








Checkliste für die Planung von klimafreundlichen Festen

<input type="radio"/> Wahl des Ortes	Gut erreichbaren Veranstaltungsort auswählen. Die Veranstaltung – wenn möglich – mit einer anderen vor Ort kombinieren.
<input type="radio"/> Zeiten	Die Zeitplanung so vornehmen, dass An- und Abreise mit Bus und Bahn möglich ist. Ansonsten einen stressfreien Aufenthalt für Gäste ermöglichen (mit Gästebetten, Matratzenlager)
<input type="radio"/> Einladung, Programm	Wenn Einladungskarten gewünscht sind, dann Recycling-Papier benutzen, genauso für Platzkarten, Namensschilder und anderes. Ansonsten „papierlos“ arbeiten (per E-Mail, SMS oder Telefon).
<input type="radio"/> Anreise	Tipps für die Verkehrsmittelwahl geben (zum Beispiel Fahrzeiten des ÖPNV). Großkundenrabatt der kfd nutzen. Möglichkeit einer Gruppenanreise prüfen. Shuttle-Service vom und zum Bahnhof einrichten. Fahrgemeinschaften anregen und unterstützen.
<input type="radio"/> Technik vor Ort (Verstärkung Beleuchtung Strom)	Leihen statt kaufen – angemessene Größen beachten! Solar-Panels nutzen. LED-Ketten statt Glühlampen einsetzen. Ökostrom nutzen oder ohne Strom beleuchten: Tee-Lichter, Kerzen aus Stearin oder Bienenwachs
<input type="radio"/> Materialien, Ausstattung Blumenschmuck	Keine üppigen Wegwerf-Artikel beschaffen. Wiederverwertbare Materialien bevorzugen Fairtrade-Label beachten, Topfpflanzen, Pflanzenschmuck aus so genannten „Unkräutern“ herstellen, saisonale heimische Gewächse bevorzugen.
<input type="radio"/> Catering	Bei größeren Veranstaltungen: Geschirrmobil mieten. Kein Plastik (Geschirr, Bestecke, Becher, Tischtücher usw.) benutzen. Keine Kleinverpackungen (Portionsverpackungen) anbieten. Möglichst biologisch abbaubare Materialien einsetzen. Stoffservietten bevorzugen, mindestens Servietten aus Recycling-Papier. Gläser markieren, um sie mehrfach nutzen zu können. Fingerfood (als Besonderheit) anbieten und Spülwasser sparen. Klimaschutz als „Event“: zum Beispiel „Backen mit dem Solarofen“, siehe Seite xx .
<input type="radio"/> Verpflegung	Die Prinzipien regional, saisonal, bio-fair, vegetarisch umsetzen. Portionsmengen beachten. Mengen möglichst genau planen.
<input type="radio"/> Getränke	Wasser aus dem Hahn anbieten. Getränke aus der Region und aus fairem Handel bevorzugen. Mehrwegflaschen, Bier vom Fass anbieten.

Kühlung 	Eine Wanne mit kaltem Wasser füllen und Verdunstungskälte nutzen. Der Balkon kann bei kühlen Temperaturen den Kühlschrank entlasten.
Hygiene 	Recycling-Toilettenpapier nutzen. Wassersparende Technik installieren. Kaltes Wasser statt langer Heißwasser-Vorlaufverluste einsetzen. Biologisch abbaubare Handseife anbieten.
Festbekleidung 	Es muss nicht immer neu sein: Wiederverwenden und/oder umarbeiten (lassen). Festtagskleidertauschbörse organisieren (siehe Gruppenmodelle in der Broschüre Kleidung)
Belohnungen/ Geschenke 	Auf nachhaltigen Nutzen, faire Produktionsbedingungen und nachwachsende Rohstoffe achten. Zeit verschenken.
Temperatur 	Innen: Weniger ist mehr – Heizung drosseln statt Dauerlüften. Draußen: Pullover, Decken, heißer Tee und Bewegung statt Heizpilze.
Resteverwertung 	Mengen möglichst genau kalkulieren. Die Gäste Gefäße für Reste mitbringen lassen. Reste einfrieren. Reste an regionale „Tafeln“ spenden.
Umgang mit Abfällen 	Abfalltrennung ermöglichen. Komplett entsorgen. Biomüll, falls möglich, selbst kompostieren.
Putzen 	Statt mit chemischen Reinigern mit Lappen oder Bürsten säubern. Ökoputzkiste mit Produkten, die biologisch abbaubar sind, zusammenstellen und benutzen.
CO ₂ -Kompensation 	Mit „atmosfair“ oder „myclimate“ kooperieren. Baumpflanzaktion der kfd durchführen.