

## Рекомендации по организации очных мероприятий для партнеров и клиентов

Компании TSQ Consulting



**Скачать гайд**  
по экологизации  
корпоративных  
мероприятий

Мы разработали небольшой ознакомительный документ для наших клиентов и партнеров. Следование его рекомендациям поможет организовать очное мероприятие с заботой о людях и природы. Компания TSQ Consulting [поддерживает инициативы устойчивого развития](#) и предлагает своим клиентам также сохранять природные ресурсы, повышать благополучие сотрудников и сокращать затраты.

Рекомендовано	Промежуточный вариант	Лучше отказаться
<b>Помещение</b>		
<p>Здание, в котором расположено помещение, сертифицировано по стандартам BREEAM/LEED/WELL. Внедрены практики зелёного офиса, помещение сертифицировано по стандарту «Листок жизни».</p> <p>Все материалы отделки – экологичны и имеют подтверждающую сертификацию.</p> <p>Продуманная инфраструктура помещения: ионизация воздуха, датчики движения для регуляции света, температуры, воды.</p> <p>Наличие естественного освещения и живого, профессионального озеленения.</p> <p>Легко доехать на общественном транспорте, есть парковка для велосипедов.</p>	<p>Здание, в котором расположено помещение, принимает меры по приближению к стандартам BREEAM/LEED/WELL или «Листок жизни».</p> <p>Часть материалов отделки – экологичны и имеют подтверждающую сертификацию.</p> <p>Продуманная инфраструктура помещения и присутствует минимум одно условие из списка: ионизация воздуха, датчики движения для регуляции света, температуры, воды.</p> <p>Наличие естественного освещения и живого озеленения.</p>	<p>Здание, в котором расположено помещение, не имеет и не проходит сертификацию. Не внедряются практики зелёного офиса и ресурсосбережения.</p> <p>Материалы отделки – не экологичны (содержат ПВХ, фенолы и др.).</p> <p>Инфраструктура помещения нуждается в сильной доработке: старые системы вентилирования, водопровода, отсутствуют датчики движения для регуляции света, температуры, воды.</p> <p>Скудное естественное освещение, искусственные растения.</p> <p>Можно добраться только на личном авто.</p>
<b>Техника и оснащение</b>		
<p>Используется энергоэффективное оборудование класса A+++ и A++</p> <p>Оборудование сертифицировано по TCO CERTIFIED, Energy Star, или EPEAT.</p> <p>Преобладает освещение LED.</p> <p>Преобладают источники естественного освещения.</p>	<p>Энергоэффективность оборудования класса A+, A и B</p> <p>Частичное наличие сертификатов TCO CERTIFIED, Energy Star, или EPEAT.</p> <p>Используется комбинированное освещение светодиодными лампами и лампами люминесцентными.</p> <p>Есть источники естественного освещения.</p>	<p>Эффективность оборудования ниже B: C, D, F.</p> <p>Отсутствует наличие сертификатов TCO CERTIFIED, Energy Star, или EPEAT.</p> <p>Преобладает освещение лампами накаливания или используются исключительно люминесцентные светильники.</p> <p>Мало или полностью отсутствуют источники естественного освещения.</p>
<b>Кофе-брейк и фуршет</b>		
<p><b>ПОСУДА И ПРИБОРЫ</b></p> <p>Многоразовая.</p> <p>Салфетки, скатерти – из натуральной ткани.</p>	<p><b>ПОСУДА И ПРИБОРЫ</b></p> <p>Из вторичного сырья или перерабатываемая. Салфетки, скатерти – из вторичной бумаги или из синтетической ткани.</p>	<p><b>ПОСУДА И ПРИБОРЫ</b></p> <p>Одноразовая и не перерабатываемая.</p> <p>Салфетки, скатерти – из первичной целлюлозы.</p>
<p><b>ЕДА</b></p> <p>Вегетарианское/веганское меню.</p> <p>Использование сервисов <a href="#">фудшеринга</a> или доставки из устойчивых ресторанов.</p> <p>Фрукты и сухофрукты.</p>	<p><b>ЕДА</b></p> <p>Включение вегетарианских блюд в меню. Замена мясных блюд рыбными.</p> <p>Весовое печенье, сушки.</p>	<p><b>ЕДА</b></p> <p>Исключительно мясное меню. Избыточный заказ блюд без учета потребностей участников.</p> <p>Сладости в индивидуальной упаковке.</p>
<p><b>ВОДА</b></p> <p>Фильтрованная вода в кувшинах.</p>	<p><b>ВОДА</b></p> <p>Бутилированная (с передачей тары в переработку).</p>	<p><b>ВОДА</b></p> <p>Бутилированная (без передачи на переработку) Избыточный заказ.</p>
<p><b>НАПИТКИ</b></p> <p>Заварной травяной чай, заварной кофе и цикорий, растительное молоко.</p> <p>Морсы, компоты.</p>	<p><b>НАПИТКИ</b></p> <p>Заварной кофе, Цикорий.</p> <p>Матча, молоко и сливки в молочниках.</p>	<p><b>НАПИТКИ</b></p> <p>Пакетированный чай.</p> <p>Растворимый кофе в пакетиках.</p> <p>Цельное молоко и порционные сливки.</p>

