der 17 Globalen Nachhaltigkeitsziele (Sustainable Development Goals) wurde in einem Beiratsprozess mit stadtgesellschaftlichen Akteuren sowie Politik und Verwaltung eine Nachhaltigkeitsstrategie für die Stadt Münster erarbeitet. Sie ist der wertegetragene Orientierungsrahmen für die nachhaltige Entwicklung der Stadt und wird nun in einem Vierjahresturnus überprüft und kontinuierlich fortgeschrieben.

Die Fachstelle Nachhaltigkeit ist im Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit angesiedelt und koordiniert den städtischen Nachhaltigkeitsprozess. Darüber hinaus engagiert sie sich für folgende Aufgabenbereiche:

- Regionalzentrum Bildung für nachhaltige Entwicklung / Schulgärten
- Umweltberatung / Bewusstseinsbildung insbesondere zu Konsum / Ernährung / Lebensstile
- Biostadt Münster
- Münster bekennt Farbe / Urban Gardening / Essbare Stadt

- Bürgerschaftliches Engagement / Umweltpreis / Anerkennungskultur
- Umwelt und Wirtschaft (Umweltaudit / Ökoprofit)

Ansprechpartnerin Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit / Fachstelle Nachhaltigkeit:

Jutta Höper
Tel.: 0251 / 4 92 - 67 12
E-Mail: Hoeper@stadt-muenster.de



Klimafreundliche Festveranstaltung zur Verleihung des Deutschen Nachhaltigkeitspreises

Münster hat in der Kategorie „Deutschlands nachhaltigste Großstädte“ den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2019 gewonnen und die Preisverleihung im Festsaal des Rathauses klimafreundlich ausgerichtet. Im Vorfeld der Veranstaltung wurden Maßnahmen zur Vermeidung von CO₂-Emissionen eingeleitet. Auf der Einladungskarte wurden die Gäste dafür sensibilisiert, dass die Veranstaltung klimafreundlich ausgerichtet wird. Alle Gäste wurden gebeten, Angaben zum gewählten Verkehrsmittel und zur Kilometerzahl ab Startpunkt bis zum Veranstaltungsort zu machen. Das Catering bestand zu einem großen Anteil aus regionalen und saisonalen Speisen in Bio-Qualität. Nach Ende der Veranstaltung wurde der CO₂-Fußabdruck mit Hilfe der Plattform „Klimaktiv“ ermittelt. Die

verbrauchten Tonnen an CO₂-Emissionen wurden in einen Geldbetrag umgerechnet (auf Basis des Preises für eine Tonne CO₂) und in ein Klimaprojekt des Anbieters „Klima-Kollekte“ investiert. „Klima-Kollekte“ bietet Projekte mit dem „Gold Standard“ an. Diese Projekte werden auf die Erfüllung der globalen Entwicklungsziele überprüft und entsprechen dem SDG-Bezug der münsterischen Nachhaltigkeitsstrategie.



Grün Tagen: Schonen Sie die Umwelt und tagen Sie grün!

Grün Tagen wird in Münster großgeschrieben und es ist ein großes Anliegen, Tagung möglichst nachhaltig zu organisieren. Die Planung und Optimierung von Kongressabläufen unter Gesichtspunkten wie Klimaschutz oder Ressourcenschonung wird durch das Kongressbüro Münster Marketing unterstützt. Ein breit gefächertes Angebot an Vorschlägen wie Veranstaltungen klimaschonend konzipiert werden können, wird auch auf der Website angeboten. Für Tagungen & Events stellt Münster Marketing außerdem eine Liste mit Eventlocations und Tagungen zur Verfügung: www.stadt-muenster.de/tourismus/kongresse/gruen-tagen.html

Kongress- und Tagungsguide:
www.stadt-muenster.de/ms/tourismus/epaper-tagungsguide2020/#0
Seite 8, 9, 94–97

Ansprechpartnerin Münster Marketing:
Kathrin Freund
Tel.: 0251 / 4 92 - 27 41
E-Mail: Freund@stadt-muenster.de



Abfallwirtschaftsbetriebe Münster (AWM)

Die AWM schließen Kreisläufe: Mit rund 450 Mitarbeitenden kümmern wir uns um die Sammlung und hochwertige Verwertung der Abfälle aller Münsteranerinnen und Münsteraner sowie zahlreicher Unternehmen und Institutionen. Zu unseren Kerngeschäften gehören außerdem die Stadtreinigung und der Winterdienst. Wir leisten aber viel mehr, als man alltäglich auf Münsters Straßen sieht. Unser Ziel ist, Münster in einem starken Netzwerk und gemeinsam mit den Bürgerinnen und Bürgern bis 2030 zu einer Hauptstadt der Abfallvermeidung zu entwickeln. Dazu kooperieren wir mit vielen Partnerinnen und Partnern und bieten ein breites Bildungsangebot zu Abfall-

vermeidung, -trennung, -verwertung und nachhaltigen Konsumententscheidungen an.

