

Nachhaltiges Veranstaltungsmanagement

- DOKUMENTATION -

Valentina Jüngert, Susanne Niemela, Jana Izban
20.04.2026

معرض القراءة طاقة إيجابية
READING IS POSITIVE ENERGY EXHIBITION



metropolregion nürnberg

KOMMEN. STAUNEN. BLEIBEN.

Agenda

- 1. Begrüßung und Einführung**
- 2. Nachhaltiges Veranstaltungsmanagement:
Ein Überblick** (*Kirstin Wolf, Eine Welt
Promotorin*)
- 3. Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung und
Catering bei kommunalen Veranstaltungen**
(*Dr. Werner Ebert, Verein zur Förderung der Bio-
Städte e.V.*)
- 4. Diskussion & Raum für Fragen**
- 5. Abschluss und Ausblick**



Projektvorstellung Original Regional

Regionale Produkte und Direktvermarkter

- Jährliche **Gemeinschaftsauftritte** (Consumenta, Christkindlesmarkt)
- **Netzwerk** der Regionalinitiativen
- **Sonderaktionen** (Spezialitäten-Wettbewerb)
- **Informationsplattform** rund um regionale Produkte: www.original-regional.de
- Original Regional **Betriebe auffindbar** über die **REGIOapp**
- **Fair-Regional-Bio** als Thema



original
regional

aus der
metropolregion
nürnberg



35 Partnerinitiativen
> 2.000 Betriebe

Die Regionalkampagne „Original Regional“ wird gefördert durch

Projektvorstellung Original Regional

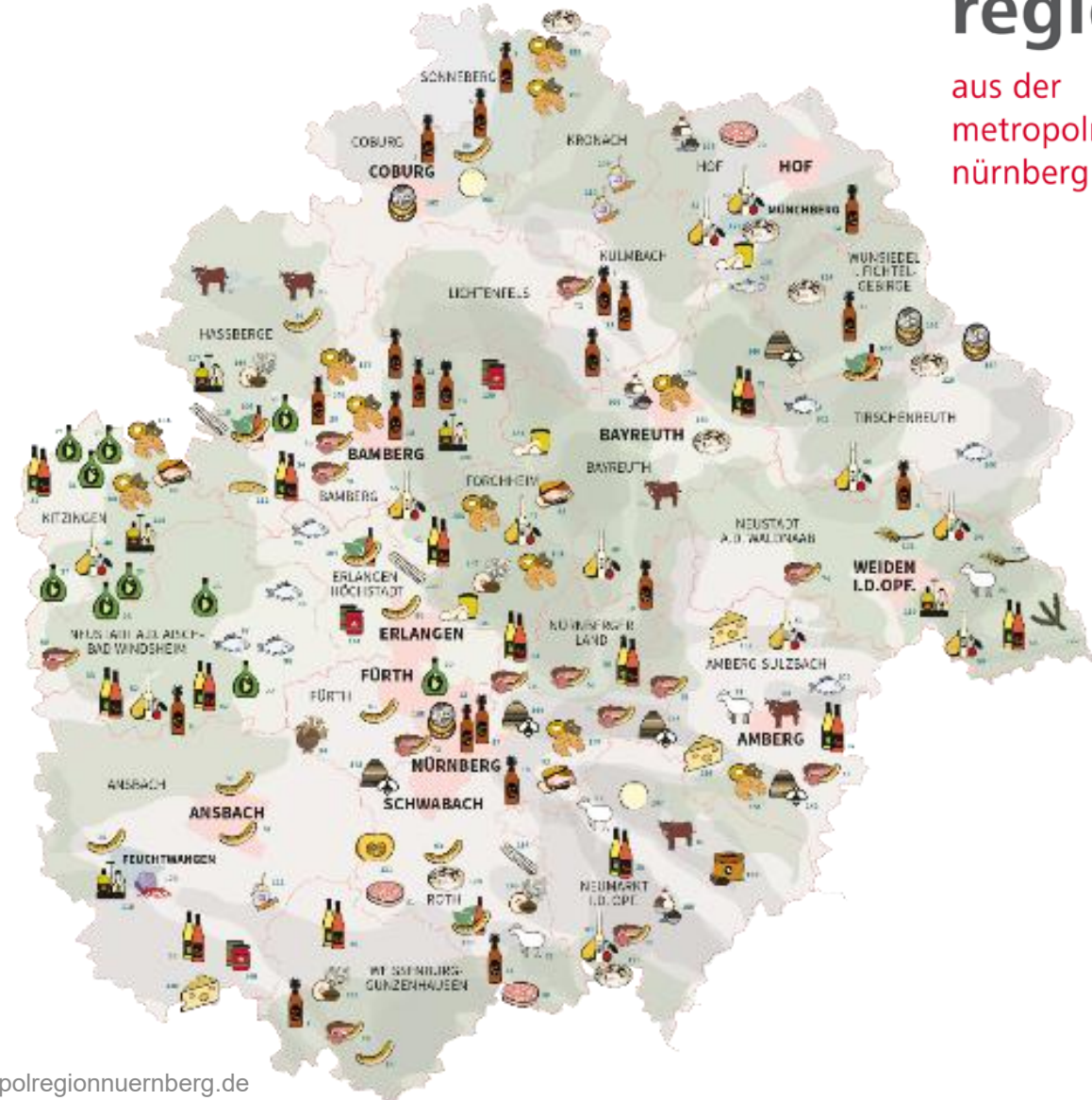


aus der
metropolregion
nürnberg



ORIGINALREGIONALMETROPOLREGION

Danke fürs Folgen,
Teilen, Liken,
Verlinken!