Рекомендовано	Промежуточный вариант	Лучше отказаться
ДОБАВКИ Стевия, мед, сиропы.	ДОБАВКИ Рафинированный сахар.	ДОБАВКИ Сахар порционный в пакетиках Джем порционный.
<b>Раздаточные материалы</b>		
Не изготавливать ничего к мероприятию.	Использовать многоразовые предметы, экомерч.	Подарочные наборы участникам из одноразовых предметов, печать всех материалов.

## ПОМЕЩЕНИЕ

Сама локация, где находится помещение, играет роль: находится ли здание в окружении высокоэтажных домов, бизнес-центров или есть рядом парк, лесопарковая зона, водоем. Для снижения транспортного следа идеально выбирать локацию, расположенную в доступе общественного транспорта.

Для гостей и участников, которые прибывают на личном или корпоративном авто – прекрасным подспорьем станет несколько вариантов маршрутов, проложенных в объезд пробок, мест ремонта дорог.

Если мероприятие планируется за городом, важно продумать, как централизованно доставить туда участников.

Выбирая локацию, следует обратить внимание на само помещение. Важной составляющей является присутствие современного осветительного оборудования, вентиляции воздуха, наличие живого озеленения, качественной мебели. В идеале – чтобы само здание имело сертификат по стандартам BREEAM, LEED или WELL.

Оценивая инфраструктуру помещения, можно руководствоваться общими рекомендациями методик [«зелёного офиса»](#):

Аспект	Описание
Воздух и тепло	Установлено оборудование для очистки и ионизации воздуха.  Источники пыли, шума и усиленного электромагнитного излучения (ксероксы, серверы и т. п.) могут располагаться в отдельном помещении, где нет постоянных рабочих мест, а фильтры кондиционеров и системы вентиляции регулярно очищаются и заменяются.  Установлены терморегуляторы на радиаторах, системы вторичного использования тепла, солнечные панели.
Освещение	Используются системы «умного офиса»: светодиодные лампы, датчики движения и присутствия, диммеры, таймеры. Наличие естественного освещения.
Озеленение	Используются живые растения, элементы профессионального озеленения.
Вода	Используются водосберегающие смесители и насадки, унитазы с двойным смывом, любые способы вторичного использования сточных вод.

Важно обращать внимание на интерьер, материалы отделки и мебели:

- произведен ли материал из возобновляемого сырья, добытого без ущерба для окружающей среды;
- есть ли в составе вторично переработанное сырье;
- безопасен ли материал в процессе эксплуатации для человека и окружающей среды;
- долговечен ли он, может ли быть утилизирован после использования.

## ОБОРУДОВАНИЕ

Очень важно, как оборудовано помещение для мероприятия. Лучше отдавать предпочтение технике с энергоэффективностью класса A+++.

