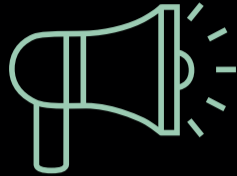


Unsere Eventstandards



Organisations-abläufe und Lieferanten

- Sinnvolle Personal- und Ressourcenplanung
- Inhouse-Angebot nutzen (z.B. Druckerei)
- Regionale Lieferanten beauftragen
- Verpflichtung Unterzeichnung Nachhaltigkeitsvereinbarung



Einladungswesen

- Papiereinsatz nur wenn notwendig
- Grundsätzlich digital einladen
- Bei physischen Einladungen Anmeldeprozess via URL/QR-Code über die Website
- Nur in Ausnahmefällen Abgabe von Flyern, Handouts etc.
- Unterlagen werden digital zur Verfügung gestellt



Mobilität

- Gratis-Anreise mit TNW und Pick-e-bike bei jedem Event
- Location in Gehdistanz zum ÖV
- Ausreichend Veloparkplätze vorhanden



Veranstaltungsort

inkl. Infrastruktur (Möbiliar/Technik)

- Nach Möglichkeit eigene Eventlocation verwenden
- Eventlocation mit nachhaltiger Energiebilanz
- Gute Erreichbarkeit mit dem ÖV garantieren
- Barrierefreiheit muss gegeben sein



Catering

- Auswahl regionaler Catering-partner mit folgenden Vorgaben:
- Ausschliesslich saisonale und regionale Speisen und Getränke
 - Fairtrade- und/oder biologische Produkte bevorzugt
 - Max. 50% Fleisch / Mind. 50% Vegi
 - Cateringpartner muss Food-waste-Konzept vorlegen
 - Kein Einsatz von Einwegmaterialien
 - Abfallmanagement (Abfall trennen und recyceln)



Eventprogramm

- Unterkünfte für auswärtige Acts / Referierende in Nähe zum Veranstaltungsort
- Anreise der Künstlerinnen und Künstler / Referierenden wenn möglich mit ÖV (Tram, Bus, Zug)



Give-aways

- Hauptsächlich essbare und regionale Produkte abgeben.
- Streuartikel auf ein Minimum reduzieren.
- Verpackungsmaterial reduzieren.



Haben Sie Fragen?

Dann wenden Sie sich ans Team Eventmarketing unter events@bkb.ch