Projektvorstellung Faire Metropolregion

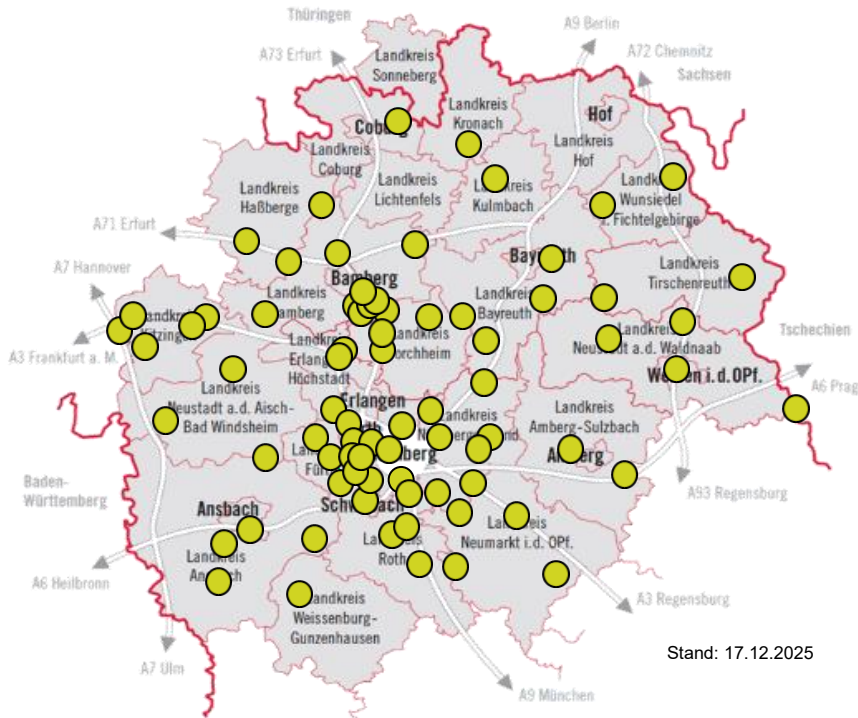


metropolregion nürnberg

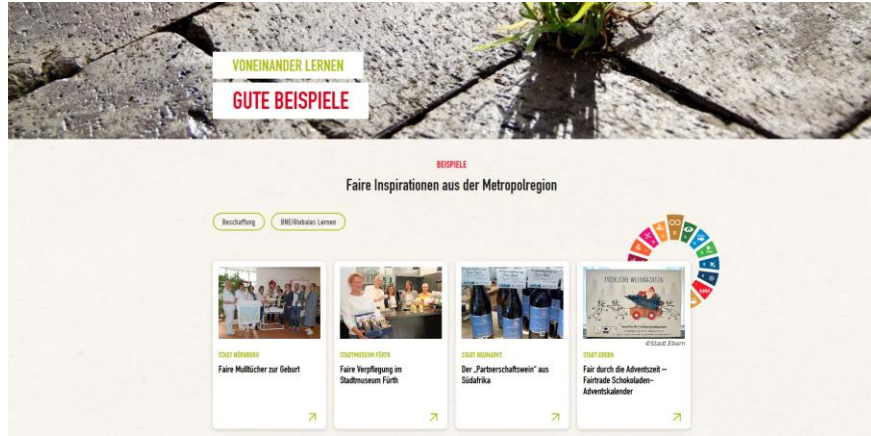
KOMMEN. STAUNEN. BLEIBEN.

Netzwerk des Initiativkreises Faire Metropolregion:

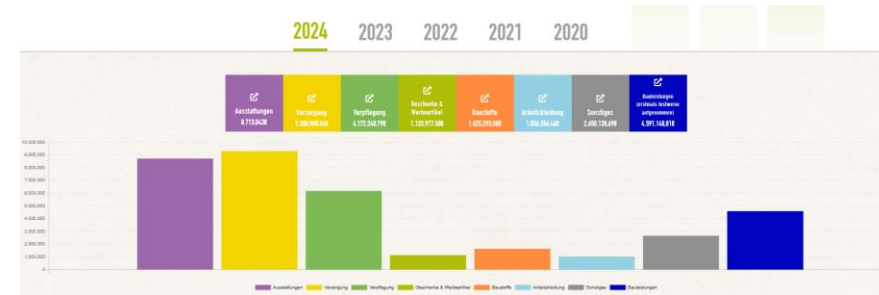
- 90 Fairtrade Städte, Gemeinden und Landkreise in der Metropolregion Nürnberg (davon 6 in Bewerbung)
- 90 Paktkommunen des Pakts für nachhaltige Beschaffung



Website Faire Metropolregion



Best Practices

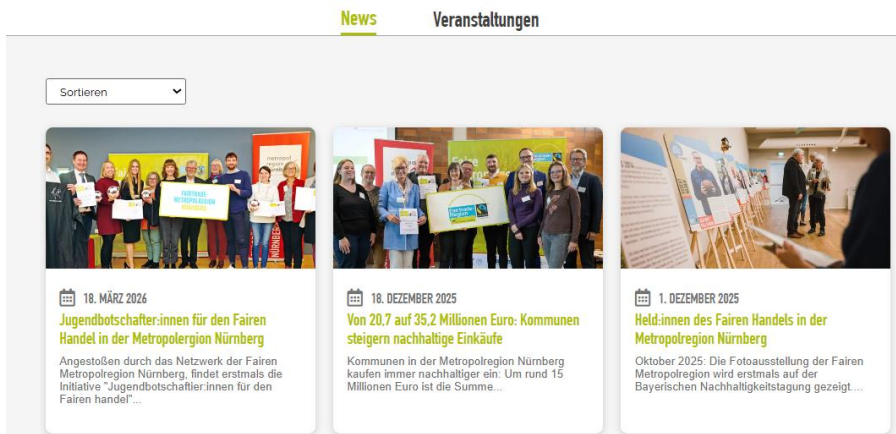


Pakterfassung im SMART-Diagramm



Neuigkeiten und Veranstaltungen

Netzwerke



Projektvorstellung GeRTi

Kommunen verfügen über einen zentralen Hebel zur wirtschaftlichen Wertschätzung landwirtschaftlicher Flächen:
Kommunale Gemeinschaftsverpflegung als Treiber regionaler Nachfrage und stabiler Absatzmärkte



