



**Österreichisches  
Umweltzeichen**

**Richtlinie UZ 62**

**Green Meetings und Green Events**

**Version 5.0**

**Ausgabe vom 1.Juli 2022**

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte eine der Umweltzeichen-Adressen

Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt,  
Energie, Mobilität, Innovation und Technologie  
Abteilung V/7 - Integrierte Produktpolitik,  
Betrieblicher Umweltschutz und  
Umwelttechnologie  
Dr. Regina Preslmair  
Stubenbastei 5, A-1010 Wien  
Tel: +43 (0)1 71100 61-1645  
e-m@il: [regina.preslmair@bmk.gv.at](mailto:regina.preslmair@bmk.gv.at)  
[www.umweltzeichen.at](http://www.umweltzeichen.at)

VKI, Verein für Konsumenteninformation,  
Team Umweltzeichen  
Mag. Barbara Dusek  
Linke Wienzeile 18, A-1060 Wien  
Tel: +43 (0)1 588 77-253  
e-m@il: [barbara.dusek@vki.at](mailto:barbara.dusek@vki.at)  
[www.konsument.at](http://www.konsument.at)

## Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	4
1 Abgrenzung der Produktgruppen und Definition der Lizenznehmenden .....	5
1.1 Abgrenzung der Produktgruppen .....	5
1.1.1 Meetings.....	5
1.1.2 Events .....	6
1.1.3 Definition Hybride Veranstaltungen.....	7
1.1.4 Bestimmungen für erstmalig zu zertifizierende Großveranstaltungen:..	8
1.1.5 Bestimmungen für unter „Kategorie C: Messen/Ausstellungen“ genannte B2B Fachmessen im engen Sinn: .....	8
1.1.6 Weitere Bestimmungen für Veranstaltungen.....	8
1.2 Definition der Lizenznehmenden.....	8
1.2.1 Unternehmen deren primärer Geschäftszweck die Organisation von Veranstaltungen für Kund:innen ist:.....	9
1.2.2 Unternehmen, die regelmäßig Veranstaltungen organisieren und eine wesentliche Tätigkeit des Unternehmens belegbar die Planung und Durchführung von Veranstaltungen ist (sichtbar aus Unternehmensleitbild, Unternehmensdefinition, Angebotsplatte; Fachpersonal etc.) .....	9
1.2.3 Weitere Bestimmungen für Lizenzen .....	10
2 Bewerbung von Veranstaltungen mit dem Österreichischen Umweltzeichen....	11
3 Kriterien.....	11
3.1 Punktesystem.....	11
3.2 Kriterien.....	13
3.2.1 Grundsätzliche Anforderungen an Lizenznehmer:innen .....	13
3.2.2 Kriterien für Veranstaltungen.....	18
4 Anhang.....	67

## Einleitung

1990 wurde auf Initiative des Umweltministeriums das "Österreichische Umweltzeichen" geschaffen. Dadurch wird die Öffentlichkeit über die Umwelteffekte von Produkten und Dienstleistungen informiert. Konsument:innen werden umweltfreundliche Alternativen kenntlich gemacht.

Das Österreichische Umweltzeichen ist Garant für geringe Umweltbelastungen der ausgezeichneten Produkte und Dienstleistungen, verbunden mit hoher Qualität. Zusätzlich werden, wo möglich und sinnvoll, auch Kriterien aus den anderen Säulen der Nachhaltigkeit (soziale und ökonomische Kriterien) in die Richtliniengestaltung miteinbezogen. Ausgezeichnet werden Produkte, Tourismusdienstleistungen sowie Schulen und Bildungseinrichtungen.

Österreich war bereits mit einigen Initiativen Vorreiter der nationalen Umweltzeichensysteme. 1996 wurde erstmals die Richtlinie zur Vergabe des Österreichischen Umweltzeichens für Tourismusbetriebe veröffentlicht. Ebenso wurde mit der Richtlinie für Reiseangebote ein neuer Weg beschritten, in dem die Anforderungen weit über die Qualität der Unterkunft hinausgehen.

In dieses System von Richtlinien fügt sich logisch die **Umweltzeichenrichtlinie 62 „Green Meetings und Green Events“** ein, mit der Österreich wieder eine Vorreiterrolle einnimmt.

In dieser Richtlinie werden sowohl an das organisierende Unternehmen selbst als auch an alle Aspekte einer Veranstaltung sowohl Umwelanforderungen als auch Anforderungen im sozialen Bereich gestellt. Veranstaltungen stehen oftmals stark im Fokus der Öffentlichkeit und sollen daher Verantwortung in allen Bereichen der Nachhaltigkeit übernehmen.

# 1 Abgrenzung der Produktgruppen und Definition der Lizenznehmenden

## 1.1 Abgrenzung der Produktgruppen

Veranstaltungen, die nach der Umweltzeichen Richtlinie 62 „Green Meetings und Green Events“ mit dem Österreichischen Umweltzeichen zertifiziert werden können, sind hier angeführt und folgendermaßen eingeteilt:

### 1.1.1 Meetings

sind Veranstaltungen der folgenden Kategorien (in Anlehnung an die Österreichische Kongressstatistik), deren Schwerpunkt im Bereich Wissenstransfer / fachlicher Austausch liegt.

#### Kategorie A: Kongress/Tagungen

- ◆ *(wissenschaftliche) Konferenz*: Versammlungen von Einzelpersonen versch. Institutionen/Interessen/ usw. Gemeinsame Beratung für eingegrenzte Aufgaben.
- ◆ *Enquete*: Arbeitstagung; Fachleute sollen Anregungen für neue Ideen / Verhaltensweisen liefern.
- ◆ *Forum*: Plattform zur Diskussion und auf Wissens- und Meinungsaustausch gerichtetes Zusammentreffen von Personen aus verschiedenen Bereichen zu bestimmten Themen.
- ◆ *Generalversammlung*: Meetings einer nichtstaatlichen Organisation, betriebsintern. Siehe auch Firmentagung.
- ◆ *Klausur*: Tagung unter Ausschluss der Öffentlichkeit.
- ◆ *Kolloquium*: Zusammenkunft von Wissenschaftler:innen und Politiker:innen zur Beratung spezieller Probleme.
- ◆ *Kongress*: Nicht kommerziell orientiertes Zusammentreffen in generell fixierten zeitlichen Abständen. Die Abgesandten haben eine stark auf Wechselwirkung beruhende, erörternde und kompetitive Rolle.
- ◆ *Öffentliche Konferenz/Vortrag*: Von einer Organisation geleitetes Meeting, Diskussion findet in verbaler Form statt, passiver Hörerkreis, kein Spezialwissen erforderlich.
- ◆ *Staatliche Konferenz*: Fachliches und politisches Meeting zwischen Regierungen mit dem Ziel, (inter)nationale Themen zu erörtern, um politische Vereinbarungen zu erreichen.
- ◆ *Verbandskongress*: Kongress, veranstaltet von Verbänden, Interessensgemeinschaften, Vereinen.
- ◆ *Tagung (Convention)*: Zusammenkünfte von mehreren Personen (Vertreter:innen der Legislative, von sozialen/wirtschaftlichen Gruppierungen) mit mindestens eintägiger Dauer. Es werden fachspezifische Themen

behandelt und Fragestellungen erörtert. Termine werden längerfristig festgelegt.

- ◆ *Symposium*: Tagung mit wissenschaftlichem Umfeld; mit Vorträgen und Diskussionsbeiträgen aus Theorie und Praxis wird ein Thema zwischen Spezialisten erörtert.

### **Kategorie B: Firmentagung**

- ◆ *Vorstandssitzung* einer Firma
- ◆ *Firmenveranstaltung (Firmentagung, Corporate/Business Meeting)*: Geschäftlich orientierte Meetings. Die Teilnehmenden repräsentieren dasselbe Unternehmen, dieselbe Unternehmensgruppe, Joint Ventures oder Kund:innen/Lieferant:innen Beziehungen.
- ◆ *Business Meeting*
- ◆ *Internationale Firmentagung*: Firmenveranstaltungen, die außerhalb des Landes stattfinden, in denen das Unternehmen seinen Sitz hat.

### **Kategorie C: Messen/Ausstellungen**

- ◆ *Fachmessen*, so sie gemeinsam mit einer Veranstaltung der Kategorie A organisiert und durchgeführt werden.
- ◆ *B2B Fachmessen im engen Sinn*: Fachmessen von Unternehmen, die nur für ein geladenes Fachpublikum zugänglich sind.

### **Kategorie D: Seminare**

- ◆ *Seminar*: Intensiver Schulungs- und Fortbildungscharakter für ein Fachpublikum. Wenige Teilnehmende, ständige Anwesenheit erforderlich.
- ◆ *Fortbildungen*
- ◆ *Workshop*: Intensiver Fortbildungscharakter und Wissensaustausch für ein Fachpublikum. Wenige Teilnehmende, ständiger Anwesenheit im Workshop erforderlich. Das parallele Stattfinden mehrerer Workshops zu einem übergeordneten Thema ist möglich.

#### **1.1.2 Events**

**im Sinne** dieser Richtlinie sind Veranstaltungen, die professionell geplant, zeitlich begrenzt und an eine bestimmte Veranstaltungsstätte bzw. behördlich genehmigte Veranstaltungsfläche gebunden sind und für die ein befugtes Unternehmen laut Lizenznehmer:innendefinition Pkt. 1.2 verantwortlich ist.

Ein Event, das das Österreichische Umweltzeichen erwerben will, muss alle behördlich erteilten Auflagen einhalten und alle in Österreich auf die Veranstaltung jeweils anwendbaren Gesetze befolgen.

Wenn die Veranstaltung nicht unter das Landes-Veranstaltungsgesetz fällt muss sie sich daran orientieren. Insbesondere zu beachten sind dann folgende Punkte:

- a) Alle Betriebsanlagen müssen dem Stand der Technik, insbesondere den bau-, sicherheits-, und brandschutztechnischen sowie den hygienischen Erfordernissen entsprechen.
- b) Die Veranstaltung darf weder das Leben oder die Gesundheit von Menschen noch die Sicherheit von Sachen gefährden.
- c) Die Veranstaltung darf keine Störungen der öffentlichen Ruhe, Ordnung und Sicherheit oder eine Verletzung sonstiger öffentlicher Interessen, insbesondere des Jugendschutzes, erwarten lassen.
- d) Die Veranstaltung darf das Ortsbild, das Landschaftsbild und die Umwelt nicht wesentlich beeinträchtigen.

Folgende Veranstaltungstypen sind derzeit nicht von der Produktgruppe Events umfasst, da sie mit den Kriterien nicht ausreichend zu erfassen sind:

- ◆ Regelmäßig wiederkehrende, alltägliche Veranstaltungen der Freizeitwirtschaft in permanenten Veranstaltungsstätten wie Discos, Clubbings, Kinos, Tanzschulen, Theateraufführungen, Ausstellungen in Museen und Galerien, Tierparks etc.
- ◆ Publikumsmessen, Verkaufsmessen
- ◆ Veranstaltungen mit Ausstellungscharakter
- ◆ Veranstaltungen mit Verkaufscharakter im Vordergrund wie Märkte, Gelegenheits- bzw. Anlassmärkte (z.B. Weihnachts- oder Ostermärkte...), Flohmärkte, Kirtage etc.
- ◆ Wettwesen, Spielautomaten, Glücksspielwesen
- ◆ Spiele oder Wettbewerbe bzw. Sportveranstaltungen, die mit den derzeitigen Kriterien nicht ausreichend erfasst sind oder den Zielen des Österreichischen Umweltzeichens widersprechen. Zum Beispiel: Motorsport, Veranstaltungen mit erheblichen Eingriffen in die Natur<sup>1</sup>, Veranstaltungen mit Tieren.
- ◆ Veranstaltungen die nicht Vergnügungs- oder Unterhaltungszwecken dienen<sup>2</sup>
- ◆ Open-Air-Konzerte und Musikfestivals mit Campinggelände
- ◆ Virtual Events

### **1.1.3 Definition Hybride Veranstaltungen**

Hybride Veranstaltungen müssen einen maßgeblichen Teil als Präsenzveranstaltung mit dem Hauptfokus an einem Veranstaltungsort haben. Es müssen entweder mindestens 50% der Teilnehmenden<sup>3</sup> oder mindestens 30 Teilnehmende vor Ort sein.

Nicht zertifizierbar sind folgende Veranstaltungsformate:

---

<sup>1</sup> Erhebliche Eingriffe sind auf jeden Fall Eingriffe bzw. Vorhaben, für die eine Umweltverträglichkeitsprüfung nach dem Bundesgesetz über die Prüfung der Umweltverträglichkeit (UVP-G 2000, BGBl. Nr. 697/1993 idGF) durchzuführen ist. Andere größere Eingriffe in die Natur müssen im Einzelfall bewertet werden.

<sup>2</sup> z.B.: politische Versammlungen/Kundgebungen, Demonstrationen, religiöse Veranstaltungen, die unmittelbar dem Ritus der jeweiligen Religion zugehören.

<sup>3</sup> Als „Teilnehmende“ sind Personen anzusehen, die die Veranstaltung mit oder ohne Anmeldung konsumieren. Ausnahme: Sportveranstaltungen ohne (organisierte) Zuschauer: Hier sind Sportler:innen und ihre Betreuer:innen gemeint. Nicht gemeint sind hier Organisator:innen und Mitarbeitende der Veranstaltung.

- ◆ Veranstaltungen, die ausschließlich über eine Plattform nur online stattfinden, bei denen sich also alle Teilnehmende vor ihrem eigenen Endgerät in ihrer (privaten oder beruflichen Umgebung) befinden. Z.B. Videokonferenzen, Veranstaltungen in virtuellen Räumen (s.o. Virtual Events).
- ◆ Ausschließlich im Studio produzierte, gestreamte Veranstaltungen bei denen sich vor Ort nur die Mitarbeitenden wie Vortragende/Redner, Techniker:innen, Moderator:innen und weitere mitarbeitende Personen befinden und keine Teilnehmenden.

#### **1.1.4 Bestimmungen für erstmalig zu zertifizierende Großveranstaltungen<sup>4</sup>:**

- ◆ Es muss eine ökologische Vorab-Risiko-Bewertung erstellt werden, die Probleme aufzeigt und konkrete Lösungsvorschläge enthält. z.B. eine umweltbezogene Input-Output-Analyse, Darstellung einer Ökobilanz, die Vorbereitung eines Green Legacy Reports, ein Environmental Impact Assessment oder Ähnliches.
- ◆ Wenn die Veranstaltung nicht von einem:r Lizenznehmer:in veranstaltet und organisiert wird, muss eine begleitende Beratung durch eine:n Umweltzeichenberater:in stattfinden.

#### **1.1.5 Bestimmungen für unter „Kategorie C: Messen/Ausstellungen“ genannte B2B Fachmessen im engen Sinn:**

Fachmessen, die nur aus Ausstellungsständen bestehen, müssen trotzdem alle Kriterienbereiche zusätzlich zum Bereich „5. Aussteller und Messestandbauer:innen“ beachten.

#### **1.1.6 Weitere Bestimmungen für Veranstaltungen**

Das Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK) als zeichengegebende Stelle behält sich vor, Veranstaltungen von der Auszeichnung mit dem Österreichischen Umweltzeichen unter schriftlicher Angabe sachlicher Gründe auszuschließen, wenn sie inhaltlich den grundsätzlichen Bestrebungen des Umwelt-, Ressourcen- und Klimaschutzes oder der Intention des Österreichischen Umweltzeichens widersprechen.

## **1.2 Definition der Lizenznehmenden**

Lizenznehmer:in wird jenes Unternehmen/jene Organisation, das/die den Antrag für das Umweltzeichen beim VKI einbringt. Der oder die Antragsteller:in wird Vertragspartner:in mit dem BMK und ist für die Einhaltung der Kriterien, deren Nachweis sowie die Zertifizierung der Veranstaltung verantwortlich. Lizenznehmer:in kann entweder der oder die Veranstalter:in (= Eigentümer:in der Veranstaltung) selbst (wenn er oder sie in eine der unten genannten Kategorien fällt), oder ein mit

---

<sup>4</sup> Um eine Großveranstaltung handelt es sich, wenn geplant wird, dass sich mehr als 5000 Personen gleichzeitig am Veranstaltungsgelände befinden können.



der Organisation der Veranstaltung beauftragtes Veranstaltungsunternehmen werden.

Lizenznehmer:innen müssen die grundsätzlichen Anforderungen (siehe Kriterien unter Punkt 3.2.1) erfüllen.

