

Der Hauswirtschaftskongress – eine nachhaltige Veranstaltung

Wenn man einen Kongress zum Thema „Nachhaltigkeit“ durchführt, ist es naheliegend, das gesamte Veranstaltungsmanagement darauf auszurichten. Darüber hinaus ist „Green Meetings“ in der Tagungs- und Veranstaltungsbranche ein Thema, an dem man derzeit nicht mehr vorbeikommt.

Grundlage der Maßnahmen für den Hauswirtschaftskongress ist der [Leitfaden für die nachhaltige Organisation von Veranstaltungen](#) des Umweltbundesamtes (UBA) und des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU).

Auch wenn es nicht gelungen ist bzw. gelingen wird alle Maßnahmen umzusetzen, wollen wir hier aufzeigen, was wir erreichen können.

Im Rahmen des nachhaltigen Veranstaltungsmanagements ermöglicht die Deutsche Bahn in Kooperation mit visitBerlin (<https://www.visitberlin.de>) dem Deutschen Hauswirtschaftsrat die CO₂-freie Anreise zur Konferenz. Der benötigte Strom für die Fahrt wird vollständig aus regenerativen Quellen bezogen. Auf der Veranstaltungshomepage wird dafür geworben, mit der Bahn anzureisen.

Mit dem Veranstaltungsmanager der Evangelischen Johannesstiftes wurde vereinbart, die Räume nicht über 20°C zu heizen bzw. nicht als 6°C unter Außentemperatur zu kühlen.

Das Veranstaltungsteam hat sich nach intensiven Diskussionen dafür ausgesprochen, keine Tagungsunterlagen auszugeben. Da sich durch die große Anzahl an Workshops aber immer wieder Änderungen ergeben haben wurde entschieden, eine Tagungsbroschüre drucken zu lassen – wenn möglich klimaneutral. Dies gibt gleichzeitig Gelegenheit, sich bei den Sponsoren und Ausstellern des Kongresses zu bedanken.

Die Präsentationen der Referenten sowie die Ergebnisse der Workshops werden ausschließlich digital zur Verfügung gestellt.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden gebeten, mit Wasser sparsam umzugehen.

Auf Geschenke wollen wir nicht verzichten, da viele Referenten sich ideell in den Kongress einbringen. Selbstverständlich werden hier Fairtrade-Produkte bis hin zum Geschenkband eingesetzt.

Im Gespräch mit dem Leiter des Tagungszentrums im Evangelischen Johannesstift haben wir das Thema auch angesprochen. „Leider sind wir hier noch nicht so weit - aber das ist eine gute Anregung“, so die vielversprechende Aussage.

Das Catering

Orientiert an dem Leitfaden für die nachhaltige Organisation von Veranstaltungen des Umweltbundesamtes (UBA) und des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU) haben wir uns dafür entschieden, bei der Tagungsverpflegung nur vegetarische Speisen anzubieten. Die Reduzierung des Fleischverzehr ist eine zentrale Stellgröße für die Reduzierung von schädlichen Klimagasen und hohem Energieverbrauch, zur Förderung sozialer Gerechtigkeit und einer gesundheitsförderlichen Ernährung.

Im Vorfeld der Tagung wurde durchaus kontrovers diskutiert, ob die Tagungsverpflegung und auch das Menü beim Tagungsfest ohne Fleisch angeboten werden soll. Die Mehrheit der Vorbereitungsgruppe hat sich dafür ausgesprochen - nicht weil wir prinzipiell Fleischgerichte ablehnen - sondern weil wir mit gutem Beispiel voran gehen wollen, wie auch bei öffentlichen Veranstaltungen ein Beitrag zur Reduzierung des Fleischverzehrs geleistet werden kann. Es geht uns darum zu einem Leitbildwandel beizutragen: Zum Leitbild, dass eine vegetarische Mahlzeit eine vollständige, festliche Mahlzeit sein kann, die schmeckt, satt macht und Freude weckt – bei Frauen und Männern. Auf einer Tagung, bei der es um das Potenzial der Hauswirtschaft für eine nachhaltige Entwicklung geht, wollen wir zeigen, welches kulinarische Potenzial eine vegetarische Tagungsverpflegung mit überwiegend saisonalen und regionalen Produkten hat. Dies soll zum Nachahmen anregen. Die Köche des Hotel Christophorus haben sich gut auf unsere Anforderungen an vegetarisches, regionales und saisonales Essen eingelassen. Es zeigt, was ein Restaurant für Möglichkeiten hat, nachhaltige Verpflegung anzubieten, auch wenn es nicht explizit die Umsetzung von Nachhaltigkeitszielen in seinem Konzept verankert hat. Es wird auch jeweils ein veganes Gericht geben für Teilnehmer*innen, die keine Milchprodukte essen möchten oder können. Als Tagungsgetränke bieten wir fair gehandelten Kaffee und Tee an sowie Leitungswasser in Karaffen, Apfelsaft und Mineralwasser mit Kohlensäure in großen Glas-Mehrwegflaschen.

Die Green Score Card (www.green-score-card.de) ist ein Online-Tool für die Durchführung und Umsetzung von Green Meetings. Sie bietet die Möglichkeit, die Nachhaltigkeit einer Veranstaltung zu beurteilen und in der Öffentlichkeit zu dokumentieren. Der praxisorientierte Leitfaden ermöglicht eine Beurteilung mit Blick auf alle drei Dimensionen der Nachhaltigkeit (ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeit). In einem onlinebasierten Tool werden 13 Handlungsfelder (beispielsweise Catering, Übernachtung, Veranstaltungstechnik) mit über 200 nachhaltigen Maßnahmen (z.B. Inlandsflüge und Leerfahrten vermeiden) abgefragt. Das Ergebnis ist eine detaillierte Bewertung der CO₂-Relevanz der Veranstaltung.

Für künftige Kongresse wird es ein Ziel sein, hier noch mehr Maßnahmen umzusetzen. Aufgrund der begrenzten finanziellen und personellen Ressourcen wird das bei der ersten Veranstaltung unter dem Dach des Deutschen Hauswirtschaftsrates nur ansatzweise gelingen.