



ZRÓWNOWAŻONY EVENT

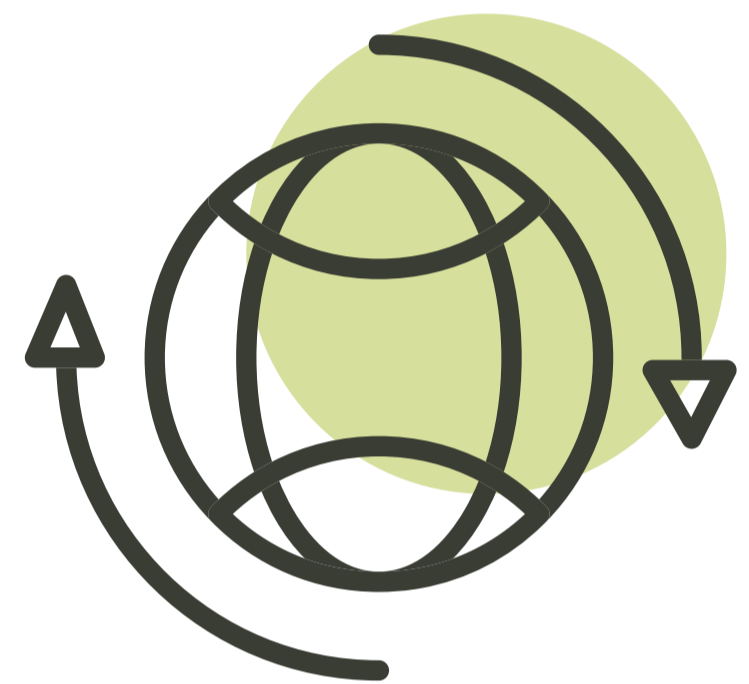
Z MARKETING HOUSE POLAND

25 zasad zrównoważonego eventu

cz.1



Wybierz hotel nastawiony na zrównoważony rozwój i ekologiczne rozwiązania: wspierający lokalną społeczność, wykorzystujący zielone źródła energii i ekologiczne produkty



Na organizację wydarzenia wybierz lokalizację, która jest łatwo dostępna dla uczestników: ma dobry dojazd z dworca kolejowego i lotniska



Zachęcaj uczestników do wykorzystania transportu publicznego lub zorganizuj transport grupowy, ograniczając przy tym wykorzystanie prywatnych samochodów



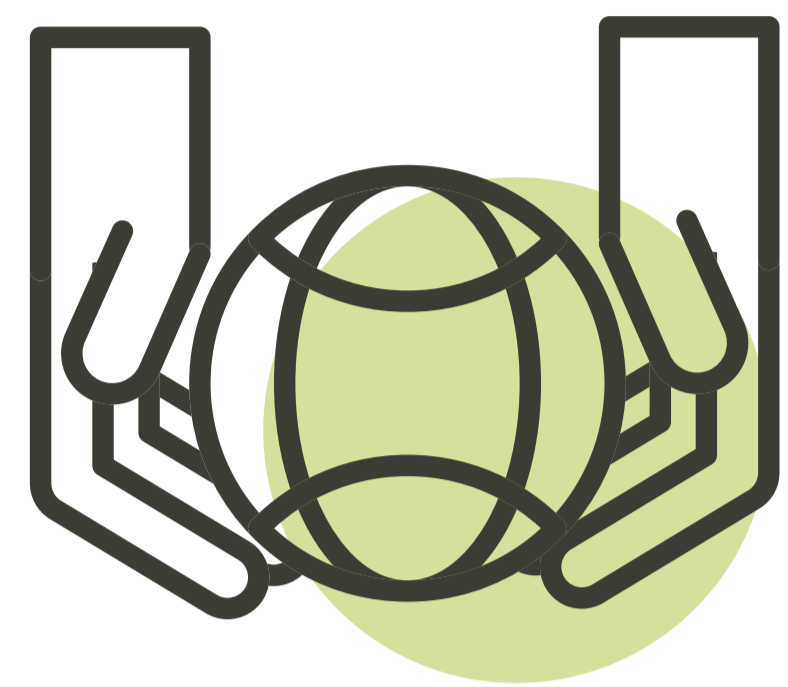
Jeżeli konieczne jest wypożyczenie samochodów osobowych, weź pod uwagę samochody elektryczne lub hybrydowe