Folgende Arten von Unternehmen sind berechtigt, Lizenznehmer:in für das Österreichische Umweltzeichen Green Meetings und Green Events zu werden unter der Voraussetzung, dass die Anmeldung des Gewerbes „Organisation von Veranstaltungen, Märkten und Messen (Eventmanagement)“, erfolgt ist<sup>5</sup> und ein Nachweis sowohl über die fachliche Qualifikation der Mitarbeitenden als auch über die regelmäßige Organisation von Veranstaltungen erbracht wird:

### **1.2.1 Unternehmen deren primärer Geschäftszweck die Organisation von Veranstaltungen für Kund:innen ist:**

- ◆ **PCOs** (Professional Congress Organizers)
- ◆ **Convention Bureaus** (städtisch oder regional).
- ◆ **Event-, Veranstaltungs-, Werbeagenturen oder Event-Marketer** und deren Dachverbände. (Auch customized agencies, wenn sie eigenständige Unternehmen sind, aber keine unternehmenseigenen Inhouse Agenturen).
- ◆ **Vereine**, deren Vereinszweck die Organisation von Veranstaltungen für Kund:innen ist.

### **1.2.2 Unternehmen, die regelmäßig Veranstaltungen organisieren und eine wesentliche Tätigkeit des Unternehmens belegbar die Planung und Durchführung von Veranstaltungen ist (sichtbar aus Unternehmensleitbild, Unternehmensdefinition, Angebotsplatte; Fachpersonal etc.)**

Diese können selbst organisierte oder beauftragte Veranstaltungen zertifizieren, die im eigenen Wirkungsbereich (z.B. Gebäude) stattfinden oder außerhalb, wenn ein relevanter Anteil an organisatorischen Aufgaben getragen wird.

- ◆ **Stadt- und Regionalmarketingbüros**
- ◆ **Kongress- und Messezentren**, sowie **andere Veranstaltungslocations**, die nach der Richtlinie UZ 200 zertifiziert sind.
- ◆ **Kongress- oder Seminarhotels**, die nach der Umweltzeichen-Richtlinie UZ 200 zertifiziert sind.
- ◆ **Museen**, die nach der Umweltzeichen-Richtlinie UZ 200 zertifiziert sind und geeignete Räumlichkeiten aufweisen.
- ◆ **Außerschulische Bildungseinrichtungen, Fachhochschulen** sowie **Pädagogische Hochschulen**, sofern sie nach einer Umweltzeichen Richtlinie zertifiziert sind und über eine eigene Abteilung oder Dienstleistungseinrichtung für Veranstaltungsorganisation verfügen.
- ◆ **Universitäten**, sofern sie über eine eigene Abteilung oder Dienstleistungseinrichtung für Veranstaltungsorganisation verfügen.

---

<sup>5</sup> Ausgenommen (Kultur- und Sport)vereine

- ◆ **Sportvereine, sowie deren Dachverbände und Kapitalgesellschaften**, bei denen die Durchführung und/oder die Organisation von Veranstaltungen durch die Vereinsstatuten gedeckt ist.
- ◆ **Kulturvereine, sowie Genossenschaften und gemeinnützige GmbHs des Kulturbereichs**, bei denen die Durchführung und/oder die Organisation von Veranstaltungen durch die Vereinsstatuten gedeckt ist.

### 1.2.3 Weitere Bestimmungen für Lizenzen

- a) Ein Unternehmen, das seine Veranstaltung selbst plant und durchführt, aber nicht selbst Lizenznehmer:in werden kann, weil es keiner der o.g. Kategorien angehört, kann eine:n Lizenznehmer:in unter Beachtung der in Punkt 1.2.2 genannten Einschränkungen und unter folgenden Bedingungen mit der Zertifizierung seiner Veranstaltung beauftragen:
- ◆ Das Unternehmen ist für die Umsetzung und die Erbringung der Nachweise der Kriterien zuständig.
  - ◆ Der:die Lizenznehmer:in ist für die Überprüfung der korrekten Umsetzung der Kriterien, die formale Abwicklung (Eingabe in die Umweltzeichen Prüfsoftware) und die Aufbewahrung der erforderlichen Nachweise verantwortlich und kann für diese Arbeit ein entsprechendes Entgelt verrechnen.

Darüber hinaus können Lizenznehmer:innen, die auch als Umweltzeichen Berater:innen tätig sind, unter folgenden Voraussetzungen auch dann Zertifizierungen vornehmen, wenn der oder die Veranstalter:in selbst Lizenznehmer:in werden könnte:

- ◆ Auf Möglichkeit der Erlangung der Lizenznehmerschaft muss hingewiesen werden.
- ◆ Es handelt sich um eine erstmalige Zertifizierung, wenn die Zeit zur Erlangung der Lizenznehmerschaft zu knapp ist, oder bestimmte Kriterien für Lizenznehmer:innen zum aktuellen Stand noch nicht erreicht werden können.
- ◆ Es handelt sich um eine oder einmalige Zertifizierung und der/die Organisator:in hat selbst keine Ambitionen, Lizenznehmer:in zu werden.
- ◆ Es handelt sich um eine oder einmalige Zertifizierung und der/die Organisator:in wird durch eine andere Stelle (z.B. öffentliche Hand) zur Zertifizierung aufgefordert und der/die Organisator:in hat selbst keine Ambitionen, Lizenznehmer:in zu werden.

Es muss in einer schriftlichen Vereinbarung zwischen den involvierten Akteuren eine genaue Beschreibung der jeweiligen Verantwortung festgelegt werden.

- b) Veranstaltungsorganisationen, die die Lizenz UZ 62 erwerben und außerdem eine eigene Location oder ein Cateringunternehmen betreiben, dürfen das Umweltzeichen in ihrer Kommunikation nicht für die Location oder das Cateringunternehmen verwenden, und müssen bis zur ersten Folgeprüfung für diese Location oder das Cateringunternehmen ein Umweltmanagement (Umweltzeichen UZ 200, EMAS, ISO 14001, Ökoprotit) umsetzen.

## 2 Bewerbung von Veranstaltungen mit dem Österreichischen Umweltzeichen

Eine Veranstaltung, die nach dieser Richtlinie ausgezeichnet werden soll, kann nach Einordnung in eine der o.g. Produktgruppen entweder als „Green Meeting“ ODER „Green Event“ beworben werden.

Die Bewerbung kann folgendermaßen erfolgen:

Phase 1:

- ◆ Es wurde die Entscheidung zur Ausrichtung eines Umweltzeichen Green Meetings/Events gefällt und mit dem/der Eigentümer/in bzw. Besteller/in der Veranstaltung diesbezüglich eine schriftliche Vereinbarung (siehe Anhang) über die Maßnahmen und Anforderungen getroffen, die mindestens die MUSS Kriterien beinhaltet. Diese Vereinbarung ist in die Prüfsoftware geladen.
- ◆ Alle Pflichtfelder des allgemeinen Teils der Angaben in der Prüfsoftware sind ausgefüllt (z.B.: Name, Datum, Thema und Ort der Veranstaltung...).

Dann kann das Umweltzeichenlogo mit folgender Formulierung in der Kommunikation nach außen verwendet werden:

„Es wird angestrebt, die Veranstaltung nach den Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens für Green Meetings auszurichten“ bzw. „Es wird angestrebt, die Veranstaltung nach den Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens für Green Events auszurichten“.

Phase 2:

- ◆ Alle notwendigen Eingaben und Nachweise sind in der Prüfsoftware vorhanden. Die Veranstaltung wurde durch die Prüfsoftware zertifiziert und freigegeben.

Dann kann das Green Meeting bzw. das Green Event Umweltzeichenlogo mit folgender Formulierung in der Kommunikation nach außen verwendet werden:

„Die Veranstaltung entspricht den Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens für Green Meetings“ bzw. „Die Veranstaltung entspricht den Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens für Green Events“.

## 3 Kriterien

### 3.1 Punktesystem

Die Anforderungen an eine Veranstaltung gelten als erfüllt, wenn die geforderten MUSS-Kriterien eingehalten und die für die jeweilige Veranstaltungsart geforderten Mindestpunkte erreicht werden. Die Gesamtsumme der Punkte errechnet sich aus den Möglichkeiten und dem Angebot der Veranstaltung.

## In jedem Bereich theoretisch vorhandene Punkte:

Bereich	Max. Meetings	Max. Events	Max. Sport-Veranstaltungen	Max. B2B Fach-messen	Max. Theater- und Film-festivals	Max. hybride Veransta-lungen
1. Mobilität und Klimaschutz	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5
2. Unterkunft	12	12	12	12	12	12
3a. Veranstaltungsstätte Gebäude/Sportstätte	33	30,5 <sup>6</sup>	38 <sup>7</sup>	29,5 <sup>8</sup>	29,5 <sup>8</sup>	33
3b. Veranstaltungsstätte Freiraum bebaut / Natur	18 / 10	18 / 10	18 / 10	18 / --	18 / --	18 / --
4. Beschaffung, Material- und Abfallmanagement	32 <sup>9</sup>	29 <sup>10</sup>	35 <sup>11</sup>	32	Theater: 33,5 <sup>12</sup>  Film: 29 <sup>13</sup>	33
5. Aussteller/Messestandbauer	11	11	11	11	--	11
6a. Veranstaltungscatering	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5
6a. Veranstaltungscatering nur mit Getränken	17	17	17	17	17	17
6b. Gastronomie	38	38	38	38	38	38
6c Verkaufsstände Gastronomie	6	6	6	6	6	6
7. Kommunikation	3,5 <sup>14</sup>	4,5	4,5	3,5 <sup>14</sup>	4,5	Meetings 3,5, Events 4,5
8. soziale Aspekte	13 <sup>15</sup>	15	13 <sup>16</sup>	8,5 <sup>17</sup>	13 <sup>18</sup>	16
9. Veranstaltungstechnik	4	4	4	4	4	4

<sup>6</sup> Ohne Kriterium Va11 (-2,5 Punkte)

<sup>7</sup> Inklusive Kriterien Va22 bis Va27, aber ohne Kriterien Va7 a,b (-2 Punkte), Va11 (-2,5 Punkte), Va16 (-1 Punkt), da nicht relevant für Sportstätten.

<sup>8</sup> Ohne Kriterien Va11 (-2,5 Punkte) und Va16 (-1 Punkt), da nicht relevant

<sup>9</sup> Ohne Kriterium B28 (-1 Punkt) da nur für hybride Veranstaltungen

<sup>10</sup> Ohne Kriterien B13 (-1,5 Punkte) und B15 (-1,5 Punkte) und B28 (-1 Punkt) da nicht relevant.

<sup>11</sup> Inklusive Kriterien B29 bis B33 (+6 Punkte), aber ohne Kriterien B13 (-1,5 Punkte), B15 (-1,5 Punkte) und B28 (-1 Punkt).

<sup>12</sup> Inklusive Kriterien B34 und B35 (+4,5 Punkte), aber ohne Kriterien B13 (-1,5 Punkte), B15 (-1,5 Punkte) und B28 (-1 Punkt).

<sup>13</sup> Ohne Kriterien B13 (-1,5 Punkte), B15 (-1,5 Punkte) und B28 (-1 Punkt) da nicht relevant für Kinofestivals.

<sup>14</sup> Ohne Kriterium K7 (-1 Punkt), da nicht relevant

<sup>15</sup> Ohne Kriterien S10 (-1 Punkt), S11 (-1 Punkt) und S12 (-1 Punkt), da nicht relevant

<sup>16</sup> Inklusive Kriterium S13 (+1 Punkt) aber ohne Kriterien S12 (-1 Punkt) S5 (-3 Punkte) da nicht relevant

<sup>17</sup> Ohne Kriterien S12 (-1 Punkt), S5 (-3 Punkte), S6 (-1,5 Punkte), S10 (-1 Punkt) und S11 (-1 Punkt) da nicht relevant

<sup>18</sup> Ohne Kriterien S12 (-1 Punkt) und S8 (-2 Punkte) da nicht relevant

Bei Veranstaltung mit mehreren Veranstaltungsstätten oder Cateringpartnern werden Durchschnittswerte errechnet. Gastronomie oder Verkaufsstände werden als eigene Bereiche gezählt.

Da die vollen Punkte in der Praxis meistens nicht alle erreicht werden können (z.B., weil manche Kriterien einander ausschließen, oder eine Veranstaltung nie alle Themen abbildet), muss eine Veranstaltung, von den je nach Veranstaltungsangebot gewählten Bereichen und damit theoretisch möglichen Punkten, 28% erreichen.

Beispiele für geforderte Punkte siehe im Anhang 4.

Weitere Varianten/Kombinationen werden direkt in der Prüfsoftware errechnet.

## 3.2 Kriterien

Die Kriterien der Umweltzeichen-Richtlinie 62 gliedern sich in zwei Bereiche: Grundbedingungen, die der/die Lizenznehmer:in als Unternehmen auf jeden Fall zu erfüllen hat und Kriterien, die auf die jeweilige Veranstaltung zutreffen. Die Kriterien für Veranstaltungen sind teilweise wählbar, es muss jedoch die o.g. Mindestpunktzahl erreicht werden.

In den Soll-Kriterien nicht aufgeführte Eigeninitiativen, können nach Beurteilung durch die zuständige Stelle angenommen und mit einem Punkt bewertet werden.

### 3.2.1 Grundsätzliche Anforderungen an Lizenznehmer:innen

Lizenznehmer:innen die bereits nach einer anderen Richtlinie des Österreichischen Umweltzeichens (UZ 302, UZ 200) oder EMAS zertifiziert sind, müssen die Kriterien L4 bis L12 nicht mehr gesondert nachweisen. Es genügt der Hinweis: „zertifiziert nach ...“ mit Angabe der (Lizenz)nummer.

Die für die Prüfung geforderten Nachweise sind in manchen Fällen in der Prüfsoftware hochzuladen, in anderen Fällen in der Prüfsoftware nur zu beschreiben, aber aufzubewahren und bei der Prüfung zur Einsicht vorzulegen.

Kriterium Nr.	Text
<b>Unternehmensführung</b>	
L1	<p><b>Leitbild</b></p> <p>Es liegt ein durch die Geschäftsführung beschlossenes und unterzeichnetes (Unternehmens-)leitbild vor, das die Themen Umwelt und Nachhaltigkeit (vor allem in Bezug auf Veranstaltungsorganisation) miteinschließt. Dieses ist öffentlich sichtbar.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das Leitbild ist in die Prüfsoftware zu laden und es wird nachvollziehbar erklärt, wo es sichtbar kommuniziert wird (Webseite, Jahresberichte, etc.) Universitäten und Bildungseinrichtungen können das Leitbild auch nur auf den Veranstaltungsbereich bezogen erstellen.</p>

L2	<p><b>Green Meetings / Green Events Beauftragte:r</b></p> <p>In der Lizenz nehmenden Organisation ist ein:e Mitarbeiter:in als Green Meeting/Green Events Beauftragte:r sowie ein:e Stellvertreter:in<sup>19</sup> bestimmt, der oder die für die Schulung der Mitarbeitenden, Zertifizierungen und andere Qualität sichernde Maßnahmen verantwortlich ist.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Namen des/der Green Meeting Beauftragten ist anzugeben und sichtbar zu kommunizieren (Website, Aussendungen, Werbefolder, Jahresberichte, etc.). Änderungen werden intern, öffentlich und der zeichengebenden Stelle umgehend bekannt gegeben.</p>
L3	<p><b>Schulung der Mitarbeitenden</b></p> <p>Die Mitarbeitenden der den Antrag stellenden Organisation müssen zum Thema geschult werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>der/die <b>Green Meetings/Green Events-Beauftragte</b> und der/die Stellvertreter:in durch eine:n externe:n Berater:in zu Beginn jeder Nutzungsperiode (alle 4 Jahre) und bei Wechsel des/der Green Meeting/Green Events Beauftragten: <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Hintergrund, Ziele und Inhalte der Umweltzeichen Richtlinie UZ 62</li> <li>◆ Organisation einer nachhaltigen Veranstaltung anhand eines Pilotprojekts und Eingabe in die Prüfsoftware sowie Nachweisführung.</li> <li>◆ Umweltfreundliche Beschaffung und Verhalten am Arbeitsplatz: Energie sparendes Verhalten, Papier sparendes Drucken, Abfalltrennung, Druckaufträge etc. (Kriterien L4 bis L11)</li> <li>◆ Umweltfreundliche persönliche Mobilität und Mobilität im Unternehmen/Verein (Kriterium L16)</li> <li>◆ Nutzung der Produktdatenbank (Infos an Partner:innen, Einträge, Auswahl der Partner:innen)</li> <li>◆ Kommunikation an Partner:innen, Dienstleister:innen und Kund:innen (Kriterien L12 bis L15)</li> </ul> </li> <li>eine Schulung für <b>alle Hauptverantwortlichen für Veranstaltungen</b> durch den/die Green Meeting/Green Events Beauftragte:n oder externe Berater:in. Inhalte der Schulung: wie a) aber ohne Nutzung der Prüfsoftware und Produktdatenbank.</li> <li><b>alle Mitarbeitenden</b> werden durch den/die Green Meeting/Green Events Beauftragte:n auf den üblichen organisationsinternen Wegen über das Umweltzeichen informiert und zu einer Unterstützung der u.g. Ziele angehalten.</li> <li><b>Nachschulungen</b> des/der Green Meeting/Green Events Beauftragten in oben genanntem Umfang müssen durchgeführt werden, wenn vom/von der Lizenznehmer:in nicht mindestens ein Meeting/Event pro Jahr zertifiziert wird.</li> </ol> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit Angaben zum Schulungsprogramm und dessen Inhalt sind anzugeben, die Namen der Teilnehmenden, die Art und das Datum der Schulungen sind anzugeben. Die an das Personal gerichteten Mitteilungen sind in die Prüfsoftware hochzuladen.</p>
<b>Büro/Beschaffung</b>	
L4	<p><b>Papierwaren im internen Gebrauch</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in verwendet nur Büropapiere mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ I<sup>20</sup>.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Marken sind in der Prüfsoftware anzugeben, Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Papiere sind bei der Prüfung vorzulegen.</p>

<sup>19</sup> Gilt nicht für Ein-Personen-Unternehmen, in denen keine weiteren Mitarbeitenden beschäftigt sind.

