SIE MÖCHTEN SICH AUCH BEI DER DURCHFÜHRUNG IHRES EVENTS FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT EINSETZEN?

Green Event BW zeichnet Veranstaltungen in Baden-Württemberg aus, die nachhaltig geplant und umgesetzt werden – egal ob Straßenfest, Konferenz oder Festival. Dafür müssen bestimmte Kriterien erfüllt werden. Per Selbstauskunft und automatischer Bewertung können Veranstalterinnen und Veranstalter ihre Maßnahmen für nachhaltige Events evaluieren lassen. Dazu bietet die Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg ein schlankes und bedienerfreundliches Online-Tool an. Wer den Anforderungen gerecht wird, darf mit dem Logo Green Event BW werben.

Weitere Informationen zum Green Event BW unter: Green Event BW: N! Strategie

Folgende Informationen benötigen Sie für die lückenlose Beantwortung der Fragen von uns:

Abfälle/Wertstoffe werden getrennt gesammelt und es stehen dafür ausreichend Behälter zur Verfügung.

Selbstverständlich stehen Ihnen getrennte Wertstoffbehälter zur Verfügung.

Falls elektrische Geräte gekauft oder ausgeliehen werden, so wird auf eine möglichst hohe Energieeffizienzklasse geachtet.

Die eingesetzten Monitore entsprechen den aktuellen technischen Standards der Europäischen Union hinsichtlich Energieeffizienz und Nachhaltigkeit. Da die verbindliche Energieverbrauchskennzeichnung durch Energieeffizienzklassen für diese Gerätekategorie seitens der EU nicht mehr vorgeschrieben ist, liegt für die Monitore in den Räumen "Erlebnis" und "Zukunft" kein klassifiziertes Label vor. Der Monitor im Raum "Kultur" entspricht der Energieeffizienzklasse G.

Der Veranstaltungsort ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar.

Das Haus des Tourismus ist sehr gut an den öffentlichen Nahverkehr angebunden In wenigen Gehminuten sind mehrere bestens angebundene U-Bahn- sowie Bushaltestellen erreichbar. Die Fahrtdauer vom Hauptbahnhof beträgt nur wenige Minuten. Unmittelbar neben dem Haus befindet sich eine RegioRad-Station.

Bei der Wahl des Veranstaltungsortes werden Gebäude mit Nachhaltigkeits- oder Energiezertifizierung bevorzugt berücksichtigt.

Das Haus des Tourismus wurde zum aktuellen Zeitpunkt mit keiner spezifischen Gebäudezertifizierung versehen. Die Betreiberorganisation Stuttgart-Marketing GmbH arbeitet jedoch seit 2023 nach dem europäischen Umweltstandard EMAS und wurde entsprechend ausgezeichnet. Ab dem Berichtsjahr 2025 werden innerhalb der EMAS Umwelterklärung demnach auch sämtliche Umweltwirkungen des Veranstaltungsorts analysiert.

In den Tagungs- und Konferenzräumen wird nicht über 19°C geheizt.

Dies können wir aufgrund einer zentralen Temperatursteuerung nicht zusichern.

Regionale Unternehmen werden als Lieferfirmen/Dienstleistungsunternehmen bevorzugt berücksichtigt.

Unser Catering wird durch die Knitz Gastronomie GmbH bereitgestellt, einem Gastronomen aus der Region Stuttgart. Weitere Informationen zur Regionalität des Caterings entnehmen Sie bitte der entsprechenden Website unseres Partners**.**

Veranstaltungsräume und sanitäre Anlagen sind barrierefrei.

Generell gewährleistet.

Falls alkoholische Getränke angeboten werden, so werden ebenfalls attraktive alkoholfreie Alternativen angeboten.

Grundsätzlich möglich, wenden Sie sich hierzu bitte direkt an Knitz Gastronomie.

Obst und Gemüse sind zu mindestens achtzig Prozent saisonal und regional.

Grundsätzlich möglich, wenden Sie sich hierzu bitte direkt an Knitz Gastronomie.

Mehr als fünfzig Prozent der Nahrungsmittel sind aus kontrolliert biologischem Anbau.

Grundsätzlich möglich, wenden Sie sich hierzu bitte direkt an Knitz Gastronomie.

Mehr als fünfzig Prozent der Nahrungsmittel sind vegetarisch.

Grundsätzlich möglich, wenden Sie sich hierzu bitte direkt an Knitz Gastronomie.

Produkte wie Kaffee oder Kakao stammen aus fairem Handel.

Generell gewährleistet.

Es wird gekennzeichnet, ob das Nahrungsmittel regional, saisonal, aus biologischem Anbau, Fairtrade und so weiter ist.

Grundsätzlich möglich, wenden Sie sich hierzu bitte direkt an Knitz Gastronomie.

Alle in Behältern angebotenen Getränke wie zum Beispiel Mineralwasser werden in Mehrwegflaschen angeboten.

Generell gewährleistet.

Das Catering setzt vorzugsweise Mehrwegbehälter, Mehrweggeschirr, Mehrwegbesteck beziehungsweise nachhaltige Materialien ein.

Generell gewährleistet.

Für Geschirr und Besteck gibt es ein Rückgabesystem.

Generell gewährleistet.

Falls Einweggeschirr und -Besteck verwendet werden, so sind diese kompostierbar.

Es wird generell kein Einweggeschirr und -besteck verwendet.