Например, плазма-экран для показа презентации класса В обладает энергоэффективностью от 0% до 38 %, если же будет энергоэффективность класса A+++ , то показатель выше и составляет 70%.

Стоит обратить внимание в пользу наличия сертификата TCO CERTIFIED - группа стандартов добровольной сертификации на эргономичность и безопасность электронного оборудования, разработанных комитетом TCO Development, который является частью Шведской конфедерации профсоюзов. Одна из самых распространенных отметка на офисной технике - это Energy Star, реже встречается отметка сертификата EPEAT.

Следует обратить внимание на освещение и отдавать предпочтение современному LED-оборудованию. Люминесцентные лампы являются крайне опасными отходами и требуют специальных мер по обезвреживанию. Лампы накаливания крайне неэффективны. Лучше всего использование источников естественного освещения (окна, витражное перекрытие, перегородки из ударопрочного стекла).

## КОФЕ-БРЕЙК И ФУРШЕТЫ

Для обеспечения кофе-брейка или фуршета значимым является выбор поставщика услуг. Если поставщик сможет предоставить посуду, продукты, отвечающие экологическим принципам, то транспортный след компании-заказчика станет меньше, чем мог бы быть.

## ПОСУДА И ПРИБОРЫ

	Рекомендовано	Промежуточный вариант	Лучше отказаться
Посуда	Стекло Керамика	Полипропилен Картон	Ламинированный картон («бумажные» стаканчики) Смесь крахмала и полипропилена (биопластик) Полистирол PS 6 Клееное дерево
Салфетки, скатерти	Натуральная ткань	Синтетическое волокно, вторичная целлюлоза	Первичная целлюлоза
Приборы	Металл	Полипропилен	Полистирол PS 6 Клееное дерево

Лучше, если посуда для кофе-брейка будет многоразовая. Можно предусмотреть аренду посуды под мероприятие. Такие услуги оказывают кейтеринги. Все же если одноразовая посуда неизбежна, то лучше выбрать изделия из переработанных материалов или материалов, подлежащих переработке. Выясните на площадке, организован ли отдельный сбор отходов. Если нет, то подумайте о заказе экотакси к нужной дате, чтобы вывезти отходы в переработку (вторсырье сдавать чистым)

Салфетки и полотенца лучше использовать большие/средние из ткани. Персонально - из расчета на каждого участника. Эти элементы сервировки можно затем многократно использовать.

Подачу закусок также можно сделать более экологичной – современные кейтеринг-агентства создают красивую и эффектную подачу в многоразовых (например, стеклянных) баночках, вазочках, а шпажки – деревянные или из растительного материала.

## ЕДА

Выбор в пользу вегетарианского и веганского меню стоит делать потому как выбросы CO<sub>2</sub> от продуктов растительного происхождения в 10-50 раз меньше, чем от продуктов

животного происхождения. Лучше использовать локальные продукты, чтобы еще больше сократить их углеродный след.

Точный и внимательный расчет объема порций убережет организаторов от остатков еды, которая отправится в мусор. Возможно, стоит предупредить участников, чтобы они взяли из дома контейнеры, в которых можно унести еду с собой.

Можно продумать путь оставшейся еды: куда будут переданы остатки, – в благотворительные центры или через сервисы фудшеринга:

- [https://foodsharing.ru/rules\\_spb/](https://foodsharing.ru/rules_spb/) (от глобального сайта <http://www.foodsharingsrussia.ru/about.html>)
- [https://vk.com/foodsharing\\_spb](https://vk.com/foodsharing_spb)



## Скачать гайд по экологизации корпоративных мероприятий

Пользуясь этим гайдом, вы сможете сэкономить ресурсы и деньги, а также снизить негативное воздействие на окружающую среду.

### Что внутри гайда:

- Алгоритм по планированию экологичного мероприятия
- Чек-лист экологизации корпоративного мероприятия
- 32 идеи форматов экомероприятий
- Календарь экодат

→ [Скачать](#)