<sup>20</sup> Umweltzeichen nach ISO Typ I sind extern vergebene Umweltzeichen mit Überprüfung durch unabhängige Dritte (z.B.: Österreichisches Umweltzeichen, Blauer Engel, EU-Ecolabel, Nordic Swan etc.).

L5	<p><b>Druckwerke des Unternehmens und zur Unternehmenskommunikation</b></p> <p><b>Bei Druck im Unternehmen:</b> Das Papier der Druckwerke trägt ein Umweltzeichen nach ISO Typ I<sup>21</sup></p> <p><b>Druckaufträge an Druckereien:</b> Werden in entsprechend qualifizierten Druckereien nach den Anforderungen einer ISO Typ I Umweltzeichen-Richtlinie für Druckerzeugnisse erstellt, zertifiziert und entsprechend gekennzeichnet.<sup>22</sup></p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung wie dieses Kriteriums eingehalten wird, ist in der Prüfsoftware anzuführen. Daten und Unterlagen wie z. B. die entsprechenden Aufträge oder Druckwerke sind bei der Prüfung vorzulegen.</p>
L6	<p><b>Elektro- und Elektronikgeräte für den Bürogebrauch</b></p> <p>Neu angeschaffte Elektro- und Elektronikgeräte für den Bürogebrauch (PC, Laptop, Bildschirme, Kopierer, Drucker, etc.) sind energiesparend (z. B. entsprechen dem jeweils aktuellen Standard des Energy Star oder sind TCO certified<sup>23</sup> oder in „topprodukte“<sup>24</sup> gelistet) oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I<sup>24</sup> oder werden entsprechend den Kriterien von ÖkoKauf Wien<sup>25</sup> oder des NaBe Aktionsplans<sup>26</sup> oder anderer öffentlicher Beschaffungsleitlinien eingekauft.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung wie dieses Kriteriums eingehalten wird, ist in der Prüfsoftware anzuführen. Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) sind bei der Prüfung vorzulegen.</p>
L7	<p><b>Reinigungsmittel</b></p> <p>a) Der/die Lizenznehmer:in verwendet zumindest drei Produkte (Handspülmittel und/oder Reiniger für Spülmaschinen und/oder Waschmittel und/oder Allzweckreiniger) mit Umweltzeichen<sup>21</sup> bzw. gemäß Datenbank Ökorein<sup>27</sup> von DIE UMWELTBERATUNG. und</p> <p>b) Bei externer Vergabe der Reinigung sind entsprechende Anforderungen in die Ausschreibungsunterlagen aufzunehmen. Für bestehende Verträge kann bis zu deren Auslaufen eine Übergangsfrist gewährt werden.</p> <p><i>(a und b gelten nicht für Büros ohne Einfluss auf die Beschaffung bzw. auf die Beauftragung der Reinigungsfirma)</i></p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung wie dieses Kriterium eingehalten wird, ist in der Prüfsoftware anzuführen. Entsprechende Unterlagen (Rechnungen, Herstellerbestätigungen, Verträge) sind bei der Prüfung vorzulegen.</p>
L8	<p><b>Hygienepapiere</b></p> <p>Die im Büro verwendeten Hygienepapiere tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I<sup>21</sup> oder sind nachweislich aus 100% Recyclingpapier. <i>(Gilt nicht für Büros ohne Einfluss auf die Beschaffung bzw. Beauftragung der Reinigungsfirma)</i></p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Produktnamen sind in der Prüfsoftware anzuführen, Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) sind bei der Prüfung vorzulegen.</p>

<sup>21</sup> Umweltzeichen nach ISO Typ I sind extern vergebene Umweltzeichen mit Überprüfung durch unabhängige Dritte (z.B.: Österreichisches Umweltzeichen, Blauer Engel, EU-Ecolabel, Nordic Swan etc.).

<sup>22</sup> <https://www.umweltzeichen.at/de/produkte/b%C3%BCro-papier-druck#guideline=UZ24>

<sup>23</sup> <http://tcocertified.com/>

<sup>24</sup> [www.topprodukte.at](http://www.topprodukte.at)

<sup>25</sup> <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf>

<sup>26</sup> [naBe - Aktionsplan für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung](#)

<sup>27</sup> [www.umweltberatung.at/oekorein](http://www.umweltberatung.at/oekorein)

L9	<p><b>Abfalltrennung</b></p> <p>Abfälle werden so getrennt, dass sie von den kommunalen oder von privaten Abfallentsorgungseinrichtungen getrennt behandelt und verwertet werden können.<sup>28</sup> Dabei sind gefährliche Abfälle (z. B. Energiesparlampen, Bildschirmgeräte, Batterien, ...), Elektrogeräte, sowie Toner und Farbpatronen besonders zu berücksichtigen. Diese werden getrennt gesammelt und in geeigneter Weise der Entsorgung zugeführt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Es ist in der Prüfsoftware zu erläutern, welche Abfallkategorien von den kommunalen Stellen akzeptiert werden, welche Verfahren für die Sammlung, Trennung, Handhabung und Entsorgung dieser Kategorien vorhanden sind und/oder welche einschlägigen Verträge mit Privatunternehmen geschlossen wurden.</p>
L10	<p><b>Abfallbehälter in den Toiletten</b></p> <p>Jede (Damen-)Toilette ist mit einem geeigneten Abfallbehälter ausgestattet und die Benutzer:innen werden aufgefordert entsprechenden Abfall in den Behälter, statt in die Toilette zu entsorgen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Wortlaut des Hinweises ist in der Prüfsoftware zu beschreiben.</p>
L11	<p><b>Gemeinsame Lebensmittel</b></p> <p>Wenn im internen Bereich des Lizenznehmers / der Lizenznehmerin (z.B. in der Kaffeeküche, für Besprechungen, etc.) Lebensmittel gemeinsam eingekauft und verwendet werden (z.B.: Kaffee, Tee, Milch, Zucker, etc.), so werden regelmäßig auf jeden Fall Milch in Bio-Qualität und Kaffee in Bio- und/oder fair gehandelter<sup>29</sup> Qualität eingekauft sowie zumindest zwei weitere Produkte regional und/oder biologisch und/oder fair gehandelt beschafft.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Produkte sind in der Prüfsoftware zu nennen, Daten und Unterlagen (wie z.B. die entsprechenden Rechnungen und Produkte) sind bei der Prüfung vorzulegen.</p>
L12	<p><b>Externe Dienstleister:innen und Partner:innen</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in geht Kooperationen ein mit<sup>30</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ in Umweltbelangen qualifizierten Dienstleistungsunternehmen und/oder</li> <li>◆ sozialen Unternehmen und/oder</li> <li>◆ regionalen Unternehmen.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Kooperationen sind in der Prüfsoftware zu nennen.</p>

<sup>28</sup> Gemäß § 1. (2) des AWG gilt, dass Abfälle zu verwerten sind, soweit dies ökologisch zweckmäßig und technisch möglich ist und die dabei entstehenden Mehrkosten im Vergleich zu anderen Verfahren der Abfallbehandlung nicht unverhältnismäßig sind und ein Markt für die gewonnenen Stoffe oder die gewonnene Energie vorhanden ist oder geschaffen werden kann.

<sup>29</sup> Fair gehandelt sind Produkte, die soziale, ökologische und ökonomische Mindestanforderungen (mit Mindestpreisen und Prämiensystemen) beachten und den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel – FLO – Fair Trade Labelling Organisation entsprechen und von einer unabhängigen Stelle kontrolliert wurden.

<sup>30</sup> Dafür können z. B. die Produktdatenbank in der Prüfsoftware oder die Infothek Green Events (<http://infothek.greenevents.at/>) verwendet werden.



<b>Kommunikation / Information</b>	
<b>L13</b>	<p><b>Bewerbung von Green Meetings / Green Events bei Kund:innen</b></p> <p>Lizenznehmer:innen bewerben die Möglichkeit, Green Meetings / Green Events für Kund:innen auszurichten, aktiv im Produktportfolio, im Marketing und bei Akquisitionen.</p> <p>Der/die Lizenznehmer:in verwendet das Logo des Österreichischen Umweltzeichens im Marketing und bei Akquisitionen.</p> <p>Vereine halten in den Vereinsstatuten fest, dass die Möglichkeit besteht, Green Events zu veranstalten und zu zertifizieren.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die zukünftige Einhaltung dieses Kriteriums ist in der Prüfsoftware anzugeben, nach Erhalt der Lizenz sind Belege, aus denen die Umsetzung hervorgeht, nachzuweisen.</p>
<b>L14</b>	<p><b>Kantinen in Sportvereinen</b></p> <p>Kantinen in Sportvereinen werden über die Kriterien von Green Events informiert und bestätigen, bei Green Events die Kriterien des Bereiches „Verkaufsstände“ zu befolgen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die zukünftige Einhaltung dieses Kriteriums ist in der Prüfsoftware anzugeben.</p>
<b>L15</b>	<p><b>Information von Partnerunternehmen</b></p> <p>Ständige Kooperationspartner:innen wie z. B. Cateringunternehmen, Veranstaltungslocations, Messestandbau oder Veranstaltungstechnik müssen über den Erwerb der Lizenz für Green Meetings und Green Events informiert werden, sowie aufgefordert werden, auch ihrerseits Umweltmaßnahmen umzusetzen, oder ein geprüftes Umweltmanagement oder eine Zertifizierung anzustreben (Österreichisches Umweltzeichen, EMAS, Ökoprotit, ISO 14001 o.a.).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Es ist nachzuweisen, dass und wie diese Information erfolgt. Kriterium trifft nicht zu für Unternehmen ohne ständige Kooperationspartner:innen</p>
<b>Mobilität</b>	
<b>L16</b>	<p><b>Mobilitätsmanagement</b></p> <p>Lizenznehmer:innen informieren und motivieren ihre Mitarbeitenden zu einer klimabewussten Mobilität bei der Fahrt zum Arbeitsplatz und auf Dienstreisen durch folgende Maßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Der/die Lizenznehmer:in kommuniziert den Mitarbeitenden, dass und wie die Anreise zum Betrieb und zu Dienstorten umweltfreundlich mit öffentlichen Verkehrsmitteln, mit Fahrrad oder zu Fuß oder in Fahrgemeinschaften erfolgen kann.</li> <li>◆ Der/die Lizenznehmer:in unterstützt -je nach Möglichkeit- eine klimafreundliche Anreise zum Arbeitsort oder auf Dienstreisen. Z.B. durch sichere Abstellmöglichkeit für Fahrräder, Bereitstellung von Pumpe und Werkzeug, Plattformen für Fahrgemeinschaften, Dienst- bzw. Lastenfahrrad, Zuschuss zu oder Übernahme von Kosten der ÖBB-Vorteilskarte oder des Klimatickets, Home-Office Regelungen, Videokonferenzen etc.</li> <li>◆ Der/die Lizenznehmer:in motiviert Mitarbeitende, dienstliche Flugreisen innerhalb Österreichs sowie Kurzstreckenflüge ins Ausland (gesamten Flugdistanz unter <b>500 km one way</b>) zu vermeiden und Bahn oder Bus zu nutzen. Z.B., indem die ggf. längeren Reisezeiten akzeptiert werden.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Information an Mitarbeitende über Anfahrt zum Arbeitsplatz und Dienstreisen, allgemein kommunizierte Mobilitätspolitik.</p>

### 3.2.2 Kriterien für Veranstaltungen

„Beteiligte“ einer Veranstaltung sind Mitarbeitende (Team/Volunteers), Aktive (Vortragende, Akteur:innen, aktiv Teilnehmende, Sportler:innen), Publikum/Besucher:innen/Zuschauer:innen, aber auch Funktionär:innen, Coaches, Sponsor:innen, Ehrengäste etc.

„Teilnehmende“ sind: Personen, die zu einer Veranstaltung als Konsument:innen kommen. Also keine Mitarbeitende, Organisator:innen und aktiv als Sponsor:innen agierende Personen. (Bei Sport- und Kulturveranstaltungen sind es je nach Schwerpunkt: Aktive und/oder Zuschauer:innen).

Nr.	Thema / Text	Punkte
<b>1. Mobilität und Klimaschutz</b>		
M1	<p><b>Anreisemöglichkeit ohne PKW</b></p> <p>Die Veranstaltung ist vom/zum nächstgelegenen internationalen Flughafen oder internationalen Bahnhof in maximal fünf Stunden mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.</p> <p><i>Oder:</i> Vom nächstgelegenen internationalen Flughafen oder internationalen Bahnhof wird für die An- und Abreise ein <b>Sammel-Shuttledienst</b> eingerichtet.</p> <p>Sollten in Ausnahmefällen individuelle Transportfahrten für Einzelpersonen vom/zum nächstgelegenen internationalen Flughafen oder internationalen Bahnhof notwendig sein, werden dafür ausschließlich Fahrzeuge der Schadstoffklasse Euro 6 und wenn möglich bevorzugt emissionsfreie Fahrzeuge (Elektro, Wasserstoff etc.) verwendet. Es muss begründet werden, warum diese Fahrten nicht vermieden werden können und ggf. warum keine emissionsfreien Fahrzeuge verwendet werden können.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Lage der Veranstaltungsstätte und ihre Erreichbarkeit sind hier anzugeben.</p>	MUSS
M2	<p><b>Vorrangige Kommunikation einer klimaschonenden An- und Abreise</b></p> <p>Alle Teilnehmenden werden bei der Bewerbung der Veranstaltung, spätestens aber bei der Anmeldung <b>vorrangig und detailliert</b> über eine klimaschonende An- und Abreise informiert. Diese Information muss folgende Punkte enthalten (auf die Zielgruppe und die Veranstaltungsstätte zutreffend):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Anbindung an den Fernverkehr (Zug oder Busverbindungen) mit Ankunftszeiten und Frequenzen (wenn nicht ausschließlich Teilnehmende aus der Region erwartet werden)</li> <li>◆ Anbindung an den lokalen Personennahverkehr mit Ankunftszeiten und/oder Frequenzen</li> <li>◆ Weglängen zwischen Station und Veranstaltungsstätte</li> <li>◆ Barrierefreie Anreise für Teilnehmende mit Behinderungen</li> <li>◆ Weitere Informationen, die eine klimaschonende Anreise unterstützen, z.B. Mobilitäts-Apps der lokalen Verkehrsverbünde etc.</li> </ul> <p>Diese Informationen werden genau dargestellt und <b>vorrangig</b> vor den Anreisemöglichkeiten mit dem Auto oder Flugzeug erklärt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entsprechenden Unterlagen wie Einladungen, Programm, Screenshot der Anmeldung etc. sind vorzulegen.</p>	MUSS

