

Velkommen til vores grønne hjørne

Kickstart dine bæredygtige events med inspiration og ideer til, hvordan du kan tage de første skridt. Møde en række eksperter, der kan give dig indsigt, hvis du savner viden og inspiration til at udvikle dine møder og events i en mere bæredygtig retning.

MEET THE EXPERTS

Onsdag den 28. februar

11.00-11.30

Fie Glerup Gjørtz, Aalborg Kongres & Kulturcenter. Hvorfor og hvordan blev Aalborg Kongres Center ISO 20121 certificeret? Hvad er de første skridt, resultaterne og kundernes reaktioner?

11.30-12.00

Sofie Randel, Rethink Event og Rene Jacobsen, EON: Hør om Northside festivalens affaldsstrategi, vedvarende energi og udvikling af økologiske produkter.

13.00-13.30

Trine Baadsgaard, FødevarerBanken. Hvad er FødevarerBankens arbejde? Hvordan kan venues og hoteller blive en del af projektet?

13.30-14.00

Johanne Stenstrup, Sustain Daily. Bæredygtighed er en del af hverdagen. Hvad er de første skridt og hvordan arbejder man med bæredygtighed i co-creation online?

14.00-14.30

Green Key, Mikal Holt Jensen. Hør om Green Key's udbredelse i flere lande og hvilke kriterier, de arbejder med for at virksomheder kan certificeres.

14.30-15.00

Nicoline Olesen B Corp. Hør om den globale bevægelse med det fælles mål at redefinere virksomheders DNA mod et mere ansvarligt erhvervsliv. Hvad er effekterne af at arbejde med en strategisk tilgang til bæredygtighed?

15.00-15.30

Mie Nordly, Dansk Vegetarisk Forening. Efterspørgsel efter vegetarmenuer er hverdagskost for eventplanners. Hør om fordelene ved at spise vegetariske råvarer og udviklingen til gavn for klima og miljø.

Torsdag den 1. marts

11.30-12.00

Charline Skovgaard, FairStyles. Kan man overføre erfaringerne fra et zero waste hotel til en event? Hør om de mange års erfaringer med at arbejde med bæredygtighed.

12.00-12.30

Jakob Baungaard, WorldPerfect. Hvordan arbejder man systematisk med bæredygtighed? Hør mere om Aarhus Sustainability Model som bl.a. blev brugt til Kulturby Aarhus 2017.

13.00-13.30

Søren Andreassen, Greenway. Mulighederne er store når det kommer til bæredygtigt service og cateringudstyr. Sukkerrør, majsstivelse, palmeblade - hør om bæredygtig produktion.

13.30-14.00

Niels Riis Jensen. Hør om arbejdet med Apollo Rejser, som valgte at certificere sine hoteller og hovedkontor, samt hvordan Guldsmeden Hotels arbejder med deres certificering.

14.00-14.30

Kasper Larsen, KLS Pureprint. Hvad er en Cradle to Cradle produktion? Hør om samarbejdet med Unilever om bekæmpelse af madspild ved hjælp af Treat Box.

14.30-15.00

Mireille Jakobsen, BC Hospitality Group. Kom og hør om erfaringer og holdninger til bæredygtighed. Hvordan tager man de første skridt? Hvordan afrapportere man? Og kan det bruges i markedsføringen?

VIL DU VIDE MERE OM GRØNNE EVENTS, KONTAKT OS HER:

Dorthe Scott Jensen

dorthesj@yahoo.com

www.bæredygtige-events.dk

Pia Rathsach

pia@gogreendanmark.dk

www.gogreendanmark.dk

Sofie Randel

info@rethinkevent.dk

www.rethinkevent.dk

Derfor skal vi handle anderledes

Alt hvad vi gør, har konsekvenser for vores miljø, sundhed og økonomi. Og der er rigtig mange ting, vi kan gøre anderledes.

