



Weisung zur Gestaltung von nachhaltigen Anlässen der Einwohnergemeinde Münchenstein

Sämtliche Anlässe (und Apéros), welche die Gemeinde ausrichtet oder die in den Räumlichkeiten der Gemeinde stattfinden, sind gemäss den folgenden Grundsätzen nachhaltig auszurichten:

Gesetzliche Grundlage

Reglement über die Vermeidung und Entsorgung von Abfällen der Einwohnergemeinde Münchenstein - § 3 Sorgfaltspflicht der Bevölkerung

⁷ Bei der Durchführung von Gemeindeanlässen müssen wiederverwendbare Materialien, insbesondere für Geschirr und Besteck, verwendet und auf Getränkedosen verzichtet werden. Bei Festanlässen, die von Dritten auf öffentlichem Grund durchgeführt werden, muss das Verwenden von Mehrwegmaterialien empfohlen werden.

Leitfaden für die Gestaltung von nachhaltigen Anlässen

Die Gestaltung von Anlässen berührt viele Nachhaltigkeitsaspekte und ist für die Gemeinde eine gute Gelegenheit, mit gutem Beispiel voranzugehen und die breite Öffentlichkeit für ein nachhaltiges Handeln zu sensibilisieren.

Was bedeutet "nachhaltiger Anlass"?

Ein nachhaltiger Anlass reduziert die Umwelteinflüsse soweit wie möglich und schont somit die natürlichen Ressourcen wie Luft, Wasser, Boden und Biodiversität.

Dazu stellen sich verschiedene Fragen:

1. Mobilität/Transport: Wie gelangen die Teilnehmenden an den Veranstaltungsort?
2. Verpflegung: Wie verpflegen sich die Teilnehmenden während der Veranstaltung?
3. Abfall: Wie viel Abfall wird an der Veranstaltung produziert?

Mobilität/Transport

Die Anreise der Teilnehmer / Besucher des Anlasses stellt die erste Emissionsquelle dar. Öffentliche Verkehrsmittel sind umweltfreundlicher, da weniger Treibhausgase verursacht werden als durch den motorisierten Individualverkehr. Sensibilisieren Sie die Teilnehmer und Besucher für die Nachhaltigkeit, indem Sie auf den Öffentlichen Verkehr und Abstellmöglichkeiten für Velos aufmerksam machen.

Verpflegung

Die Produktion von Lebensmitteln und die Zubereitung von Mahlzeiten haben einen Ressourcenverbrauch zur Folge. Bei der Verpflegung haben drei Faktoren massgebenden Einfluss auf die Höhe des Ressourcenverbrauchs:

1. Wird eine warme oder eine kalte Mahlzeit serviert?
2. Sind die Mahlzeiten vegetarisch?
3. Sind die verwendeten Lebensmittel saisonal und regional?

Warme oder kalte Mahlzeit

Bei einer kalten Mahlzeit liegt das Einsparpotential der CO₂-Emissionen gegenüber einer warmen Mahlzeit bei ca. 15 %. Bei vegetarischen Mahlzeiten und bei der Verwendung von saisonalen und regionalen Lebensmitteln werden die Emissionen um ca. 30 % reduziert. Kumuliert man alle Faktoren, können bei der Verpflegung die Emissionen um bis zu 60 % vermindert werden.

Vegetarisches Angebot

Eine vegetarische Mahlzeit beansprucht weniger Wasser und Agrarfläche und verursacht viel weniger Treibhausgasemissionen als eine fleischhaltige Mahlzeit.

Saisonal und biologisch

Heute finden wir zu jeder Jahreszeit ein breites Angebot an Früchten und Gemüse. Trotzdem lohnt es sich zu beachten, welche Frucht oder welches Gemüse wann Saison hat. Einerseits schmecken Früchte und Gemüse am besten, wenn sie frisch aus der Region kommen. Andererseits sprechen ökologische Punkte für einen saisonalen Konsum. Lange Transportwege oder das Züchten im fossil beheizten Gewächshaus verbrauchen viel Energie. Verzichteten Sie deshalb auf Produkte mit langen Transportwegen, auf Produkte aus dem Gewächshaus und nicht-saisonale Lebensmittel.

Regional

Bevorzugen Sie Produkte von lokalen Getränke- und Nahrungsmittelproduzenten. Nahrungsmittel aus der Region sind eine gute Möglichkeit, die regionale Wirtschaft zu unterstützen. Durch Einbezug lokaler Produzenten fördern Sie die Verwurzelung des Anlasses in der Region. Zudem vermindern die kurzen Transportwege den Schadstoffausstoss und den Ressourcenverbrauch.

Für Produkte, die nicht lokal produziert werden können, garantieren Labels wie Bio-Knospe, Max Havelaar oder MSC das Umwelt-, Hygiene-, und Sozialstandards eingehalten werden. Dies schont die natürlichen Ressourcen und berücksichtigt die Interessen der Produzenten und Konsumenten.

Getränke

Bieten Sie bei Ihrem Event Trinkwasser aus dem Wasserhahn („Hahnenburger“) in Karaffen oder Glasflaschen an. Die Wasserqualität in Münchenstein ist ausgezeichnet. Damit sparen Sie Energie und Ressourcen (Hahnenwasser ist bis zu 1000 Mal ökologischer als der Konsum von Wasser in der Flasche).

Auch beim Wein kann man auf den Faktor regional setzen. Im Birs- und Leimental gibt es diverse Winzer, bei denen man Wein für einen Anlass beziehen kann. Meist nehmen sie ungeöffnete Flaschen nach dem Anlass wieder zurück.

