



Vademecum Green Events Alta Badia



Management e risorse

Location

- Valutazione della location ideale
- Privilegiamo luoghi raggiungibili a piedi, in bicicletta, o con la possibilità di utilizzare i mezzi pubblici e gli impianti di risalita
- Preferenza per location in cui è presente energia sostenibile (non necessità di utilizzare generatori o concetti simili)
- In base al tipo e alla finalità dell'evento possibilmente selezioniamo un luogo adatto (fuori dai luoghi trafficati, con poco inquinamento acustico, ecc.)
- Se possibile, privilegiamo luoghi accessibili anche per persone con disabilità

Materiale di stampa promozionali (es. brochure) di allestimento (es. striscioni o roll up) e altro (es. gadget)

- Pensiamo se possiamo riutilizzare materiali per una futura edizione
- Stampiamo solo quanto necessario
- Utilizziamo quando possibili materiali riciclati 100%
- Facciamo riferimento possibilmente a fornitori locali, associati, e utilizzando materiali locali (es. per i nostri gadget)
- I contenuti illustrati sono ottimizzati (spazi/ impaginazione)
- Valutiamo alternative (digitale ecc.)

Regole di strategia / Affinità al marchio Alta Badia

- Rientra almeno in una colonna di prodotto?
- Sono rispettate almeno 3 regole del marchio?
- L'evento ha potenziale a lungo termine?
- Quality over quantity: privilegiamo un evento di qualità piuttosto che un evento che attragga la massa di persone, valutando però l'impiego di risorse (finanziarie, persone, ecc.)

Promozione

- Comunichiamo l'evento in modo accurato e sincero
- Diamo spazio alla comunicazione dei motivi che hanno portato alla sua
- ideazione ai motivi per il quale lo riteniamo sostenibile

Esperienza dell'ospite e dei partecipanti

- Raccogliamo feedback da parte degli ospiti e dei partecipanti / co-organizzatori dell'evento

Impiego di risorse

- L'evento è efficiente dal punto di vista economico/utilizzo di risorse

Mobilità

Buona accessibilità

- Se l'evento è accessibile ai disabili lo indichiamo nella comunicazione

Sensibilizzazione e incentivazione dell'uso dei mezzi pubblici e alternativi all'auto

- Verificare la possibilità di organizzare taxi o shuttle
- Possibilmente verificare della compatibilità degli orari degli eventi con gli orari dei mezzi pubblici
- Comunicare la modalità in cui è possibile raggiungere il luogo dell'evento, mettendo in evidenza i mezzi alternativi all'auto (a piedi, bicicletta, autobus, shuttle, impianti di risalita)

Acqua ed energia

Sensibilizzazione della tematica acqua (es. acqua potabile/refill)

- Cerchiamo di efficientare l'utilizzo dell'acqua
- Se possibile mettiamo a disposizione gratuitamente l'acqua potabile (anche da fontane, ecc.)
- Se possibile privilegiamo location dove è possibile avere accesso all'acqua potabile per partecipanti e staff
- Comunichiamo la possibilità di avere acqua potabile "di qualità"

Risparmio energetico ed inquinamento acustico e luminoso

- L'illuminazione rimane accesa solo se utilizzata e la quantità non è superiore a quella necessaria
- Valutare alternativi a funghi riscaldanti
- Quando ha senso utilizziamo fonti di illuminazione naturale (fiaccole, candele, ecc.)
- Privilegiamo eventi che abbiano concetti che permettano di ridurre l'uso di energia (es. A lume di candele)
- Valutazione di orari congrui a permettere un risparmio energetico
- Si riduce l'uso a fuochi d'artificio e ad altri articoli pirotecnici
- Valutiamo l'effettivo bisogno di dispositivi elettronici

Prodotti alimentari

Priorità ai produttori locali/regionali e ai fornitori locali/regionali

- I prodotti utilizzati provengono dal nostro territorio (quando possibile dalla nostra valle, altrimenti regionali)
- Sui menu o altri canali promo utilizzati evidenziamo il nome dei prodotti utilizzati e del produttore
- Quando possibile facciamo uno storytelling dei produttori e dei prodotti e di chi è coinvolto nella manifestazione (es. raccontiamo storia del maso xy, ecc.)
- Comuniciamo eventuali marchi es. "Gallo Rosso" e le particolarità del prodotto (es. cern bio dl lüch)
- Alimenti non regionali come caffè, tè, cacao, zucchero o cioccolato derivano possibilmente dal commercio equo- solidale

Evitare lo spreco di cibo e di bevande

- Facciamo una stima accurata di quanto cibo / bevande sono necessari
- Utilizziamo porzioni adeguate
- Comunichiamo la percentuale di prodotti locali utilizzati nell'evento
- Eventuali rimanenze vengono possibilmente riutilizzate (in caso di rimanenze, da principio, si lavora per effettuare donazioni ad enti che ne abbiano necessità)

Frutta, verdura e cibi di stagione

- Possibilmente facciamo riferimento a cibi e prodotti di stagione

Gestione dei rifiuti

Raccolta differenziata

- Possibilmente si creano degli spazi dedicati alla raccolta differenziata con bidoni appositi contrassegnati
- Mettiamo a disposizione un numero di bidoni sufficiente

Utilizzo di materiali sostenibili e riutilizzabili: packaging, posate, stoviglie, decorazioni

- È bandito l'utilizzo di contenitori, bicchieri, bottiglie o piatti in plastica monouso
- Utilizziamo stoviglie, contenitori, bottiglie, piatti riciclabili
- Si punta a ridurre al minimo la necessità di utensili, stoviglie e decorazioni
- Il numero di materiali è pianificato accuratamente e proporzionato alle esigenze
- Utilizziamo confezioni grandi piuttosto di monoporzioni

Responsabilità sociale

Verificare eventuale collaborazione o coinvolgimento con un'associazione/organizzazione di volontariato o non-profit

Coinvolgimento della gente del posto

Es. artigiani, artisti, scuole, ecc.

Informazione ai residenti

es. Se necessario, mandiamo un avviso se manifestazione che limita il traffico o rumorosa, ecc.

Cultura

Si cerca di coinvolgere e spingere, ove sensato, il più possibile la cultura, la lingua e le tradizioni ladine