M3	<p><b>Mobilität bei Side Events</b></p> <p>Side Events, Ausflüge etc. sind so organisiert, dass sie von allen Beteiligten zu Fuß, mit dem Fahrrad oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar sind oder mit einem Sammel-Shuttledienst durchgeführt werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Orte der Side Events, ihre Entfernung zur Veranstaltungsstätte und die vorgesehene Mobilität sind anzugeben.</p>	MUSS
M4	<p><b>Zentral gelegener Veranstaltungsstätte bei regionalen Veranstaltungen</b></p> <p>Die Veranstaltungsstätte ist in Bezug auf die örtliche Herkunft der Teilnehmenden an der Veranstaltung so gewählt, dass sie bei der Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln von mindestens 50% aller Teilnehmenden in max. 2 Stunden erreicht werden kann.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Lage der Veranstaltungsstätte und die örtliche Verankerung der Zielgruppe sind bekannt zu geben.</p>	1
M5	<p><b>Veranstaltungsstätte mit öffentlicher Verkehrsanbindung</b></p> <p>Eine direkte Anbindung (max. Fußweg 10 min.) an das öffentliche Verkehrsnetz ist gegeben und wird allen Beteiligten mit Ankunftszeiten und Frequenzen kommuniziert und empfohlen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Lage der Veranstaltungsstätte und ihre Erreichbarkeit sind anzugeben.</p>	1
M6	<p><b>Unterstützung und Belohnung einer umweltfreundlichen An- und Abreise</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in oder der/die Veranstalter:in motiviert alle Beteiligten zur umweltfreundlichen An- und Abreise und unterstützt sie <b>aktiv</b> dabei.</p> <p>Beispielsweise durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Vergünstigte Teilnahmegebühren bei Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln (1 Punkt)</li> <li>b) Motivation durch Belohnung wie z.B. Verlosungen, Getränkegutscheine etc. bei Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln (0,5 Punkte)</li> <li>c) Veranstaltungstickets in Kooperation mit Bahn- und Busunternehmen (2 Punkte)</li> <li>d) Buchung von Bahn- und Bustickets für Teilnehmende (1 Punkt)</li> <li>e) Aktive Organisation von und Motivation zu Fahrgemeinschaften (1 Punkt)</li> <li>f) Organisation einer gemeinsamen umweltfreundlichen Anreise der Teilnehmenden mit Bus, Zug, Rad oder zu Fuß (3 Punkte)</li> <li>g) Organisation einer gemeinsamen umweltfreundlichen Anreise des Organisationsteams oder der Mitarbeitende mit Bus, Zug, Rad, zu Fuß oder Shuttle oder Carpool, (2 Punkte)</li> <li>h) Verstärktes Angebot des ÖPNV (z.B. Verdichtung des Taktes) vor und nach der Veranstaltung (3 Punkte)</li> <li>i) Kommunikation der besten Radrouten für die Anreise mit dem Fahrrad (1 Punkt)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entsprechende Unterlagen der Einladung/Ausschreibung sind vorzulegen.</p>	Max. 3

M7	<p><b>Mobilität vor Ort bei mehrtägigen Veranstaltungen</b></p> <p>Bei mehrtägigen Veranstaltungen motiviert der/die Lizenznehmer:in oder der/die Veranstalter:in alle Beteiligten zur umweltfreundlichen Mobilität <b>vor Ort</b> und unterstützt sie aktiv dabei. Beispielsweise durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Ein Ticket für den <b>ÖPNV vor Ort</b> über die gesamte Dauer der Veranstaltung ist bereits im Veranstaltungspreis inkludiert. (3 Punkte)</li> <li>b) Allen Beteiligten wird bereits bei Bewerbung der Veranstaltung, spätestens aber bei der Anmeldung die Möglichkeit zur Verwendung öffentlicher Verkehrsmittel (Fahrpläne, Haltestellen etc.) oder anderer umweltfreundlicher Alternativen vor Ort (Fahrradverleih etc.) kommuniziert. (1 Punkt)</li> <li>c) Allen Beteiligten wird die Möglichkeit geboten, ein Ticket für den ÖPNV vor Ort über die Organisatoren zu erwerben. (1 Punkt)</li> <li>d) Beteiligten werden ermäßigte (Veranstaltungs-)Netzkarten angeboten. (2 Punkte)</li> <li>e) Für Teilnehmende stehen vor Ort gratis Fahrräder oder e-Scooter zur Verfügung (2 Punkte)</li> <li>f) Für Mitarbeitende stehen vor Ort gratis Fahrräder oder e-Scooter zur Verfügung (1 Punkt)</li> <li>g) Die Veranstaltung organisiert einen entgeltlicher Fahrradverleih vor Ort (0,5 Punkte)</li> <li>h) Es werden vor Ort Taxidienste mit alternativen Antrieben, z.B. Hybrid, Elektromobilität, Fahrradrikschas, oder Sammel-Shuttledienste zu Unterkünften angeboten (0,5 Punkte)</li> <li>i) Bei mehreren Veranstaltungsorten: sie befinden sich in Gehdistanz zueinander oder sind mit dem Fahrrad oder dem ÖPNV während der Veranstaltungszeiten gut erreichbar (0,5 Punkte)</li> <li>j) Bei mehreren Veranstaltungsorten: Es werden Sammel-Shuttle zwischen den Standorten eingerichtet (0,5 Punkte)</li> <li>k) Materialtransporte vor Ort werden klimafreundlich organisiert (z.B.: Handwagen, Lastenfahrräder, Elektroautos) (0,5 Punkte)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entsprechenden Unterlagen (Einladung, Ausschreibung, Programm etc.) aus denen dieses Angebot hervorgeht, sind vorzulegen.</p>	Max. 3
M8	<p><b>Erreichbarkeit der Unterkünfte</b></p> <p>Alle Unterkünfte, die für Beteiligte angeboten oder beworben werden, sind so gewählt, dass die Veranstaltungsstätte zu Fuß, mit dem Fahrrad oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar ist. Es wird allen Beteiligten kommuniziert, wie die Unterkünfte erreichbar sind.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Namen der Betriebe und die Entfernung zur / die Erreichbarkeit der Veranstaltungsstätte ist anzugeben.</p>	2
M9	<p><b>Verkehrskonzept für Veranstaltungen ab 1000 Teilnehmenden</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in oder Veranstalter:in setzt ein umfassendes Verkehrskonzept für die Veranstaltung um. Dieses Konzept muss alle Mobilitätsbereiche der Veranstaltung durchgehend einschließen (Mitarbeitende, Teilnehmende, Materialtransporte, Partner:innen etc.) und eine Reduktion der Emissionen nachweisen können.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das Verkehrskonzept ist vorzulegen.</p>	3

M10	<p><b>Beauftragung von Transportunternehmen</b></p> <p>a) Der/die Lizenznehmer:in oder Veranstalter:in informiert Transportunternehmen bei der Ausschreibung über die Umweltstandards der Veranstaltung und beauftragt jenes mit dem umweltfreundlicheren Fuhrpark<sup>31</sup> (1,5 Punkte)</p> <p>b) Der/die Lizenznehmer:in oder Veranstalter:in beauftragt Transportunternehmen mit einem Umweltleitbild (z.B. klimaaktiv mobil Partner, Spritspartraining, etc.) und mind. EURO 6 Fahrzeugen oder alternativen Antrieben. (2 Punkte)</p> <p>c) Der/die Lizenznehmer:in oder Veranstalter:in beauftragt regionale Transportunternehmen. Wenn deren Fahrzeuge weder der EURO 6 Norm entsprechen noch alternative Antriebe haben, wird eine Treibhausgas-Kompensation durchgeführt. (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die entsprechenden Unterlagen der Ausschreibung bzw. Zeugnisse der Unternehmen sind vorzulegen.</p>	Max. 2
M11	<p><b>Darstellung des Modal Split</b></p> <p>Der/die Veranstalter:in oder der /die Lizenznehmer:in erhebt die Verkehrsmittel der Anreise aller Teilnehmenden. Die Daten werden zu einer möglichen Veränderung des Reiseverhaltens durch verstärkte Kommunikation und Motivation in Richtung umweltfreundliche Anreise verwendet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Es wird erklärt, wie die Daten erhoben und verwendet werden.</p>	2
M12	<p><b>Information über Treibhausgas-Kompensation</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in oder Veranstalter:in informiert alle Beteiligten der Veranstaltung insbesondere bei An- und Abreise mit dem Flugzeug über die Möglichkeiten der Treibhausgas-Kompensation und fordert sie aktiv dazu auf, diese auch in Anspruch zu nehmen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entsprechende Unterlagen, aus denen die Information der Beteiligten ersichtlich ist, sind vorzulegen.</p>	1,5
M13	<p><b>Berechnung der Treibhausgas-Emissionen aus der Reisetätigkeit der Beteiligten</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in oder Veranstalter:in berechnet die aus der Reisetätigkeit aller Beteiligten verursachten Treibhausgas-Emissionen und verwendet die Daten zur Verbesserung seiner/ihrer Maßnahmen im Bereich Treibhausgas-Reduktion.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage der Berechnung und Beschreibung der weiteren Verwendung oder Vorlage eines Aktionsprogrammes</p>	2
M14	<p><b>Kompensation von Treibhausgasen / Klimaneutrale Veranstaltung</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in oder der/die Veranstalter:in übernimmt von Veranstaltungsseite aus</p> <p>a) die Kompensation der gesamten bei der Veranstaltung anfallenden Treibhausgasmenge (Mobilität, Energie etc.) (3 Punkte)</p> <p>b) die Kompensation der gesamten bei der Mobilität von Mitarbeitende und/oder Referent:innen anfallenden Treibhausgasmenge (1 Punkt)</p> <p>c) die Kompensation der gesamten bei der Mobilität der Teilnehmenden anfallenden Treibhausgasmenge (2 Punkte)</p> <p>d) Die Kompensation der gesamten Treibhausgasmenge einzelner unvermeidbarer Flüge von Referent:innen/Vortragenden/Auftretenden oder Mitarbeitende (0,5 Punkte)</p> <p>und informiert alle Beteiligten darüber.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entsprechenden Unterlagen sind vorzulegen.</p>	Max. 3

<sup>31</sup> mind. EURO 6 Fahrzeuge, Elektro-, Gas- oder Hybridfahrzeuge

M15	<p><b>Motivation für die Anreise mit dem Fahrrad</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in oder der/die Veranstalter:in unternimmt folgende Bemühungen, um Beteiligte zur Anreise mit dem Fahrrad zu motivieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Der/die Veranstalter:in oder der/die Lizenznehmer:in stellt aktiv für mindestens 20% aller Teilnehmenden Fahrradabstellplätze (Fahrradbügel, Fahrradgarderobe, etc.) zur Verfügung (falls vor Ort keine ausreichende Anzahl vorhanden ist) und informiert die Beteiligten darüber. (1 Punkt)</li> <li>b) Mindestens eine Ladestation für E-Bikes, die mit Ökostrom betrieben wird, wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt (0,5 Punkte)</li> <li>c) Der Veranstalter bietet besondere Serviceleistungen für Radfahrer:innen an: z. B. Sichere (z.B. versperrbare) Abstellplätze, Reparaturstelle mit Werkzeug, Fahrradservice, Duschen, Regenausrüstung, etc. und informiert die Beteiligten darüber. (1 Punkt)</li> <li>d) Der/die Veranstalter:in oder der/die Lizenznehmer:in informiert über sichere Abstellplätze und Ladestationen für (E-)Fahrräder und (E-)Lastenfahrräder in der Umgebung des Veranstaltungsortes. (0,5 Punkte)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entsprechende Unterlagen über Zahl und Art der Abstellplätze, die Services sowie über die Information der Teilnehmenden sind vorzulegen.</p>	Max. 2,5
M16	<p><b>Veranstaltungszeiten abgestimmt auf öffentliche Anreise</b></p> <p>Die Veranstaltungszeiten (Beginn und Ende) werden auf die Fahrpläne (Ankunfts- und Abfahrtszeiten) von Zug und Bus (Fernverkehr und/oder Regionalverkehr) abgestimmt und alle Beteiligten darüber informiert.</p> <p>Das Kriterium trifft nicht zu bei Veranstaltungen in Städten mit ausreichend dicht getaktetem ÖPNV Angebot und hauptsächlich regionalen Teilnehmende.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entsprechenden Unterlagen (Einladung, Ausschreibung, Programm etc.) aus denen dieses Angebot hervorgeht, sind vorzulegen.</p>	1,5
M17	<p><b>Ersatz von Flugreisen und PKW-Fahrten bei hybriden Veranstaltungen</b></p> <p>Die hybride Gestaltung der Veranstaltung ersetzt nachweislich Flugreisen und PKW-Fahrten durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Ein oder mehrere Vortragende, die mit dem Flugzeug anreisen würden, werden online zugeschaltet. und /oder</li> <li>◆ Es wird nachgewiesen, dass Vortragende mit dem Zug oder Bus angereist sind, statt mit dem Flugzeug oder dem PKW und</li> <li>◆ Es wird nachgewiesen, wie Teilnehmer:innen zu einer Teilnahme online motiviert werden.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entsprechende Informationen (z.B. Programm) und Belege (z.B. Fahrkarten) sind vorzulegen.</p>	<p>MUSS</p> <p>hybride Veranstaltungen</p>

Nr.	Thema / Text	Punkte
<b>2. Unterkunft</b>		
Dieser Abschnitt ist anzuwenden, wenn Veranstalter:in oder Lizenznehmer:in Unterkünfte für Beteiligte bereitstellt z.B. indem Nächtigungskontingente reserviert werden.		
Die Kriterien U2 und U3 sind auf die Partnerunterkünfte der Veranstaltung anzuwenden.		
U1	<p><b>Nächtigungsangebot in Unterkunftsbetrieben mit Umwelt-Zertifizierung</b></p> <p>Sind vor Ort geeignete Beherbergungsbetriebe vorhanden, die aktuell mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1<sup>32</sup>, EMAS oder ISO 14001 zertifiziert sind, muss mindestens einer davon Teil des Nächtigungsangebots sein.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Namen der Betriebe und ggf. entsprechende Verträge / Kontingentbuchungen sind vorzulegen.</p>	MUSS
U2	<p><b>Kommunikation des Green Meetings/Green Events an Unterkunftsbetriebe</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in oder Veranstalter:in informiert alle Partnerunterkunftsbetriebe über die Umweltstandards der Veranstaltung. und Der/die Lizenznehmer:in oder Veranstalter:in fordert Partner-Unterkunftsbetriebe auf, ihre Umweltleistungen anhand der Checkliste darzustellen (bevorzugt direkt in der Produktdatenbank), wenn sie nicht aktuell mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1, EMAS oder ISO 14001 ausgezeichnet sind, und noch nicht in der Produktdatenbank eingetragen sind. und Der/die Lizenznehmer:in oder Veranstalter:in informiert Hotels, die nicht aktuell mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1, EMAS oder ISO 14001 ausgezeichnet sind, über die Möglichkeit der Erlangung einer Umweltauszeichnung (Umweltzeichen, EMAS oder ISO 14001).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das Anschreiben ist vorzulegen.</p>	MUSS
U3	<p><b>Bewertung der Umweltstandards der Unterkunftsbetriebe</b></p> <p>Partnerunterkünfte der Veranstaltung werden nach ihrem Umweltstandard je einer der drei Kategorien zugeordnet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>Unterkunftsbetriebe mit Umwelt-Zertifizierung</b> Die Unterkunft ist mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1, ISO 14001 oder EMAS zertifiziert. (3 Punkte pro Unterkunft).</li> <li>b) <b>Unterkunft mit Umweltbezug</b> Die Unterkunft ist mit einem sonstigen Umweltzeichen mit externer Überprüfung durch Dritte zertifiziert (Bio Verband, Klimabündnis, Ökoprotit etc.). (2 Punkte pro Unterkunft)</li> <li>c) <b>Unterkunft mit umweltbezogenem Mindeststandard in Selbstdeklaration</b> Eine Unterkunft, die nicht zertifiziert ist, weist anhand der Checkliste/Produktdatenbank einen umweltbezogenen Mindeststandard nach. Mind. 15 Punkte der Checkliste müssen mit „ja“ beantwortet und auch nachvollziehbar begründet sein. (1 Punkt pro Unterkunft)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Namen der Betriebe und entsprechenden Verträge sowie ggf. Nachweise von Zertifizierungen sind vorzulegen. Bei c) Vorlage der Checklisten / Eintrag Produktdatenbank.</p>	Max. 12

<sup>32</sup> Umweltzeichen nach ISO Typ I sind extern vergebene Umweltzeichen mit Überprüfung durch unabhängige Dritte. Im Tourismus z.B.: Österreichisches Umweltzeichen, EU-Ecolabel, Green Key, Green Globe. Siehe auch: „Wegweiser durch den Labeldschungel“: [Materialien Nachhaltiger Tourismus | Naturfreunde Internationale \(nf-int.org\)](#).

