



Schwarzenbruck ist eine lebenswerte und ausgesprochen lebendige Gemeinde. Zahlreiche Veranstaltungen, Feste und Märkte tragen dazu bei.

Seit September 2015 ist die Gemeinde Schwarzenbruck als Fairtrade Gemeinde zertifiziert. Wir bekennen uns zu fairem Handel und Nachhaltigkeit. Dies bedeutet verpflichtend ein besonderes Augenmerk auf Fairtrade, Nachhaltigkeit, Bio-Qualität und Regionalität zu legen. Selbstverständlich sind alle Bürgerinnen und Bürger, Unternehmen und Vereine ebenfalls eingeladen, in diesem Sinne aktiv zu werden.

Der „Faire Leitfaden für Veranstaltungen und Feste“ ist dabei ein praktisches Instrument, weil er konkret wird. Er zeigt allen Veranstaltern viele – auch einfach umzusetzende – Maßnahmen zur Müllvermeidung, zur Wiederverwendung und zum verantwortungsbewussten Einkauf auf.

Der vorliegende Leitfaden richtet sich an alle Veranstalter und an der Durchführung von Veranstaltungen Beteiligte, etwas in Vereinen. Auch bei der Organisation von Veranstaltungen im privaten Bereich oder von Firmen bietet der Leitfaden nützliche Informationen.

Anhand der konkreten Handlungsfelder vermittelt der Leitfaden Basiswissen und gibt praktische Tipps für die Umsetzung nachhaltiger Veranstaltungen.

Der Leitfaden wird ausgehändigt an:

- Mieter der Bürgerhalle, die als Veranstalter die Bewirtung selbst organisieren.
- alle Veranstalter (Vereine, Parteien, sonstige Organisationen) von öffentlichen Veranstaltungen für die eine Genehmigung erforderlich ist.

Fair, nachhaltig & regional

Fairtrade

Das international anerkannte Sozillabel kennzeichnet Produkte aus fairem Handel – von Bananen bis hin zu Schokolade. Fairtrade-Kernelemente sind: garantierte und faire Preise für Kleinbauern, verbesserte Arbeitsbedingungen und schonender Umgang mit Ressourcen. Weltweit profitieren über 1,6 Millionen Menschen in über 74 Anbauländern von Fairtrade-Handelsbedingungen. Ein Großteil der Fairtrade-Produkte trägt zusätzlich ein Bio-Siegel.

Mehr Informationen: www.fairtrade-deutschland.de

Bioland

Bioland ist der größte Verband für anerkannt ökologischen Landbau in Deutschland. Über 4.500 Biobauern, 700 Bäckereien, Metzgereien, Molkereien und Brauereien arbeiten nach den strengen Bioland-Richtlinien: organisch-biologischer Anbau ohne Kunstdünger und Pestizide, Verwendung von Biosaatgut, naturheilkundliche Behandlung kranker Tiere u. v. m. Mehr Informationen: www.bioland.de

Bayerisches Ökosiegel

Das Siegel garantiert eine höhere Bio-Qualität als z. B. die EG-Öko-Verordnung. Um das neue bayerische Bio-Siegel zu erhalten, müssen Höfe und verarbeitende Betriebe neben bestimmten Qualitätskriterien auch einen lückenlosen Herkunftsnachweis erbringen: Alle Produktrohstoffe müssen aus Bayern stammen, alle Produktionsschritte müssen in Bayern erfolgen. Weitere Informationen: www.biosiegel.bayern

MSC – Marine Stewardship Council (für Fischprodukte)

Das MSC-Siegel kennzeichnet Fisch und Meeresfrüchte aus bestandsschonender und umweltgerechter Fischerei. Kriterien sind u. a.: Maßnahmen zum Erhalt der biologischen Meeresvielfalt, Vermeidung von Überfischung und Erschöpfung der Fischbestände, Verringerung des Beifangs. Weitere Informationen: www.msc.org/de

Bio-EU-Siegel

Das Bio-EU-Siegel garantiert eine Erzeugung nach der EG-Öko-Verordnung. Richtlinien sind u. a.: Verzicht auf künstliche Aromen und Farbstoffe, artgerechte Tierhaltung und Verzicht auf synthetische Pflanzenschutzmittel. Über 74.000 Produkte sind mit dem Siegel ausgezeichnet.