Ansprechpartner AWM (Bildung für nachhaltige Entwicklung):
Nicolai Meyer
Tel.: 0251 / 60 52 754
E-Mail: MeyerN@awm.stadt-muenster.de

- Tipps zu Abfallvermeidung: www.awm.stadt-muenster.de/abfallvermeidung
- Entsorgung und Reinigungslogistik bei Veranstaltungen/Events: www.awm.stadt-muenster.de/fuer-unternehmen
- Pädagogische Angebote: www.awm.stadt-muenster.de/paedagogische-angebote

Koordinierungsstelle für Klima und Energie (KLENKO)

Im kommunalen Klimaschutz nimmt die Stadt Münster in Deutschland seit 30 Jahren eine Vorreiterrolle ein und bekannte sich 2019 zu dem Ziel, schon bis 2030 klimaneutral zu werden. Bereits 1995 wurde die Koordinierungsstelle für Klima und Energie (kurz: KLENKO), die zentrale kommunale Akteurin in der Stadt Münster gegründet. Um die Klimaneutralität zu erreichen müssen die CO₂-Emissionen um bis zu 95% und der Endenergieverbrauch um fast 70% sinken. Nur wenn alle mit anpacken, kann dies erfolgreich sein. Die KLENKO engagiert sich in folgenden Handlungsfeldern:

- Klimafreundlich leben
- Wirtschaften & Arbeiten

- Bauen & Sanieren
- Erneuerbare Energien
- Klimaanpassung

Ansprechpartner KLENKO
Dr. Christian Wolf
Tel.: 0251 / 4 92 - 7150
E-Mail: WolfChristian@stadt-muenster.de



Netzwerke



Die Regionalwert AG

Die Regionalwert AG arbeitet gemeinsam mit Unternehmen und Konsumierenden zusammen, um durch eine gemeinsame Vermarktung und Logistik den Bezug von regionale und ökologische Lebensmittel vor Ort zu fördern. Die kurzen Liefer- und Transportwege führen zu geringeren Treibhausgasemissionen. Auch fördert die Bio-Landwirtschaft den Erhalt der Artenvielfalt und bewahrt die natürlichen Ressourcen.

Ansprechpartnerin Regionalwert AG Münsterland:

Dr. Anja Oetmann-Mennen
Tel.: 0251 / 703 669 -15
Mail: info@regionalwert-muensterland.de
www.regionalwert-muensterland.de



Münster isst Veggie

Auf der Internetseite von „Münster isst Veggie“ werden Restaurants und Café aufgeführt, die ein vegetarisches Speiseangebot in Münster haben.

www.muenster-isst-veggie.de

Hofläden aus dem Münsterland

Auf der angegebenen Internetseite werden Bauernhöfe und Hofläden aus dem Münsterland vorgestellt.

www.muensterland.com/tourismus/themen/muensterland-erleben/hoflaeden



Steuerungsgruppe Fairtrade – Stadt Münster

Münster ist seit 2011 „Fairtrade Stadt Münster“. Ziel der weltweiten Kampagne ist es, die vielen Akteure in einer Stadt aus Handel, Verwaltung, und Zivilgesellschaft zusammen zu bringen, damit diese gemeinsam den Fairen Handel in der Stadt sichtbar machen. Die lokale Steuerungsgruppe „Fairtrade Stadt Münster“ koordiniert die Fairtrade-Aktivitäten vor Ort.

