



# WIR

wie WIRtschaft

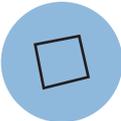
## REZEPT – DAS KANN ICH TUN

# Veranstaltungen nachhaltig planen und gestalten

Dauer  
ab 10 Std.



Level  
Mittel



Menge  
ab 2 Pers.



## ZUTATEN

- \* Veranstaltungsguide
- \* Guter Wille
- \* Im Zweifel kompetente Beratung
- \* Offenheit für Neues
- \* Gutes Marketing

Ihre Veranstaltungen sind Ihre Visitenkarte. Sicherlich gibt es auch in Ihrer Firma Veranstaltungen für Mitarbeiter:innen oder Kunden:innen. Egal ob es die Vertriebstagung ist oder eine Messepräsenz, hier können Sie sowohl bei Ihren Mitarbeiter:innen als auch bei Ihren Kund:innen Flagge zeigen und eine Veranstaltung planen und durchführen, die keine negativen Spuren hinterlässt.

Die Zutaten sind denkbar einfach. Man nehme den Veranstaltungsleitfaden des Umweltbundesamt, siehe [https://www.bmu.de/fileadmin/Daten\\_BMU/Pool/Broschueren/veranstaltungsleitfaden\\_bf.pdf](https://www.bmu.de/fileadmin/Daten_BMU/Pool/Broschueren/veranstaltungsleitfaden_bf.pdf) und verteile die Aufgaben von A wie Abfallmanagement bis W wie Wasser mit der klaren Maßgabe, ökologische und soziale Aspekte mit zu berücksichtigen. Getreu dem Motto „Tue Gutes und sprich darüber“ dann noch eine Prise „Gute Kommunikation“ und fertig ist das Menü, dass nicht nur bei Ihren Gästen gut ankommen wird.

Idealerweise hinterlegen Sie den Leitfaden samt eigener Erfahrungen, damit das Erlernete nicht wieder verloren geht.

Und nicht vergessen:

Schreiben Sie uns Ihre Erfahrungen an [kontakt@wir-tschafft.jetzt](mailto:kontakt@wir-tschafft.jetzt). Wir freuen uns über Ergänzungen zum Rezept oder auch über neue Rezepte.

**Viel Spaß beim kochen!**



**Wenn Sie ganz praktisch loslegen möchten, probieren Sie dieses Rezept aus. Gerne die Erfahrungen posten!**