



Nachhaltigkeit



Feiern
mit
Zukunft

bei Schul- & Vereinsfesten



UBi2

Umweltbildung
.Bayern





Vorwort



Unser heutiges Handeln muss den Auswirkungen auf Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft Rechnung tragen und darf nicht das Wohlergehen künftiger Generationen gefährden. Dieses Grundprinzip der nachhaltigen Entwicklung zielt auf eine zukunftsfähige Lebensweise ab, öffnet den Blick für Zusammenhänge und macht auf die Begrenztheit und Schutzwürdigkeit unserer Lebensgrundlagen aufmerksam.

Die Umsetzung dieses Leitgedankens stellt uns in der Praxis jedoch oft vor große Herausforderungen. Die von der Umweltstation „Umwelt-BildungsZentrum Oberschleichach“ (UBiZ) erstellte und herausgegebene Broschüre „Nachhaltig Feiern – Dorffeste machen sich auf in die Zukunft“ unterstützt Sie mit praxisnahen Tipps und Ratschlägen dabei, Ihre Feste nachhaltig – also im Einklang mit der Umwelt, der regionalen Wirtschaft und mit sozialer Verantwortung – auszurichten.

Dem UBiZ danke ich auf diesem Weg sehr herzlich für sein gelungenes Engagement und wünsche allen Leserinnen und Lesern der Broschüre viele wertvolle Impulse sowie Freude und Erfolg bei der Gestaltung Ihrer Feiern.

Ulrike Scharf Mdl

Bayerische Staatsministerin für Umwelt und Verbraucherschutz

Sehr geehrte Festveranstalter und Vereinsmitglieder, liebe Bürgerinnen, liebe Bürger!

Nachhaltigkeit ist in der Weltpolitik fest verankert. Erstmals umfassend umschrieben und in seiner Bedeutung hervorgehoben wurde der Begriff „Nachhaltigkeit“ auf dem sogenannten „Erdegipfel von Rio“, der „Konferenz der Vereinten Nationen für Umwelt und Entwicklung“ (UNCED) 1992 in Rio de Janeiro.

Ich will den Begriff mit einfachen Worten erklären: wir wollen so wirtschaften, dass wir unseren Kindern und Enkelkindern ein intaktes ökologisches, soziales und ökonomisches Gefüge hinterlassen.

Nachhaltigkeit ist auch Kommunalpolitik. Zumindest strebe ich an, Nachhaltigkeit in meiner Kommunalpolitik fest zu verankern. Denn ich möchte, dass unsere Kinder und Enkelkinder in einen Landkreis Haßberge hineinwachsen, in welchem sich regionale Erzeuger behaupten, in welchem alle Landkreisbewohner ihren Platz in der Gesellschaft finden und in welchem unsere Natur in ihrer vielfältigen Erscheinung erhalten bleibt.



Nachhaltigkeit kann in vielen Lebensbereichen gelebt werden. Die traditionsreichen Dorf-, Straßen- und Vereinsfeste im Landkreis sind wichtiger Bestandteil unserer Kultur. Alle Festorganisatoren und Helfer unterstützen durch ihren Einsatz das gemeinschaftliche Zusammenkommen und fördern die regionale Lebensqualität. Gleichzeitig steckt in der Vielzahl der Feste ein enormes Potential, den Gedanken der Nachhaltigkeit zu ver-

wirklichen und weiterzutragen. Wie dies gelingen kann, dazu möchte die vorliegende Broschüre motivieren und Hilfestellung geben. Wer ein Fest unter Beachtung der Nachhaltigkeit organisiert, lebt am Puls der Zeit – und feiert mit Zukunft.

Ihr

Wilhelm Schneider
Landrat

	Inhalt & Vorwort	2-5
	Was bedeutet nachhaltig feiern?	6-8
	Abfalleinsparung und Abfallverwertung	10-13
	Verpflegung	14-17
	Veranstaltungsort und Mobilität	18-21
	Wasserverbrauch	22-25
	Energie- und Klimaschutz	26-29
	Soziale Verantwortung	30-33
	Links und Quellen	34-37

Ein Hinweis vorab: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten grundsätzlich für beiderlei Geschlecht.

Was ist Nachhaltigkeit?

Nachhaltigkeit ist die Idee, wirtschaftliches Handeln so auszurichten, dass mit allen Beteiligten fair umgegangen und den Belangen des Umweltschutzes Rechnung getragen wird. Nur wenn auch die Lebensgrundlagen unserer Handelspartner langfristig gesichert sind und wir in der Umwelt keine bleibenden Schäden hinterlassen, werden auch unsere eigenen Lebensgrundlagen langfristig gesichert! Das Ziel der Nachhaltigkeit ist es demnach, wirtschaftliche Leistungsfähigkeit (Ökonomie), soziale Verantwortung (Soziologie) und Regenerationsfähigkeit der Erde (Ökologie) in Einklang zu bringen. Nachhaltiges Leben ist die große Aufgabe unserer Zeit:

„Unsere größte Herausforderung im 21. Jahrhundert ist es, die einstweilen noch abstrakt erscheinende Idee einer nachhaltigen Entwicklung zur Realität für alle Menschen dieser Erde zu machen“

Kofi Annan, Generalsekretär der Vereinten Nationen (1997 – 2006)

Wann wird ein Fest nachhaltig?

Ein Fest wird nachhaltig, wenn der Veranstalter aus den drei Säulen der Nachhaltigkeit – Ökonomie, Soziales und Ökologie – Leitlinien für das eigene Fest beachtet und deren Einhaltung von Mitwirkenden und Gästen einfordert. Möglichkeiten dazu gibt es viele:

Ökonomie	Soziales	Ökologie
(dauerhafte Grundlage für Erwerb und Wohlstand)	(Gesellschaft mit fairer Behandlung aller Beteiligten)	(Erhalt von Natur und Umwelt)
Regionale Produkte	Rücksicht auf Alter, Glaube, Nationalität der Gäste	Sparsamer Verbrauch von Ressourcen wie Energie und Wasser
Regionale Anbieter	Rücksicht auf Anwohner	Sorgfältiger Umgang mit Abfällen: Vermeidung, Wertstoffeffassung
Fair Trade Produkte	Eingebettet in Politik und Ortsleben	Produkte aus Bioanbau oder der freien Natur (Wild, Streuobst)



Interessiert?

