



DOBRE PRAKTYKI

SOLIDARNOŚĆ EKOLOGICZNA, CZYLI JAK ZORGANIZOWAĆ ZIELONE WYDARZENIE W ECS

W obliczu narastających wyzwań związanych z kryzysem klimatycznym, degradacją środowiska naturalnego oraz wyczerpywaniem się zasobów, konieczne jest podjęcie działań, które zapewnią harmonijny rozwój społeczno-gospodarczy bez szkody dla naszej planety w skali makro, ale też w skali mikro. Rekomendujemy organizację wydarzeń, takich jak konferencje, kongresy czy spotkania biznesowe w sposób zrównoważony, czyli taki, który minimalizuje nasz negatywny wpływ na środowisko, ale również promuje postawy proekologiczne wśród osób uczestniczących. Przyjęcie i promowanie dobrych praktyk w obszarze zrównoważonego rozwoju jest wyrazem odpowiedzialności i troski o naszą wspólną przyszłość.

Poniższy dokument przedstawia wybrane dobre praktyki dla osób organizujących wydarzenia w ECS.

1. Transport i baza noclegowa

Promowanie transportu publicznego | Zachęcaj osoby uczestniczące w wydarzeniach do korzystania z publicznego transportu zbiorowego poprzez dostarczenie szczegółowych informacji na temat połączeń lub w przypadku zapewnienia transportu, oferowanie biletów komunikacji miejskiej. Bezpośrednio przy ECS znajdują się przystanki autobusowe i tramwajowe (1 min pieszo), a dworzec kolejowy jest oddalony o 750 m od ECS (8 min pieszo).

Promowanie korzystania z rowerów jako ekologicznego środka transportu | Do ECS można bez problemu dotrzeć rowerem. Zadbaliśmy o odpowiednią infrastrukturę (i chcemy ją dalej rozwijać), dostępne są parkingi rowerowe: 16 stojaków znajduje się przed wejściem głównym, a 8 na parkingu na poziomie -1 (po lewej stronie od zjazdu). Rowery miejskie (www.rowermevo.pl) stanowią doskonałe uzupełnienie środków transportu publicznego, są szybkie, wygodne i ekologiczne. W pobliżu ECS znajdują się 2 stacje MEVO: przy wejściu głównym do ECS oraz przy placu Solidarności na drodze do Bramy nr 2.

Baza noclegowa | Zachęcaj osoby uczestniczące w wydarzeniach lub rezerwuj dla nich obiekty noclegowe znajdujące się w pobliżu ECS albo takie, do których można łatwo dotrzeć transportem publicznym (autobus, tramwaj, szybka kolej miejska). Korzystanie z bazy noclegowej znajdującej się blisko ECS nie tylko zmniejsza emisję związaną z transportem, ułatwia uczestnikom szybkie i wygodne dotarcie na miejsce wydarzenia, ale także minimalizuje koszty związane z transportem osób uczestniczących.

Dobłą praktyką jest wybór hoteli z certyfikatami ekologicznymi, np. takimi jak certyfikat Green Key, które świadczą o ich zaangażowaniu w zrównoważony rozwój. Można również skorzystać z hoteli społecznie odpowiedzialnych, które łączą komfort z odpowiedzialnością społeczną, oferując miejsca pracy i szkolenia dla młodych ludzi z trudnościami życiowymi.

2. Minimalizacja odpadów

Planowanie i logistyka | Unikaj nadprodukcji odpadów poprzez precyzyjne planowanie liczby osób uczestniczących i ilości potrzebnych materiałów do produkcji wydarzenia.



Recykling i kompostowanie | Zapewnij odpowiednie pojemniki na odpady, umożliwiając ich segregację oraz kompostowanie resztek jedzenia. Nie mieszaj odpadów.

Selektywna zbiórka odpadów | Program selektywnej zbiórki odpadów (regulowany przez obowiązujące przepisy prawa) jest integralną częścią strategii miasta Gdańska na rzecz zrównoważonego rozwoju i ochrony środowiska. Dlatego też, osoby organizujące wydarzenia w ECS zobowiązane są do dostosowania się do tego programu.

3. Wykorzystanie lokalnych zasobów

Lokalni dostawcy | Realizuj wydarzenie przy udziale lokalnych firm i dostawców, co wspiera gospodarkę i redukuje emisję CO₂.