GeRTi – Kommunale Gemeinschaftsverpflegung:
Regionales und Bio-regionales auf die Tische

Kommunale **G**einschaftsverpflegung:
Regionales und Bio-regionales auf die **T**ische

- **Projektziel:** Mehr **regionale/bio-regionale Lebensmittel** in Kitas, Schulen, Einrichtungen & Beitrag zu **Ernährungssicherheit, Qualität & Nachhaltigkeit**
- **Zielgruppen:** Akteure entlang der Wertschöpfungskette (Cateringunternehmen, Küchenleitungen, Erzeugungs- und Verarbeitungsbetriebe), kommunale Verpflegungsverantwortliche, Fachstellen sowie politische Entscheidungsträger:innen.



Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



gerti.metropolregionnuernberg.de

Aktivitäten



**Angebot & Nachfrage
verbinden**



**Erfahrungsaustausch und
Vernetzung**



**Aufbau eines kommunalen
Bündnisses**



Kommunizieren



Gute Beispiele zeigen



Agenda

1. **Begrüßung und Einführung**
2. **Nachhaltiges Veranstaltungsmanagement:
Ein Überblick** (*Kirstin Wolf, Eine Welt
Promotorin*)
3. **Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung und
Catering bei kommunalen Veranstaltungen**
(*Dr. Werner Ebert, Verein zur Förderung der Bio-
Städte e.V.*)
4. **Diskussion & Raum für Fragen**
5. **Abschluss und Ausblick**



Nachhaltiges Veranstaltungsmanagement: Ein Überblick

Nachhaltige kommunale Veranstaltungen

Kirstin Wolf

*Eine Welt-Promotorin für Oberfranken-West
c/o Solidarität in der Einen Welt e. V.*

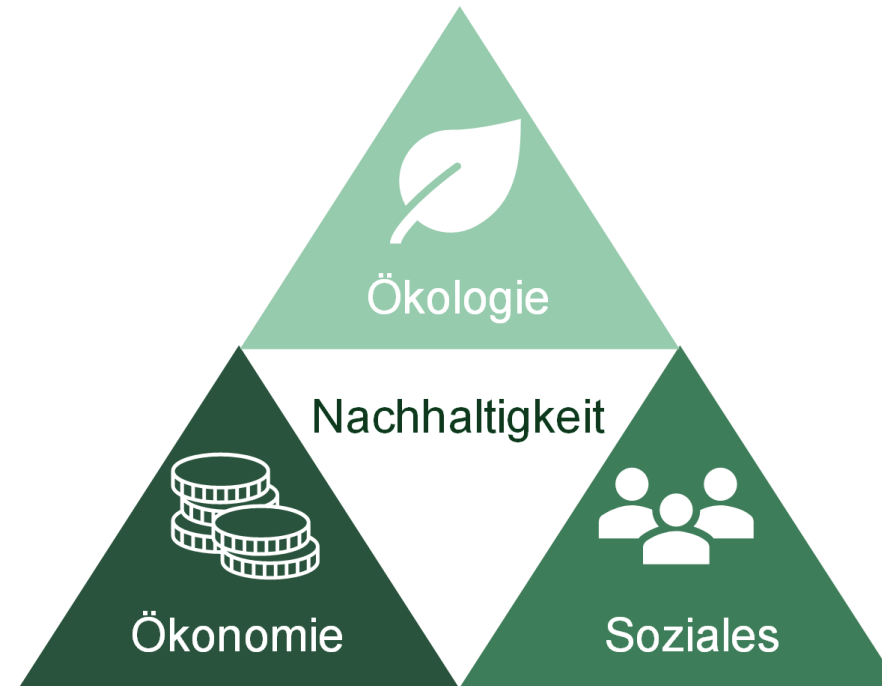


Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung



Im Rahmen des „Promotor:innenprogrammes“ gefördert aus Mitteln der Bayerischen Staatskanzlei und von Engagement Global aus Mitteln des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung.

Nachhaltigkeitsdreieck



Warum ist das für eine Kommune wichtig?



- Agenda 2030, SDGs



- Vorbildfunktion der Kommune und große Wirkung (Resolution)



- Einfluss auf Bürger:innen & Wirtschaft



- lokal handeln – global wirken



metropolregion nürnberg

KOMMEN. STAUNEN. BLEIBEN.

Nachhaltiges Veranstaltungsmanagement

Ziel



- Nachhaltigkeit in allen drei Dimensionen als Standard etablieren
- v.a. Umwelt- & Sozialkriterien berücksichtigen
- bio-regional-fair
- große Wirkung erzielen



metropolregion nürnberg

KOMMEN. STAUNEN. BLEIBEN.

