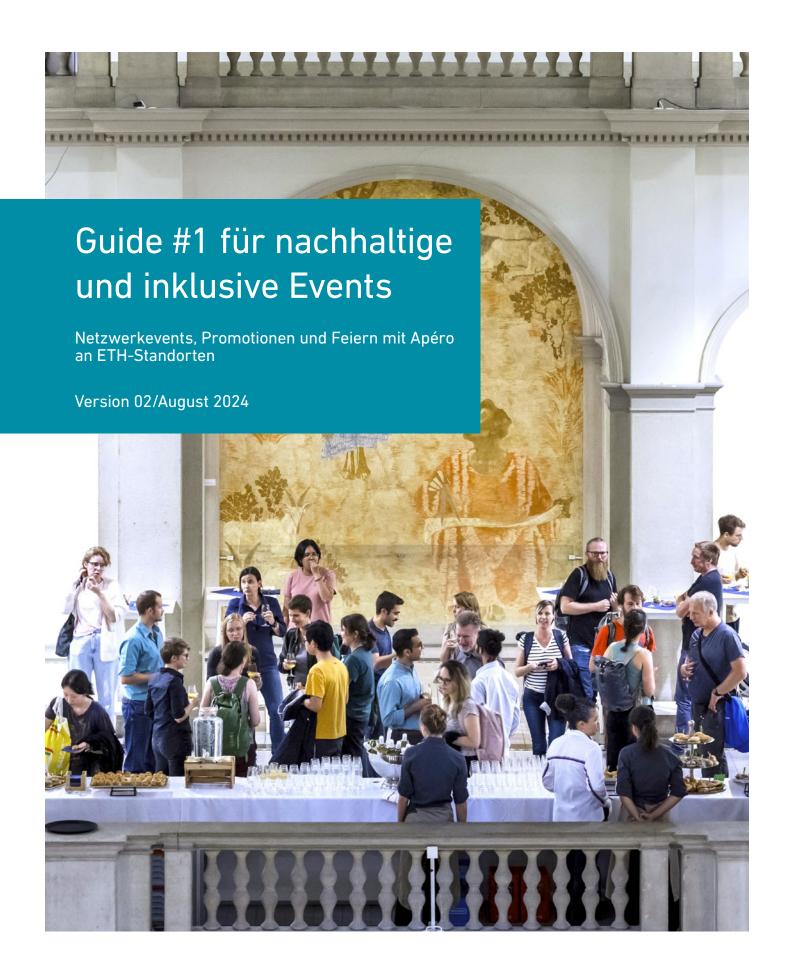
ETH zürich



Events und die Sustainable Development Goals

Die ETH Zürich verfolgt Nachhaltigkeit in ihren strategischen Leitlinien. Die Agenda 2030 und die 17 Sustainable Development Goals der UNO konkretisieren die Nachhaltigkeit in ihrer ökologischen, sozialen und ökonomischen Dimension und dienen als Leitbild für das tägliche Handeln der ETH-Gemeinschaft. Jährlich finden an der ETH mehr als 2500 Veranstaltungen statt. Der vorliegende Guide für nachhaltige und inklusive Events gibt Event-Organisator:innen Orientierung und konkrete Vorschläge, wie sie ihre Veranstaltungen im Sinne der Agenda 2030 nachhaltig gestalten und umsetzen können.

Die Massnahmen sind in folgende vier Handlungsfelder gegliedert:

- 1. Gastronomie
- 2. Material & Abfallmanagement
- 3. Mobilität & Veranstaltungsort
- 4. Diversität & Inklusion

«Good Practice» Massnahmen entsprechen den Standardanforderungen eines nachhaltigen und inklusiven Events. «Excellent» Massnahmen gehen über die «Good Practices» hinaus.

Labels können erworben werden: Der Guide #1 enthält 23 Massnahmen. Für ein Gold-Label müssen 85% und für ein Silber-Label 70% der zutreffenden Massnahmen erfüllt werden. Nicht zutreffende Massnahmen können gestrichen werden. Mehr Informationen finden Sie auf der Webseite «Nachhaltige und inklusive Events».

Nachhaltigkeits-Tipp: Die Checkboxen sind digital anklickbar, der Guide muss nicht ausgedruckt werden.









































Beschrieb des nachhaltigen und inklusiven Events

Name des Events:

Durchführungsdatum:

Autor:in (Name/E-Mail):

Was zeichnet Ihren Event als nachhaltig aus? (Antwort optional)
Worauf haben Sie bei der Umsetzung besonders geachtet? (Antwort optional)

	Anzahl Massnahmen	Anzahl zutreffende Mass- nahmen	Anzahl erfüllte Massnahmen	Anzahl nicht erfüllte Massnahmen	Prozent erfüllte Massnahmen (von zutref- fenden Massnahmen)
Gastronomie	11				
Material & Abfallmanage- ment	7				
Mobilität & Veranstal- tungsort	2				
Diversität & Inklusion	3				
Total	23				

erreichtes Label:





Gastronomie



Good Practice

Es werden >70% vegetarische Menüs/Häppchen angeboten. Es ist in jedem Gang mindestens eine vegane Option verfüghar.