Der Leitfaden „Feiern mit Zukunft“ leistet wertvolle Dienste:

- „Checklisten“ bieten einen schnellen Überblick über vielfältige nachhaltige Umsetzungsmöglichkeiten
- „Tipps und Anregungen“ liefern weiterführende Informationen
- „Adresslisten“ dienen zur weiteren Orientierung und erleichtern die praktische Umsetzung

Motiviert? Mitmachen lohnt sich!

In dem Begriff „Nachhaltigkeit“ steckt eine Menge Aufbruchstimmung. Diese kann anstecken, motivieren, zur Identität der Feier beitragen. Wer mitteilen kann, von welchem Landwirt die Fleischwaren stammen und von welchem Bäcker die Backwaren, demonstriert Identifizierung mit der Region. Bietet man ein ansprechendes Festgelände durch Abfallvermeidung und -management und zeigt sein Engagement für das Wohlbefinden aller Gäste und Anwohner, schafft dies Vertrauen, trägt zu einer angenehmen Stimmung bei und hinterlässt einen positiven Eindruck.

Angesteckt? Der Weg ist das Ziel!

Es sind viele Kleinigkeiten, die verdeutlichen, dass der Festveranstalter Nachhaltigkeit lebt. Und vieles, was sich bereits als Selbstverständlichkeit etabliert hat, spielt der Idee der Nachhaltigkeit in die Karten. Daher steht im Fokus der Aufgabe, das Bewusstsein und den Sinn des nachhaltigen Handelns zu fördern, nicht unbedingt eine „Hitliste des Erreichten“.

Wie geht man vor?

Gehen Sie mit folgenden Fragen in Ihre Planungsgruppe:

- Welche Bedeutung hat für uns Nachhaltigkeit im Rahmen unserer Festveranstaltung?
- Welche Ziele möchten wir mit unserem Nachhaltigkeitskonzept erreichen?
- Was tun wir bereits?
- Was können wir zusätzlich tun?
- Wer zeichnet sich wofür verantwortlich?

*„Nachhaltigkeit (ist) für die neue Bundesregierung
– jetzt zitiere ich aus dem Koalitionsvertrag –
„grundlegendes Ziel und Maßstab des Regierungshandelns“.*

Dr. Angela Merkel, Bundeskanzlerin (2014)



Feiern ist einfach.



**Mit einem Finanzpartner,
dem die Region und die
Menschen am Herzen
liegen.**

www.spk-ostunterfranken.de

Wenn's um Geld geht



**Sparkasse
Ostunterfranken**

Mehrwert Geschickt Verwenden durch Mehrweo

Jedes Fest hinterlässt Abfälle. Diese können die Atmosphäre auf der Veranstaltung trüben, sie können den Arbeitseinsatz der Helfer erschweren, und sie können zu einer beachtenswerten finanziellen Belastung werden.

Wir empfehlen, bereits im Vorfeld der Veranstaltung, d.h. bei der Planung, beim Einkauf und bei der Einrichtung, das Thema Abfallbeseitigung im Auge zu behalten. Sinnvollerweise wird ein Mitglied der Festkommission gezielt beauftragt, ein maßgeschneidertes Gesamtkonzept zu entwickeln und bis zum Ende der Veranstaltung zu verfolgen. Er ist auch Ansprechpartner für den vorgesehenen Umgang mit Abfällen während des Festes und trägt die Verantwortung für die sachgemäße Entsorgung oder Wiederverwendung.

Die Abfallberatung berät und gibt kostenlos Hilfestellung.



Vom Abfall her denken:

- Mieten statt kaufen
- Mehrweg statt Einweg
- Wertstoffe erfassen

Durch Verwendung von
Mehrweg kann man

90% Abfall

auf einer Feier einsparen!



Checkliste Abfallmanagement

Planung	Geschirrmobil anfragen (09521 - 27 215)	☐
	Mehrweggeschirr, ggf. Spülmaschine mieten	☐
	Wertstoff-/Restmüll-Erfassungskonzept erstellen	☐
	„offenen Ausschank“ einplanen	☐
	Entsorgungscontainer ordern	☐
Einkauf	auf Mehrwegsysteme z.B. bei Getränken achten (Wasser, Bier, Wein, Saft)	☐
	Mehrweg - Transportbehälter einsetzen (Fleisch, Gemüse, Obst, Wein)	☐
	Großgebinde bevorzugen (Ketchup-Spender, Zuckerstreuer, Milchkännchen)	☐
	auf Materialwahl achten (Recyclingpapier bei Hygieneartikeln)	☐
Vorbe- reitung	Erfassungsbehälter beschriften und aufstellen	☐
	Entsorgungsvorschriften bekanntgeben	☐
Fest- betrieb	regelmäßige Behälterleerung	☐
	bedarfsgerechte Wegereinigung (Littering)	☐
Nachbe- reitung	Betriebsfläche und Umgebung von Unrat befreien	☐

Motivieren:

Jeden Standbetreiber im Vorfeld der Veranstaltung auf seinen aktiven Beitrag zur Nachhaltigkeit einschwören, die entscheidenden Kriterien erläutern.

Müll zieht Müll an:

Den Veranstaltungsort großräumig regelmäßig auf Littering (achtlos weggeworfenen Müll), Glasbruch und überquellende Erfassungsbehälter hin überprüfen und ggf. säubern.