Nr.	Thema / Text	Punkte
<b>3. Veranstaltungsstätten<sup>33</sup></b>		
<b>3a. Permanente Gebäude als Veranstaltungsstätten</b>		
<p><b>Veranstaltungsstätte mit Umweltzeichen:</b> Verfügt eine Veranstaltungsstätte über ein aktuell gültiges Umweltzeichen nach ISO Typ 1 (Österreichisches Umweltzeichen, EU-Ecolabel etc.) oder eine andere entsprechende aktuell gültige Umweltauszeichnung (EMAS bis zu 4 Jahre alt; Ökoproofit max. 2 Jahre alt) erfüllt sie automatisch folgende Kriterien:</p> <p>MUSS: Va2, Va3  SOLL: Va5a), Va6, Va8, Va9, Va10, Va11, Va16, Va17, Va18 (17 Punkte). Weitere Punkte kann die Veranstaltungsstätte durch die Erfüllung zusätzlicher Soll-Kriterien erlangen.</p>		
Va1	<p><b>Kommunikation der Umweltstandards an Veranstaltungsstättenbetreiber</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in oder Veranstalter:in informiert den/die Veranstaltungsstättenbetreiber:in (so er/sie nicht mit dem/der Lizenznehmer:in ident ist) über die Umweltstandards der Veranstaltung.  Hat die Veranstaltungsstätte keine Umweltauszeichnung muss sie ihre Umweltleistungen anhand der Checkliste mit Nachweisen darstellen (bevorzugt in der Produktdatenbank).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Kommunikation mit der Veranstaltungsstätte ist vorzulegen.</p>	MUSS
Va2	<p><b>Abfallwirtschaftskonzept der Veranstaltungsstätte</b></p> <p>Die Veranstaltungsstätte und auch in der Veranstaltungsstätte eingemietete oder als Generalcaterer tätige Unternehmen verfügen über ein aktuell gültiges, schriftliches Abfallwirtschaftskonzept, so sie gesetzlich dazu verpflichtet sind, eines zu führen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Abfallwirtschaftskonzepte sind vorzulegen.</p>	MUSS
Va3	<p><b>Abfallbehälter in den Toiletten</b></p> <p>Jede (Damen-)Toilette ist mit einem geeigneten Abfallbehälter ausgestattet, die Gäste werden aufgefordert, entsprechenden Abfall in den Behälter, statt in die Toilette zu entsorgen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums ist zusammen mit dem Wortlaut des Hinweises für die Gäste vorzulegen.</p>	MUSS
Va4	<p><b>Neu errichtete Gebäude</b></p> <p>Werden für die Veranstaltung Gebäude dauerhaft neu errichtet, müssen sie einem nachhaltigen Baustandard entsprechen: klimaaktiv, ÖGNB/TQB (mind. 850 Punkte), LEED Gold, BREEAM Excellent, Passivhaus.  und  ein nachhaltiges Nachnutzungskonzept vorlegen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Listung bei klimaaktiv bzw. Vorlage entsprechender Unterlagen (Baubescheide, Konzept).</p>	MUSS

<sup>33</sup> Eine Veranstaltungsstätte ist jene räumlich abgegrenzte oder behördlich genehmigte Fläche, die der Durchführung der Veranstaltung dient und muss über eine behördliche Eignungsfeststellung (oder Eignungsvermutung) für die jeweilige Veranstaltung verfügen.



Va5	<p><b>Umweltstandards der Veranstaltungsstätte</b></p> <p>a) Der Betrieb hat aktuell (innerhalb der letzten 4 Jahre) an einem unabhängig überprüften Umweltprogramm teilgenommen, in das der Standort miteinbezogen wurde (Umweltzeichen nach ISO Typ I, EMAS, ISO 14001, Ökoprotif). (2 Punkte)</p> <p>b) Der Betrieb wurde mit einem der nachstehenden Bewertungssysteme im angegebenen Niveau ausgezeichnet: klimaaktiv Silber, DGNB PLATIN (mit mind. 90% Erfüllungsgrad), LEED Platin (mit mind. 90 Credits), BREEAM outstanding (mit mind. 90% Systemerfüllungsgrad). (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis des Umweltprogramms, Auszeichnungsurkunde etc.</p>	Max. 3
Va6	<p><b>Erweiterte Umweltstrategie</b></p> <p>Die Veranstaltungsstätte verfügt über erweiterte Umweltstrategien:</p> <p>a) Umweltkonzept und/oder Nachhaltigkeitskonzept (1,5 Punkte)</p> <p>b) Energiebuchhaltung (1,5 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die jeweiligen Unterlagen sind vorzulegen.</p>	Max. 3
Va7	<p><b>Barrierefreiheit</b></p> <p>a) Die Veranstaltungsstätte erfüllt die Mindestanforderungen einer barrierefreien Ausstattung gemäß ÖNORM B1600. (1 Punkt)</p> <p>b) Die barrierefreie Ausstattung der für Veranstaltungen relevanten Bereiche entspricht den Mindestanforderungen bzw. Grundvoraussetzungen der ÖNORM B1603. (2 Punkte)</p> <p>c) Die Webseite der Veranstaltungsstätte ist barrierefrei laut W3C (0,5 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage einer Zertifizierung nach ÖNORM B1600 bzw. ÖNORM B1603 oder objektive Beurteilung des Grads der Barrierefreiheit durch eine/n Sachverständige/n, Zertifikat für Barrierefreiheit im Web (z.B. durch WACA).</p>	Max. 2,5
Va8	<p><b>Dokumentation des energetischen Gebäudestandards</b></p> <p>Die Veranstaltungsstätte verfügt über einen Energieausweis gemäß OIB 6 oder kann die energietechnische Qualität ihrer Bauten (z.B. gemäß OIB 6, Energiekennzahl) belegen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage des Energie- oder Gebäudeausweis oder Bericht eines/r Sachverständigen.</p>	1,5
Va9	<p><b>Erweitertes Energiekonzept zur Optimierung des Energieverbrauchs</b></p> <p>Die Veranstaltungsstätte verfügt über ein mehrjähriges Programm zur Optimierung der Energieeffizienz (Heizung, Warmwasser, Kühlung, Beleuchtung, Dämmstandards, etc.), mit Zielwerten, Maßnahmen und Umsetzungsplan. Das Programm muss von der Geschäftsführung (Vorstand, Eigentümervertretung) beschlossen sein.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das Programm ist vorzulegen.</p>	2
Va10	<p><b>Energiesparende Beleuchtungstechnik in Veranstaltungsbereichen</b></p> <p>a) Mindestens 80 % der Leuchtmittel in den Veranstaltungsbereichen sind energiesparend (LED und /oder Energieeffizienzklasse A). Dies gilt nicht für Glühlampen, deren physikalische Eigenschaften einen Ersatz durch Energiesparlampen nicht zulassen (1 Punkt).</p> <p>b) Es werden im Veranstaltungsbereich Zeitschaltuhren und Bewegungsmelder eingesetzt (1 Punkt).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt.</p>	Max. 2

Va11	<p><b>Nachhaltige Beschaffung veranstaltungsrelevanter Geräte und Materialien</b></p> <p>a) <b>Bürogeräte zur Seminarausstattung:</b> Von den vom Betrieb für Tagungen und Seminare zur Verfügung gestellten elektronischen Bürogeräten (PC, Monitore, Fax, Drucker, Scanner, Kopiergeräte) erfüllen mindestens 50 % den jeweils aktuellen Standard des Energy Star oder sind TCO certified<sup>34</sup> oder mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1 ausgezeichnet. (1 Punkt)</p> <p>b) <b>Papierprodukte:</b> Vom Betrieb für Tagungen und Seminare zur Verfügung gestellte Schreibwaren aus Papier (z.B. Schreibblöcke, Druckerpapier, Flipchart-Blöcke) sind mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1 zertifiziert, oder aus 100% Recyclingpapier und total chlorfrei gebleicht (TCF). (1 Punkt)</p> <p>c) <b>Schreibgeräte und andere Büromaterialien:</b> Vom Betrieb für Tagungen und Seminare zur Verfügung gestellte andere Büromaterialien (z.B. Stifte) sind mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1 zertifiziert, oder aus nachwachsenden Rohstoffen (0,5 Punkte).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums (Gerätetypen/-Namen) oder ein Nachweis, dass die Beschaffung sich nach den NaBe Kriterien<sup>35</sup> oder Vorgaben der Länder<sup>36</sup> richtet, wird vorgelegt.</p>	Max. 2,5
Va12	<p><b>Strom aus erneuerbaren Energiequellen</b></p> <p>100% des <b>Stroms</b>, der von der Veranstaltungsstätte bezogen wird, stammen aus erneuerbaren Energiequellen (Wind, Sonne, Erdwärme, Wellen und Gezeitenenergie, Wasserkraft, Biomasse und <b>Biogas</b>).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Ein Nachweis (Energiefiefervertrag oder eine Stromrechnung), aus dem zweifelsfrei die Art und der Anteil der erneuerbaren Energiequelle(n) hervorgehen, wird vorgelegt.</p>	0,5
Va13	<p><b>Ökostrom mit Umweltzeichen</b></p> <p>Der von der Veranstaltungsstätte bezogene Strom trägt das Österreichische Umweltzeichen (Richtlinie UZ 46 „Grüner Strom“).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Ein Nachweis (Energiefiefervertrag oder eine Stromrechnung), aus dem zweifelsfrei die Umweltzeichen-Zertifizierung hervorgeht, wird vorgelegt.</p>	3
Va14	<p><b>Betriebseigene Energieerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen</b></p> <p>Die Veranstaltungsstätte verfügt über ein eigenes System zur Erzeugung von Strom oder Warmwasser oder Raumkühlung aus Sonnen-, Wasser- oder Windenergie, Erdwärme, Biomasse oder Geothermie.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Dokumentation über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt.</p>	2
Va15	<p><b>Energieeinkauf aus erneuerbaren Energiequellen</b></p> <p>Extern erzeugte und eingekaufte <b>Energie zu Heizzwecken, zur Kühlung oder zur Warmwasseraufbereitung</b> stammt nachweislich aus erneuerbaren Energiequellen zu</p> <p>a) mehr als 50% (1,5 Punkte)</p> <p>b) 100% (3 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Energiequellen wird vorgelegt. Wärmepumpen können dann als erneuerbar angesehen werden, wenn der Strom aus 100% erneuerbaren Quellen stammt.</p>	Max. 3

<sup>34</sup> <http://tcocertified.com/>

<sup>35</sup> Im „naBe – Aktionsplan für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung“ sind Kriterien für eine Vielzahl von Produkten festgelegt, bzw. Produkte empfohlen. <https://www.nabe.gv.at>

<sup>36</sup> Auch in den Bundesländern gibt es tw. Vorgaben für nachhaltige öffentliche Beschaffung, z. B. [ÖkoKauf Wien](#)

Va16	<p><b>Ein- und Ausschalten von Licht, Heizung und/oder Klimaanlage</b></p> <p>Licht, Heizung und Klimaanlage sind so ausgerüstet, dass sie sich bei geöffneten Fenstern oder dem Verlassen des Seminarraumes automatisch ausschalten.</p> <p><i>Oder:</i> Das Personal wird angewiesen Heizung und Klimaanlage in nicht genutzten Räumen auszuschalten oder zu drosseln.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums zusammen mit dem Wortlaut des Hinweises wird vorgelegt.</p>	1
Va17	<p><b>Maßnahmen zur Einsparung von Trinkwasser</b> (je 0,5 Punkte)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Alle WC-Spülkästen verfügen entweder über eine automatische oder manuell zu bedienende Spülstoptaste oder ein 2-Tastensystem oder sind auf max. 6 Liter Spülmenge ausgelegt.</li> <li>b) Urinale sind wasserlos oder mit einer automatischen (zeitlich begrenzten) oder manuellen Steuerung ausgerüstet, so dass keine kontinuierliche Spülung erfolgt und dass ein ununterbrochenes Spülen vermieden wird.</li> <li>c) Der Wasserdurchfluss von Wasserhähnen in den Sanitäranlagen beträgt unter 9 Liter/Minute.</li> <li>d) Wasserhähne in den Sanitäranlagen sind mit einer automatischen Steuerung ausgerüstet.</li> <li>e) Regenwasser und/oder Grauwasser wird gesammelt und im Betrieb verwendet (z.B. für Bewässerung, Toilettenspülung o.a.)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt.</p>	Max. 2
Va18	<p><b>Reinigung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Der Betrieb verwendet zumindest drei der folgenden Produkte mit Umweltzeichen (gemäß ISO Typ-1) oder gelistet in der Datenbank Ökorein<sup>20</sup> von DIE UMWELTBERATUNG: Handspülmittel, Reiniger für Spülmaschinen, Waschmittel, Allzweckreiniger, Sanitärreiniger. (1 Punkt)</li> <li>b) Das Reinigungspersonal wird in der sparsamen Verwendung und dem richtigen Umgang mit Reinigungsmitteln sowie ergonomischem Arbeiten geschult. (1 Punkt)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Produkte werden genannt und entsprechende Rechnungen/Belege/Schulungsdokumente werden als Nachweis aufbewahrt und dem/der Lizenznehmer:in vorgelegt.</p>	1
Va19	<p><b>Betriebliches Mobilitätsmanagement</b></p> <p>Die Veranstaltungsstätte besitzt ein betriebsspezifisches Mobilitätskonzept zur umweltverträglichen betrieblichen Mobilität und Transportrationalisierung, setzt dieses um und entwickelt es weiter. Die Maßnahmen des betrieblichen Mobilitätsmanagements umfassen eine effiziente Nutzung der Betriebsflächen und Fahrzeuge, die Umstellung des Fuhrparks auf umweltverträglichere Technologien und eine Rationalisierung der Transportvorgänge ebenso, wie eine verstärkte Nutzung umweltverträglicher Verkehrsmittel (zu Fuß gehen, Rad, öffentlicher Verkehr) und die Einbindung der Mitarbeitenden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das Mobilitätskonzept wird vorgelegt.</p>	2
Va20	<p><b>Elektro-Tankstellen</b></p> <p>In der Veranstaltungsstätte sind selbstbetriebene Ladestationen oder Ladestationen in Kooperation mit Energieversorgern vorhanden, für die 100% Strom aus erneuerbaren Energiequellen eingesetzt wird und die von Veranstaltungsteilnehmenden genutzt werden können. (Strom aus erneuerbaren Quellen: Wind, Sonne, Erdwärme, Wellen und Gezeitenenergie, Wasserkraft, Biomasse und <b>Biogas</b>)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Bilddokumentation und Stromkennzeichnung in der Rechnung/-Liefervertrag. Bei erneuerbarem Eigenstrom: Bilddokumentation.</p>	1

Va21	<p><b>Fahrradabstellplätze</b></p> <p>In der Veranstaltungsstätte sind Fahrradabstellplätze für Veranstaltungsteilnehmende vorhanden: 1 Stellplatz je 50 Besucher:innenplätze bei Veranstaltungsstätten von überörtlicher Bedeutung, 1 Stellplatz je 10 Besucher:innenplätzen bei kleineren Veranstaltungsstätten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Angabe der Veranstaltungskapazität, der durchschnittlichen Auslastung und der Anzahl der vorhandenen Fahrradabstellplätze. <sup>37</sup></p>	1
<b>Nur für Sportstätten:</b>		
Va22	<p><b>Barrierefreiheit</b></p> <p>a) Die Sportstätte beschreibt ihre Zugänglichkeit und Ausstattung für verschiedene Einschränkungen im Bereich für Aktive und im Publikumsbereich (Accessibility Statement (Barrierefreiheitserklärung) z.B. über <a href="http://barrierecheck.at">barrierecheck.at</a>) (1,5 Punkte)</p> <p>b) Die barrierefreie Zugänglichkeit und Ausstattung ist in allen Bereichen durchgängig gegeben und durch ein externes Gutachten bestätigt (z.B. vom ÖISS – Österreichisches Institut für Schul- und Sportstättenbau) (2,5 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage des Acces Statements bzw. des externen Gutachtens</p>	Max. 2,5
Va23	<p><b>Beleuchtung mit LED</b></p> <p>Sportplätze und/oder Sporthallen werden ausschließlich mit LED beleuchtet. Pro Platz/Halle 1 Punkt</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt</p>	Max.3
Va24	<p><b>Grünflächen (je1 Punkt)</b></p> <p>Die bestehende Bepflanzung von Freiflächen besteht aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ insekten-, vogel- und bienenfreundlichen heimischen Pflanzen und Sträuchern</li> <li>◆ heimischen und/oder nichtinvasiven gebietsfremden Arten</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt.</p>	Max. 2
Va25	<p><b>Rasenflächen auf Sportplätzen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Rasenflächen werden bedarfsgerecht gedüngt (Düngermenge wird abgestimmt auf Nährstoffbedarf, Jahreszeit, Witterung etc.).</li> <li>◆ Es kommen keine insektenschädlichen Herbizide zum Einsatz.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine detaillierte Erklärung (Plan des Grünflächenmanagements, verwendete Methoden, Produkte) über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt</p>	1
Va26	<p><b>Alternative Wassernutzung</b></p> <p>Der Betrieb verwendet auf seinem Gelände Wasser aus den folgenden alternativen Quellen als Betriebswasser (d.h. nicht für Hygienezwecke oder als Trinkwasser): wiederaufbereitetes Wasser oder Grauwasser aus Duschen und/oder Waschbecken, oder gesammeltes Regenwasser oder Kondenswasser von Heizungs-, Lüftungs- oder Klimaanlageanlagen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt.</p>	1

<sup>37</sup> Siehe u.a. auch: [Gestaltung von Radabstellanlagen bei Gebäuden und auf Privatgrund. Förderung \(wien.gv.at\), \[https://www.noef.gv.at/noef/OeffentlicherVerkehr/Radabstellplaetze\\\_bei\\\_Bauten.pdf\]\(https://www.noef.gv.at/noef/OeffentlicherVerkehr/Radabstellplaetze\_bei\_Bauten.pdf\)](https://www.noef.gv.at/noef/OeffentlicherVerkehr/Radabstellplaetze_bei_Bauten.pdf)