Handlungsfelder

Konzept und Team



- Inhalte/Programm/Zeiten
- Haltung der Speaker:innen
- Rahmenprogramm
- Organisatorische Ausgestaltung
- Haltung der Mitarbeitenden



Veranstaltungsort/Mobilität



- Nachhaltig ausgerichtete Location
- Zentrale Veranstaltungsorte
- Gute Erreichbarkeit mit ÖPNV, Radverkehr, Fahrgemeinschaften (Anreize schaffen)
- CO₂ reduzieren
- Nachhaltig ausgerichtete Unterkünfte



Catering



- Regional & saisonal
- Bio & fair
- Vegetarische/vegane Optionen



Abfallmanagement



- Müll vermeiden, Mülltrennung
- Rücknahmesysteme
- Mehrweg nutzen
- Digitale Lösungen
- Reinigung



Materialien



- Recycelte Produkte
- Mehrweg nutzen
- Digitale Lösungen
- Sparsam und wiederverwendbar
- Zertifizierte Produkte



Nachhaltige Materialien

Soziale Aspekte



- Barrierefreiheit
- Gleichberechtigung
- Faire Bedingungen



Bürger:innenbeteiligung



- Dialogformate nutzen
- Transparenz schaffen
- Akzeptanz fördern



Kommunikation



- Maßnahmen sichtbar machen
- Vorbildrolle nutzen
- Bewusstsein stärken



Monitoring



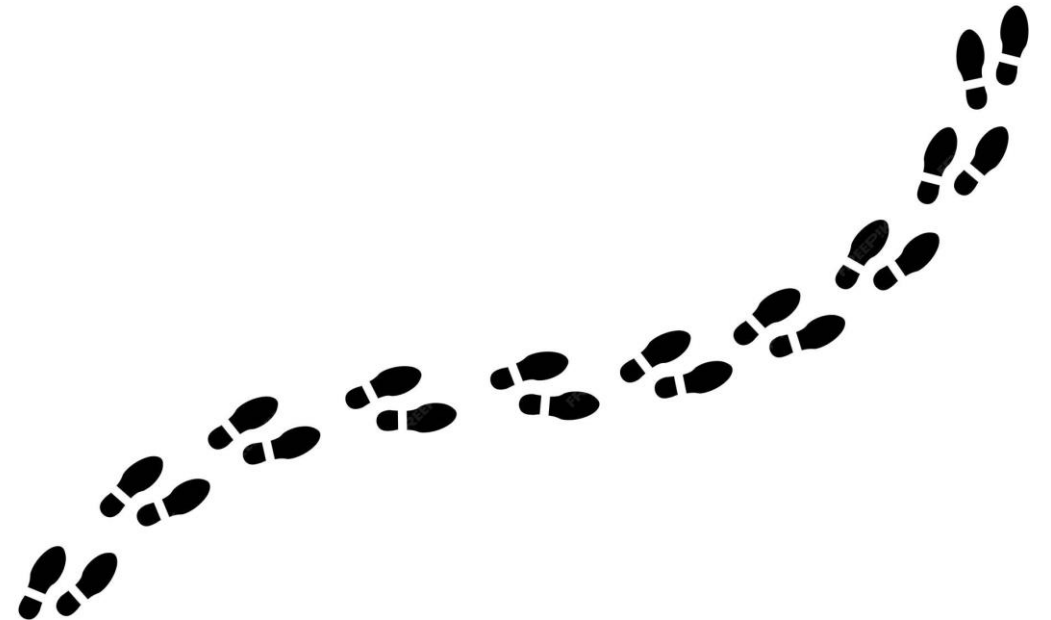
- Ziele definieren
- Messen
- Verbesserung sichern



Praxisansatz



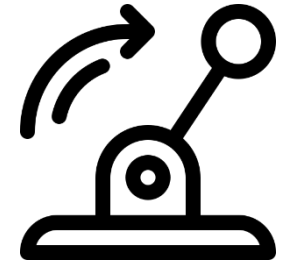
- Klein starten
- Schrittweise verbessern
- Erfolge sichtbar machen



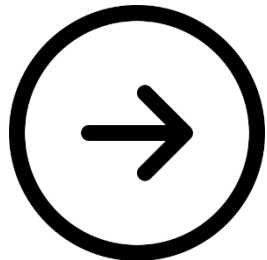
Fazit



- Nachhaltigkeit beginnt bei jeder Entscheidung
- Nachhaltigkeit ist steuerbar
- Kommunen haben große Hebel
- Viele kleine Maßnahmen = große Wirkung



Wichtiger Link



Checklisten des Bundesministeriums: [Hier](#)



Beispiel aus der Praxis



Bayerischer Schulgeograph:innentag,
Uni Bayreuth April 2027



Agenda

1. **Begrüßung und Einführung**
2. **Nachhaltiges Veranstaltungsmanagement:
Ein Überblick** (*Kirstin Wolf, Eine Welt
Promotorin*)
3. **Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung und
Catering bei kommunalen Veranstaltungen**
(*Dr. Werner Ebert, Verein zur Förderung der Bio-
Städte e.V.*)
4. **Diskussion & Raum für Fragen**
5. **Abschluss und Ausblick**



**BIO
STÄDTE**

Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung und Catering bei kommunalen Veranstaltungen



Warum ist das Thema wichtig?

- Große Mengen an Verpflegung bei Events
- Bio/Regional oft wenig genutzt
- Rechtliche Unsicherheiten und Kostenbedenken

⇒ Praxisinfo über Bio Komm' mit

Gemeinschaftsverpflegungsmarkt: ca. 12–13 Mrd € Umsatz (2023)

- Betriebsrestaurants
- Schul- und Kitaverpflegung
- Krankenhaus catering
- **Event- und Messecatering**

Event- und Veranstaltungscatering: ca. 4–5 Mrd € pro Jahr (Schätzung)

- Firmenveranstaltungen
- Messen
- Festivals
- Hochzeiten
- kommunale Veranstaltungen

Warum lohnt sich mehr Bio-Regio für Kommunen?

- Attraktivere Veranstaltung
- Stärkung der regionalen Wirtschaft
- Ökologie und Umweltschutz
- Vorbildfunktion der Kommune



Typische kommunale Veranstaltungen und ...