Stolperstein Müll:

Überall dort, wo gearbeitet wird, im Lager, in der Küche und hinter den Ständen fällt Müll an und muss entsorgt werden. Ein Fest verläuft reibungsloser, wenn die Helfer nicht ständig über Abfälle stolpern oder um diese herumlaufen müssen. Deshalb: Wege freigehalten, Wertstoffe und Abfälle von vorneherein trennen, in kurzen Abständen von den Anfallstellen entfernen und bis zur Entsorgung zwischengelagern. Aus hygienischen Gründen sollten Abfallbehälter (möglichst mit Deckel) mit ausreichend Abstand zu den Essensständen aufgestellt werden.

Littering:

Das unkontrollierte Wegwerfen von Abfällen vermüllt die Umgebung des Festplatzes. Damit Feste auch von Anrainern akzeptiert werden, sollten sich die Aufräumarbeiten nicht automatisch auf den Festplatz beschränken. Angrenzende Straßenzüge, Gärten oder andere Flächen (ggf. nach vorheriger Absprache) sollten unter Umständen einbezogen werden.



Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen, heißt es im Volksmund. Dieses Motto spiegelt die Genussregion Unterfranken mit ihrer traditionsreichenden Wein- und Bierkultur und ihren regionalen Spezialitäten in vollem Maße wieder. Das Geheimrezept für einen kräftigen Geschmack und originalen Genuss liegt in einem abwechslungsreichen Speisen- und Getränkeangebot und in der kontrollierten Auswahl frischer Zutaten aus regionalen Bezugsquellen. Qualitätsprodukte erhalten Sie von den Landwirten vor Ort und von regionalen Anbietern saisonaler Freilandware, von Fleisch, Fisch und Backwaren. Mit einer überlegten Einkaufsentscheidung und Auswahl Ihrer Zulieferer tragen Sie ganzheitlich zur Wertschöpfung Ihrer Region und zur Schonung der Umwelt und Gesundheit bei. Und diese Auswahl schmeckt man auch: Mit einem qualitativ hochwertigen Angebot steigern Sie den Geschmack und damit auch die Zufriedenheit Ihrer Festbesucher und laden ganz nach fränkischer Gasttradition zum Verweilen ein.



- Erme
-
- hauser

Maroldsweisach

Rent-
weins-
dorf

Kirch-
lauter

Breitbrunn



Sand

Eltmann

Oberaurach

Rauhenebrach



Checkliste

Auswahl der Gerichte	Portionen verschiedener Größe anbieten (insbesondere Fleischmenge variieren)	☐
	Vegetarische Gerichte ins Angebot nehmen	☐
	Berücksichtigung von Nahrungsmittel-unverträglichkeiten (v.a. laktosefrei, glutenfrei)	☐
	Inhaltsstoffe und Herkunft klar auszeichnen	☐
Einkauf der Lebensmittel	Nahrungsmittel und Getränke aus regionaler Produktion (Wild, Fisch, Gemüse, Bier, Wein, Limonade, etc.)	☐
	Beachtung folgender Qualitätskriterien/ Gütesiegel – wenn möglich:	☐
	• Regional produziert	☐
	• Bio-zertifiziert	☐
	• Fair-Trade gehandelt	☐
	• Nachhaltig gefangen	☐
Rechtliches	Die Gestattung eines vorübergehenden Gaststättenbetriebes wurde bei der örtlich zuständigen Gemeinde nach § 12 GastG bzw. LStVG (bei Festen mit über 1000 Besuchern) beantragt.	☐

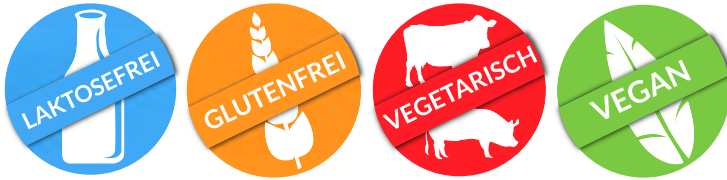
Lebensmittelabgabe und Reste:

Gäste sollten sich trauen dürfen, auch kleinere Portionen zu bestellen oder sich Reste einpacken zu lassen (s. Aktion „Restlos Genießen“ des BMEL, www.zugutfuerdietonne.de) – kommunizieren Sie dies an den Essensausgaben. Nicht verwendete Nahrungsmittel sinnvoll spenden, dabei Lebensmittelbestimmungen beachten (d.h. die Kühlkette lückenlos einhalten, Verpackungen nicht beschädigen, etc.).

Auswahl der Gerichte:

Regionale Spezialitäten versprechen immer einen besonderen Genuss. Perfekt, wenn dabei noch die Menge ausgewählt werden kann oder auf bestimmte Vorlieben oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten Rücksicht genommen wird. So lassen sich manche Speisen in verschiedenen Zubereitungsvarianten anbieten, wie der Kartoffelkuchen – mal vegetarisch ohne Speck oder laktosefrei mit Sojasahne, oder Spargel mit und ohne Schinken.

Gerade Allergiker freuen sich über eine gut sichtbare Deklaration der Inhaltsstoffe an den Essensausgaben oder eine deutliche Auszeichnung verträglicher Lebensmittel, z.B. durch Symbole wie



Vorgaben zur Auszeichnung von Zutaten und Allergenen finden Sie in der Lebensmittel-Informationsverordnung (nähere Infos unter: www.bmel.de).

Exotische Zutaten sollten auf regionalen Festen vermieden und wenn, dann aus fairem Handel eingekauft werden.

Einkauf der Lebensmittel:

Franken hat eine Vielzahl regionaler Leckereien zu bieten – Karpfen, Spargel, Wild und die vielen schmackhaften Obst- und Gemüsesorten sind nur einige Beispiele. Regionale Produkte punkten durch Frische, Qualität und guten Geschmack. Ihre Verwendung stärkt die regionale Wertschöpfung und schafft auch beim Gast Vertrauen und Identität. Transport und Einkauf gehen über kurze Wege, was Ressourcen und Geldbeutel schont.