Ansprechpartnerin Amt für Bürger- und Ratsservice:

Susanne Rietkötter
Tel.: 0251 / 4 92 - 33 26
E-Mail: rietkoetter@stadt-muenster.de oder fairtradetownmuenster@posteo.de
www.fairtradetownmuenster.de



Ernährungsrat Münster

Der Ernährungsrat Münster ist ein unabhängiger Zusammenschluss von Akteur*innen der Zivilgesellschaft, Politik, Verwaltung, Wirtschaft, Bildung und Wissenschaft. Ziel ist die partizipative Erarbeitung und Umsetzung eines krisenbeständigen, gerechten und gemeinwohlorientierten Ernährungssystems für Münster. Hierfür sollen saisonale und regionale Lebensmittel aus fairer und ökologischer/nachhaltiger Herstellung sowie artgerechter Tierhaltung gefördert werden.

www.ernaehrungsrat-muenster.de



Gut. AUS DER REGION.

Netzwerk Münsterland Qualität e.V.

Unternehmen der Ernährungsbranche und Gastronomiebetriebe haben sich mit Partnern im November 2009 zum Verein Netzwerk Münsterland Qualität e.V. zusammengeschlossen. Ziel ist es durch regionale Kooperationen Potentiale für eine ganze Branche zu eröffnen. Das Münsterland-Siegel wirkt dabei als Schlüssel zur Identifikation mit den heimischen Unternehmen, ihren Erzeugnissen und Speisen.

Ansprechpartner Netzwerk

Münsterland Qualität:

Miriam Lethmate
Tel.: 02571 / 949 328
Mail: lethmate@muensterland-qualitaet.de
www.muensterland-qualitaet.de



FAIR Handelsgesellschaft

Die FAIR Handelsgesellschaft ist das regionale FAIR Handelszentrum im Münsterland. Das Zentrum versorgt Weltläden, Aktionsgruppen, Bioläden, Groß- und Endverbraucher mit Produkten der großen und kleinen Fair-Handelsorganisationen. Darüber hinaus leistet die FAIR Öffentlichkeits- und Bildungsarbeit und unterstützt insbesondere Weltläden und kirchliche Aktionsgruppen in der Umsetzung der Idee des Fairen Handels.

www.fair-handel.net



Slow Food

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem einsetzt, welches die biokulturelle Vielfalt und das Tierwohl schützt. Slow Food Münster wurde 1993 gegründet und zählt heute ca. 400 Mitglieder. Die Aktivitäten sind sehr vielfältig: Degustationsmenüs, Geschmackserlebnissen mit regionalen Produkten, Besuchen bei Produzenten, Kooperationen mit Erzeugern und Lebensmittelhandwerkern etc.

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/muenster



Vamos

Der Verein setzt sich für Menschenrechte, Gerechtigkeit und Solidarität in einer globalisierten Welt ein. Mit Kampagnen, Ausstellungen und Bildungskoffern klärt er über unfaire Produktion u. a. von Kleidung, Blumen, Fleisch und Elektronik auf und zeigt (individuelle und politische) Handlungsalternativen.

www.vamos-muenster.de

Heimisches Gemüse – wann gibt es was?

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sep.	Okt.	Nov.	Dez.
Blumenkohl												
Bohnen												
Brokkoli												
Chicorée												
Chinakohl												
Erbsen												
Fenchel												
Grünkohl												
Salat-, Minigurken												
Gurken: Einlege-, Schälgurken												
Kartoffeln												
Kohlrabi												
Kürbis												
Möhren												
Pastinaken; Wurzelpetersilie												
Porree (Lauch)												
Radieschen												
Rettich												
Rhabarber												
Rosenkohl												
Rote Bete												
Rotkohl												
Schwarzwurzel												

Sehr geringe Klimabelastung: Freilandprodukte
Geringe bis mittlere Klimabelastung: Geschützter Anbau (Abdeckung mit Folie oder Vlies, ungeheizt) Lagerware Produkte aus ungeheizten oder schwach geheizten Gewächshäusern

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sep.	Okt.	Nov.	Dez.
Sellerie: Knollensellerie												
Sellerie: Stangensellerie												
Spargel												
Speiserüben (Mai-/Herbstrüben)												
Spinat												
Spitzkohl												
Steckrüben (Kohlrüben)												
Tomaten: geschützter Anbau												
Tomaten: Gewächshaus												
Weißkohl												
Wirsingkohl												
Zucchini												
Zuckermais												
Zwiebeln												
Zwiebeln: Bund-, Lauch-, Frühlings-												

Heimische Salate – wann gibt es was?