Es wird ein Cateringunternehmen gewählt, das gut nachvollziehbare Nachhaltigkeitsbestrebungen vorweisen kann (siehe «Empfehlungen zur Umsetzung»).

Bei selbstorganisierter Verpflegung werden folgende Punkte erfüllt:

- Für die Speisen werden >80% regionales und saisonales Obst und Gemüse verwendet.
- Pflanzliche und tierische Lebensmittel werden zu >80% ökologisch (z.B. IP-Suisse, Bio, naturaplan, etc.) produziert.
- Überseeprodukte sind zu 100% Fairtrade zertifiziert.

Es werden direkt bei den Esswaren relevante Produktinformationen (vegetarisch/vegan, Allergene) bereitgestellt (bei Caterer explizit anfragen).

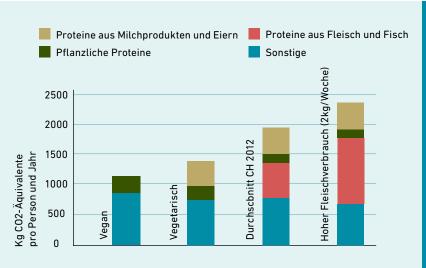
Lebensmittelabfälle werden vermieden, indem die Menge der benötigten Häppchen so abgeschätzt wird, dass möglichst wenige Reste anfallen (Erfahrungswerte der Caterer können helfen).

Übrig gebliebene Lebensmittel werden an Mitarbeitende und/oder Teilnehmende weiterverteilt (Take-Away-Boxen bereitstellen).

Getränke (z.B. Wein, Bier, Softgetränke) stammen aus der Schweiz oder aus nahen angrenzenden Regionen.

Anstelle von Mineralwasser werden Karaffen mit Leitungswasser und/oder Wasserspender bereitgestellt.

Es wird soweit als möglich Mehrweggeschirr eingesetzt. Kaffeekapseln werden recycelt. Für Getränke gibt es ein Depotsystem und kleine PET-Flaschen werden vermieden. (Tipp: Caterer für Mehrweggeschirr anfragen).



Vergleich der Treibhausgas-Emissionen verschiedener Ernährungsweisen. «Sonstige» beinhaltet Getränke, Fette & Öle, Getreide, Gemüse & Früchte, Transport, Verpackung, Vertrieb. [1]

Empfehlungen zur Umsetzung

Cateringunternehmen

- SV Catering (ETH-Partner)
- Compass Scolarest Catering (ETH-Partner)
- ZFV Catering Campus Basel (ETH-Partner)
- Tibits Catering
- Hiltl Catering

Allgemeine Informationen

- Übersicht über Lebensmittel-Labels (WWF)
- «All you can eat for climate»-Poster (eaternity)

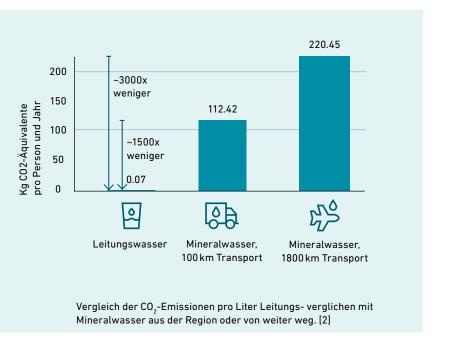


Excellent

Es werden rein vegetarische und >50% vegane Menüs/ Häppchen angeboten.

Bei selbstorganisierter Verpflegung werden folgende Punkte erfüllt:

- Für die Speisen werden 100% regionale und saisonale Produkte verwendet (z.B. Obst und Gemüse nur aus unbeheiztem Anbau).
- 100% der pflanzlichen und tierischen Lebensmittel werden ökologisch (z.B. IP-Suisse, Bio, naturaplan, etc.) produziert.





Material & Abfallmanagement



Merchandise, Geschenke & Give-Aways

Good Practice

Merchandise, Geschenke und Give-Aways werden bewusst sparsam eingesetzt (nach eigenem Ermessen) und stammen aus umweltschonender und fairer Produktion (z.B. Upcycling, Naturmaterialien aus zertifiziertem Ursprung) und/oder von Unternehmen mit sozialem Engagement.

Für Geschenke und Give-Aways werden >50% (vegetarische/vegane) Esswaren oder immaterielle Geschenke (Erlebnisse, Spenden) und <50% andere sinnvolle Verbrauchswaren gewählt, um Ressourcen zu schonen und Abfall zu vermeiden.

Merchandise und Give-Aways haben keinen spezifischen Veranstaltungsbezug, um sie bei nachfolgenden Events wiederverwenden zu können (z.B. keine Jahreszahl).

Excellent

Auf Merchandise und Give-Aways wird verzichtet.