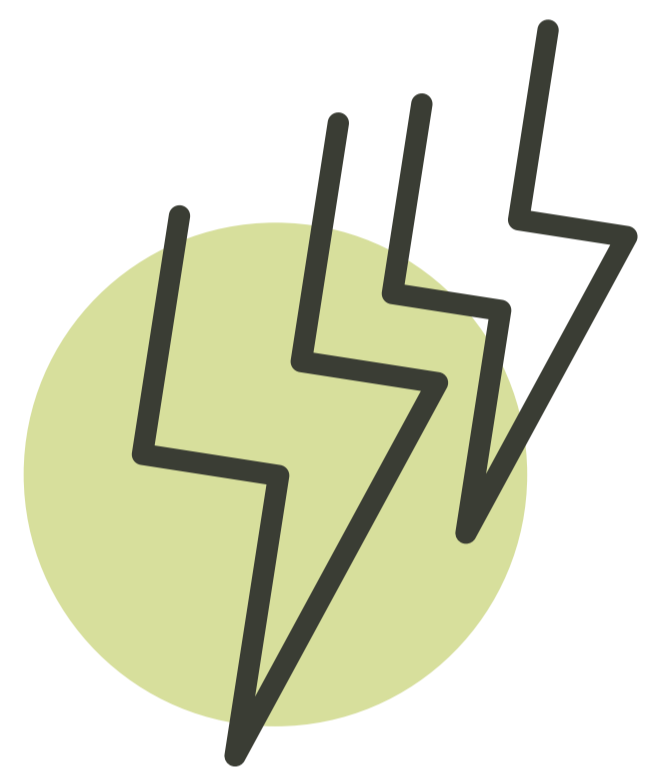
Jeżeli wydarzenie odbywa się w kilku miejscach, rozważ zapewnienie we wszystkich punktach np. stacji z rowerami elektrycznymi

25 zasad zrównoważonego eventu

cz. 2



Wykorzystuj rozwiązania online: internetowy system rejestracji, aplikacje do komunikacji z uczestnikami, wirtualne materiały konferencyjne, elektroniczne flipcharty



Przy projektowaniu wyposażenia technicznego i scenografii weź pod uwagę zużycie energii oraz możliwość recyklingu materiałów po konferencji



Poproś podwykonawców o wyłączenie samochodów podczas rozładunku i załadunku sprzętu



Wszędzie gdzie to możliwe wykorzystuj odnawialne źródła energii



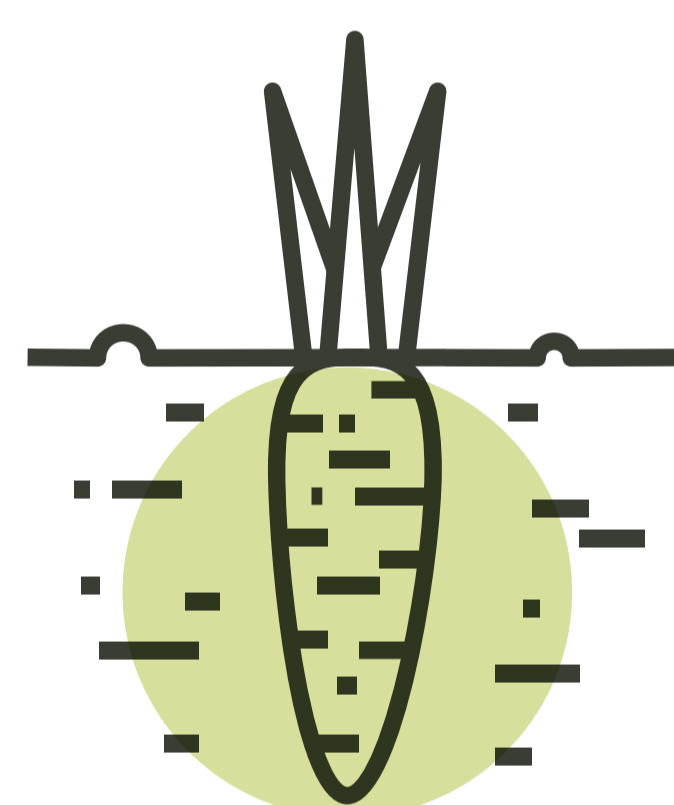
Wyłączaj urządzenia elektroniczne i ogranicz źródła światła, gdy nie są one konieczne