Typ	Wer organisiert und finanziert?	Wer stellt Räume/Fläche ?	Wer bewirtet/ verköstigt?	Rechtsgrundlage	Beispiele
1. Kommunale Veranstaltung mit beauftragtem Catering	Kommune	Kommune	Beauftragter Caterer / mehrere Caterer	Vergaberecht (GWB–VgV–UVgO)	Empfänge, Kongresse, Kulturveranstaltungen, Sportevents
2. Kommunale Veranstaltung mit eigener Bewirtschaftung	Kommune	Kommune	Kommune (eigene Küche, Kaffeebereitstellung, interne Bewirtung)	Öffentliches Haushalts- & Dienstrecht (kein Vergabeverfahren)	Sitzungsservice, interne Konferenzen, Dienstbesprechungen
3. Kommunale Räumlichkeiten + Konzessionierter Caterer (Hauscaterer / Pächter)	Kommune oder externer Veranstalter	Kommune	Exklusiv-Caterer (Dienstleistungskonzession)	Konzessionsvergaberecht (§§ 105 ff. GWB, KonzVgV), unterhalb Schwelle: Gleichbehandlung, Transparenz	Stadhallenbewirtung, Theater-Foyer-Gastronomie, Kongresszentren, Museums-Cafés, Bädergastronomie
4. Märkte	Kommune (als Marktveranstalterin)	Kommune	Gewerbliche Anbieter auf eigene Rechnung	Marktrecht (§§ 69–71 GewO) + Marktsatzung	Wochenmärkte, Weihnachtsmärkte, Frühjahrs-/Herbstmärkte, Bio-/Handwerksmärkte
5. Vermietung / Überlassung von Fläche zur freien Veranstaltungsorganisation	Mieter / Veranstalter	Kommune	Caterer frei durch Mieter gewählt	Privatrechtlicher Mietvertrag (nur Sicherheit / Ordnung / Hygiene-Regeln)	Stadtteilstadt, Bürgerhausnutzung, Open-Air-Flächen, Kirchweihen

... die zentralen Hebel für mehr Bio-Regio

Fragestellung	Typ 1	Typ 2	Typ 3	Typ 4	Typ 5
Träger Kosten / wirtschaftliches Risiko	Kommune	Kommune	Pächter	Marktanbieter	Mieter / Nutzer
Geldfluss	Kommune zahlt Caterer	Haushaltsmittel intern	Pächter zahlt Pacht	Anbieter zahlen Standgebühr	Nutzer zahlt Miete
Rechtlicher Fokus	Vergabeordnung	Intern, keine Vergabe	Konzessionsrecht + Vertragsgestaltung	Gewerberecht (GewO)	Mietrecht + Ordnungsrecht
Bio-Vorgaben steuerbar?	Ja, durch Vergabeunterlagen	Ja, durch interne Beschaffungsrichtlinie	Ja, durch Konzessionsvertrag	Ja, über Marktvergabe-Kriterien	Nur über Haus-/Nutzungsordnung (keine Vorgabe ohne Rechtsgrund)

Mehr bei Bio-Regio bei Vergaben

- Auftragsvolumen bei Veranstaltungen in der Praxis:
 - Großteil der Catering-Aufträge haben ein Auftragsvolumen bis 5.000 €.
 - Bedeutend sind zudem Ausschreibungen zu **Rahmenverträgen**, die zwar nicht so häufig vorkommen, jedoch ein hohes Gesamtvolumen, d.h. mehrere 10.000 –100.000 Euro, haben können

- Besonders relevante Vergabeverfahren:
Direktvergabe, Verhandlungsvergabe (freihändiger Vergabe), Beschränkte Ausschreibung

- **Bio** kann als **Zuschlags- und / oder Bewertungskriterium**, **Regio** als **Bewertungskriterium** genutzt werden

Vergabeverfahren



Mehr Bio-Regio über Konzessionen für Caterer und Gastrobetriebe

- Wichtig: Eine gastronomische Konzession muss mehr **Bio vertragsrechtlich** regeln.
- Kommunen müssen zwei Ebenen beachten:
 1. Auswahl-/Vergabekriterien (vor Vertragsschluss), d.h. in der Ausschreibung der Konzession festlegen, dass Bio-Anteil ein Bewertungskriterium ist.
 2. Vertragsbedingungen (nach Zuschlag), d.h. verbindlich in den Pacht- bzw. Bewirtschaftungsvertrag aufnehmen.



Märkte

- Nicht „Beauftragung“, sondern die **Zulassung** von gewerblichen Standbetreibern.
- Diese verkaufen, mit **eigenem wirtschaftlichem Risiko**, Imbiss bzw. Lebensmittel und **bezahlen dafür Standgebühr**.
- Grundlage: Marktrecht nach der Gewerbeordnung (GewO):
§ 69 GewO (Feste, Jahrmärkte, Messen), § 70 GewO (örtliche Märkte / Spezialmärkte), § 71 GewO (Wochenmärkte), § 69 Abs. 2 GewO – **Pflicht zur Standplatzvergabe nach sachlichen Kriterien**

Welche Kriterien bei Märkten sind zulässig?