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sep.	Okt.	Nov.	Dez.
Eissalat												
Endiviansalat												
Feldsalat												
Kopfsalat, Bunte Salate												
Radiccio												
Romanasalate												
Rucola (Rauke)												

Hohe Klimabelastung: Produkte aus geheizten Gewächshäusern

Checkliste für die Organisation nachhaltiger Veranstaltungen

Folgende Kriterien sollten erfüllt sein:

Erfüllt
Nicht erfüllt
Nicht relevant

Regionale und saisonale Verpflegung (ab S. 6)

- Informationen einholen, welche Lebensmittel Saison haben (Saisonkalender S. 36)
- Recherchieren, welche Betriebe regionale Produkte verkaufen (z.B. Höfe, Bäckereien, Metzgereien, Käsereien)
- Beim Caterer erfragen, welche saisonalen und regionalen Produkte aus dem Münsterland zur Auswahl stehen.
- Caterer auf regionale Lieferanten hinweisen, die Ihnen bekannt sind.

Vegetarische/vegane Verpflegung (ab S. 8)

- Auf Fleisch und Fisch möglichst ganz verzichten.
- Beim Caterer erfragen, ob ein vegetarisches bzw. veganes Speiseangebot zur Auswahl steht oder zumindest die Anteile an tierischen Komponenten deutlich reduziert werden können.
- Vegetarische bzw. vegane Häppchen in verschiedenen Variationen beauftragen (oder bei kleinen Teamfeiern selbst zu bereiten), so dass ein abwechslungsreiches und ansprechendes Angebot vorhanden ist.

Bio-Lebensmittel (ab S. 10)

- Beim Caterer erfragen, welche Lebensmittel in Bio-Qualität angeboten werden können.
- Falls der Caterer noch keine Bio-Produkte anbietet, erfragen, welche Bio-Produkte über den Lieferanten bezogen werden können.
- Wenn Sie selbst einkaufen, Bio-Produkte im Supermarkt, im Hofladen oder auf dem Wochenmarkt besorgen.

Fair gehandelte Produkte (ab S. 12)

- Beim Caterer erfragen, welche Produkte bereits fair gehandelt eingekauft werden.
- Falls der Caterer keine fair gehandelten Produkte anbietet, erfragen, welche Produkte problemlos bezogen werden können.
- Wenn Sie selbst einkaufen, fair gehandelte Produkte im Supermarkt, Discounter, Drogerie und Weltladen besorgen.
- Prüfen, welche fair gehandelten Produkte es in Bio-Qualität gibt.

Lebensmittelabfälle (ab S. 16)

- Erfassen der Gästeanzahl- und Struktur der Veranstaltung (Alter der Gäste, Anzahl vegan/vegetarisch essende Personen).
- Kalkulieren der entsprechenden Speisemenge. Caterer bitten, den üblichen Sicherheitszuschlag an Speisemenge zu verringern.
- Zum Ende einer Veranstaltung Neubeistückung großer Buffetplatten vermeiden. Übrig gebliebene Speisen auf kleinere Platten und Schüsseln schichten.
- Um „Fehlgriffe“ zu vermeiden, Speisen auf dem Buffet beschildern.
- Bei kleinen Veranstaltungen (z.B. Abteilungsfeier) Gäste bitten, Behälter mitzubringen, damit übrig gebliebene Speisen mitgenommen werden können.
- Bei großen Veranstaltungen Transportboxen bereitstellen und Gäste informieren, dass Speisen mitgenommen werden können.
- Caterer bitten, Vordrucke zum Haftungsausschluss mitzubringen und bei Abgabe der Speisen von den Gästen unterzeichnen zu lassen.
- Im Vorfeld bei den Münsteraner Tafeln erfragen, welche Speisen gespendet werden können.

Sonstige Abfallvermeidung (ab S. 18)

- Auf Mehrweggeschirr und -besteck anstatt auf Einwegprodukte setzen.
- Auf Einwegverpackungen wie z.B. Kaffeesahne in kleinen Döschen verzichten.
- Leitungswasser in Karaffen statt Mineralwasser in Flaschen anbieten.
- Ausreichend große Abfallinseln für eine einfache Mülltrennung aufstellen und so achtloses Wegschmeißen von Abfall vermeiden.