Mindre madspild

Hvert år smider vi over 700.000 tons spiseligt mad ud.

60.000 tons stammer fra tallerknerne på hoteller, restauranter og storkøkkener

Mere økologi

Danskerne spiser mere og mere økologi og den globale øko-omsætning er mere end femdoblet siden år 2000. Det er godt, fordi **75% af de giftrester, vi har i kroppen, stammer fra især 10 populære fødevarer:**

Agurker
Æbler
Vindruer
Pærer
Salat
Jordbær
Kartofler
Tomater
Hvedemel
Rødvin

Mere postevand

Postevand er 900 gange mere miljøvenligt end flaskevand. Flaskevand kræver 1.500 gange mere energi at fremstille end postevand.

**1 liter vandhane-vand koster 5,8 øre
1 liter flaskevand koster ca. 15 kr.**

Mindre plast

Vi fremstiller 460 millioner plastikposer om året.

Det tager op til 1000 år at nedbryde dem, der smides i naturen

Der udledes hvert år omkring 8 mio. tons plast i verdenshavene.

Kilder: Miljøministeriet, Regeringens Strategi for affaldsforebyggelse "Danmark uden affald II", Fødevarestyrelsen, DTU Fødevareinstitut, Hofo, Økologisk Landsforening

Vi støtter et mere grønt hverdagsliv



VIL DU VIDE MERE OM GRØNNE EVENTS, KONTAKT OS HER:

Dorthe Scott Jensen
dorthesj@yahoo.com
www.bæredygtige-events.dk

Pia Rathsach
pia@gogreendanmark.dk
www.gogreendanmark.dk

Sofie Randel
info@rethinkevent.dk
www.rethinkevent.dk



KOM GODT I GANG

Der er mange ting, du kan gøre for at tænke mere bæredygtighed ind i din planlægning. En af de nemmeste er at begynde at spørge, hvad dit venue lægger vægt på – eller hvordan I sammen kan skabe et bæredygtigt arrangement. Gå i dialog med dine leverandører og samarbejdspartnere om bæredygtighed. Stil krav til hinanden – så skubber vi til den bæredygtige udvikling

DE FØRSTE SKRIDT

Stedet

Der er mange hoteller og venues, der allerede tænker i bæredygtighed. Spørg løs og find ud af, hvad I sammen kan gøre godt og grønt. Kig også efter miljømærkerne, fx Green Key, Green Globe, Svanemærket eller ISO.

Maden

Gå efter årstidens råvarer, og vælg dem, der er dyrket lokalt. Produktion og transport langvejs fra mærkes på CO2 aftrykket.

Spørg efter økologi, fairtrade, MSC-mærket eller skånsomt fangede fisk.

Undgå de store buffeter og tænk i små spændende anretninger. Brug Treatbox eller Foodie-bags, og giv gæsterne mulighed for at tage mad med hjem.

Drikkevarer

Vi har noget af verdens reneste vand. Spørg efter postevand, serveret i flasker eller flotte kander. Giv dine gæster en ny smagsoplevelse og erstat de traditionelle sodavand/øl med spændende økologiske drikkevarer og juice.

Transport

Arranger fællestransport fra hotel til venue eller opfordr til samkørsel. Mange hoteller stiller også cykler til rådighed eller hør om mulighederne for at benytte el- og delebiler

Møde-kit

Minimer printet materiale og bruge apps og it i stedet for. Skal det printes så brug FSC papir. Har du brug for engangsservice så brug kompostbart i stedet for plast. Sørg for at det er muligheder for at sortere affald på stedet.

VIL DU VIDE MERE OM GRØNNE EVENTS, KONTAKT OS HER:

Dorthe Scott Jensen

dorthesj@yahoo.com

www.bæredygtige-events.dk

Pia Rathsach

pia@gogreendanmark.dk

www.gogreendanmark.dk

Sofie Randel

info@rethinkevent.dk

www.rethinkevent.dk