- Sachlich zweckorientiert ergibt sich aus dem **Charakter des jeweiligen Marktes** (z. B. „Regionaler Wochenmarkt“, „Bio-Markt“ oder „Bio-Feierabendmarkt“).
- Die Kommune darf **Bio- und Regio Angebote ausdrücklich als gewünschtes Marktprofil festlegen**. Bio-Kriterien sind dann Bestandteil der Bewertung – allerdings müssen sie objektiv überprüfbar sein.
- Mögliche Vorgaben:
 - mind. 80 % Bio-Zutaten im Hauptsortiment
 - Bio-Getränke verpflichtend, regionale bevorzugt

Erfolgsfaktor für Kommunen: Umsetzung in der Praxis

- Klare Ziele und Vorgaben formulieren
- Anbieter unterstützen, Schulungen anbieten sowie regionale Kooperationen für und mit Ausstellern, Catering-Unternehmen, u.ä. organisieren
- Kommunikation stärken, Bio und Regio sichtbar machen



Erfolgsbeispiele

- 1. Evangelischer Kirchentag**
- 2. Bio Donaumarkt Regensburg**
3. Empfänge und Festakte der Stadt Regensburg
4. BioMarktFest Bremen
5. Tollwood Festival
6. Oktoberfest / Mehr Bio auf der Wiesn

BIO-DONAUMARKT REGENSBURG



Feierabendmarkt Freitags 14 – 20 Uhr

Vielfältiges Angebot: Gemüse, Bäcker, Eier
Metzger, Käse, Café & Wein, Getränke, Street
Food... ca. 10 Stände

Zielgruppe: Jung & Alt

Verweilcharakter: Caféwagen, Getränkestand,
Street Food, Sitzgelegenheiten, Donau-„Weitblick“

Voraussetzungen: Bio-Zertifikat, Region 100 km

Privater Betreiber (mit eigenem Getränkestand)



alle Bilder © Daniel Delang, Öko-Modellregionen
Bayern

ERFOLGSFAKTOREN

- Gute Produkte & Produktvielfalt
- Konzept „Feierabendmarkt“
- Mikrolage
- Marketing & PR


BIO 
DONAUMARKT
REGENSBURG

“
„Die Berichte im BR waren
extrem wichtig“
”

“
„Freitag Nachmittag ist ideal,
Viele haben schon frei“
”

“
„Der weite Blick am Ufer
ist sehr schön“
”

“
„Top für Familien, ein
sicherer Platz für Kinder“
”

“
„Unser „CaféCabine“
verbreitet einfach eine
sympathische Atmosphäre“
”

(Zitate aus Gespräch mit Betreiber)

Verpflegung beim Kirchentag



regional – saisonal – bio - fair

Beauftragung von Cateringleistungen

- Bio-Frühstück für Teilnehmende in Gemeinschaftsquartieren für ca. 11.000 Personen an 4 Tagen – Ausschreibung
- Bio-Helfendenverpflegung für ca. 3.500 Personen – Ausschreibung oder Cateringbindung

Beschaffung von Lebensmitteln

- Bio-Frühstück für Helfende für ca. 3.000 Personen an 5 Tagen
- Kaffee und Tee – 100% bio

Begleitung ehrenamtlicher Verpflegungsangebote

- Lebensmittelhygiene
- Hinweise zu ökofairer Verpflegung



Helfendenverpflegung in Hannover 2025

Umsetzung der ökofairen Verpflegungsstrategie

Beauftragung/Ausschreibung von Catering

- Bio-Catering
- Vorgaben bei der Speiseplangestaltung
Aber: Das Cateringunternehmen soll das anbieten, was sie gut können
- Vorgaben bei der Grammatik (vor allem beim Fleisch)
- Leckere vegane und vegetarische Speisekomponenten
- Reduktion von Fleisch → Buffetaufbau

„Es muss eine eindeutige Bezeichnung der Speisen auf dem Speiseplan erfolgen. Die Speisen sind auf dem Speiseplan eindeutig bezeichnet, wenn objektiv nachvollziehbar ist, wie sich die Speisen zusammensetzen und zubereitet werden.“



Fazit

- Kommunen haben großen Einfluss, wie umfangreich Bio- und Regio Lebensmittel auf kommunalen Veranstaltungen angeboten werden
- Rechtssichere Umsetzung ist möglich
- Mehr Bio – Regio ist praktikabel



Unterstützung durch die BMLEH Maßnahme Bio Komm' mit

- Kostenlose Erstberatung & Begleitung Ihrer Kommune.
 - Fachveranstaltungen, Workshops & Onlineformate.
 - Mitarbeit in Arbeitsgruppen
 - Zugang zu erprobten Werkzeugen: Leitfäden, Checklisten, Beschlussvorlagen, Schulungsmaterialien.
 - Austausch und Kooperation mit anderen Kommunen, gemeinsame Aktionen für Bürgerinnen und Bürger.
 - Newsletter [Newsletter Bio Komm' Mit](#)
-
- Dr. Werner Ebert, werner.ebert@biostaedte.de,
Tel.: 0911 9400 9945, www.biostaedte.de



Agenda

Foto: Towfiq barbhuiya

1. **Begrüßung und Einführung**
2. **Nachhaltiges Veranstaltungsmanagement:
Ein Überblick** (*Kirstin Wolf, Eine Welt
Promotorin*)
3. **Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung und
Catering bei kommunalen Veranstaltungen**
(*Dr. Werner Ebert, Verein zur Förderung der Bio-
Städte e.V.*)
4. **Diskussion & Raum für Fragen**
5. **Abschluss und Ausblick**



Wie kann veganes Catering im Teilnehmerkreis gut kommuniziert werden?

