

BONES PRÀCTIQUES PER ESDEVENIMENTS I PROJECTES CLUB EMAS

SELECCIÓ D'ESPAIS I PROVEÏDORS:

- Seleccionem l'espai pels Premis EMAS i per altres esdeveniments que organitzem tenint en compte l'accessibilitat amb transport públic, el fet de que disposin de sistemes de gestió ambiental o tinguin un valor afegit ambiental coherent amb l'esdeveniment que organitzem.
- Per als projectes d'impressió i de disseny d'exposicions fem servir proveïdors registrats en EMAS.

CONSUM DE MATERIALS:

- En la realització dels trofeus dels Premis EMAS i en el disseny i creació de l'attrezzo i dels materials de les exposicions, optem per materials reciclats, reutilitzats o de segona mà. Aquest criteri es trasllada sistemàticament als dissenyadors i altres proveïdors implicats en els projectes.
- En el disseny de publicacions, s'incorporen criteris d'ecodisseny (materials reciclats, certificació FSC o PEFC del paper, limitació en l'ús de la tinta, durada del producte final, optimització dels formats, etc.).
- Intentem imprimir el mínim possible de materials i enviem les invitacions als nostres esdeveniments en format digital.

CÀTERING:

- Optem per proveïdors amb productes ecològics, vaixella reutilitzable i que incorporin personal amb risc d'exclusió en la seva plantilla. Quan existeixen acords d'exclusivitat o limitacions pressupostàries que poden limitar una compra orientada als criteris abans esmentats, definim pautes per generar la menor quantitat de residus (vaixella reutilitzable, ampolles d'aigua de mínim 1 litre, etc.).
- Gestionem rigorosament el nº de racions que demanen pels nostres càterings per tal que no sobrin aliments. Si sobren racions, encoratgem als participants a emportar-se el menjar dels càterings que hagi sobrat de les nostres jornades i així contribuir a disminuir el malbaratament alimentari.

INFORMACIÓ ALS PARTICIPANTS:

- En tots els programes d'esdeveniments indiquem com accedir-hi en transport públic i en *Bicing*.
- Al inici de l'esdeveniment informem sobre les normes de seguretat i les pautes en cas d'evacuació.

- Informem als assistents a les jornades que inclouen càterings si les productes són ecoetiquetes i d'agricultura ecològica i/o de proximitat així com de la gestió social i ambiental implantada per l'organització que subministra el mateix.
- Si l'espai està registrat en EMAS ho comuniquem així com també informem sobre el valor afegit ambiental que pugui tenir la seu de l'esdeveniment.