Bio-zertifizierte Produkte sind zusätzlich unter Einhaltung von Richtlinien hergestellt, die sich u.a. positiv auf Umwelt-, Klima-, Ressourcen-, Tier-, und Artenschutz auswirken. Produkte, die nach der EG-Öko-Verordnung produziert wurden, erkennen Sie am sechseckigen staatlichen Bio-Siegel und der Kontrollstellen-Nummer.

Nachhaltige

*Geruhsam
Ankommen*

Wege zum Fest

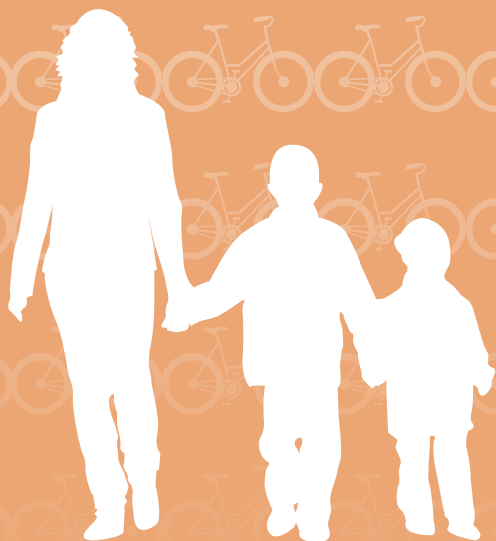
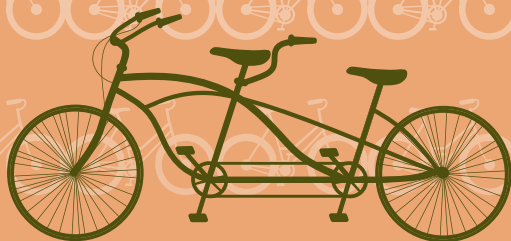
Ausgelassenheit und Entspannung sind das A und O eines jeden Festes.

Diese Faktoren hängen eng mit der Erreichbarkeit Ihrer Feierlichkeit zusammen. Sie bildet den Rahmen Ihrer Veranstaltung sowohl in der An- als auch in der Abreise und ist mit einem verminderten CO₂-Verbrauch zudem ausschlaggebend für die Schonung der Umwelt.

Eine gute Anbindung an das öffentliche Verkehrsnetz und die Erreichbarkeit des Festortes mit dem Fahrrad oder zu Fuß stellen damit den Ausgangspunkt Ihrer Feier dar. Mit einem ausgeklügelten Mobilitätssystem und Sicherheitsmanagement können Sie überdies direkten Einfluss auf die Stimmung Ihres Festes nehmen, indem typischen Stresssituationen wie der Parkplatzsuche oder vollgeparkten Gehwegen entgegengewirkt wird.



Die Anreise zu Fuß, per Fahrrad,
Shuttle-Bus oder Fahrgemeinschaft
erspart pro Besucher
bis zu 1,5 kg CO₂





Checkliste

Veranstaltungs- ort	Anbindung an das öffentliche Verkehrsnetz ist gegeben	☐
	Gute Erreichbarkeit über Fahrrad- und Fußwege	☐
	Spezielle Fahrradabstellplätze sind eingerichtet und ausgeschildert	☐
	Festgelände und Parkplätze liegen außerhalb von Landschaftsschutzgebieten	☐
An- und Abreise	Der Weg zum Veranstaltungsort ist gut ausgeschildert	☐
	An Ein- und Ausgängen sind Fahrpläne angebracht	☐
	Ein Abhol- und Bringservice oder Shuttledienst ist eingerichtet und ausreichend beworben	☐
	Sonderaktion für Gäste, die nicht mit eigenem PKW anreisen, wird angeboten	☐
Sicherheit	Der Fuß-, Rad- und Autoverkehr im umliegenden Bereich ist getrennt	☐
	Fahrradabstellplätze werden überwacht	☐
	Notwendige Sicherheitsgespräche wurden mit den zuständigen Ansprechpartnern geführt (BRK, Polizei, Feuerwehr, LRA ...)	☐



An- und Abreise:

Eine Anreise ohne eigenen PKW schont nicht nur die Umwelt, sondern bietet viele weitere Vorteile. Die leidige Parkplatzsuche entfällt, Kosten werden gespart und wer zu Fuß oder mit dem Fahrrad kommt, tut gleichzeitig etwas für seine Gesundheit. Motivieren Sie Ihre Gäste durch spezielle Angebote zur PKW-freien Anreise, z.B. einen kostenlosen Fahrradcheck oder Bereitstellung von Trinkwasser.

Abhol- und Bringservice/Shuttleservice

Insbesondere, um auch wenig mobilen Personen den Festbesuch zu ermöglichen, bietet sich die Einrichtung von Sammeltaxis, eines Shuttleservice bzw. von Hol- und Bringdiensten an. Fragen Sie bei Ihrer Gemeinde, ob ein Bürgerbus oder -auto zur Verfügung gestellt werden kann (wenn möglich elektrobetrieben) oder mieten Sie einen regionalen Fahrdienst an. Die Servicemaßnahme mit Fahrzeiten sollte unbedingt umfassend beworben und ausgeschildert werden.

Sicherheit:

Die Sicherheit der Gäste und Festhelfer sollte oberste Priorität haben. Informieren Sie sich daher im Vorfeld hinreichend über alle relevanten Sicherheitsbestimmungen. Hinweise und Ansprechpartner (z.B. zum Brandschutz auf Festen) finden Sie im Anhang. Sprechen Sie rechtzeitig mit der zuständigen Gemeinde, z.B. über Einrichtung eines Beschilderungssystems zur Tempodrosselung oder Umleitung des Verkehrs für die Festdauer. Fahrradabstellplätze sollten fest verankert sein oder mit einem Bewachungsteam überwacht werden.