Mehr Informationen: www.bio-siegel.de

Kontakt

Ansprechpartner der Gemeinde Schwarzenbruck

Bei Fragen rund um Fairtrade:

Öffentlichkeitsarbeit, Leitung Steuerungsgruppe Fairtrade |
Michaela Kirnberger
☎ 09128 9911-107
✉ m.kirnberger@schwarzenbruck.de

Bei Fragen zu Gemeindeveranstaltungen & Verleih:

Stabsstelle Vertragsmanagement,
Einkauf/Beschaffung, Veranstaltungen | Daniel Grings
☎ 09128 9911-106
✉ d.grings@schwarzenbruck.de

Anmeldung der Veranstaltungen:

Ordnungsamt | Jessica Dean
☎ 09128 9911-137
✉ ordnungsamt@schwarzenbruck.de

Mehr Infos zum Thema Fairtrade finden Sie
unter www.fairtrade-schwarzenbruck.de

Information

Fairer Leitfaden

für Veranstaltungen und Feste
im Gemeindegebiet Schwarzenbruck

Stand:01/2024

Herausgeber:
Gemeinde Schwarzenbruck
Regensburger Straße 16
90592 Schwarzenbruck

Telefon: 09128/99 11-0
E-Mail: gemeinde@schwarzenbruck.de
Internet: www.schwarzenbruck.de



Geschirr & Besteck

Generell gilt:

- Verwenden Sie Mehrweg-Geschirr

Aus Gründen der Müllvermeidung und der Nachhaltigkeit soll auf Einweg-Geschirr und -Besteck, auch wenn es Bio ist, verzichtet werden.

Besteck und Geschirr kann über Verleihstellen bezogen werden:

Verleihstelle	Kontakt
Geschirrmobil Stadt Nürnberg	Telefon: 0911 53 01 - 223 www.nuernberg.de/internet/abfall-wirtschaft/geschirrmobil.html
Geschirrmobil Stadtjugendring Fürth	http://sjr-fuerth.de/verleih/geschirrmobil/
Geschirrverleih Bayerischen Rotes Kreuz	Herr Daniel Hengelein Telefon: 0151 25339975 www.kvnl.brk.de/unsere-angebote/verleih-und-vermietung/geschirrverleih.html
Geschirrverleih Markt Postbauer-Heng	Frau Rita Bradl Tel. 09188/3366 www.postbauer-heng.de/buergerservice/ihr-anliegen-von-a-z/themen/geschirrverleih/
Geschirrverleih Gemeinde Burghann	Frau Kathrin Claussen Telefon: 09183 / 950276

ToGo: Transportable Mehrwegbehälter nutzen!

Informieren Sie Ihre Kunden, dass Sie gerne mitgebrachte Mehrwegboxen zum Mitnehmen befüllen. Sollte dies nicht möglich sein, verwenden Sie Bio-Einweggeschirr zur Mitgabe.

Veranstaltungen der Gemeinde

Sprechen Sie uns an! Oftmals organisiert die Gemeinde, wenn sie als Veranstalter fungiert, eine Sammelbestellung von Mehrweg-Verleih-Geschirr.

Lebensmittel & Getränke

Generell gilt:

- Verwenden Sie Mehrweg-Produkte
- Verwenden Sie regionale, fair gehandelte und biologisch angebaute Produkte

Bevorzugen Sie regionale und saisonale Produkte. Berücksichtigen Sie Produkte mit dem Fairtrade-Siegel.

Verwenden Sie Biofleisch und greifen Sie auf Fleischwaren regionaler Metzger zurück. Vermeiden Sie unbedingt Fleisch aus Intensivtierhaltung.