25 zasad zrównoważonego eventu

cz. 3



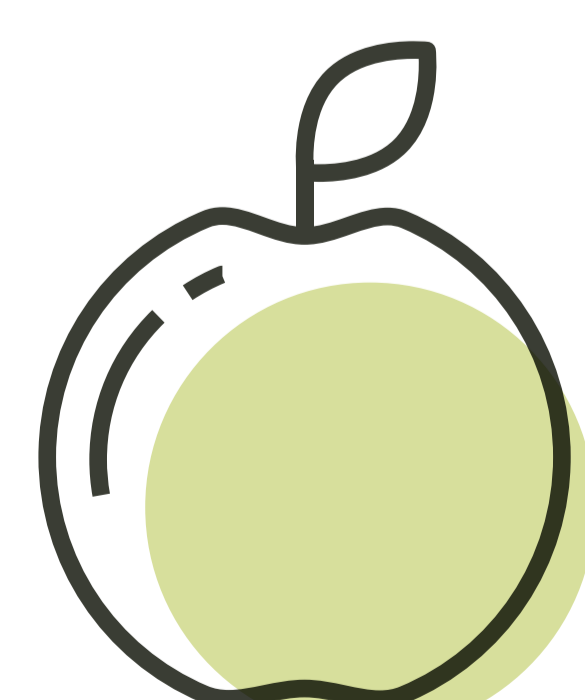
Ogranicz marnowanie żywności! Wybierz menu serwowane zamiast bufetu, potwierdź dokładną ilość uczestników, zbierz zalecenia dietetyczne i alergię; jeżeli nie masz możliwości wyboru menu serwowanego np. z powodów logistycznych, upewnij się, że nadwyżki jedzenia zostaną przekazane do banku żywności / jadłodzielni etc.



Wybierz sezonowe menu oparte na lokalnych produktach, bez egzotycznych owoców i warzyw. Pozwoli to na ograniczenie śladu węglowego powstałego w wyniku długich łańcuchów transportu oraz zapewni produkty najwyższej jakości w danym sezonie.



Upewnij się, że produkty pochodzą z ekologicznych gospodarstw.



Ogranicz w menu ilość dań mięsnych, zastąp je rybami ze zrównoważonych połowów oraz daniami wegetariańskimi. Upewnij się, że mięsa serwowane na konferencji pochodzą z certyfikowanych hodowli.