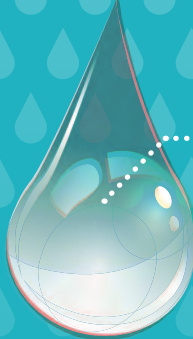
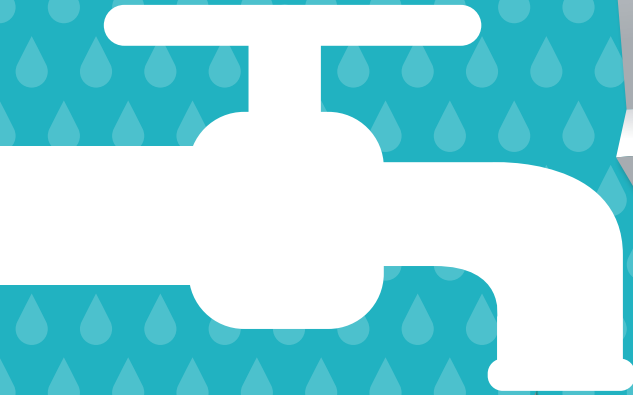
Wasser Genügsam Verbrauchen geht uns alle an

Die Naherholungsregion Unterfranken besticht mit über sechzehn Naturschutzgebieten, ausgedehnten Waldflächen und einem geologisch vielfältigen Landschaftsbild. Die Lebensader dieses Naturkreislaufs ist das Grundwasser, aus dem auch das Trinkwasser der Region direkt gewonnen wird.

Doch obwohl der Main und die Nebenflüsse diese beeindruckende Naturlandschaft als Flussparadies kennzeichnen, ist das Wasserökosystem vor Ort sehr sensibel: Unterfranken stellt den trockensten Bezirk in Franken dar und zudem weist das Gelände eine dünne Bodenschicht auf. Dadurch ist das Grundwasser anfällig für jegliche schadstoffbelastende Außeneinwirkung. Diese Umstände nehmen das Verhalten der Landwirte, der Industrie und der Bewohner in die Verantwortung, Trinkwasser – auch beim Feiern – an erster Stelle sparsam zu verbrauchen.

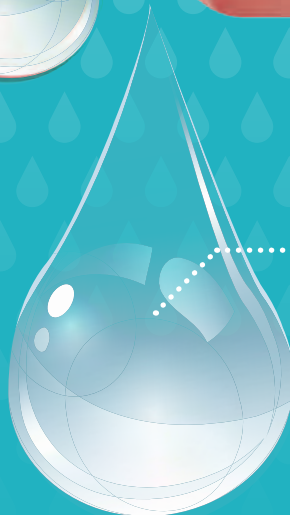
Durch die Verwendung von Wasserstoptasten und Strahlreglern in den Sanitäranlagen können

**bis zu 2/3 des
Trinkwasser-
verbrauchs
eingespart
werden!**



Wasserstoptasten und
Strahlregler sparen bis zu

66% Wasser



Wasserverbrauch ohne
Wasserstoptasten
und Strahlregler



Checkliste

Sanitär- anlagen	Toilettenanlagen mit Anschluss an das örtliche Schmutzwasserkanalnetz sind organisiert	☐
	Die wassergebundenen Sanitäranlagen sind wassersparend eingerichtet, z.B. durch Sparspültasten	☐
	Seifenprodukte sind ökologisch abbaubar	☐
Spülen und Reinigen	In den Toiletten und an Waschbecken finden sich Hinweisschilder zur Abwasserschonung	☐
	Reinigungsmittel sind ökologisch abbaubar, ohne kationische Tenside, Phosphate, Chlor, optische Aufheller oder Duftstoffe	☐
Ernährung	Lebensmittel, die in ihrer Herstellung sehr viel Wasser verbrauchen (z.B. künstlich bewässertes Gemüse), werden in Maßen angeboten	☐
Veranstal- tungsort	Das Fest findet nicht in einem Wasserschutzgebiet statt	☐

Sanitäranlagen:

Beim Wasserverbrauch gilt es, Bewusstsein für Ressourcenknappheit zu schaffen. Vermitteln Sie die Botschaft des Trinkwassersparens – gerade in der wasserarmen Region Unterfranken. Bitten Sie über kurze Infoplate – z.B. an Waschbecken und Toiletten – um einen sparsamen Umgang mit dieser wertvollen Ressource. Kostengünstig können über den Einbau von Perlatoren in Wasserhähne Wasser und auch Kosten gespart werden. Generell gilt, wassergebundene Sanitäranlagen sind umweltfreundlicher als Chemietoiletten.

Spülen und Reinigen:

Auch das Abwasser sollte so sauber wie möglich gehalten werden. Hier sind vor allem die Mitarbeiter und Helfer gefragt. Informieren Sie im Vorfeld darüber, was nicht über die Kanalisation entsorgt werden darf (Abfall, Lebensmittelreste, Lösungsmittel, Frittierfett, etc.). Zur Reinigung gibt es mittlerweile eine große Auswahl an ökologisch abbaubaren Reinigungsmitteln, die auch in sparsamer Dosierung ihre volle Wirkung entfalten. Oft erzielen auch ökologisch unbedenkliche Haushaltsmittel, wie Essig oder Zitronensäure, die gleiche Reinigungsleistung. Spülmaschinen am besten nur bei voller Auslastung laufen lassen.

Ernährung:

Welche Mengen an Wasser für die Herstellung unserer Nahrungsmittel verbraucht wird, wird häufig unterschätzt. Künstlich bewässertes Obst und Gemüse aus wasserarmen Regionen und die Fleischproduktion in Massentierhaltung sind nur einige Negativbeispiele. Durch die Verwendung regional und/oder ökologisch hergestellter Lebensmittel sind Sie aktiv für den Trinkwasserschutz. Viele Infomaterialien zum Thema Wasserschutz gibt es über die Aktion Grundwasserschutz der Regierung von Unterfranken.



Zukunftsorientierung beginnt mit einer gezielten Einsparung der benötigten Energie – und dieser Energiebedarf steigt bei Festen schnell an.