Tischdecken, Vasen und Geschirr (S. 22)

- Für wiederkehrende Abteilungsfeiern Stofftischdecken, Vasen oder Geschirr (z.B. Sektkelcher) anschaffen.
- Ausstattung Second Hand kaufen, denn je länger Konsumgüter leben dürfen, desto besser.
- Wenn ein Caterer beauftragt wird, dann erfragen, ob Stehtische, Hussen, Tischdecken oder Vasen mitgemietet werden können.

Blumen (S. 22)

- Möglichst saisonale Schnittblumen aus der Region verwenden. Alternativ Topfpflanzen als Tischdeko nutzen.
- Blumen aus Übersee mit dem Fairtrade Siegel besorgen (bei Blumenhandlungen erfragen).

Werbematerialien (S. 23)

- Generell prüfen, ob auf Werbematerialien verzichtet werden kann.
- Werbematerialien sollten umweltgerecht und sozial verträglich hergestellt sein.
- Unverpackte Lebensmittel wie z.B. Bio-Äpfel als Werbemittel nutzen. Eigenes Logo mit Lebensmittelaufkleber anbringen.

Papier- und Tagungsunterlagen (ab S. 24)

- Einladungs- und Anmeldeverfahren elektronisch abwickeln.
- Veranstaltungsprogramm, Sitzungsunterlagen und Handouts mit QR-Code online zur Verfügung stellen.

- Broschüre und Flyer mit QR-Code online zur Verfügung stellen. Wenige Ansichtsexemplare gedruckt auslegen.

- Printprodukte in „blauer Engel“-Qualität und klimaneutral drucken lassen.

- Zur Förderung der regionalen Wirtschaft, lokale Druckerei beauftragen.

An- und Abreise (S. 28)

- Veranstaltungsort auswählen, der gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem Fahrrad erreichbar ist.

- Veranstaltungszeiten für eine problemlose An- und Abreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln wählen.

- Hinweis auf Fahrplanauskünfte der Bahn und des ÖPNV mit der Einladungsmail bereitstellen.

- Teilnehmende im Vorfeld der Veranstaltung über nahegelegene nutzbare E-Ladesäulen informieren.

Gebäude (S. 29)

- Nach Veranstaltungsort mit Umweltmanagementsystem recherchieren (siehe Tagungs- und Kongressguide von Münster Marketing).

- Auf energieeffizientes Lüften achten (kein Dauerlüften sondern Stoßlüften von 5 Minuten, um die verbrauchte Luft auszutauschen).

Kompensation der Treibhausgase (ab S. 30)

- CO₂-Kompensationsanbieter (z.B. atmosfair, myclimate oder klima-kollekte) auswählen.

- Relevante Daten zur Berechnung der Treibhausgasemissionen eintragen (Anzahl der Speisen pro Person, gewählte Verkehrsmittel bei An- und Abreise, Energieverbräuche am Veranstaltungsort, Anzahl der Druckerzeugnisse).

- Kompensationsprojekt auswählen und errechneten Geldbetrag in das Projekt investieren.

Quellen / Literatur / Links

Gute Lebensmittel aus Münster und Umgebung

Münsterland. Das gute Leben.
www.muensterland.com

Bauernbox
www.bauernbox.com

iSuN Institut für nachhaltige Ernährung
 (Regionale Lebensmittel):
www.fh-muenster.de/isun/regionale-lebensmittel.php

Marktschwärmer Münster
www.marktschwaermer.de/de-DE/assemblies/13116

Regionalwert AG Münster
www.regionalwert-muensterland.de

Bayerisches Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten;
 Lebensmittel, wir haben die Wahl:
www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/007652/index.php

Verbraucherzentrale; Regionale Lebensmittel:
www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/regionale-lebensmittel-11403

Verbraucherzentrale;
Woher kommen Fleisch, Eier, Obst:
www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/herkunft-von-lebensmitteln-woher-kommen-fleisch-eier-obst-5431

Münsterland. Das gute Leben.; Siegel-Kriterien:
www.muensterland-qualitaet.de/das-siegel/kriterien

Streuostwiesen; NABU:
www.nabu-muenster.de/s%C3%A4fte-aus-m%C3%BCnsterl%C3%A4nder-streuobst

Mehr Pflanzliches auf den Teller

Verbraucherzentrale NRW; Ernährungsphysiologie Fleisch:
www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/fleisch-hat-viele-gute-seiten-ernaehrungsphysiologie-5542

