
Konzept für eine nachhaltigere Wertschöpfungskette

Nachhaltigkeit beginnt lange vor dem Event.

Von der Auswahl unserer Partner bis zur technischen Umsetzung achten wir darauf, Ressourcen zu schonen, Emissionen zu vermeiden und faire Arbeitsbedingungen zu fördern.

Unsere Wertschöpfungskette haben wir dafür umfassend analysiert und die größten Hebel für positive Wirkung identifiziert: **Catering, Getränke, Technik & Energie sowie Transport.**

Unsere Schwerpunkte

Wir betrachten sieben Kernbereiche:

Catering · Getränke · Technik & Energie · Ausstattung & Mobiliar · Reinigung & Verbrauchsmaterialien · Abfall & Entsorgung · Transport

Nachhaltigkeitskriterien sind verbindlich in unserem Verhaltenskodex für Lieferant:innen und Dienstleister:innensowie in unseren Einkaufsrichtlinien verankert.

Unser Ansatz

Bei allen Beschaffungen gilt ein klarer Bewertungsrahmen:

- ☐ **Ökologisch:** CO₂-Bilanz, Ressourcenschonung, Kreislauffähigkeit
- ☐ **Sozial:** faire Arbeitsbedingungen, Menschenrechte, Gleichbehandlung
- ☐ **Praktisch:** Umsetzbarkeit, Wirtschaftlichkeit, Wirkung für Gäste

Unsere Maßnahmen

Wir setzen auf konkrete, messbare Schritte:

- ☐ **Verpflegung:** Mehr pflanzliche Optionen, weniger Food Waste, bevorzugt regionale Anbieter
- ☐ **Technik & Energie:** Modernisierung auf energieeffiziente Systeme, langfristige Nutzung statt Neukauf
- ☐ **Ausstattung:** Wiederverwendung hochwertiger Ausstattung und nachhaltige Mietlösungen

- ☐ Reinigung & Abfall: Einsatz umweltzertifizierter Produkte und konsequente Mülltrennung
- ☐ Transport: Förderung klimafreundlicher Anreisen und Kooperationen mit Hotels in Laufnähe
- ☐ Soziale Risiken wie Kinder- oder Zwangsarbeit und Diskriminierung sind über unseren Lieferantenkodex ausgeschlossen.