

Checkliste Veranstaltungen

Die Checkliste dient zur Umsetzung der Nachhaltigkeitsstrategie von Luzern Tourismus. Danke für die Umsetzung.

Lokalität

- ✓ Energiekonzept bei der Location anfragen
- ✓ Übernachtungsort und Eventlokalität in Gehdistanz wählen
- ✓ Beleuchtungen, die nicht gebraucht werden, ausschalten
- ✓ Barrierefreier Veranstaltungsort wählen
- ✓ Lokale Leistungsträger engagieren

Mobilität

- ✓ Veranstaltungsort muss mit dem öffentlichen Verkehrsmittel erreichbar sein

Ressourcen

Geschirr

- ✓ Ausschliessliche Verwendung von Mehrweggeschirr (falls sinnvoll mit Pfand arbeiten)
- ✓ Keine Abgabe von Wegwerfprodukten (bsp. Trinkhalm, Einweggeschirr)
- ✓ Minimum an Geschirr und Besteck (wo möglich direkt in Serviette aus FSC-Papier servieren)
- ✓ Keine Portionenpackungen für Kaffeeahm, Zucker, Ketchup, Mayonnaise, Senf etc.
- ✓ Getränke aus Grossbehältern anbieten
- ✓ Hahnenwasser anbieten

Recycling und Abfallsammlung

- ✓ Separate Abfallbehälter mit eindeutiger Beschriftung
- ✓ Recycling bzw. Wiederverwertung der Abfälle
- ✓ Unverpackte Lebensmittel

Umgang mit Foodwaste

- ✓ Vermeiden von Buffets
- ✓ Angebot von Mehrwegbehältern/Papiersäcklis, um die Essensreste einzupacken
- ✓ Essensreste an lokale Netzwerke spenden (bsp. [Madame Frigo](#), [Schweizer Tafel](#) etc.)

Dekoration

- ✓ Verzicht auf gedruckte Flyer, Menükarten, Produktmuster
- ✓ Verzicht auf einmalig verwendbare Dekoartikel (bsp. Schnittblumen etc.)

Give-Aways

- ✓ Essbare Artikel oder Gutscheine bevorzugen

Essen und Getränke

Im Allgemeinen saisonales und regionales Angebot anbieten.

Fleischprodukte

- ✓ Nur Produkte aus der Schweiz anbieten. (resp. Erfüllung des Kriterium CH-TSchG)
- ✓ Verzicht auf Rindfleisch

Vegetarisch/ vegan

- ✓ Bei Menüauswahl mind. ein Menü vegan anbieten

Lebensmittel aus der Äquatorregion (Kakao, Kaffee, Reis, Tee, exotische Früchte)

- ✓ Zertifizierung nach: Fairtrade Max Havelaar, Bio Suisse etc.
- ✓ Lokale Kaffeeröstung
- ✓ Alternativen verwenden

Getränke

- ✓ Lokale Hersteller berücksichtigen
- ✓ Angebot verkleinern
- ✓ Verzicht auf Garnituren in den Getränken

Soziales

- ✓ Geschlechtergerechte Formulierungen sowie Beschilderung
- ✓ Unisex-Toiletten zur Verfügung stellen
- ✓ Barrierefreie Zimmer, Toiletten etc. zur Verfügung stellen
- ✓ Kommunikation des nachhaltigen Engagements an die Teilnehmenden
- ✓ Inklusives Catering involvieren (bsp. [Transkulturelles vegetarisches Catering der kath. Kirche Luzern](#))