25 zasad zrównoważonego eventu

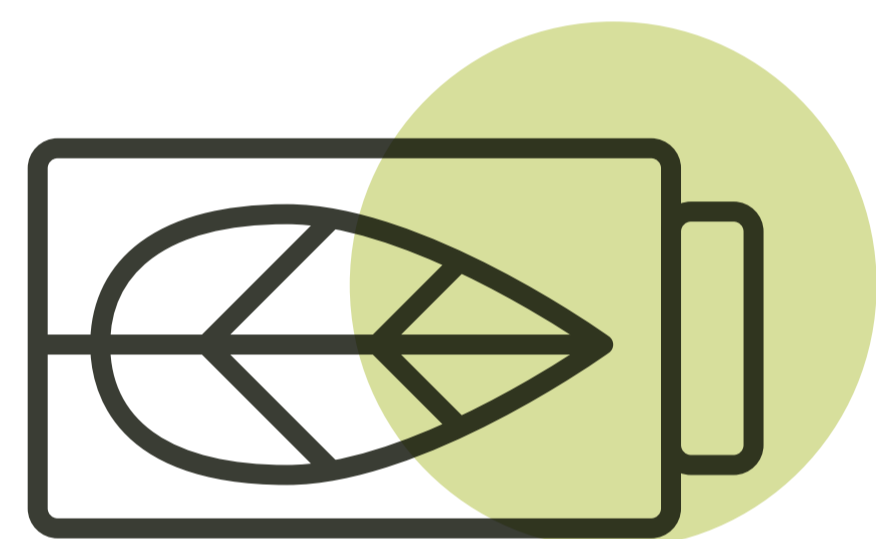
cz. 4



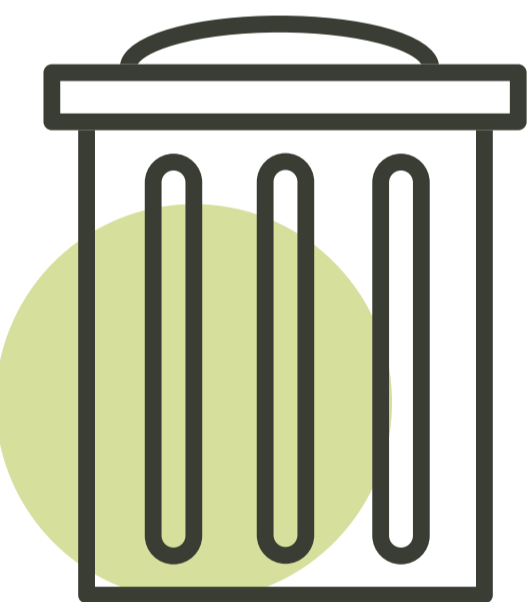
Postaraj się o zapewnienie na przerwy kawowe produktów oznaczonych certyfikatem Fair Trade.



Zamiast plastikowych butelek ustaw stacje z wodą w dyspenserach.



Zaopatrz pracowników i gości konferencji w butelki filtrujące wykonane z ekologicznych materiałów.



Ustaw w widocznych miejscach kosze do selekcji odpadów.



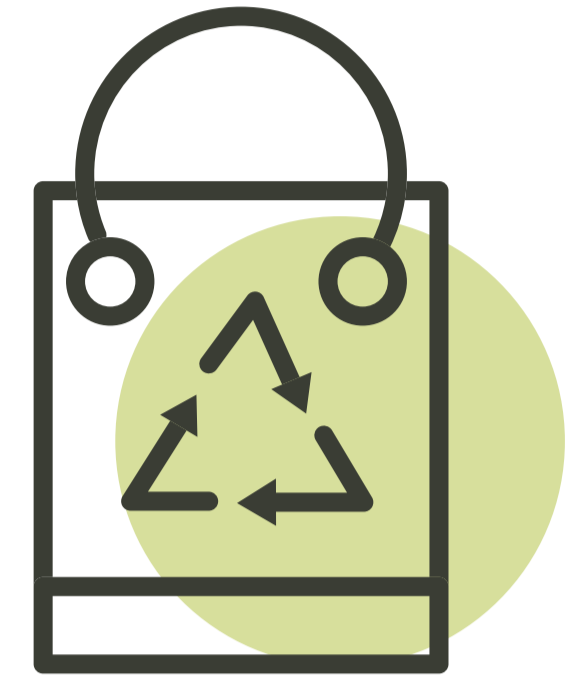
Wykorzystuj porcelanę, szkło i serwetki materiałowe. Jeżeli nie jest to możliwe, upewnij się, że naczynia będą wyprodukowane z materiałów biodegradowalnych.