Va27	<p><b>Sparsame Bewässerung</b></p> <p>Der Betrieb hat ein dokumentiertes Verfahren für die Bewässerung von Freiflächen/Pflanzen, einschließlich Details dazu, wie der Wasserverbrauch reduziert und die Bewässerungszeiten optimiert wurden. Dies kann auch die Nichtbewässerung von Freiflächen einschließen.</p> <p>oder</p> <p>Der Betrieb benutzt ein automatisches System, das die Bewässerungszeiten und den Wasserverbrauch der Bewässerung der Gärten und Pflanzen im Außenbereich optimiert.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt.</p>	1,5
------	--	-----

<b>3b. Andere Veranstaltungsstätten (temporäre Gebäude, Zelte, Freiflächen)</b>		
	<p><b>Veranstaltungen in der Natur</b></p> <p>Veranstaltungen, die zumindest teilweise auf Grünflächen (Wiesen, Wälder, Äcker etc.) außerhalb bebauter Gebiete und ohne Infrastruktur (Strom- Wasserversorgung, Kanalisation, befestigte Wege/Flächen, Plätze etc.) stattfinden, müssen folgende Kriterien zwingend erfüllen: Alle Muss Kriterien und zusätzlich: <b>Vb8, Vb10, Vb14, Vb15a.</b></p>	
Vb1	<p><b>Keine Veranstaltungen in sensiblen Naturräumen</b></p> <p>Die Veranstaltungsstätte liegt nicht in landes- oder EU-rechtlich geschützten Gebieten (Naturschutzgebiete, Natura 2000 Gebiete, Vogelschutzgebiete etc.) oder in sensiblen Ökosystemen (Moore, Gletscher, Flussauen, etc.).</p> <p><b>Ausgenommen</b> sind Veranstaltungen, die das Schutzgebiet zum Inhalt oder Thema haben, unter einer befugten ausgebildeten Leitung in üblichen Gruppengrößen stattfinden (z.B.: Führung im Nationalpark etc.) und alle spezifischen Auflagen und Richtlinien des Schutzgebietes einhalten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vertrag mit dem Veranstalter; möglichste genaue Angabe zur Lage der Veranstaltungsstätte.</p>	MUSS
Vb2	<p><b>Erstellung eines Schutzkonzeptes</b></p> <p>Es muss ein Schutzkonzept vorgelegt werden, das je nach Gegebenheiten Folgendes beinhaltet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ eine genaue Definition der notwendigen Schutzmaßnahmen</li> <li>◆ die Umsetzung der Maßnahmen (z.B.: Schutz von Grasnarbe oder Baumwurzeln; Vermeidung von Schäden durch Gebäude, Aufbauten, Geräte, Feuer, Chemikalien, Farben, Fäkalien; die Markierung oder Befestigung von Wegen, etc. Bei Veranstaltungen mit Tieren sind besondere Maßnahmen im Bereich Trittschäden, Fäkalien und Streumaterialien sowie Schutz vor Verbiss zu treffen etc.)</li> <li>◆ wie die Kommunikation der Schutzmaßnahmen an die Mitarbeitenden und Teilnehmenden sichergestellt wird.</li> <li>◆ Falls geschützte Gebiete in unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsareals liegen, hat das Schutzkonzept in Abstimmung mit der Naturschutzbehörde auch diese Gebiete zu berücksichtigen.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage des Schutzkonzeptes und eine Erklärung wie das Schutzkonzept intern und an die Teilnehmende kommuniziert wird.</p>	MUSS

Vb3	<p><b>Temporäre Bauten</b></p> <p>Werden für die Veranstaltung temporäre Gebäude oder Aufbauten (auch Zelte, Bühnen...) errichtet, werden sie vollständig rückgebaut und entweder wieder verwendet oder alle Materialien sortenrein getrennt nach gesetzlichen Vorgaben verwertet/entsorgt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Beschreibung der Gebäude und Materialien</p>	MUSS
Vb4	<p><b>Mindestanforderung Stromversorgung</b></p> <p>a) Wenn ein Stromanschluss an das öffentliche Netz vor Ort vorhanden und die Nutzung möglich ist, wird Strom aus dem öffentlichen Netz bezogen.  b) Ist der Bezug aus dem öffentlichen Netz nicht möglich oder ausreichend und wird ein Stromaggregat verwendet, so ist dieses mit einem Partikelfilter ausgestattet und weist einen aktuellen Wartungsbericht mit Emissionsmessung auf (nicht älter als ein Jahr).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis über Strombezug/Stromerzeugung bzw. Wartungsbericht</p>	MUSS
Vb5	<p><b>Beheizung mit Strom oder Gaspilzen im Freibereich</b></p> <p>Strom oder Gaspilze zur Beheizung im Freien werden bei der Veranstaltung nicht eingesetzt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Es wird eine Vereinbarung zur Einhaltung des Kriteriums vorgelegt (z.B. Vertrag mit dem Veranstalter).</p>	MUSS
Vb6	<p><b>Abwasserentsorgung</b></p> <p>Es erfolgt keine direkte Ableitung von Abwässern in Gewässer. Die Abwasserentsorgung entspricht der Gesetzgebung und muss behördlich geprüft und genehmigt sein.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die behördliche Genehmigung wird vorgelegt.</p>	MUSS
Vb7	<p><b>Mobile Toilettenanlagen</b></p> <p>a) In mobilen Toilettenanlagen besteht die Möglichkeit zur Reinigung der Hände und  b) sie werden in ausreichender Menge und Verteilung aufgestellt und  c) sie werden während der Veranstaltung regelmäßig gewartet und gereinigt und  d) der Inhalt wird sachgerecht entsorgt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Zahl der Toiletten/TN, Nachweis Reinigungspersonal und Reinigungsplan, Entsorgungsvertrag</p>	MUSS
Vb8	<p><b>Umweltfreundliche mobile Toilettenanlagen</b></p> <p>Als mobile Toilettenanlagen werden verwendet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Komposttoiletten</li> <li>◆ Toilettenwagen mit Wasserspülung, die an die Kanalisation angeschlossen sind.</li> <li>◆ Toilettenwagen mit Wasserspülung und Tank, dessen Inhalt ohne Zusatzstoffe der Kläranlage zugeführt wird.</li> <li>◆ Toiletten mit umweltzertifizierten Sanitärzusätzen.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vertrag mit Firma, Rechnung der Sanitärzusätze</p>	2

Vb9	<p><b>Ökostrom</b></p> <p>Der für die Veranstaltung benötigte Strom stammt zu 100% aus erneuerbaren Energiequellen (Wind, Sonne, Erdwärme, Wellen und Gezeitenenergie, Wasserkraft, Biomasse und Biogas).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Stromliefervertrag wird vorgelegt.</p>	2
Vb10	<p><b>Alternative Stromerzeugung</b></p> <p>Der benötigte Strom wird mit Hilfe alternativer Energiequellen selbst erzeugt. (z.B. Stromaggregat betrieben mit Pflanzenöl (kein Palmöl) oder Öl aus Altspeiseöl, Photovoltaikanlage, Windräder etc...)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Angabe und Beschreibung der Energiequelle.</p>	3
Vb11	<p><b>Energie aus erneuerbaren Energiequellen</b></p> <p>Die zur Heizung/Kühlung/Warmwasseraufbereitung der Aufbauten/Gebäude benötigte Energie stammt aus erneuerbaren Energiequellen (z.B. mobile Pelletheizung, Solarwärme etc.)</p> <p>a) zu 50% (1,5 Punkte) b) zu 100% (3 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis der Energiequellen und deren Leistung</p>	Max. 3
Vb12	<p><b>Nachhaltige Wasserversorgung</b></p> <p>Die für die Veranstaltung benötigte Wasserentnahme aus Brunnen oder Reservoirs wird berechnet und in Einklang mit der Kapazität der örtlichen Wasserversorgung geregelt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Geeignete Unterlagen sind vorzulegen, evtl. Schutzkonzept, Vereinbarung mit der Gemeinde etc.</p>	2
Vb13	<p><b>Reinigung</b></p> <p>Zur Reinigung der Veranstaltungsstätte durch den/die Lizenznehmer:in oder den/die Veranstaltungsstättenbetreiber:in werden entweder nur Wasser oder ausschließlich Produkte mit Umweltzeichen nach ISO Typ I<sup>38</sup> oder gemäß Datenbank Ökorein<sup>39</sup> von DIE UMWELTBERATUNG verwendet oder nur gekehrt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vereinbarung mit Auftraggeber/in und Nennung der Produkte</p>	2
Vb14	<p><b>Umweltbeauftragte/r vor Ort</b></p> <p>Während der gesamten Veranstaltungsdauer (inkl. Auf- und Abbau) ist ein/e für die Umsetzung und Kontrolle der Umweltkriterien verantwortliche/r Mitarbeiter/in vor Ort.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nennung des Namens und der Aufgabenbereiche</p>	2
Vb15	<p><b>Vermeidung von Flurschäden</b></p> <p>a) Die Aufbauarbeiten/Aufbauten werden so gestaltet, dass Schwerlastfahrzeuge zum Transport von Veranstaltungstechnik nur auf befestigten Wegen fahren, um Bodenschäden zu vermeiden (1 Punkt).</p> <p>b) Alle für die Veranstaltung ausgewiesenen Parkplätze befinden sich nur auf befestigtem Boden und nicht auf Grünflächen (1 Punkt).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vereinbarung mit Veranstalter:in und/oder Schutzkonzept</p>	2

<sup>38</sup> Umweltzeichen nach ISO Typ I sind extern vergebene Umweltzeichen mit Überprüfung durch unabhängige Dritte (z.B.: Österreichisches Umweltzeichen, Blauer Engel, EU-Ecolabel, Nordic Swan etc.).

<sup>39</sup> [www.umweltberatung.at/okorein](http://www.umweltberatung.at/okorein)

Nr.	Thema / Text	Punkte
<b>4. Beschaffung, Material, Energie- und Abfallmanagement für die Veranstaltung</b>		
B1	<p><b>Prüfung und Adaptierung des Abfallwirtschaftskonzeptes</b></p> <p>a) <b>Bei Veranstaltungen in Veranstaltungsstätten mit Abfallwirtschaftskonzept:</b> In Zusammenarbeit mit der Veranstaltungsstätte prüft der/die Lizenznehmer:in das für die Veranstaltungsstätte geltende Abfallwirtschaftskonzept auf die Eignung für die Veranstaltung.<sup>40</sup> Wenn das Abfallwirtschaftskonzept nicht passend oder ausreichend ist, werden darüber hinaus gehende Maßnahmen getroffen, um die bestmögliche Abfalltrennung und -entsorgung sicher zu stellen. Diese werden in einem einfachen Abfallkonzept festgehalten.</p> <p>b) <b>Bei Veranstaltungen in Veranstaltungsstätten, die nicht verpflichtet sind, ein Abfallwirtschaftskonzept zu erstellen:</b> Der/die Veranstalter:in oder der/die Lizenznehmer:in erstellt ein Abfallkonzept für die Veranstaltung. Das Abfallkonzept setzt den Schwerpunkt im Bereich <b>Abfallvermeidung</b> und berücksichtigt alle Bereiche - Publikumsbereich, Backstage, Küche oder Catering, allgemeiner Office-Betrieb, Standbauten etc. - sowie veranstaltungsspezifische Besonderheiten. In Zusammenarbeit mit der Veranstaltungsstätte trifft der/die Veranstalter:in oder der/die Lizenznehmer:in alle notwendigen Maßnahmen, um die im Abfallkonzept festgelegte bestmögliche Abfalltrennung und -entsorgung sicher zu stellen.</p> <p>c) <b>Bei Veranstaltungen im Freien:</b> Es wird ein Abfallkonzept für die Veranstaltung erstellt. Das Abfallkonzept setzt den Schwerpunkt im Bereich <b>Abfallvermeidung</b> (vor allem bei gefährlichen Abfällen) und Vermeidung von Littering (z.B. auch Zigarettenstummel) und berücksichtigt alle Bereiche - Publikumsbereich, Backstage, Küche oder Catering, allgemeiner Office-Betrieb, Standbauten etc. - sowie veranstaltungsspezifische Besonderheiten. Der/die Veranstalter:in oder der/die Lizenznehmer:in trifft alle notwendigen Maßnahmen, um die im Abfallkonzept festgelegte bestmögliche Abfalltrennung und -entsorgung sicher zu stellen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die entsprechenden Unterlagen und Vereinbarungen werden vorgelegt.</p>	MUSS

<sup>40</sup> Das Abfallwirtschaftskonzept sollte den Schwerpunkt im Bereich **Abfallvermeidung** setzen und alle allgemeinen Bereiche der Veranstaltung, auch Littering sowie alle auf Abfall bezogenen Kriterien der Richtlinie berücksichtigen, (Publikumsbereich, Backstage, Küche oder Catering, allgemeiner Office-Betrieb, Standbauten etc.) sowie veranstaltungsspezifische Besonderheiten erfassen.



B2	<p><b>Verpflegung ohne Catering/Gastronomie</b></p> <p>Wenn der/die Veranstalter:in oder Lizenznehmer:in keine Cateringdienstleistung zukauf, oder außerhalb dieser selbst Verpflegung mit eingeschränktem Angebot zur Verfügung stellt (z.B. Kaffeepause mit Kaffee, Tee, Saft, Wasser und Brötchen oder Kuchen; Strecken- und Zielverpflegung für Sportler:innen bei Sportveranstaltungen; etc.), dann</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Wird ausschließlich Mehrweggeschirr (Tassen, Gläser, Mehrwegbecher, Teller, Schüsseln Besteck etc.) verwendet.<sup>41</sup></li> <li>◆ Werden bei Getränken ausschließlich Mehrweggebinde oder Großgebinde verwendet.<sup>42</sup></li> <li>◆ Wird Leitungswasser gratis zur Verfügung gestellt</li> <li>◆ Werden für Kaffee oder Tee keine Portionsmaschinen mit Einweg-Einzelportionsverpackungen verwendet (ausgenommen kompostierbare Filterpapierpads ohne Folien-Umverpackung).</li> </ul> <p>Ausgenommen von der Bestimmung ist (Eigen-)verpflegung für aktive Sportler:innen, die unter die Anti-Doping Bestimmungen fallen.</p> <p>Dieses Kriterium gilt auch für von Sponsoren bereitgestellte Getränke.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vereinbarung mit dem/der Veranstalter:in und ggf. Sponsoren.</p>	MUSS
B3	<p><b>Wiederverwendung von Namensschildern</b></p> <p>Bei der Verwendung von wiederverwendbaren Namensschildern (Badges mit Lanyards) werden diese nach der Veranstaltung eingesammelt und für eine Wiederverwendung bereitgehalten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt (z.B. Vereinbarung Veranstalter:in).</p>	MUSS
B4	<p><b>Information der Mitarbeitenden vor Ort über Abfallvermeidung und Abfalltrennung</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Alle Mitarbeitenden werden in geeigneter Weise (z.B. anhand von schriftlichen Informationen oder Anweisungen) informiert und angehalten Abfälle zu vermeiden und nicht vermeidbare Abfälle nach den Vorgaben der Veranstaltungstätte oder der Veranstaltung zu trennen.</li> <li>b) Möglichkeiten zur sinnvollen und geeigneten Trennung und Sammlung der Abfälle werden <b>dezentral</b> angeboten (jeweils mehrfach Backstage, im Küchensektor, etc.).</li> </ol> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Art und Weise der Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt (Z.B. Mitarbeiterinformation)</p>	MUSS

<sup>41</sup> Im Ausnahmefall einer sicherheitspolizeilicher Bestimmung können Pappteller sowie Pappschüsseln verwendet werden.

<sup>42</sup> Mehrweggebinde sind wieder befüllbare Fässer, Container, Tanks, etc. z.B. in Zapfanlagen oder Getränke in Mehrwegflaschen. Als Großgebinde wird eine Verpackung ab 2,5 l angesehen, wie z.B. Kanister, Bag in Box, etc. Ausgenommen: Wein, Sekt, Schaumweine u. Ähnl. Hier gilt 0,75l oder größer und Spirituosen - hier ist das größtmögliche verfügbare Gebinde, aber keine Portionsverpackungen, zu verwenden). Wenn **aus Gründen der Produktverfügbarkeit** der Einsatz von Großgebinden oder Mehrwegsystemen nicht möglich ist, sind die Getränkegebinde getrennt zu sammeln und dem Recycling zuzuführen. **Unter** Produkt versteht man in diesem Zusammenhang die Getränkeart gemäß Definition im Lebensmittelbuch (im Sinne der Subkategorien), siehe <http://www.lebensmittelbuch.at/>. Als verfügbar gilt ein Produkt, wenn es am Markt angeboten wird. **Es muss begründet werden**, warum kein anderes Produkt / keine andere Form des Gebindeeinsatzes möglich ist. Ein Sponsoringvertrag ist nicht als Einschränkung der Produktverfügbarkeit anzusehen.