- Ansatz 1: Ausgewogenes Angebot, nicht zwingend ausschließlich vegan, ggf. Kombination mit hochwertigen Bio-Produkten (z. B. Fleisch in Bio-Qualität als Ergänzung)
- Ansatz 2: Positive Rahmung, Fokus auf Qualität, Geschmack und Herkunft statt auf „vegan vs. nicht vegan“
- Ansatz 3: Selektive Kommunikation, weniger Fokus auf Labels („vegan“), sondern auf konkrete Mehrwerte wie regional, saisonal und bio

Sind nachhaltige Veranstaltungen wirklich deutlich teurer? (Finanzierung und Kosten im kommunalen Kontext)

- Öffentliche Beschaffung unterliegt anderen Rahmenbedingungen als private Einkäufe: Bei kleineren Veranstaltungen (unterhalb der Vergabegrenzen) wird nachhaltige, bio-regionale und faire Beschaffung bereits häufig umgesetzt
- Nachhaltigkeit ist nicht zwingend teurer, mögliche Mehrkosten können häufig durch Einsparungen an anderer Stelle ausgeglichen werden (z. B. Drucksachen, Ausstattung wie Lanyards oder Badges)
- Faire und nachhaltige Produkte sind zunehmend auch über den Einzelhandel verfügbar und nicht ausschließlich über spezialisierte Anbieter

Wie kann die Sichtbarkeit nachhaltiger Veranstaltungen durch Zertifizierungen verbessert werden und welche Zertifizierungen gibt es bereits?

- Beispiele wie „[Green Events](#)“ (z. B. Baden-Württemberg) dienen als Orientierung für Nachhaltigkeitsstandards und Kommunikation
- [Blauer Engel Siegel](#) und [ISO 20121](#): Norm für Nachhaltiges Veranstaltungsmanagement
→ Das Green Events Siegel für Veranstaltungen und der Blaue Engel für Green Events ergänzen sich.
- „[Fairpflichtet](#)“: Freiwillig selbstverpflichtet- Der Nachhaltigkeitskodex ist eine freiwillige Selbstverpflichtung zur unternehmerischen Verantwortung für Nachhaltigkeit sowohl bei der internen Organisation des Unternehmens als auch bei der Durchführung von Veranstaltungen.

Agenda

1. **Begrüßung und Einführung**
2. **Nachhaltiges Veranstaltungsmanagement:
Ein Überblick** (*Kirstin Wolf, Eine Welt
Promotorin*)
3. **Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung und
Catering bei kommunalen Veranstaltungen**
(*Dr. Werner Ebert, Verein zur Förderung der Bio-
Städte e.V.*)
4. **Diskussion & Raum für Fragen**
5. **Abschluss und Ausblick**



Abschluss und Ausblick



Wir sind auf der Suche nach guten Beispielen für Nachhaltige Kommunale Veranstaltungen!



Haben Sie Leitfäden, Beispiele, oder geplante Veranstaltungen unter Betrachtung von Nachhaltigkeitsaspekten?

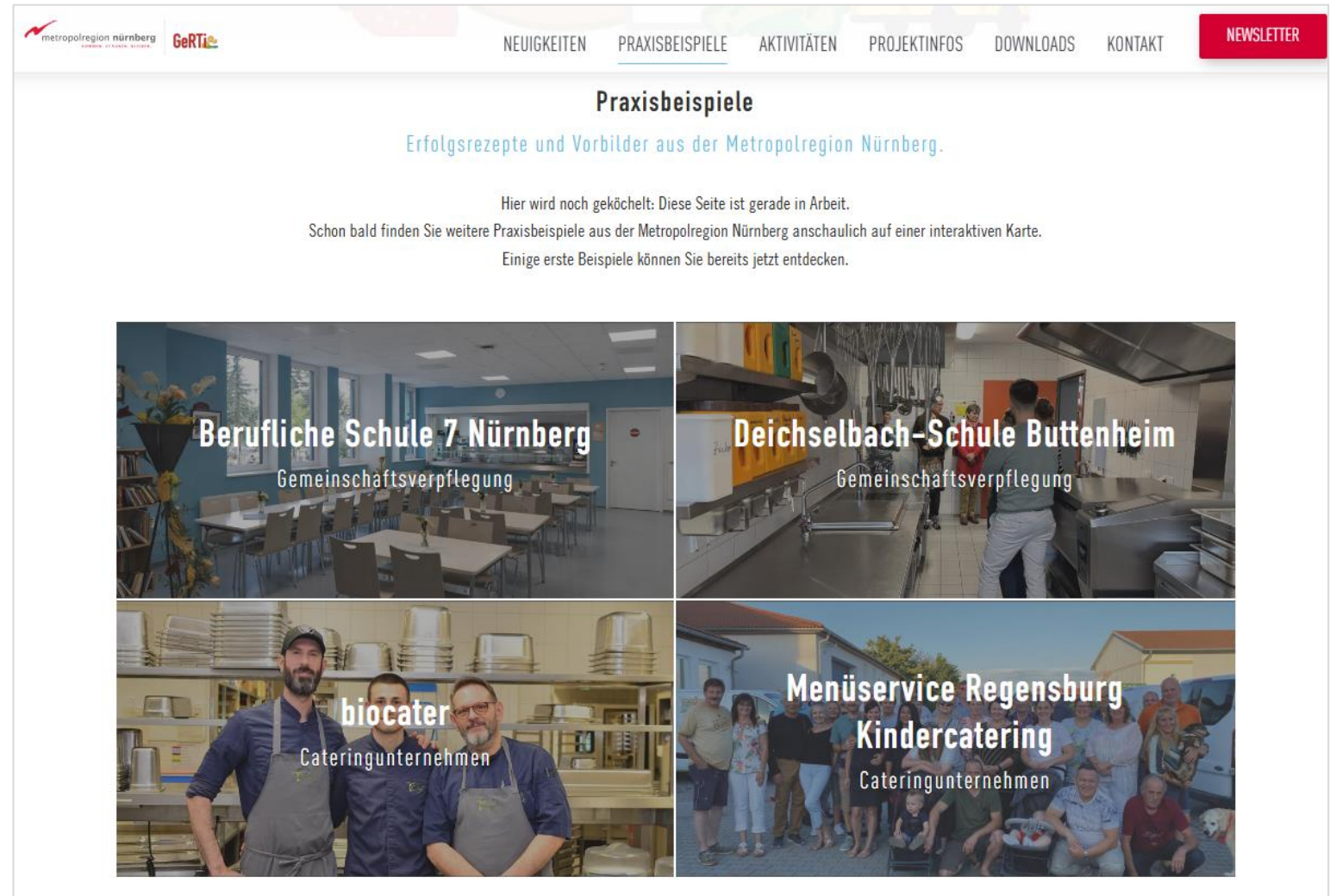
**Melden Sie sich gerne bei
Fairtrade@metropolregion.nuernberg.de**

Abschluss und Ausblick

Gute Praxisbeispiele gesucht

Kennen Sie engagierte Kitas, Schulen oder Cateringunternehmen?

