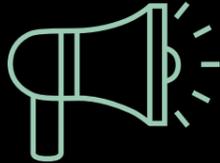


# Unsere Eventstandards



## Organisations-abläufe und Lieferanten

- Sinnvolle Personal- und Ressourcenplanung
- Inhouse-Angebot nutzen (z.B. Druckerei)
- Regionale Lieferanten beauftragen
- Verpflichtung Unterzeichnung Nachhaltigkeitsvereinbarung



## Einladungswesen

- Papiereinsatz nur wenn notwendig
- Grundsätzlich digital einladen
- Bei physischen Einladungen Anmeldeprozess via URL/QR-Code über die Website
- Nur in Ausnahmefällen Abgabe von Flyern, Handouts etc.
- Unterlagen werden digital zur Verfügung gestellt



## Mobilität

- Gratis-Anreise mit TNW und Pick-e-bike bei jedem Event
- Location in Gehdistanz zum ÖV
- Ausreichend Veloparkplätze vorhanden



## Veranstaltungsort

inkl. Infrastruktur (Möbiliar/Technik)

- Nach Möglichkeit eigene Eventlocation verwenden
- Eventlocation mit nachhaltiger Energiebilanz
- Gute Erreichbarkeit mit dem ÖV garantieren
- Barrierefreiheit muss gegeben sein



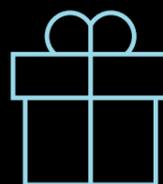
## Catering

- Auswahl regionaler Catering-partner mit folgenden Vorgaben:
- Ausschliesslich saisonale und regionale Speisen und Getränke
  - Fairtrade- und/oder biologische Produkte bevorzugt
  - Max. 50% Fleisch / Mind. 50% Vegi
  - Cateringpartner muss Food-waste-Konzept vorlegen
  - Kein Einsatz von Einwegmaterialien
  - Abfallmanagement (Abfall trennen und recyceln)



## Eventprogramm

- Unterkünfte für auswärtige Acts / Referierende in Nähe zum Veranstaltungsort
- Anreise der Künstlerinnen und Künstler / Referierenden wenn möglich mit ÖV (Tram, Bus, Zug)



## Give-aways

- Hauptsächlich essbare und regionale Produkte abgeben.
- Streuartikel auf ein Minimum reduzieren.
- Verpackungsmaterial reduzieren.



## Haben Sie Fragen?

Dann wenden Sie sich ans Team Eventmarketing unter [events@bkb.ch](mailto:events@bkb.ch)