Dekoration

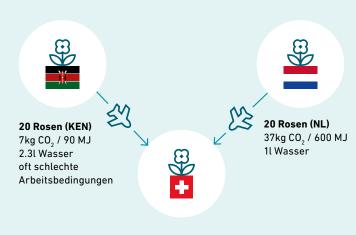
Good Practice

Dekoration wird bewusst sparsam eingesetzt (nach eigenem Ermessen) und stammt aus umweltschonender und fairer Produktion und/oder von Unternehmen mit sozialem Engagement.

Schnittblumen und/oder Topfpflanzen stammen ausschliesslich aus saisonaler, regionaler und fairer Produktion und werden wiederverwendet (z.B. werden Schnittblumen am Ende des Events verteilt und Topfpflanzen für nachfolgende Events aufgehoben).

Excellent

Auf Dekoration (inkl. Schnittblumen) wird verzichtet oder sie wird geliehen.



 $\label{eq:continuous} Vergleich von CO_2\text{-}Emissionen, Energie- und Wasserverbrauch von Blumen aus typischen Anbaugebieten (Niederlande und Kenia). Obwohl Blumen aus Kenia einen kleineren ökologischen Fussabdruck haben, sind sie aufgrund schlechter Arbeitsbedingungen nicht nachhaltig. Deshalb sollen Blumen regional, saisonal und fair produziert werden. [3]$

Empfehlungen zur Umsetzung

Geschenke, Give-Aways

- Nachhaltige Läden, z.B: Changemaker, CIRCLE
- greensign: Nachhaltige Firmengeschenke

Dekoration

- Mietpflanzen für Events in Zürich, z.B: <u>Pflanzerei Zürich</u>, Pflanzenmieten.ch, Blumenland Schweiz AG
- Nachhaltige Schnittblumen, z.B: <u>VEG and the City</u>, Blumenpost
- Trockenblumen und Seidenblumen, z.B: <u>Froilein Blume</u>, Blumen Krämer
- Lokale und saisonale Blumensträusse, z.B: Floral Lokal





Mobilität & Veranstaltungsort

Good Practice

Referent:innen und externe Personen werden rechtzeitig über die klimafreundliche An- und Abreise zur Veranstatung informiert (inkl. Wegbeschreibungen zu (überdachten) Veloabstellplätzen, E-Bike-Lademöglichkeiten, Schliessfächern für Helm, etc.):

Die Veranstaltung wird für Menschen mit körperlichen Beeinträchtigungen zugänglich gemacht, sofern Bedarf besteht (z.B. durch die Wahl barrierefreier Räume mit barrierefreier Toilette in zumutbarer Entfernung sowie zugänglichen Buffets, Messe-/Informationsständen, Redner:innen-Pulte, etc.).

Empfehlungen zur Umsetzung

Mobilitä

- «Mobility Guide» für nachhaltige Mobilität an der ETH Zürich

Veranstaltungsort

- ETH-Gebäude: Wegbeschreibungen für Menschen mit Sehbehinderungen
- Rauminformationen inkl. Angaben zur Barrierefreiheit



Guide #1 für nachhaltige und inklusive Events Diversität & Inklusion

Diversität & Inklusion



Good Practice

Der <u>Verhaltenskodex Respekt</u> der ETH Zürich wird zur Kenntnis genommen und eingehalten.

Es wird darauf geachtet, dass die Auswahl der Redner:innen ausgewogen ist (unterschiedliche Hintergründe, Geschlechter, Ethnien, etc.).

Es wird bereits in der Einladung über die Hindernisfreiheit der Veranstaltung informiert und allfällige individuelle Bedürfnisse aktiv abgefragt: «Wir setzen uns ein für einen barrierefreien Zugang zum Event. Bei Bedarf melden Sie sich unter ...»

Empfehlungen zur Umsetzung

Ergänzende Checkliste zu diversen & inklusiven Events

- Hindernisfreie Veranstaltungen organisieren

Anleitungen und Tipps

- Empfehlungen von ETH Diversity zu gendersensitiver und diskriminierungsfreier Sprache

Referenzen

- [1] Jungbluth, N. Eggenberger, S., Keller, R. (2015): Ökoprofil von Ernährungsstilen
- [2] Bundesamt für Umwelt. (2022, 28. September). Leitungswasser eine Selbstverständlichkeit. *Magazin «die umwelt»*, S. 58-59.
- [3] Alig, Martina & Frischknecht, Rolf. (2018). Life Cycle Assessment Cut Roses Migros-Genossenschafts-Bund (MGB), Switzerland Fairtrade International Imprint Title Life Cycle Assessment Cut Roses. 10.13140/RG.2.2.21826.22724.

Impressum

Kontakt für Feedback zum Guide

ETH Sustainability sustainability@ethz.ch

Kontakt für Eventberatung

ETH Events and Hospitality events@services.ethz.ch

Herausgeberin

ETH Zürich
ETH Sustainability
ETH Eventmanagement
ETH Diversity

Titelbild

ETH Zürich / Alessandro Della Bella