DGE; Einfluss einzelner Lebensmittelgruppen auf das Risiko für Diabetes mellitus Typ 2:
www.dge.de/ernaehrungspraxis/diaetetik/diabetes-mellitus/lm-gruppen-risiko-dm/?L=0

Heinrich Böll Stiftung; Der Fleischatlas:
www.boell.de/de/fleischatlas

Bundesinformationszentrum Landwirtschaft; Wie klimaschädlich sind tierische Lebensmittel:
www.landwirtschaft.de/diskussion-und-dialog/umwelt/wie-klimaschaedlich-sind-tierische-lebensmittel

Umweltbundesamt; Indikator:
 Eutrophierung von Flüssen durch Phosphor:
www.umweltbundesamt.de/daten/umweltindikatoren/indikator-eutrophierung-von-fluessen-durch-phosphor#die-wichtigsten-fakten

Münster isst veggi; Restaurantplan:
www.muenster-isst-veggie.de/wp-content/uploads/2022/03/VeggieStadtplan-01-2022-Homepage.pdf

Bundeszentrum für Ernährung:
www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet

Fisch

WWF; Überfischung:
www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/ueberfischung

WWF; Entscheidungshilfe Fisch:
www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/verbraucher-maerkte

www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/entwicklungslaender

www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/nachhaltige-fischerei/aquakulturen

www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/ungewollter-beifang

www.wwf.de/themen-projekte/plastik/geisternetze

Alles bio oder was?

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung; Ökolanbau.de; Bio-Siegel:
www.oekolandbau.de/bio-siegel

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung; Anbauverbände:
www.oekolandbau.de/landwirtschaft/umstellung/oeko-standards-im-vergleich

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung; Ökolanbau.de:
www.oekolandbau.de

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung; Anbauverbände:
www.oekolandbau.de/landwirtschaft/umstellung/oeko-standards-im-vergleich/

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE); Bio:
www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/orientierung-beim-einkauf/bio-lebensmittel

Bio NRW; Ökolanbau in NRW
www.oekolandbau-nrw.de

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung; Bio Bitte:
www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/bio-bitte/die-initiative

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung; Ökologischer Landbau:
www.ble.de/DE/Themen/Landwirtschaft/Oekologischer-Landbau/oekologischer-landbau_node.html

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung; Bio-Kontrolle:
www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/was-heisst-bio/bio-kontrolle

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung; BÖLN
www.bundesprogramm.de

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung; Bio-Einkauf:
www.oekolandbau.de/handel/einkauf/beschaffung/lieferanten-von-bioprodukten

Fair zu Mensch und Umwelt

MF; muenster.fair:
www.muensterfair.de

Fairtradetown Münster:
www.fairtradetownmuenster.de

Fairtrade Deutschland:
www.fairtrade-deutschland.de/was-ist-fairtrade

GEPA:
www.gepa.de/home.html

Forum Fairer Handel:
www.forum-fairer-handel.de

Forum Fairer Handel; Was ist fairer Handel:
www.forum-fairer-handel.de/fairer-handel/was-ist-fairer-handel

Fair Handelsgesellschaft mbH:
www.fair-handel.net/ueber-uns

GEPA Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt mbH:
www.fairtrade.de

Ökolanbau:
www.oekolandbau.de/verarbeitung/einkauf/einkaufsstrategien/fair-trade-produkte

Lebensmittelabfälle vermeiden

Thuenen-Institut; Weniger ist mehr: Lebensmittelverluste und Abfälle reduzieren:
www.thuenen.de/de/themenfelder/welternahrung-und-globale-ressourcen/weniger-ist-mehr-lebensmittelverluste-und-abfaelle-reduzieren

BMEL; Lebensmittelabfälle in Deutschland: Aktuelle Studie über Höhe der Lebensmittelabfälle nach Sektoren:
www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html

DEHOGA Baden-Württemberg; Vereinbarung über die Mitnahme von Speisen:
www.dehogabw.de/servicecenter/servicecenter-details/vereinbarung_ueber_die_mitnahme_von_speisen.html

Münster Tafel:
www.muenster-tafel.de

Abfallwirtschaftsbetriebe Münster; Abfallvermeidung:
www.awm.stadt-muenster.de/abfallvermeidung