Er summiert sich aus Wege- und Tischbeleuchtungen, Getränkekühlsystemen, Transport und dem Stromverbrauch der Essensbuden. Ein gezieltes Energiesparmanagement sollte von Beginn an bei der Festplanung bedacht werden, gängige Quellen für Energieverluste bereits in der Vorbereitung des Festes ausfindig gemacht und verbessert werden.

Energiesparendes Feiern wirkt sich nicht nur positiv auf Klima und Umwelt aus, es senkt auch die Gesamtkosten Ihres Festes.

Mit einer kontrollierten Energiebilanz übernehmen Sie eine Vorreiterrolle und fördern damit aktiv die Nutzung vorhandener Ressourcen der Region für eine klimaschonende Energiezukunft.



Durch die Verwendung von
LED-Lampen können bei der
Festbeleuchtung
80% Strom
eingespart werden!



Checkliste

Beleuchtung	Es werden Energiesparlampen oder LEDs eingesetzt	☐
	Für Weg- und Tischbeleuchtung werden solarbetriebene (Deko-)Lampen eingesetzt	☐
Elektrogeräte	Die eingesetzten Geräte sind energiesparend (mindestens „A“ bis „A++“)	☐
	Energiefresser (alte Stromaggregate, Heizanlagen für den Außenbereich, etc.) werden vermieden	☐
Dienstleister/ Standbetreiber	Wärme-/Kälteisolierende Fahrzeuge im Verpflegungsbereich	☐
	CO ₂ -neutrale Druckerei	☐
Strom	Beziehung von Ökostrom/Strom aus erneuerbaren Energien regionaler Anbieter	☐
	Beziehung von CO ₂ -Zertifikaten (Ausgleichsmaßnahme)	☐

Beleuchtung:

Auch wenn Energiesparlampen und LEDs in der Anschaffung etwas teurer sind, die hohe Effizienz bei niedriger Temperatur und die lange Lebensdauer führen langfristig zu Einsparungen. Achten Sie beim Einkauf auf hohe Schaltfestigkeit und Markenprodukte. Wenige Lampen mit starker Leistung sind effizienter als viele schwache Lampen.

Einkaufhinweis:

„Energiesparlampen“ = Kompaktleuchtstofflampe (kurz: KLL), „LED“ = Licht-emittierende Dioden (jüngste, langlebige Generation)

Elektrogeräte:

Beachten Sie in der Organisation die vielfältigen Möglichkeiten zur Energieeinsparung. So sollten Kühlgeräte nicht in der Sonne stehen, nicht benutzte Geräte ausgeschaltet oder Warmhalten kann statt angeschalteter Kaffeemaschinen verwendet werden. Auch der Einsatz von Alternativen, wie z.B. Holzkohlegrills betrieben mit regionaler oder FSC-Siegel-Holzkohle statt Gas- oder Elektrogrills, sollte in Betracht gezogen werden. Sprechen Sie den regionalen Energieberater für weitere Tipps an.

Dienstleister/ Standbetreiber:

Halten Sie den Einsatz energiesparender Geräte in den Verträgen fest. Schließen Sie – wenn möglich – Kühl- und Elektrosysteme an das Stromnetz an, um den Einsatz umweltbelastender Stromaggregate zu vermeiden. Wird die Festbewertung klimaneutral gedruckt, sollte dies auch auf den Drucksachen deutlich gemacht werden.

Strom:

Fragen Sie bei den regionalen Stromversorgern nach Ökostrom zur Versorgung des Festes und kommunizieren Sie den Besuchern diese Möglichkeit (evtl. Aufhängen eines Zertifikates des Stromversorgers). Steht kein Ökostrom zu Verfügung können Sie CO₂-Zertifikate als Ausgleich erwerben.

Nachhaltige Feste

*Gemeinsam
Vergnügen*

Sind Feste für alle

Festlichkeiten stellen ein soziales und kulturelles Abbild Ihres Vereins dar.

Aus diesem Grund ist die Übernahme sozialer Verantwortung besonders wichtig für ein abgerundetes Gesamtbild Ihrer Feier. Darunter zählt beispielsweise die Rücksichtnahme auf Bedürfnisse älterer Besucher und Gehbehinderter.

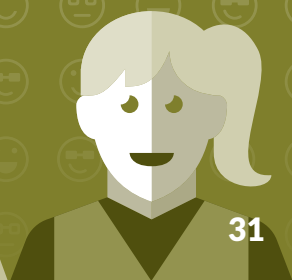
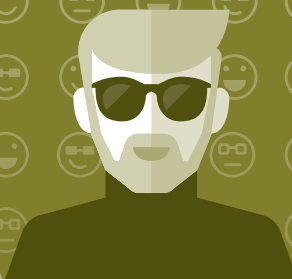
Auch die Bereitstellung eines bunten Speise- und Getränkeangebots gehört dazu, in dem Nahrungsmittelallergien berücksichtigt und Getränke ohne bzw. mit unterschiedlich hohem Alkoholgehalt ausgeschenkt werden.

Volks- und Gemeindefeste, Feiern örtlicher Vereine und Traditionsveranstaltungen haben eine besondere Bedeutung für den Zusammenhalt der örtlichen Gemeinschaft und stärken die Identität der Gemeinde. Gleichzeitig gilt es aber auch, die Nachbarschaft vor Geräuschimmissionen bei solchen Veranstaltungen zu schützen.

Durch die Regelung der Lautstärke von Musikanlagen wird einer Gesundheitsbelastung Ihrer Gäste vorgebeugt. Damit präsentieren Sie sich als gute Gastgeber und investieren in die gute Stimmung und Verweildauer Ihrer Besucher.