Getränke

Verwenden Sie Getränke, die in Mehrweg-Glasflaschen abgefüllt sind oder Fässer. Eine Alternative sind Getränke in „normalen“ Glasflaschen.

Keine Berücksichtigung beim Einkauf:

- Getränke in Plastikflaschen
- Tetrapacks
- Plastik-Mehrwegflaschen mit Pfand

Alle Getränke sollen vorwiegend von biologischen und/oder fairen/regionalen Anbietern stammen.

Kaffee und Tee soll mit dem Fairtrade-Siegel ausgezeichnet sein.

Getränk	Tipps
Bier	Neumarkter Lammsbräu, Brauerei Glossner, Brauerei Engel, Riedenburger Brauhaus, Brauerei Hauf
Biolimonaden	now!/Neumarkter Lammsbräu, PURE/Riedenburger Brauhaus, Bionade, Adelholzener
Wasser	Franken Brunnen, Pyraser Mineralwasser, Jesuitenquelle, BioKristall

Vegetarische und vegane Speisen: Bieten Sie bei Ihren Veranstaltungen auch frische vegetarische und vegane Speisen an.

Dekoration

Wiederwendbare, multifunktionale Dekoration einsetzen: Achten sie darauf, dass möglichst viele Dekorationselemente wiederverwendet werden können. Durch datumsneutrale Gestaltung können Banner, Bühnenrückwände, Roll-ups etc. erneut verwendet werden.

Verzicht auf Kunststoff/Plastik: Setzen Sie ausschließlich Dekorationselemente ein, die ohne Kunststoff oder Plastik produziert wurden. Beispielsweise: Lampions aus Stoff, Topfblumen, Holzschalen, etc.

Saisonales aus der Natur: Setzen Sie auf „Naturdeko“ statt auf Plastik: Holzrinde, Blätter, Steine, Zierkürbisse und vieles mehr – alles was die Natur je nach Jahreszeit zu bieten hat.

Blumenschmuck bei Veranstaltungen aus fairem oder regionalem Anbau kaufen.



Verleih

Die Gemeinde Schwarzenbruck bietet für Veranstaltungen innerhalb des Gemeindegebiets den örtlichen Vereinen zahlreiche Utensilien zum Verleih an.

Entleihen kann man beispielsweise: Buden, Biergarten, Kühlschränke, Gasgrill, Beleuchtung, Spuckschutze.

Möchten Sie für Ihre Veranstaltung des Vereins Gegenstände ausleihen, dann wenden Sie sich an unseren Ansprechpartner für Gemeindeveranstaltungen und Verleih. ● Daten im Kontaktbereich

Tipps

Lebensmittel

Happy Hour für übriggebliebene (überproduzierte) Lebensmittel: Wenn Sie z. B. bei Ihrer Veranstaltung eine halbe Stunde vor dem Ende noch fertige Produkte übrig haben, können Sie diese zum halben Preis anbieten.

Abfallvermeidung

- Verzicht auf Einwegverpackungen.
- Ausreichend große Abfallbehälter, über das Veranstaltungsgelände verteilt, verhindern achtloses Wegwerfen von Müll.
- Testen Sie Recycling-Iseln für anfallenden Müll. Hier können sie entsprechend selbst aufteilen: Papier, Verpackungen, Speisereste und Restabfall.

Diverses

Servietten sollen aus Recyclingpapier bestehen. Es gibt diese in farbneutral, aber auch umweltschonend bedruckt. Hier achten Sie am besten auf das Siegel „Blauer Engel“.

Blauer Engel

Seit 1978 wird er für umweltschonende Produkte und Dienstleistungen vergeben. Papiere mit dem Blauen Engel garantieren, dass sie die hohen Ansprüche in punkto Umwelt-, Gesundheits- und Gebrauchseigenschaften erfüllen und zu 100 Prozent aus Altpapier bestehen. Die Auszeichnung gilt nur für das unverarbeitete Papier und nicht automatisch für das Gesamtprodukt. Speziell zertifizierte Druckereien gewährleisten eine durchgehende, umweltschonende Produktion. Mehr Informationen: www.blauer-engel.de