4. Digitalizacja

Rejestracja online | Wprowadź rejestrację online na wydarzenie, co ogranicza konieczność używania papieru. Skorzystaj np. z rozwiązania, jakie proponuje osobom organizującym wydarzenia Gdańska Organizacja Turystyczna: <https://gcb.visitgdansk.com/treevent.qbpage>.

Wydarzenia wirtualne lub hybrydowe | W zależności od specyfiki wydarzenia jest możliwe organizowanie jego części lub całości online. Zmniejsza to emisję CO₂ związaną z podróżami, pozwala dotrzeć do większej liczby odbiorców i odbiorczyń, a także ogranicza koszty organizacji wydarzenia.

Elektroniczne materiały | Zrezygnuj z drukowanych materiałów na rzecz elektronicznych odpowiedników dystrybuowanych mailem lub dostępnych do pobrania online. Jeżeli musisz drukować, skorzystaj z papieru z recyklingu, makulaturowego, niebielonego, czy papieru z certyfikatem FSC, Blue Angel lub innymi certyfikatami oznaczającymi pochodzenie surowca.

5. Gadżety konferencyjne i dekoracje

Ekogadżety | Gadżety mają dziś mniejszą wartość niż kiedyś. Z doświadczenia wiemy, że osoby uczestniczące nie potrzebują ich, by cieszyć się z wydarzenia. Niejednokrotnie staje się to też elementem nieprzychylnych komentarzy, także odnoszących się do ekologii. Jeżeli musisz, to wybieraj ekologiczne i nadające się do recyklingu gadżety reklamowe, z których z przyjemnością będzie można korzystać w codziennym życiu, np. notes z recyklingu, długopis biodegradowalny lub ołówek, bawełniana torba, bidon na wodę, czy powerbank zasilany energią słoneczną.

Dekoracje | Stwórz ekologiczne dekoracje i branding, które mogą być używane wielokrotnie lub są wykonane z materiałów biodegradowalnych. Dobrym rozwiązaniem jest na przykład wykorzystanie roślin doniczkowych jako dekoracji, które po wydarzeniu można przekazać osobom uczestniczącym, czy postawić w biurze.

6. Ślad węglowy

Mierzenie i analiza śladu węglowego wydarzenia | Mierząc ślad węglowy, dowiesz się, które aspekty wydarzenia stanowią największą ingerencję w naturę, a na podstawie zebranych danych możesz wprowadzać konkretne zmiany, które zmniejszą negatywne oddziaływanie na środowisko. Ponadto takie działanie buduje wizerunek odpowiedzialnej i ekologicznie świadomej firmy, zwiększając jej konkurencyjność na rynku. ECS w przyszłości będzie realizował mierzenie śladu węglowego w swojej działalności.



Dobre praktyki w obszarze obsługi cateringowej wydarzeń

1. Planowanie i organizacja

Precyzyjne określenie liczby uczestników | Dokładnie oszacuj liczbę osób uczestniczących, aby przygotować odpowiednią ilość jedzenia, co zminimalizuje marnowanie żywności i zasobów.

Zróżnicowane opcje żywieniowe | Uwzględnij różnorodne potrzeby (wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe), aby każda osoba uczestnicząca znalazła coś dla siebie, co zmniejszy ilość niewykorzystanego jedzenia. Warto pamiętać, że potrawy wegańskie i wegetariańskie mają najniższy ślad węglowy i są najbardziej ekologiczne. Wybór takich opcji to nie tylko kwestia dietetyczna, lecz także najbardziej racjonalna opcja z punktu widzenia ochrony środowiska.

Lokalne i sezonowe produkty | Korzystaj z lokalnych i sezonowych produktów, aby zmniejszyć ślad węglowy związany z transportem żywności i wspierać lokalnych producentów.

2. Redukcja odpadów

Eliminacja jednorazowych naczyń | Używaj naczyń, sztućców i kubków wielokrotnego użytku lub biodegradowalnych alternatyw, zamiast plastikowych jednorazówek. Jeśli konieczne jest użycie naczyń jednorazowych, wybieraj ekologiczne opcje, takie jak: papierowe, aluminiowe czy z naturalnych surowców, które są obecnie szeroko dostępne. Unikaj produktów SUP, czyli z domieszką plastiku.

Minimalizacja opakowań | Unikaj nadmiernego pakowania jedzenia, korzystaj z opakowań zbiorczych oraz preferuj materiały nadające się do recyklingu.

Zero waste | Stosuj zasadę zero waste, ograniczając marnowanie jedzenia i korzystając z metod recyklingu, które ułatwiają kompostowanie resztek jedzenia.

Napoje | Oferuj wodę w karafkach, dzbankach lub umożliw uczestnikom napełnianie własnych butelek, eliminując jednorazowe opakowania.

3. Logistyka i dystrybucja

Ekologiczne środki transportu | W miarę możliwości, dostarczając jedzenie korzystaj z pojazdów elektrycznych lub innych ekologicznych środków transportu.

Ustawienie punktów gastronomicznych | Organizuj punkty gastronomiczne w sposób umożliwiający sprawną obsługę uczestników, redukując czas oczekiwania i zapobiegając marnowaniu jedzenia.

4. Edukacja, świadomość i zaangażowanie

Edukacja personelu | Przeprowadzaj lub wymagaj szkoleń personelu cateringowego z zakresu ekologicznych praktyk, odpowiedniego przygotowania i podawania jedzenia, a także zarządzania odpadami.

Informowanie i edukacja osób uczestniczących | Informuj uczestniczki i uczestników wydarzenia o działaniach podjętych na rzecz zrównoważonego rozwoju oraz zachęcaj ich do ekologicznych zachowań.



Dobre praktyki | Zachęcaj swoich podwykonawców do działania zgodnie z ustalonymi dobrymi praktykami w zakresie ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju oraz rekomenduj im wdrażanie tych praktyk w ich własnych działaniach i współpracy z innymi partnerami.

5. Współpraca z lokalnymi dostawcami

Wspieranie lokalnej gospodarki | Współpracuj z lokalnymi dostawcami żywności, co nie tylko wspiera lokalną gospodarkę, ale również redukuje emisję CO₂.

Transparentność i odpowiedzialność | Wybieraj dostawców produktów spożywczych, które są organiczne, posiadają ekoetykietę lub etykietę Fair Trade, Direct Trade, Rainforest Alliance albo są wytworzone lokalnie, takich, którzy działają zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju oraz są transparentni w kwestii pochodzenia i produkcji produktów.

6. Przekazywanie nadwyżek

Współpraca z organizacjami charytatywnymi | Przekazuj nadwyżki jedzenia do lokalnych organizacji pozarządowych, takich jak: Bank Żywności lub innych organizacji pozarządowych, co pomaga w walce z marnowaniem jedzenia i wspiera potrzebujących.

Przekazywanie jedzenia osobom pracującym i uczestniczącym w wydarzeniu | Zachęcaj do zabierania pozostałego po wydarzeniu jedzenia w przygotowanych lub własnych, przyniesionych przez osoby uczestniczące, pojemnikach, co ogranicza marnowanie jedzenia. Wybieraj opakowania ekologiczne, biodegradowalne lub wielokrotnego użytku.

Aplikacje mobilne | Przeciwdziałaj marnowaniu żywności, korzystaj z aplikacji mobilnych, np. Too Good to Go czy Foodsi oraz edukuj na temat dostępnych rozwiązań.

7. Dekoracje bufetów i stołów cateringowych

Zrezygnuj z plastikowych dekoracji na rzecz ekologicznych alternatyw. Wykorzystanie kwiatów doniczkowych, ziół, materiałów naturalnych i pochodzących z recyklingu, a także lokalnych i sezonowych roślin, przyczynia się do tworzenia pięknych, unikalnych i przyjaznych dla środowiska aranżacji. Wybór roślin i kwiatów od lokalnych ogrodników, dostępnych sezonowo, zmniejsza ślad węglowy związany z transportem.

Wprowadzenie powyższych praktyk pomoże zorganizować Państwa wydarzenie w sposób bardziej zrównoważony, minimalizując negatywny wpływ na środowisko i promując odpowiedzialne zachowania zarówno wśród osób organizujących, jak i uczestniczących. Wybór odpowiednich lokalizacji, minimalizacja odpadów, wspieranie lokalnych dostawców, digitalizacja procesów, ekologiczne materiały, efektywność energetyczna oraz edukacja, to kluczowe aspekty zrównoważonej organizacji wydarzeń.

