

Nachhaltigkeitsbericht für das OPEN MOUTH Zentrum im Rahmen des OPEN MOUTH Hamburg Food Festivals 2024

Veranstaltungsdetails:

- **Name der Veranstaltung:** OPEN MOUTH Hamburg Food Festival
- **Ort:** OPEN MOUTH Zentrum, Oberhafenquartier, Stockmeyerstraße 41, 20457 Hamburg
- **Datum:** 12.-16.09.2024
- **Dauer:** 5 Tage
- **Besucherzahl:** Täglich mehr als 1.000

1. Einleitung

Dieser Bericht dokumentiert die nachhaltigen Praktiken, die während der fünf Tage im OPEN MOUTH Zentrum umgesetzt wurden. Unser Ziel ist es, im Rahmen des OPEN MOUTH Hamburg Food Festivals die ökologischen Auswirkungen zu minimieren und ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit zu schaffen.

2. Zielsetzungen

- Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks
- Minimierung von Abfall und Förderung des Recyclings
- Nutzung nachhaltiger Materialien
- Förderung umweltfreundlicher Transportmittel
- Sensibilisierung der Besucher für Nachhaltigkeitsthemen

3. Maßnahmen

3.1. Unternehmensführung

- **Nachhaltigkeitsbeauftragte:r:** Die Nachhaltigkeitsbeauftragte war während der gesamten Planung, Durchführung und Nachbesprechung der Veranstaltung eingebunden.
- **Nachhaltigkeitskonzept:** Der Veranstaltung liegt ein fundiertes Nachhaltigkeitskonzept zugrunde: <https://hansen.hamburg-tourism.de/aktuelles/kulinarik/open-mouth-good-action>
- **Ausgangsbilanz:** Für die Veranstaltungen im OPEN MOUTH Zentrum für eine einfache Ausgangsbilanz erstellt.

3.2. Veranstaltungsstätte

- **Öffentliche Verkehrsmittel:** Die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln wurde durch Auswahl der Veranstaltungsstätte und entsprechende Informationen über Anreisemöglichkeiten gefördert.
- **Fahrradparkplätze:** Sichere Fahrradabstellplätze wurden bereitgestellt, um umweltfreundliche Anreisen zu unterstützen.
- **Barrierefreiheit / -armut:** Die Veranstaltungsstätte ist barrierearm erreichbar.
- **Energieversorgung:** Die Veranstaltungsstätte nutzt 100% Ökostrom.
- **Abfalltrennung:** Das Abfallkonzept ist Teil des Nachhaltigkeits-Leitbilds. Bereitstellung von getrennten Müllbehältern für Papier, Plastik, Glas und Restmüll an strategischen Punkten ist erfolgt.

3.3. Standbetreiber:innen & Konzept

- **Veranstaltungsprogramm:** Die Veranstaltungen wurden anhand dedizierter Nachhaltigkeitskriterien ausgewählt: <https://hansen.hamburg-tourismus.de/kooperationen/open-mouth-good-action>
- **Auftragsvergabe:** Die Auswahl der Dienstleistenden wurde nach Nachhaltigkeitskriterien getroffen. Es wurden mehrheitlich lokale/regionale Akteur:innen mit ökologischem und/oder sozialem Engagement beauftragt. Die Bewertung erfolgte im Einklang mit dem Nachhaltigkeitsleitbild der Veranstaltung.

3.4. Klimaschutzmaßnahmen

- **Klimabilanz & Kompensation:** Es wurde eine einfache Klimabilanz für das OPEN MOUTH Zentrum erstellt und die Kompensation nicht vermeidbarer Emissionen durchgeführt.
- **Effiziente Veranstaltungstechnik:** Installation energieeffizienter LED-Beleuchtung und Technik zur Minimierung des Stromverbrauchs.
- **Effizientes Gastromanagement:** Verzicht auf Einwegplastik; Verwendung von wiederverwendbaren oder kompostierbaren Bechern, Geschirr und Besteck.

3.5. Beschaffung

- **Lokale Anbieter:** Priorisierung von lokalen und nachhaltigen Anbietern für Lebensmittel, Getränke und Materialien.
- **Event-Ausstattung:** Auf Give-Aways und Blumenschmuck wurde verzichtet. Neu produzierte Materialien sind weitgehend wiederverwendbar und aus nachhaltigen Grundstoffen hergestellt. Gleiches gilt für neu produzierte Bekleidung, die entsprechend GOTS-zertifiziert ist.

3.6 Unterkunft

- Da nur mit **lokalen Anbieter:innen und Redner:innen** gearbeitet wurde, entfällt dieser Punkt.

3.7. Gastronomie

- **Bio-Lebensmittel:** Angebot von mindestens 50% biologischen und regionalen Produkten in der Gastronomie.
- **Abfallvermeidung:** Der Food Waste wurde durch ein penibles Gästemanagement mit Ticketvorverkauf und limitierten Essenmengen auf ein Minimum reduziert.
- **Einweggeschirr:** Es wurde ausschließlich kompostierbares oder Bio-Einweggeschirr und recyclebare Servietten benutzt.

3.8. Soziale Aspekte und Inklusion

- **Antidiskriminierende Öffentlichkeitsarbeit:** Verhaltenskodex und Hinweise zum barrierefreien Genuss der Veranstaltung wurden im Vorfeld auf der Website bereitgestellt.
- **Gesundheits- und Sicherheitskonzept:** Negativen gesundheitlichen Folgen für die Teilnehmenden durch die Veranstaltungsaktivitäten wurde durch viele Maßnahmen vorgebeugt. Zudem gab es ein fundiertes Sicherheitskonzept inkl. Maßnahmen zum Schutz vor Umwelteinflüssen.

3.9. Kommunikation

- **Interne Kommunikation:** Allen Beteiligten sind die Nachhaltigkeitskriterien der Veranstaltung bekannt.
- **Externe Kommunikation:** Erfolgte papierlos, ausschließlich über digitale Kanäle.

4. Ergebnisse

- **Besucherfeedback:** Die nachhaltige Ausrichtung des Festivals und der Veranstaltungen im OPEN MOUTH Zentrum wurden von den Besucherinnen sehr gut angenommen.
- **Vergleich zum Vorjahr:** Ein Vergleich zu 2023 ist nicht möglich, da 2023 kein Nachhaltigkeitsbericht erstellt wurde

5. Ausblick

Für zukünftige Veranstaltungen planen wir, die bestehenden Maßnahmen zu erweitern und neue Ideen zu integrieren, um die nachhaltige Durchführung weiter zu verbessern. Dazu gehören:

- Messung des CO₂-Fußabdrucks für die Anreise der Besuchenden.
- Nachhaltigkeit als Selbstverständlichkeit in die Kommunikation einfließen lassen
- Erlebnisorientierte Anpassung der Workshops und Informationsangebote.
- Kooperation mit weiteren lokalen Akteur:innen zur Förderung nachhaltiger Projekte.

6. Fazit

Die Veranstaltung hat gezeigt, dass nachhaltige Praktiken sowohl umsetzbar sind als auch von den Besucher:innen geschätzt werden. Wir sind motiviert, unseren Weg mit dem OPEN MOUTH Hamburg Food Festival in Richtung nachhaltiger und zukunftsfähiger Umsetzung fortzusetzen und einen positiven Einfluss auf die Attraktivität Hamburgs als zukunftsfähige Destination zu haben.

Hamburg, 18.11.2024



Cecilia von Hardenberg
Projektleitung OPEN MOUTH



Michaela Flint
Projektmanagerin Nachhaltigkeit MICE