Verantwortungsvoll feiern schafft
bleibenden Eindruck
bei Jung und Alt, Gästen
und Anwohnern, Fitten und
Gehandicapten, Alteingesessenen
und Neubürgern





Checkliste

Jugend-schutz	Ein Jugendschutzbeauftragter kümmert sich um die Belange der Jugendlichen und die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen (begrenzte Anwesenheitsdauer, Rauchverbot, keine Abgabe von Tabak und Alkohol, etc.)	☐
	Die Anwesenheitsdauer von Minderjährigen wird durch Alterskontrollmaßnahmen und entsprechende Durchsagen um 22.00 und 24.00 Uhr begrenzt.	☐
Alkohol-ausschank	Das Getränkesortiment enthält eine alkoholfreie Angebotsvielfalt und alkoholarme Mischgetränke	☐
Barriere-freiheit	Sitzplätze für Rollstuhlfahrer und Begleitpersonen sind eingerichtet	☐
	Wegbreiten sind durchgehend min. 120 cm breit und Stufen durch Rampen passierbar gemacht	☐
	Es sind barrierefreie Toiletten zugänglich	☐
Lautstärke	Lärmschutzgrenzwerte und Ruhezeiten werden beachtet	☐
Soziale Leistungen	Kinderbetreuung wird angeboten	☐
	Für Auszubildende, Senioren, Kinder und Familien gibt es Vergünstigungen	☐
	Wenn möglich, werden Fair Trade-Produkte verwendet	☐



Jugendschutz:

Ein besonderes Augenmerk bei jedem Fest sollte auf dem Umgang mit jugendlichen Gästen liegen. Vorteilhaft ist die Benennung eines Jugendschutzbeauftragten, der sich bereits im Vorfeld mit den zahlreichen Bestimmungen auseinandersetzt und sich um deren Umsetzung auf dem Fest sorgt. Auch die Frage, ob Erziehungsbeauftragungen akzeptiert werden, sollte im Voraus geklärt werden. Ansprechpartner für Fragen zum Jugendschutz finden Sie im Quellenverzeichnis.

Alkoholausschank:

Keine Feier profitiert von alkoholisierten, pöbelnden Gästen – insbesondere, wenn diese noch jugendlich sind. Schaffen Sie Anreize für einen maßvollen Alkoholkonsum z.B. durch vergünstigte Getränke ohne Alkohol und weisen Sie an allen Parkplätzen auf das „Don't drink and drive“- Gebot hin. Tipps finden Sie auch in der Broschüre „Party aber sicher“ des Landkreises Haßberge (siehe Quellenverzeichnis).

Wohlbefinden:

Einen positiven Eindruck vermitteln Sie, wenn Sie zeigen, dass Ihnen das Wohlbefinden Ihrer Gäste am Herzen liegt. Im Hochsommer beugt die kostenlose Abgabe von Leitungswasser Dehydrierungen vor, in der kühlen Jahreszeit schafft der Verleih dünner Decken in den Abendstunden ein gemütliches Ambiente und steigert die Verweildauer.

Gemeinnützige, soziale Leistungen:

Mit einer Spendenaktion, z.B. in Form einer Verlosung, kann eine gemeinnützige Einrichtung in der Region gefördert werden. Verwenden Sie dafür ökologisch vertretbare Gewinne wie Pflanzensamen oder FSC-Holzspielzeug. Machen Sie Ihr Fest interkulturell. Binden Sie ausländische Mitbürger in die Festorganisation ein oder nehmen Sie ein ausländisches Gericht in Ihr Angebot auf.



Weiterführende Literatur, Links und Ansprechpartner (eine kleine Auswahl)

Abfalleinsparung und Abfallverwertung:

Abfallberatung des Landkreises Haßberge: 09521 - 27 142
abfallberatung@awhas.de

Infos zur Mietung des Geschirrmobils: 09521 - 27215
www.awhas.de/geschirrmobil.html

www.vis.bayern.de/konsum/allgemeines/abfallratgeber.htm

www.abfallratgeber.bayern.de

Verpflegung:

Ansprechpartner zur Lebensmittelüberwachung: 09521 - 27 138
www.hassberge.de/436.html

Broschüre zu hygienischen und lebensmittelrechtlichen Anforderungen bei Veranstaltungen, Festen und Märkten:
www.hassberge.de/fileadmin/data/Formularcenter/Verbraucherschutz/2015/Merkblatt_hygienische_Anforderungen_Veranstaltungen__Feste__Druckversion_11.2014.pdf

www.nachhaltiger-warenkorb.de

Musterspeisekarte: www.lgl.bayern.de/downloads/lebensmittel/doc/merkblatt_zusatzstoffe.pdf

Neue Regelungen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln:
www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Flyer-Poster/Flyer-LM-Kennzeichnung.pdf?_blob=publicationFILE

Balz, J. u.a. (Hrsg.): Das Klima Kochbuch. Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen, Stuttgart 2009.

Goldner, B.: Umweltfreundlich vegetarisch. Genussrezepte mit CO₂-Berechnungen, Weil der Stadt 2009.



Hohler, H. & Koerber, K.: Nachhaltig genießen. Rezeptbuch für unsere Zukunft, Stuttgart 2012.

www.vis.bayern.de/konsum/essen_trinken/nachhaltig_einkaufen.htm

Bezugsquellen für regionale Lebensmittel:

- www.natuerlich-von-hier.de
- www.slowfood.de/slow_food_vor_ort
- www.regionales-bayern.de
- Saisonkalender: www.regional-saisonal.de/saisonkalender

Veranstaltungsort und Mobilität

Ansprechpartner für den öffentlichen Nahverkehr im LK Haßberge: 09521 - 27 301, www.hassberge.de/200.html

Ansprechpartner für Brandschutz im LK Haßberge: 09521 - 27 191 www.hassberge.de/195.html

Brake, M.: Mobilität im regenerativen Zeitalter. Was bewegt uns nach dem Öl?, Hannover 2009.

