



Ideensammlung Nachhaltigkeit

Workshop mit den WIR TeilnehmerInnen

Themenschwerpunkte:

1. Regionalität & WIR
2. Mobilität
3. Energie und Umwelt
4. Lebensmittel

Workshop – selber entwickeln welche Projekte sie
angehen möchten

Regionalität - Wir



- Einkaufsführer mit regionalen Highlights
- Eigene Währung für Wir Mitglieder (Wir-Taler)
- Gemeinsames Einkaufsmanagement
- PV Darstellwand – wieviel Energie speißt die WIR gemeinsam ein
- Punktesammelaktion- Einkaufen mit Rad; (Regional einkaufen mit einen Mindestwert bekommt einen Stempel in Pass; volle Stempelpässe werden eingesammelt und Preise/Gutscheine aus der WIR wird verlost)
- Handwerk aus der Region Sichtbar machen – Schaupresse, Imkerei
- Frühjahrsputz & Novembermarkt – Tag der offenen Tür
- Naturnahes Firmenareal z.B. Fassaden- & Dachbegrünung

Regionalität - Wir



- Nachhaltigkeit's Preis /Award unter den Mitgliedern
- Vernetzten mit Integra oder Lebenshilfe – Kooperation
- IT Hardware spenden
- Kooperationen mit Organisationen die Kaputte/abgelaufene Waren übernimmt und richtig spendet
- Repair Cafes – Freiwillige helfen beim reparieren statt neu Kaufen
- Dorffeste Nachhaltig ausrichten (mit Vegetarisches Angebot, Mülltrennung)
- „Kein Kind bleibt zurück“ – Unternehmer geben bedürftigen Kinder spezielle Leistung z.B. der Lese Friseur, Kinder lesen Lieblingsbuch vor und Friseur schneidet die Haare

Mobilität



- Car-Sharing von Firmenwägen
- Lastenrad / Job Bike / E Scooter Aktion
- Parkraum Mangement
- Fahrradabstellservice – vor Geschäften die Radelflächen
- Öffis Taktung beeinflussen
- Öffis Probeticket
- Energieinstitut/Berater – Pendler Mobilität der WIR Mitarbeitenden
- Lastenradzustellhilfe
- Carsharing

Energie & Umwelt



- Energiespar Ratgeber
- Umweltdetektive – SchülerInnen suchen Einsparungsmöglichkeiten
- Umweltbewusstseinsaktionen –
 - Vortrag zur Klimaerwärmung & Umweltschutz
 - Flurreinigung,
 - Blumenwiesen sähen,
 - Bäume pflanzen,
 - Ideensammlung bei der Bevölkerung
- Förderung für Energieberatung
- Energieexperten für Vorträge engagieren
- Führung im Windrad

Lebensmittel



- Lebensmittel Saison Kalender
- Tipps für Lebensmittellagerung (Kühlschrankregeln)
- Gasto Betriebe – Schülerinnen/Mini Köche sensibilisieren für regionale Küche
- SlowFood Spaziergang
- Vegetarisches Essen in Firmenkantinen
- „To good to go“ App um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden
- Offener Kühlschrank