Sonstige Abfallvermeidung

Verbraucherzentrale; Einwegplastik-Verbot in der EU:

www.verbraucherzentrale.de/aktuelle-meldungen/umwelt-haushalt/einwegplastikverbot-in-der-eu-das-sind-die-alternativen-61089

www.mehrweg.org/neuigkeiten/news/mit-mehrweg-einfach-muell-vermeiden

Werbematerialien

Blauer Engel; Siegel:

<https://www.blauer-engel.de/de/blauer-engel/unser-zeichen-fuer-die-umwelt>

Abfallwirtschaftsbetriebe Münster;

Tausch- und Verschenkmarkt:

www.awm-tauschmarkt.de

Mobilität und Kompensation

Deutsche Emissionshandelsstelle/ Umweltbundesamt; Kompensation von Treibhausgasemissionen:

www.dehst.de/DE/Klimaschutzprojekte-Seeverkehr/Freiwillige-Kompensation/freiwillige-kompensation_node.html

Anbieter für CO₂-Kompensation:

www.atmosfair.de

www.myclimate.org

www.climatepartner.com

www.klima-kollekte.de

Gold Standard; Zertifizierung von Kompensationsprojekten:

www.cdmgoldstandard.org

www.energieagentur.nrw/content/anlagen/11_02_25_CO2-Factsheet_CO2-Kompensationsanbieter.pdf

Stadt Münster; Fahrradverleih:

www.stadt-muenster.de/tourismus/fahrradstadt/fahrradverleih

Umweltmanagementsystem:

www.emas.de

DEHOGA Umweltcheck:

www.dehoga-umweltcheck.de

Allgemein

Weiterführende Informationen zu Nachhaltigen Veranstaltungen

Broschüre des Umweltbundesamt/Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit:

www.bmu.de/fileadmin/Daten_BMU/Pool/Broschueren/veranstaltungsleitfaden_bf.pdf

www.dbu.de/media/210818092430tbog.pdf

Umweltbundesamt; Checkliste nachhaltige Veranstaltungen

www.bmu.de/fileadmin/Daten_BMU/Download_PDF/Nachhaltige_Entwicklung/checklisten_interaktiv_nachhaltige_organinasition.pdf

Energieagentur NRW; Klimaneutrale Veranstaltungen:

www.energieagentur.nrw/klimaschutz/klimaneutralitaet/klimaneutrale-veranstaltungen

J. Christensen Beauftragter der Nordkirche für Umweltfragen; Ökofaire Gemeinde:

www.oekofaire-gemeinde.de/oekofaire-gemeinden.html

Umweltberatung Stadt Münster:

www.stadt-muenster.de/umwelt/service-und-beratung

Die Seite label-online (www.label-online.de) bietet umfangreiche Informationen zu den hier in der Broschüre genannten sowie vielen weiteren Siegeln.

Impressum

Herausgeberin:

Stadt Münster - Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit
Fachstelle Nachhaltigkeit
Albersloher Weg 450
48167 Münster

Redaktion und Texte:

Jutta Höper (Leitung Fachstelle Nachhaltigkeit)
Melanie Fülles (Münster is(s)t bio – regional – fair)
Julia Ebert (Bewusstseinsbildung Nachhaltigkeit)

Anzahl Fotos Stadt Münster:

Abfallwirtschaftsbetriebe Münster (1)
Amt für Bürger- und Ratsservice (1)
Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit (3)
Koordinierungsstelle für Klima und Energie beim Dez. VI (1)

Die Broschüre ist in Kooperation mit der Steuerungsgruppe Fairtrade entwickelt worden.

Gestaltung:

Drees + Riggers

Titelfoto:

Hendrik Wardenga

Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier mit dem Blauen Engel

Auflage: 600





Kontakt und weitere Informationen

Stadt Münster
Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit

Fachstelle Nachhaltigkeit

Julia Ebert (Bewusstseinsbildung Nachhaltigkeit)

Tel. 0251 / 4 92 - 68 11

E-Mail: nachhaltigkeit@stadt-muenster.de

www.stadt-muenster.de/nachhaltig

Beate Böckenholt (Umweltberatung der Stadt Münster)

Tel. 0251 / 4 92 - 67 67

E-Mail: umwelt@stadt-muenster.de

www.stadt-muenster.de/umwelt

Gefördert durch



mit ihrer



mit Mitteln des