B5	<p><b>Information aller Teilnehmenden über Abfallvermeidung und Abfalltrennung vor Ort</b></p> <p>a) Alle Teilnehmenden werden in geeigneter Weise informiert und angehalten Abfälle zu vermeiden und nicht vermeidbare Abfälle nach den Vorgaben der Veranstaltung zu trennen.</p> <p>b) Möglichkeiten zur sinnvollen und geeigneten Trennung und Sammlung der Abfälle im Gästebereich werden <b>dezentral</b> mehrfach angeboten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Art und Weise der Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt.</p>	MUSS
B6	<p><b>Neuanschaffung von Bürogeräten im Seminarbereich</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in oder Veranstalter:in kauft bei Neuanschaffungen von Bürogeräten (PCs, Laptops, Monitore, Drucker etc.) für die Veranstaltung ausschließlich energieeffiziente Geräte ein. (Aktueller Standard TCO certified<sup>43</sup>, Umweltzeichen nach ISO Typ 1<sup>44</sup>, gelistet auf „topprodukte“<sup>45</sup> etc.) oder gebrauchte (re-use) Geräte.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums wird vorgelegt, (z.B. Vereinbarung Veranstalter:in) entsprechende Rechnungen werden als Belege aufbewahrt.</p>	MUSS
B7	<p><b>Ressourcenaufwand für Papier / Druck</b></p> <p>Sämtliche veranstaltungsrelevante Druckwerke (Einladungen, Tagungsmappen, Dokumentationen, Poster etc.) sind nach dem Prinzip des minimalen Ressourcenaufwands angefertigt: geringe Auflage, kleines Druckformat, doppelseitige Kopien, Ersatz durch elektronische Datenträger, Mail-Services, Internet, Apps etc.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums wird vorgelegt (z.B. Vereinbarung Veranstalter:in).</p>	MUSS
B8	<p><b>Papierqualität von Druckwerken für die Veranstaltung</b></p> <p>Das verwendete Papier bei externen Druckaufträgen (z.B. für Prospekte, Briefpapier, Programme, Kuverts etc.) trägt ein Umweltzeichen nach ISO Typ I<sup>33</sup> oder ist aus 100% Recyclingpapier oder ist mindestens total chlorfrei gebleicht (TCF) oder in der Datenbank für Ökologische Druckpapiere von Ökokauf Wien gelistet<sup>46</sup>. FSC und PEFC allein sind nicht ausreichend!</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Ein Nachweis der verwendeten Papiere wird vorgelegt.</p>	MUSS
B9	<p><b>Einschränkungen bei Give-Aways</b></p> <p>Alle Veranstalter:innen und alle Sponsoren:innen verzichten auf Give-Aways, die große Abfallmengen oder umweltschädliche Abfälle verursachen, z.B. Einweggetränkeverpackungen, Produkte mit Batterien oder Akkus.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vertragliche Vereinbarung mit dem/der Veranstalter:in, bzw. mit den Sponsoren wird vorgelegt.</p>	MUSS

<sup>43</sup> <http://tcocertified.com/>

<sup>44</sup> Umweltzeichen nach ISO Typ I sind extern vergebene Umweltzeichen mit Überprüfung durch unabhängige Dritte (z.B.: Österreichisches Umweltzeichen, Blauer Engel, EU-Ecolabel, Nordic Swan etc.).

<sup>45</sup> [www.topprodukte.at](http://www.topprodukte.at)

<sup>46</sup> <https://www.va-oekokauf.at/>

B10	<p><b>Umweltverträgliche Abwasserentsorgung von Geschirrmobilen</b></p> <p>Geschirrmobile sind an die öffentliche Abwasserentsorgung angeschlossen oder weisen ein Abwasserentsorgungskonzept vor.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Technik des verwendeten Geschirrmobil-Systems ist zu belegen.</p>	MUSS
B11	<p><b>Abfallkennzahlen</b></p> <p>Die während der Veranstaltung anfallenden Abfallmengen werden nach Art der Abfälle erhoben und als Kennzahlen festgehalten. Der/die Lizenznehmer:in und/oder Veranstalter:in verwendet die Kennzahlen zur internen Qualitätsverbesserung und stellt sie der zeichengebenden Stelle auf Anfrage zur Verfügung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Art der Einhaltung des Kriteriums wird vorgelegt.</p>	3
B12	<p><b>Druckwerke für die Veranstaltung zertifiziert mit Umweltzeichen</b></p> <p>Druckerzeugnisse sind nach den Anforderungen der Umweltzeichen-Richtlinie 24 oder dem EU Ecolabel für Druckerzeugnisse von dafür lizenzierten Druckereien<sup>47</sup> erzeugt und entsprechend gekennzeichnet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Auftragsbestätigung oder Rechnung der Druckerei, aus der die Umweltqualität des Drucks hervorgeht, wird vorgelegt.</p>	2
B13	<p><b>Tagungsmappen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Tagungsmappen werden nicht zur Verfügung gestellt, auch nicht von Sponsoren:innen (1,5 Punkte).</li> <li>b) Tagungsmappen aus Papier/Karton sind nach den Anforderungen der Umweltzeichen-Richtlinie 24 oder dem EU Ecolabel für Druckerzeugnisse von dafür lizenzierten Druckereien erzeugt und entsprechend gekennzeichnet. (0,5 Punkte).</li> <li>c) Tagungsmappen sind in einer Werkstätte erzeugt, die sozial benachteiligte Menschen integriert und fördert, oder aus fairem Handel. (0,5 Punkte).</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über den Verzicht auf Mappen wird vorgelegt (z.B. Vereinbarung mit Veranstalter:in) oder deren Material bzw. Herstellung wird belegt und die Bezugsquellen genannt.</p>	Max. 1,5
B14	<p><b>Taschen oder Rucksäcke für Teilnehmende</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Taschen, Rucksäcke, Beutel und Ähnliches werden nicht zur Verfügung gestellt, auch nicht von Sponsoren. (2,5 Punkte)</li> <li>b) Taschen, Rucksäcke, Beutel und Ähnliches sind aus 100% Recyclingmaterial oder aus natürlichen, umweltfreundlichen Materialien (z.B. Filz, Bio-Baumwolle, Hanf etc.) oder fair gehandelten Materialien. (1 Punkt)</li> <li>c) Taschen, Rucksäcke, Beutel und Ähnliches sind in einer Werkstätte erzeugt, die sozial benachteiligte Menschen integriert und fördert, oder aus fairem Handel. (1 Punkt)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über den Verzicht auf Taschen oder Rucksäcke wird vorgelegt (z.B. Vereinbarung mit Veranstalter:in) oder deren Material bzw. Herstellung wird belegt und die Bezugsquellen genannt.</p>	Max. 2,5

<sup>47</sup> Siehe z. B.: <https://www.umweltzeichen.at/de/produkte/b%C3%BCro-papier-druck#guideline=UZ24>

B15	<p><b>Gemietete Bürogeräte</b></p> <p>Mindestens 50% der für die Veranstaltung bei externen Unternehmen gemieteten elektronischen Bürogeräte (PCs, Laptops, Computerbildschirme, Beamer, Drucker etc.) erfüllen die Kriterien des Energy Star oder sind TCO certified<sup>48</sup> oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ 1<sup>49</sup>.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums mit Belegen wird vorgelegt.</p>	1,5
B16	<p><b>Give-Aways und Merchandising Produkte<sup>50</sup> des Veranstalters</b></p> <p>a) auf Give-Aways und Merchandising Produkte wird verzichtet (3 Punkte)  b) <b>alle</b> Non-food Give-Aways und Merchandising Produkte sind nicht einzeln in Plastikfolie verpackt und entweder aus umweltfreundlichen oder natürlichen Materialien, oder tragen ein anerkanntes Gütesiegel (Umweltzeichen, Biosiegel, Fair Trade Siegel...). (2 Punkte)  c) <b>50 %</b> der Non-food Give-Aways und Merchandising Produkte (Artikelart und Gesamtmenge) sind nicht einzeln in Plastikfolie verpackt und entweder aus umweltfreundlichen oder natürlichen Materialien oder tragen ein anerkanntes Gütesiegel (Umweltzeichen, Biosiegel, Fair Trade Siegel...). (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums wird vorgelegt (z.B. Vereinbarung mit Veranstalter:in) und ggf. mit Rechnungen und Herstellererklärungen belegt.</p>	Max. 3
B17	<p><b>Give-Aways und Merchandising Produkte<sup>50</sup> von Sponsoren</b></p> <p>a) auf Give-Aways und Merchandising Produkte wird verzichtet (3 Punkte)  b) <b>alle</b> Non-food Give-Aways und Merchandising Produkte sind nicht einzeln in Plastikfolie verpackt und entweder aus umweltfreundlichen oder natürlichen Materialien, oder tragen ein anerkanntes Gütesiegel (Umweltzeichen, Biosiegel, Fair Trade Siegel...). (2 Punkte)  c) <b>50 %</b> der Non-food Give-Aways und Merchandising Produkte (Artikelart und Gesamtmenge) sind nicht einzeln in Plastikfolie verpackt und entweder aus umweltfreundlichen oder natürlichen Materialien oder tragen ein anerkanntes Gütesiegel (Umweltzeichen, Biosiegel, Fair Trade Siegel...). (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums wird vorgelegt (z.B. Vereinbarung mit Veranstalter:in) und ggf. mit Rechnungen und Herstellererklärungen belegt.</p>	Max. 3

<sup>48</sup> <http://tcocertified.com/>

<sup>49</sup> Umweltzeichen nach ISO Typ I sind extern vergebene Umweltzeichen mit Überprüfung durch unabhängige Dritte (z.B.: Österreichisches Umweltzeichen, Blauer Engel, EU-Ecolabel, Nordic Swan etc.).

<sup>50</sup> Informationen zu umweltfreundlichen Give-Aways: [www.greengimix.at](http://www.greengimix.at)

B18	<p><b>Dekoration und Blumenschmuck</b></p> <p>a) auf Dekoration und Blumenschmuck wird verzichtet. (1,5 Punkte) oder Dekorationselemente (je 0,5 Punkte):</p> <p>b) sind aus umweltfreundlichen oder natürlichen Materialien (z.B. aus heimischem Holz, Naturfasern etc.).</p> <p>c) sind aus lokalen/regionalen Werkstätten, von lokalen/regionalen Künstler:innen.</p> <p>d) sind wiederverwendbar und werden wieder verwendet.</p> <p>e) Beleuchtung/Lichteffekte ersetzt zumindest teilweise Material.</p> <p>Blumen/Pflanzenschmuck</p> <p>f) besteht aus Blumen/Pflanzen von regionalen Gärtnereien oder Blumen aus fairem Handel. (1 Punkt)</p> <p>g) Es werden Mietpflanzen oder Pflanzen aus eigenem Bestand verwendet (1 Punkt)</p> <p>h) Es werden Pflanzentöpfchen (z.B. Kräuter- oder Blumen) verwendet, die entweder bei weiteren Veranstaltungen verwendet oder Beteiligten mitgegeben werden. (0,5 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums wird vorgelegt (z.B. Vereinbarung mit Veranstalter:in) und ggf. mit Rechnungen und Herstellererklärungen belegt.</p>	Max. 1,5
B19	<p><b>Leitsystem</b></p> <p>Die Elemente des Besucherleitsystems sind wiederverwendbar.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Beschreibung des Leitsystems</p>	0,5
B20	<p><b>Papierlose Veranstaltung</b></p> <p>Im gesamten öffentlichen Bereich der Veranstaltung (von Einladung bis zu den Informationen vor Ort) kommt kein Papier zum Einsatz (gilt auch für Werbung und Sponsoren:innen).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Einverständniserklärung aller Beteiligten (z.B. Vereinbarung mit Veranstalter:in bzw. Sponsoren:innen)</p>	2
B21	<p><b>Umweltstandards von Partnerbetrieben und Unterauftragnehmer:innen</b></p> <p>Partnerbetriebe, Unterauftragnehmer:innen oder sonstige zugekaufte Leistungserbringer:innen für die Veranstaltung (Eventtechnikfirmen, Reinigungsunternehmen etc.) haben an einem Umweltzertifizierungsprogramm teilgenommen (z.B. EMAS, ISO 14001, klimaaktiv, Ökoprotit etc.). Pro Leistungsträger 1 Punkt ausgenommen Catering und Veranstaltungsstätte</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Zertifikate der Unternehmen sind vorzulegen.</p>	Max. 3
B22	<p><b>Werbepbanner</b></p> <p>a) Werbebanner sind so gestaltet, dass sie wieder verwendbar sind, und werden von den werbenden Unternehmen zurückgenommen und wieder verwendet (datumsneutral, also ohne aufgedruckte Jahreszahl etc.) (1,5 Punkte)</p> <p>b) Werbebanner werden einem Recycling oder Upcycling zugeführt. (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entwürfe der Werbebanner, Vereinbarung mit Werbenden, Verträge mit Recycling- oder Upcyclingunternehmen werden vorgelegt.</p>	Max. 1,5

B23	<p><b>Nachhaltige Pausen-/Strecken-/Zielverpflegung</b></p> <p>Die ohne Catering zur Verfügung gestellte Pausenverpflegung (oder bei Sportveranstaltungen Strecken- oder Zielverpflegung) bietet mindestens zwei regionale<sup>51</sup> oder biologische oder fair gehandelte Produkte.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Produkte werden genannt und Rechnungen vorgelegt.</p>	1
B24	<p><b>Einkauf von bestimmten Getränkearten in Mehrweggebinden</b></p> <p>Bei Verpflegung ohne einen Catering-Anbieter werden Wein, Schaumweine oder Spirituosen in Mehrweggebinden beschafft.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Produkte werden genannt und Rechnungen vorgelegt.</p>	1
B25	<p><b>Tageslicht in Veranstaltungsräumen</b></p> <p>Der Großteil der Veranstaltungsräume, die bei der Veranstaltung genutzt werden, verfügt über Tageslicht.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt.</p>	1
B26	<p><b>Vermeidung oder Verringerung von Transportwegen</b></p> <p>a) Die u.g. Dienstleistungen für die Veranstaltung mit dem dazugehörigen Equipment sind entweder in der Veranstaltungsstätte bereits vorhanden und werden genutzt oder kommen aus der Nähe, sodass Transportwege/Lastenfahrten für die Veranstaltung entfallen oder kurz sind. Je 1 Punkt, wenn direkt in der Veranstaltungsstätte vorhanden. 0,5 Punkte bei maximal 50 km Entfernung.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Mobiliar</li> <li>◆ Catering</li> <li>◆ Standsystem für Ausstellungen</li> <li>◆ Sonstiges (ausgenommen Technik – siehe T3)</li> </ul> <p>b) Bei hybriden Veranstaltungen werden keine Goodies/Geschenke/Give Aways etc. an online Teilnehmende verschickt (1 Punkt).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Angabe der verwendeten Ausstattung vor Ort oder Vereinbarung mit Veranstaltungsstätte bzw. Veranstalter:in</p>	Max. 3
B27	<p><b>Erhebung des Stromverbrauchs</b></p> <p>Der/die Veranstalter:in oder der/die Lizenznehmer:in erhebt den Stromverbrauch entweder gesamt oder in Teilbereichen und verwendet die Daten zur Optimierung des Strombedarfs bei weiteren Veranstaltungen oder/und zur Kompensation. Er/sie stellt die Daten der zeichengebenden Stelle auf Anfrage zur Verfügung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Geeignete Unterlagen sind vorzulegen, evtl. Energiekonzept, Pläne der Messstellen etc.</p>	1

<sup>51</sup> regional: Die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) liegt innerhalb einer Distanz von rd. 150 km (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs) **vom Veranstaltungsort**. Eine regionale Abfüllung, Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung allein ist nicht ausreichend. Die Herkunft kann nachgewiesen werden.