Giveaways

Verwenden Sie Werbeartikel aus Naturprodukten ohne Verpackungen (Holz, Baumwolle etc.) oder aus rezyklierten Materialien (PET, Planen etc.). Die Giveaways sollten aus Artikeln aus dem lokalen Handwerk oder – wenn nicht möglich – aus dem Fairtrade-Handel verwendet werden.

Blumen und Gestecke

Auch für Blumen ist regional und saisonal die beste Wahl. Beim Blumenkauf sollten Sie nach der Herkunft der Pflanzen fragen. Wachsen Pflanzen im beheizten Gewächshaus oder legen sie weite Transportwege zurück, ist das für die Klimabilanz kontraproduktiv. Bei regionalen Blumen, Bio-Blumen oder Fairtrade-Blumen werden keine synthetischen Pestizide oder Dünger verwendet. Daher sind sie umwelt- und gesundheitsschonender.

Abfall

Ein effizientes Abfallmanagement zielt hauptsächlich darauf ab, die Abfallmenge so weit wie möglich zu reduzieren und berücksichtigt zudem die Faktoren Abfalltrennung und Recycling.

Dank eines guten Abfallmanagements können Entsorgungskosten und –aufwand reduziert und Schäden durch Littering verhindert werden. Ein sauber gehaltenes Areal fördert zudem das Verantwortungsbewusstsein jedes Einzelnen.

Inkraftsetzung

Die Weisung wird per 1. Juli 2019 in Kraft gesetzt.

Besten Dank für die Bemühungen, der Nachhaltigkeit und der Umwelt Rechnung zu tragen.

Der Geschäftsleiter



Stefan Friedli

Informationen / Link-Sammlung für die Ausrichtung von nachhaltigen Anlässen (Ideen, keine abschliessende Aufzählung)

Verkehr

Information an Besucher über Öffentliche Verkehrsmittel:

www.blm.ch/reisen/fahrplan

www.sbb.ch

www.bvb.ch/de

www.mobility.ch

Gemüse und Früchte

Regionale und saisonale Produkte verwenden

<https://assets.wwf.ch/downloads/gemusesaisontabelled.pdf>

<https://assets.wwf.ch/downloads/fruchtesaisontabelled.pdf>

Lebensmittel-Label

www.wwf.ch/de/lebensmittel-label-ratgeber

Getränke

Apfelmost aus Muttenz www.kuerbisegge.ch/index.php/kundenmosterei

Obst & Weinbau <https://frischundregional.ch/profil/obst-weinbau-kleiber/>

Leitungswasser Münchenstein

www.muenchenstein.ch/dienstleistungen

<http://trinkwasser.svgw.ch/index.php?id=806&L=0>

Regionale Weine (ohne Anspruch auf Vollständigkeit):

| Ort | Produzent |
|--------------|--|
| Münchenstein | Simmendinger: Weinbau: www.simmendinger.ch Bürgergemeinde Münchenstein: www.moench.ch |
| Arlesheim | Quergut Arlesheim: www.quergut.ch/ Hofgut Birseck: www.hofgut-birseck.ch/_Schloss-Birseck/index.html |
| Aesch | Tschäpperliweine: www.tschaepperliweine.ch Klus 177: www.klus177.ch Klushof Koellreuter Aesch: http://www.klus.ch/ Weinbau M. Fanti: www.weinbau-monikafanti.ch |
| Biel-Benken | Hof Kleiber: www.hof-kleiber.ch/ Jäggi Wein: www.landwirtschaft-bielbenken.ch/bauernhof/jeaggi_christian/ |
| Ettingen | Thüring Weine / weinbaujoerg: www.weinbaujoerg.ch Weinbau Ambros Thüring: www.thuringambrosweinbau.ch Weinbau Urban Thüring: www.urbanthuring.ch |
| Muttenz | Weingut Jauslin www.weingutjauslin.ch |
| Therwil | Gschwind Weinbau www.gschwindweinbau.ch/ |

Praktische Empfehlungen

<https://saubere-veranstaltung.ch/>

Abfallarme Veranstaltung

Mehrweggeschirr

Cup Systems AG: www.cupsystems.ch



Die folgenden Massnahmen tragen erheblich zu einer nachhaltigen Veranstaltung bei:

| | | | |
|--------------------------|---|-----------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Essen | | |
| | Ist das Angebot aus regionalen Produkten? | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |
| | Ist das Angebot saisonal? | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |
| | Falls nein: Wurden Produkte aus fairem Handel und biologischem Anbau angeboten? | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |
| | Angebot von vegetarischen Speisen/Häppchen? | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> | Getränke | | |
| | Angebot von Hahnenwasser vorhanden? | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |
| | regionales Weinangebot? | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> | Geschirr | | |
| | Wurde wiederverwertbares Geschirr verwendet? | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |
| | Falls nein: Wurden biologisch abbaubare Einwegartikel verwendet? | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> | Blumen und Gestecke | | |
| | Regional | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |
| | Saisonal | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |
| | Falls nein: Wurden Bio-Blumen oder Fairtrade-Blumen verwendet? | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> | Giveaways | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |
| | Sind die Giveaways verpackungsarm? | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |
| | Stammen die Giveaways aus fairem Handel? | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> | Transport und Mobilität | | |
| | Teilnehmende wurden vorab gut über Fahrpläne und Abstellmöglichkeiten für Velos informiert. | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |
| <input type="checkbox"/> | Abfälle | | |
| | Wurde auf Verpackungen soweit wie möglich verzichtet? | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |
| | Wegwerfartikel wurden ordnungsgemäss getrennt gesammelt (organische Abfälle, PET, Glas, Alu, Metall, Papier, Karton, Altöl, Restabfall) | <input type="checkbox"/> Ja | <input type="checkbox"/> nein |