→ Bitte teilen unter
gerti@metropolregion.nuernberg.de



The screenshot shows the website's navigation menu with 'PRAXISBEISPIELE' selected. Below the header, the page title 'Praxisbeispiele' is followed by the subtitle 'Erfolgsrezepte und Vorbilder aus der Metropolregion Nürnberg.' A notice states: 'Hier wird noch geköchelt: Diese Seite ist gerade in Arbeit. Schon bald finden Sie weitere Praxisbeispiele aus der Metropolregion Nürnberg anschaulich auf einer interaktiven Karte. Einige erste Beispiele können Sie bereits jetzt entdecken.' Below this are four featured examples in a 2x2 grid:

- Berufliche Schule 7 Nürnberg**: Gemeinschaftsverpflegung (Image of a dining room)
- Deichselbach-Schule Buttenheim**: Gemeinschaftsverpflegung (Image of a kitchen)
- biocater**: Cateringunternehmen (Image of three staff members in a kitchen)
- Menüservice Regensburg Kindercatering**: Cateringunternehmen (Image of a group of people outdoors)

Abschluss und Ausblick

„GeRTi tischt auf“ - Bündnis für mehr (bio-)regionale Lebensmittel in der kommunalen Gemeinschaftsverpflegung

16. Juni 2026, Heilig-Geist-Saal, Nürnberg

- **KeyNote** Alexander Herrmann
- Praxisnahe **Impulse aus Küchen und Kommunen**
- **Podiumsdiskussion:** Alexander Herrmann / StMELF / Akteure kommunaler GV
- **Gemeinsames Bekenntnis** der Kommunen zu mehr (bio-)regionalen Lebensmitteln in der kommunalen Gemeinschaftsverpflegung



Quelle: B7.



Quelle: Nils Hasenau.



Anmeldung über
[gerti.metropolregionnuernberg.de!](https://gerti.metropolregionnuernberg.de)



Nützliche Leitfäden, Hinweise und Checklisten

Checklisten	
Handreichung mit Checklisten für die Praxis für die nachhaltige Organisation von Veranstaltungen-Hamburg	Wir haben da was vorbereitet! Netzwerk Green Events
Leitfaden für die nachhaltige Organisation von Veranstaltungen - BMU	BMUKN: Leitfaden für die nachhaltige Organisation von Veranstaltungen Publikation
Checkliste für die Organisation nachhaltiger Veranstaltungen - Greenevents Atria	Checkliste für die Organisation nachhaltiger Veranstaltungen
Veranstaltungsleitfaden Faire Metropole Ruhr	Medien –
Fairtrade Select	Fairtrade Select
REGIO App zum Auffinden regionaler Produkte	Regionales finden RegioApp
Bio-Lebensmittel erfolgreich bei Veranstaltungen einsetzen	BioBitte_Infoblatt_Veranstaltungen_.pdf
Liste von Fairen Merchandise Produkten/ Materialien	2024_11_FP Fairer Handel_ Broschüre Faire Merchandise-Produkte 2024_EWNB
Umwelt- und Klimapakt Bayern	Green Meetings – nachhaltiges Veranstaltungsmanagement – IZU
Praxisbeispiel: Kongress am Park „fairpflichtet“ sich	IZU-Praxisbeispiel: Kongress am Park "fairpflichtet" sich

Nützliche Leitfäden, Hinweise und Checklisten

Checklisten	
Beispiele aus der Metropolregion Nürnberg	Factsheets Nachhaltiges Veranstaltungsmanagement web.pdf
Umweltzeichen Blauer Engel für Veranstaltungscatering und Kantinenbetrieb - Umweltbundesamt	Umweltzeichen Blauer Engel für Veranstaltungscatering und Kantinenbetrieb
Der Blaue Engel für Veranstaltungen (DE-UZ 236)	Kopie von Factsheet UZ 236 Veranstaltungen
Leitfaden für die nachhaltige Organisation von Veranstaltungen- BMU	BMUKN: Leitfaden für die nachhaltige Organisation von Veranstaltungen Publikation
Beispiel kommunaler Leitfaden: Fairer Leitfaden für Veranstaltungen und Feste im Gemeindegebiet Schwarzenbruck	Fairtrade-Leitlinien.pdf

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



GeRTi – Kommunale
Gemeinschaftsverpflegung:
Regionales und Bio-regionales
auf die Tische
Jana Izban

Tel.: 0911 - 231 705 27
gerti@metropolregion.nuernberg.de
gerti.metropolregionnuernberg.de



Kepol Faire Metropolregion
Valentina Jüngert

Tel.: 0911 - 231 10523
fairtrade@metropolregion.nuernberg.de
<https://faire-metropolregionnuernberg.de/>

Original Regional
Susanne Niemela

Tel.: 0911 - 231 10513
original-regional@metropolregion.nuernberg.de
www.original-regional.de



Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



Gefördert durch



mit ihrer



mit Mitteln des

