



Norges
Håndballforbund

Grønne håndballarrangement

Enkle og praktiske råd for å arrangere mer bærekraftige kamper, cuper og turneringer

Å arrangere håndballaktiviteter med bærekraft i fokus trenger ikke være vanskelig. Små tiltak kan gjøre en stor forskjell – både for miljøet og klubbprofilen. Her har vi laget en kort veiledning med råd innen fem områder: **avfall, transport, energi, innkjøp og mat/servering**.

Avfall

- Sett opp tydelig merkede sorteringsstasjoner – med enkel forklaring og symboler.
- Unngå engangsplast – bruk gjenbrukbare alternativer eller komposterbar emballasje.
- Samarbeid med lokale aktører om returordninger – som panteautomater eller innsamlingspunkter.
- Reduser giveaways og engangsmateriell – f.eks. bannere uten årstall.
- Informer deltakere om klubbens miljøtiltak – og oppfordre til å bidra.

Transport

- Oppfordre til kollektivtransport, samkjøring, sykkel og gange – i invitasjon og kommunikasjon.
- Premier de som reiser grønt – f.eks. gratis kaffe til de som sykler.
- Sikre god sykkelparkering nær hallen – og ha tydelig skilting.
- Unngå tomgangskjøring – sett opp skilt med påminnelse.
- Informer om nærmeste holdeplasser og rutetider – på arrangementssiden.

Energi

- Slå av lys og utstyr når det ikke er i bruk – særlig i pauser og etter arrangementet.

- Bruk LED-pærer der dere kan påvirke – og be om dette i haller dere leier.
- Begrens oppvarming og ventilasjon til nødvendig nivå – særlig i kioskområder.
- Slå av vaffeljern og toastjern i rolige perioder.
- Hold kjøleskap og fryser på riktig temperatur – og unngå åpne dører unødig.

Innkjøp

- Kjøp kun det som trengs – og bruk det som finnes på lager fra før.
- Velg lokale leverandører – det kutter transport og støtter lokalt næringsliv.
- Unngå produkter med unødvendig engangsemballasje.
- Kjøp i store forpakninger i stedet for porsjonspakninger.
- Unngå årstall på materiell og bannere – slik at de kan gjenbrukes.

Mat og servering

- Planlegg menyen enkelt for å redusere svinn – bruk erfaringer fra tidligere arrangementer.
- Tilby sunne og miljøvennlige alternativer – f.eks. vegetar eller lokalprodusert mat.
- Server i gjenbruksløsninger eller komposterbar emballasje.
- Ha rutiner for å ta vare på overskuddsmat – samarbeid gjerne med en lokal veldedig organisasjon.
- Tilby rabatt på slutten av dagen for å hindre svinn – f.eks. halv pris siste timen.

Tips! Start i det små – og bygg videre derfra. Det viktigste er å komme i gang 🌍

Begeistring • Respekt • Innsatsvilje • Fair Play