Stosowanie powyższych dobrych praktyk w obsłudze cateringowej wydarzeń, pozwala na organizację zrównoważonych i odpowiedzialnych ekologicznie imprez. To nie tylko zmniejsza negatywny wpływ na środowisko, ale również buduje pozytywny wizerunek organizatora, jako podmiotu dbającego o przyszłość naszej planety.



CHECK-LISTA	TAK	NIE
Czy moje wydarzenie uwzględniło dobre praktyki ekologiczne?		
ORGANIZACJA WYDARZENIA		
Promujemy wśród osób uczestniczących transport publiczny lub korzystanie z rowerów jako środka transportu na miejsce wydarzenia		
Wybraliśmy lub poleciliśmy obiekty noclegowe blisko ECS, do których można łatwo dotrzeć pieszo, transportem publicznym lub rowerem		
W ofercie uwzględniliśmy hotele z certyfikatami ekologicznymi, takimi jak Green Key lub społecznie odpowiedzialne		
Wprowadziliśmy rejestrację online na wydarzenie		
Rezygnujemy z drukowanych materiałów na rzecz elektronicznych odpowiedników dystrybuowanych e-mailem lub dostępnych do pobrania online		
Wydarzenie organizujemy także w formie wirtualnej lub hybrydowej		
Wybieramy gadżety reklamowe, które są ekologiczne i nadają się do recyklingu		
Rezygnujemy z gadżetów konferencyjnych		
Wykorzystujemy ekologiczne dekoracje i branding, które posłużą więcej niż raz, lub które są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu, ewentualnie biodegradowalnych		
Mierzymy ślad węglowy wydarzenia		
Na podstawie analizy śladu węglowego podejmujemy działania mające na celu zmniejszenie negatywnego wpływu na środowisko w następnej edycji wydarzenia		
Wykorzystujemy rośliny doniczkowe lub zioła w doniczkach jako dekoracje, które można ponownie wykorzystać lub przekazać po wydarzeniu osobom uczestniczącym lub pracującym przy organizacji wydarzenia		
Informujemy osoby uczestniczące o podjętych działaniach na rzecz zrównoważonego rozwoju i zachęcamy je do ekologicznych zachowań		
CATERING		
Realizujemy wydarzenie przy udziale lokalnych firm i dostawców		
Podczas wydarzenia wykorzystujemy produkty sezonowe i lokalne		
Wybieramy dostawców produktów spożywczych, które są organiczne, posiadają ekoetykietę, etykietę Fair Trade lub są wytworzone lokalnie, takich, którzy działają zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju oraz są transparentni w kwestii pochodzenia i produkcji		
Dokładnie planujemy liczbę osób uczestniczących w wydarzeniu, aby uniknąć nadprodukcji odpadów i materiałów		
Uwzględniamy menu: wegetariańskie, wegańskie oraz inne potrzeby związane ze specyfiką diety, np. bezglutenowe		



Unikamy nadmiernych opakowań jedzenia, korzystamy z opakowań zbiorczych oraz preferujemy materiały nadające się do recyklingu		
Oferujemy wodę w karafkach, dzbankach		
Umożliwiamy uczestnikom napełnianie własnych butelek, eliminując jednorazowe opakowania		
Tak organizujemy punkty gastronomiczne, aby zapobiec marnowaniu jedzenia		
Zapewniamy pojemniki do segregowania odpadów, zadbamy o prawidłową segregację odpadów podczas wydarzenia		
Przekazujemy nadwyżki jedzenia lokalnym organizacjom pozarządowym		
Zapewniamy ekologiczne pojemniki do zabierania jedzenia po wydarzeniu		
Umożliwiamy osobom uczestniczącym w wydarzeniu zabieranie pozostałego jedzenia w jednorazowych pojemnikach przygotowanych przez organizatora lub własnych		
Używamy naczyń, sztućców i kubków wielokrotnego użytku lub biodegradowalnych alternatyw, zamiast jednorazówek plastikowych lub z domieszką plastiku		
Przeprowadzamy lub wymagamy szkoleń personelu cateringowego z zakresu ekologicznych praktyk, odpowiedniego przygotowania i podawania jedzenia, a także zarządzania odpadami		