Tipps zum CO₂- und Spritsparen beim Autofahren:

- www.co2online.de/klima-schuetzen/mobilitaet/auto-co2-ausstoss
- www.co2online.de/klima-schuetzen/mobilitaet/vorausschauend-fahren-sprit-sparen

Wasserverbrauch

Ansprechpartner für Fragen im Bereich Natur- und Wasserschutz im LK Haßberge: www.hassberge.de/267.html

Regierung von Unterfranken (Hrsg.): Trinkwasser für Unterfranken. Wege zu einer nachhaltigen Wasserwirtschaft in der Region, Würzburg 2006. www.aktiongrundwasserschutz.de

Tipps für die Grundwasserschonung beim Einkauf:

- www.aktiongrundwasserschutz.de/verbraucher/nachhaltig/einkaufen
- www.verbraucherservice-bayern.de/themen/umwelt/wasser-sparen-beim-einkauf
- Vereinigung deutscher Gewässerschutz e.V.: Virtuelles Wasser versteckt im Einkaufskorb, Bonn 2008.



Weiterführende Literatur, Links und Ansprechpartner (eine kleine Auswahl)

Energie- und Klimaschutz:

Energieberater des Landkreises: 09529 - 92 22 13
www.ubiz.de

Bund der Verbraucherinitiative e.V. (Hrsg.): Schönauer Strom- und
Energiespartipps, Rheinbreitbach 2006.

www.vis.bayern.de/energie/energiesparen/index.htm

www.co2online.de/klima-schuetzen/oekostrom/oekostrom-guetesiegel

UBIZ u.a. (Hrsg.): Energiefibel. Informationen, Fördermöglichkeiten,
Adressen, Schweinfurt 2009.

Bayrisches Landesamt für Umwelt (Hrsg.): Umweltwissen – Klima &
Energie. Energiesparlampe und LED: Energieeffiziente Beleuchtung,
Augsburg 2014.

Grabolle, A. & Loitz, T.: Pendos CO₂- Zähler. Die CO₂- Tabelle für ein
klimafreundliches Leben, München/ Zürich 2007.

Grießhammer, R.: Der Klima- Knigge. Energie sparen, Kosten senken,
Klima schützen, Hamburg/ Frankfurt 2007.

Soziale Verantwortung:

Ansprechpartner für Barrierefreiheit: 09521 – 27 218
www.hassberge.de/335.html

Ansprechpartner für Brandschutz: 09521 – 27 191
www.hassberge.de/592.html

Ansprechpartner für ehrenamtliche Einrichtungen: 09521 - 27 313
www.ehrenamt-hassberge.de

Ansprechpartner für Lärmrichtlinien: 09521 - 27 212
www.hassberge.de/250.html



Ansprechpartner für Jugendschutz : 09521 - 951 686
www.hassberge.de/369.html

Broschüre des LK Haßberge zum Thema Jugendschutz bei Veranstaltungen: www.hassberge.de/fileadmin/data/Formularcenter/JugendFamilie/KJR_Veranstaltungsplanung/flyer-komp.pdf

Broschüre zum Brand- und Gefahrenschutz auf Straßenfesten und Märkten: www.lfv-bayern.de/fileadmin/download/fachthemen/fb04/Brandschutz-auf-Mrkten_LFV_102011.pdf

Bitte beachten Sie auch die entsprechenden
Titel in unserer Umweltbibliothek.

Quellen

Dr. Othmar Glaeser (Hrsg.): Umweltfreundliche Gastlichkeit bei Veranstaltungen. Leitfaden zum nachhaltig Feiern in Salzburg, Salzburg 2008.

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit (Hrsg.): Leitfaden für eine nachhaltige Organisation von Veranstaltungen, Berlin 2010.

Stadt Karlsruhe, Umwelt- und Arbeitsschutz (Hrsg.): Auch die Umwelt feiert mit. Tipps für eine umwelt- und klimafreundliche Veranstaltungsorganisation, Karlsruhe 2011.

RESET.org: Feste feiern – Umwelt schonen, URL: <http://reset.org/act/feste-feiern-umwelt-schonen> (Stand 26.03.2015).

Regierung von Unterfranken (Hrsg.): Trinkwasser für Unterfranken – Vom Grundwasserschutz zur nachhaltigen Regionalentwicklung, Würzburg 2010.

Bayrisches Landesamt für Umwelt (Hrsg.): Umweltwissen – Praxis. Wasch- und Reinigungsmittel, Augsburg 2004.

UBIZ u.a. (Hrsg.): Energiefibel. Informationen, Fördermöglichkeiten, Adressen, Schweinfurt 2009.

www.verbraucherservice-bayern.de/themen/hauswirtschaft/nachhaltig-feste-feiern/

www.ghoerig-feschta.at

Vielen Dank!

Wir danken den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Landratsamtes Haßberge, der Abfallwirtschaft des Landkreises Haßberge, des Forstbetriebes Ebrach sowie der Firma Koppitz und der Sparkasse Ostunterfranken für Ihre Unterstützung.

Wir fühlen uns geehrt, dass die Broschüre „Feiern mit Zukunft“ bei Frau Staatsministerin Ulrike Scharf auf große Zustimmung gestoßen ist und freuen uns darüber, dass unser Anliegen mit ihrer Unterstützung in ganz Bayern hoffentlich bei vielen Festen Berücksichtigung finden wird.



Koppitz ■
WERTSTOFF- & AUTOVERWERTUNG



Wir entsorgen und verwerten mit dem Bewusstsein um eine positive Zukunft.

KLINGENSTR. 8 · 97478 KNETZGAU · TEL. 09527 9222-0 · FAX 92 22-20



Impressum

Herausgeber:
UmweltBildungsZentrum Oberschleichach (UBIZ)

Träger: vhs Landkreis Haßberge e.V.

Pfarrer- Baumann-Str. 17
97514 Oberaurach

Tel.: 09529 92220
FAX: 09529 922250

info@ubiz.de
www.ubiz.de

Gestaltung: EIN&ALLES kommunikationsdesign

Gedruckt auf Recyclingpapier



gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz