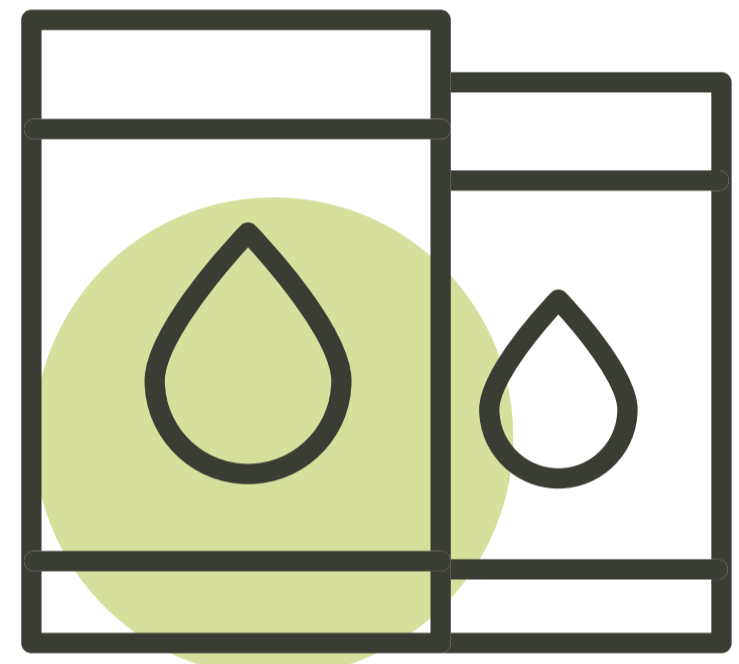
Wypożycz rośliny i inne elementy scenograficzne, a jeżeli nie jest to możliwe, upewnij się, aby zostały one przekazane do recyklingu.

25 zasad zrównoważonego eventu

cz. 5



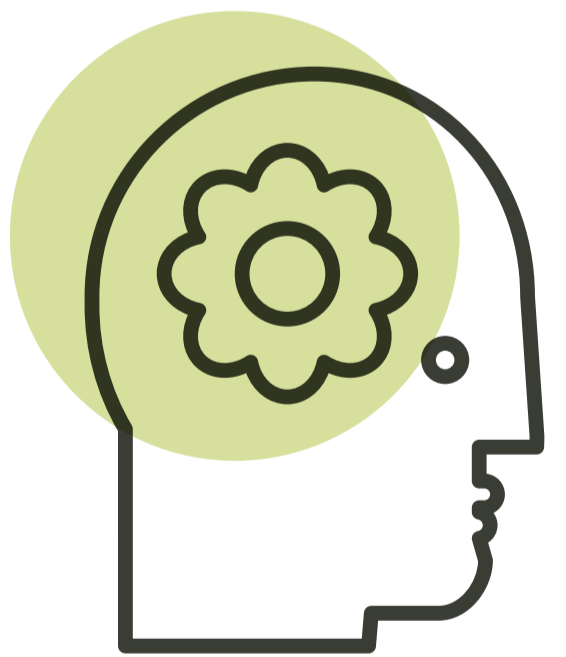
Postaw na recykling – korzystaj z produktów, które powstały z materiałów z recyklingu; upewnij się, że wszystkie materiały konferencyjne, banery, scenografia wyprodukowana specjalnie na Twoje wydarzenie, będzie oddana do recyklingu



Unikaj kupowania produktów „nadmiernie zapakowanych”. Poproś o opakowania zbiorcze



Kupuj produkty certyfikowane od firm nastawionych na ekologiczne rozwiązania i zrównoważony rozwój



Przeanalizuj proces logistyczny Twojego wydarzenia, ogranicz dostawy i środki transportu do minimum



Postaw na akcję edukacyjną lub CSR na Twoim wydarzeniu: sadzenie drzew, budowanie domów dla owadów, warsztaty z Zero Waste w kuchni