B28	<p><b>Optimierung des direkten Energieverbrauchs hybrider Veranstaltungen</b></p> <p>Die Abläufe der hybriden Veranstaltung werden je nach Möglichkeit auf Energieeinsparung optimiert (mind. 2 der u.g. oder eigenen Maßnahmen). z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Wahl eines Serveranbieters, der Strom aus erneuerbaren Energien verwendet</li> <li>◆ Begrenzung der Dauer der virtuellen Übertragung</li> <li>◆ Optimierung der Probedurchläufe (Veranstaltungsdrehbuch)</li> <li>◆ Verzicht auf virtuelle Avatare und 3D-Räume</li> <li>◆ Technische Prüfung der Endgeräte der Zuschauer und darauf optimierte Übertragung</li> <li>◆ Optimierung der Übertragung in Pausen</li> <li>◆ Stream in verschiedenen Auflösungen zur Verfügung stellen</li> <li>◆ Informationen an online Teilnehmende über Optimierung ihrer Einstellungen</li> <li>◆ ...</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Geeignete Unterlagen sind vorzulegen, aus denen hervorgeht, wie Energieeinsparungen erreicht werden: z.B. Drehbuch, Technikkonzept.</p>	1
<b>Nur für Sportveranstaltungen:</b>		
B29	<p><b>Nachhaltige Gewinne</b></p> <p>Pokale, Medaillen oder andere Gewinne für Sieger:innen werden durch nachhaltige Produkte ersetzt (z.B. Gutscheine, regionaler Wein, biologische Lebensmittel, regionale Blumen, fair gehandelte Blumen etc.) oder sind aus nachhaltigen Materialien (z.B. Holz, recycelte Materialien oder Upcycling Produkte) oder/und in einer Werkstatt erzeugt, die sozial benachteiligte Menschen integriert und fördert.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums mit Belegen wird vorgelegt.</p>	1
B30	<p><b>Finisher Medaillen</b></p> <p>Finisher Medaillen für Teilnehmende sind aus nachhaltigen Materialien (z.B. Holz, Karton, recyceltes Material) oder Upcycling Produkte (0,5 Punkte) und/oder in einer Werkstatt erzeugt, die sozial benachteiligte Menschen integriert und fördert (0,5 Punkte).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums mit Belegen wird vorgelegt.</p>	1
B31	<p><b>Faire Sportbekleidung</b></p> <p>(Starter-)T-Shirts (oder andere Textilien wie Handtücher, Hauben und Ähnliches), die vom Veranstalter/Lizenznehmer:in oder Sponsor:innen an Teilnehmende abgegeben werden, sind aus heimischer Produktion oder nachhaltigkeitszertifiziert oder fair erzeugt<sup>52</sup> oder aus Bio-Baumwolle oder aus nachhaltigen oder zertifizierten Fasern<sup>53</sup> oder aus recyceltem PET.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums mit Belegen (Bestellungen, Rechnungen etc.) wird vorgelegt.</p>	3

<sup>52</sup> [Fair Wear Foundation](#), Fairtrade, EZA

<sup>53</sup> Zertifiziert mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1 (Österreichisches Umweltzeichen, EU Ecolabel, Blauer Engel, Nordic Ecolabel) oder [Global Organic Textile Standard GOTS](#), [Naturtextil Best](#), TÜV Rheinland AG Ecoproof

B32	<p><b>Wieder verwendbare Startnummern</b></p> <p>Startnummern werden zurückgenommen und bei weiteren Wettkämpfen wieder verwendet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung wie das Kriterium umgesetzt wird, (z.B. beschrieben in der Vereinbarung mit dem Veranstalter) wird vorgelegt.</p>	0,5
B33	<p><b>Chips zur Zeitnehmung</b></p> <p>Chips, die zur Zeitnehmung verliehen werden, sind wiederverwendbar und werden nach der Veranstaltung wieder eingesammelt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung wie das Kriterium umgesetzt wird, (z.B. beschrieben in der Vereinbarung mit dem Veranstalter) wird vorgelegt.</p>	0,5
<b>Nur für Theaterfestivals:</b>		
B34	<p><b>Einsatz von Materialien</b></p> <p>Für Bühnenausstattung, Requisiten und Kostüme werden hauptsächlich umweltfreundliche Materialien oder re-use Materialien/Produkte verwendet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Wieder verwendete (re-use) Produkte/Materialien. (2 Punkte)</li> <li>b) Produkte, die mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ I oder mit dem Natureplus-Zeichen zertifiziert bzw. in IBO Baubook – Kriterien für eine bauökologisch optimierte Ausschreibung- gelistet sind (auch Lacke, Farben, Holz, Stoffe, etc.) (1 Punkt)</li> <li>c) Holz aus zertifizierter nachhaltiger Waldbewirtschaftung (bspw. PEFC, FSC). (0,5 Punkte)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Beschreibung der Materialien, ggf. Rechnungen, Fotodokumentation.</p>	Max. 3
B35	<p><b>Maske</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) In der Maske werden regelmäßig mindestens drei Kosmetikprodukte mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ I oder einer anderen Bio- bzw. Naturkosmetikzertifizierung verwendet. (1 Punkt)</li> <li>b) Klein- und Kleinstverpackungen bei Seifen und Duschgels werden vermieden (Refill). (0,5 Punkte)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nennung der Produkte und ihrer Zertifizierung bzw. Verpackungsgrößen, Rechnungen der Produkte</p>	Max. 1,5



Nr.	Thema / Text	Punkte
<b>5. Aussteller:innen und Messestandbauer:innen<sup>54</sup></b> Dieser Bereich bezieht sich ausschließlich auf Informationsstände ohne Gastronomie. Für Stände, die Essen und/oder Getränke anbieten, gelten die Kriterien des Bereichs „Verkaufsstände mit gastronomischem Angebot“.		
A1	<b>Kommunikation an die Aussteller:innen mit Empfehlungen zu Umweltkriterien</b>  Der/die Lizenznehmer:in oder der/die Veranstalter:in informiert <b>alle</b> Aussteller:innen über die Umweltqualität der Veranstaltung und kommuniziert Ihnen die Empfehlungen zu den Umweltkriterien.  <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die entsprechenden Informationsunterlagen werden vorgelegt.	MUSS
A2	<b>Kommunikation an Messestandbauer:innen mit Empfehlungen zu Umweltkriterien</b>  Der/die Lizenznehmer:in oder der/die Veranstalter:in informiert <b>alle</b> an der Veranstaltung beteiligten und für den Bau der (Messe)stände direkt oder indirekt zuständigen Unternehmen über die Umweltqualität der Veranstaltung und gibt ihnen die Empfehlungen zu den Umweltkriterien bezüglich Messestände weiter.  <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums und die entsprechenden Informationsunterlagen werden vorgelegt.	MUSS

<sup>54</sup> **Aussteller:innen:** jene Unternehmen und Personen, die an einem Stand ihre Produkte/Themen präsentieren.  
**Messestandbauer:innen:** jene Unternehmen/Personen die direkt oder indirekt für die Gestaltung und Konstruktion des Messestandes (Material, Wiederverwendung etc.) verantwortlich sind. Aussteller:innen und Messestandbauer:innen können, müssen aber nicht ident sein.

A3	<p><b>Vertragliche Vereinbarungen mit Aussteller:innen</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in oder der/die Veranstalter:in trifft mit <b>allen</b> Aussteller:innen folgende vertragliche Vereinbarung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Am Stand anfallender Abfall muss nach den Vorgaben des Abfallmanagementsystems der Veranstaltung getrennt und der entsprechenden Entsorgung zugeführt werden.</li> <li>b) Es darf für die <b>Bewirtung von Standbesuchern</b> kein Einweggeschirr (Becher, Teller, Besteck etc.)<sup>55</sup> verwendet werden. Der Ausschank von Getränken erfolgt aus Mehrweggebinden oder Großgebinden<sup>56</sup>.</li> <li>c) Wenn die <b>Verkostung von ausgestellten Produkten</b> nicht mit Mehrweggeschirr möglich ist, können die Produkte in kleinem Einweg-Verkostungsgeschirr ausgegeben werden, wenn dieses entweder aus Pappe ist oder aus biologisch abbaubarem Kunststoff (Europäische Norm EN 13432; Kompostierbarkeitszeichen) oder in essbaren Waffel(bechern).</li> <li>d) Keine Abgabe von <b>Give-Aways</b>, die große Abfallmengen oder umweltschädliche Abfälle verursachen, z.B. Einweggetränkeverpackungen, Produkte mit Batterien oder Akkus.</li> <li>e) Die verwendeten Materialien, die in der Verantwortung der Aussteller:innen liegen, (Ständer, Roll ups, Dekoration, evtl. Bodenbelag etc.) sind wiederverwendbar und werden wiederverwendet.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums und eine vertragliche Vereinbarungen wird vorgelegt.</p>	MUSS
A4	<p><b>Verringerung von Drucksorten im Ausstellungsbereich</b></p> <p>Mindestens <b>50% der Aussteller:innen</b> (ausstellenden Unternehmen) haben eine Vereinbarung unterschrieben, dass und wie sie die Abgabe von Drucksorten verringern.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Vereinbarung und die Namen der ausstellenden Unternehmen, die unterschrieben haben, werden vorgelegt.</p>	1,5
A5	<p><b>Verringerung von Give-Aways<sup>57</sup> im Ausstellungsbereich</b></p> <p>Mindestens <b>50% der Aussteller:innen</b> (ausstellenden Unternehmen) haben eine Vereinbarung unterschrieben, dass sie auf Give-Aways verzichten oder Non-food Produkte nicht einzeln verpackt und mit folgenden Umweltkriterien abgeben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) aus umweltfreundlichen oder natürlichen Materialien (z.B. aus heimischem Holz, Naturfasern etc.) und/oder</li> <li>b) mit anerkannten Gütesiegeln (Umweltzeichen, biologischer Anbau oder Fair-Trade)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Vereinbarung und die Namen der ausstellenden Unternehmen, die unterschrieben haben, werden vorgelegt.</p>	1,5

<sup>55</sup> In Ausnahmefällen wegen sicherheitspolizeilicher Bestimmungen können Pappteller sowie Pappschüsseln verwendet werden.

<sup>56</sup> Mehrweggebinde sind wieder befüllbare Fässer, Container, Tanks, etc. z.B. in Zapfanlagen oder Getränke in Mehrwegflaschen. Als Großgebinde wird eine Verpackung ab 2,5 l angesehen, wie z.B. Kanister, Bag in Box, etc. Ausgenommen: Wein, Sekt, Schaumweine u. Ähnl. Hier gilt 0,75l oder größer und Spirituosen - hier ist das größtmögliche verfügbare Gebinde, aber keine Portionsverpackungen, zu verwenden). Wenn **aus Gründen der Produktverfügbarkeit** der Einsatz von Großgebinden oder Mehrwegsystemen nicht möglich ist, sind die Getränkegebinde getrennt zu sammeln und dem Recycling zuzuführen. **Unter** Produkt versteht man in diesem Zusammenhang die Getränkeart gemäß Definition im Lebensmittelbuch (im Sinne der Subkategorien), siehe <http://www.lebensmittelbuch.at/>. Als verfügbar gilt ein Produkt, wenn es am Markt angeboten wird. **Es muss begründet werden**, warum kein anderes Produkt / keine andere Form des Gebindeeinsatzes möglich ist. Ein Sponsoringvertrag ist nicht als Einschränkung der Produktverfügbarkeit anzusehen.

<sup>57</sup> Informationen zu umweltfreundlichen Give-Aways: [www.greengimix.at](http://www.greengimix.at)

A6	<p><b>Wiederverwendung von Ausstellungsständen</b></p> <p>a) Ausstellungs-/Messestände werden von Veranstaltungsseite (Veranstalter:in oder Veranstaltungsstätte) zur Verfügung gestellt und als Ganzes oder die Materialien/Bauteile wieder verwendet. (3 Punkte) <i>Oder:</i></p> <p>b) Die Ausstellungsstände werden von den ausstellenden Unternehmen gebracht und abgebaut und mehrfach wiederverwendet (10% der Aussteller 1 Punkt, 25% der Aussteller:innen 1,5 Punkte, 50% der Aussteller:innen 2 Punkte, 100% der Aussteller:innen 3 Punkte).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Es wird eine detaillierte Erklärung über die Wiederverwendung der Stände vorgelegt.</p>	Max. 3
A7	<p><b>Umweltfreundliche Ausstellungsstände (je 1 Punkt)</b></p> <p>a) <b>50%</b> der Messe- oder Ausstellungsstände sind aus wieder verwendbaren Bauteilen, recyclebaren Materialien und ohne PVC.</p> <p>b) <b>50%</b> der Messe- oder Ausstellungsstände verwenden energiesparende Beleuchtungssysteme (LED-Systeme, Energiesparlampen, Zeit- und Tageslichtautomatik etc...).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Es wird eine detaillierte Erklärung über die Art der Stände (evtl. mit Entwürfen, Bildern) vorgelegt.</p>	2
A8	<p><b>Ausstellungsstände mit Umweltzeichen (max. 3 Punkte)</b></p> <p>a) 10% der Ausstellungsstände sind mit dem Österreichischen Umweltzeichen nach der Richtlinie Uz75 „Messebau“ zertifiziert. (1,5 Punkte).</p> <p>b) 30% der Ausstellungsstände sind mit dem Österreichischen Umweltzeichen nach der Richtlinie Uz75 „Messebau“ zertifiziert. (3 Punkte).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Zertifikate werden vorgelegt.</p>	3

Nr.	Thema / Text	Punkte
<b>6. Catering und Gastronomie</b>		
<p><b>6a. Veranstaltungscatering</b></p> <p>Das Catering für die Veranstaltung ist nach den unten genannten Anforderungen bei einem Cateringunternehmen zu bestellen.</p> <p>Gilt nicht für die (Eigen)Verpflegung von Spitzensportler:innen aus Gründen spezieller Ernährung und der Anti-Doping Bestimmungen.</p> <p>Bei Auswahl eines Cateringunternehmens, das ausschließlich vegan und bio zertifiziert kocht, sind folgende Kriterien erfüllt:          MUSS: C10, C12, C13, C14, C15          SOLL: C18, C19a, C22a, C31, C33 (12,5 Punkte)          Zusätzlich erhält es die Punkte für C19 (1,5 Punkte)          insgesamt 14 Punkte</p> <p>Bei Auswahl eines Cateringunternehmens, das mit dem Österreichischen Umweltzeichen UZ 203 (Eventcatering und Party-Service) ausgezeichnet ist, sind automatisch folgende Punkte erfüllt:          MUSS: C2, C4, C5, C6, C7, C8, C12, C13, C14          SOLL: C21, C28, C30 (6 Pkt.)</p>		
C1	<p><b>Bestellung der Cateringdienstleistung</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in oder der/die Veranstalter:in muss das Catering für die Veranstaltung nach den unten genannten Anforderungen bestellen und die Umsetzung kontrollieren.</p> <p>Die Bestellung enthält eine genaue Beschreibung, welche Anforderungen laut den u.g. Kriterien vom Cateringunternehmen eingefordert werden und welche Nachweise vom Cateringpartner erwartet werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Bestellung bei dem Catering-Unternehmen und der unterschriebene Auftrag/das unterzeichnete Anbot wird vorgelegt.</p>	MUSS

C2	<p><b>Abfallvermeidung bei der Ausstattung und Dekoration</b></p> <p>a) Es werden ausschließlich Mehrwegbecher, Mehrweggeschirr<sup>58</sup> (Teller, Schüsseln) und Mehrwegbesteck<sup>59</sup> verwendet. und</p> <p>b) Verwendung von wieder verwendbaren Tischdecken und</p> <p>c) Verwendung von wieder verwendbarer oder kompostierbarer Dekoration. Wenn kompostierbare Dekoration eingesetzt wird, so ist sicher zu stellen, dass sie nach Ende der Veranstaltung über die getrennte Sammlung für Bioabfälle erfasst und entsorgt wird.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen wird vorgelegt.</p>	MUSS
C3	<p><b>Mehrwegverpackung oder Großverpackung bei Getränken</b></p> <p>a) Einkauf von Getränken ausschließlich in Großgebinden und /oder Mehrweggebinden<sup>60</sup> und Ausschank aus diesen. b) Keine Verwendung von Portionsmaschinen mit Einweg-Einzelportionsverpackungen für Kaffee oder Tee.</p> <p>Dieses Kriterium gilt auch für von Sponsoren bereitgestellte Getränke.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen wird vorgelegt.</p>	MUSS
C4	<p><b>Entsorgung von Lebensmittelabfällen</b></p> <p>Lebensmittel- und Speiseabfälle werden einer sachgerechten umweltverträglichen Entsorgung zugeführt (je nach Möglichkeit Biogasanlage oder Kompostierung).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das entsprechende Abfallkonzept ist vorzulegen (es kann auch das Abfallkonzept der Location oder der Veranstaltung sein, wenn passend).</p>	MUSS
C5	<p><b>Energieeinsparung bei der Kühlung</b></p> <p>Es werden bei der Veranstaltung keine „Open Front Cooler“ verwendet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen wird vorgelegt.</p>	MUSS

<sup>58</sup> Bei Events, die nicht in einem Gebäude stattfinden und/oder bei denen **aus behördlichen Vorschriften** der Einsatz von Mehrwegsystemen nicht erlaubt ist, ist in Ausnahmefällen auch der Einsatz von Einweggeschirr (Teller, Schüsseln) möglich, wenn dieses entweder aus Pappe ist oder aus biologisch abbaubarem Kunststoff (Europäische Norm EN 13432; Kompostierbarkeitszeichen) aus nachwachsenden Rohstoffen. Biologisch abbaubares Biokunststoffgeschirr muss mit einem **Pfandsystem** angeboten und in der besten örtlich möglichen Form der Entsorgung zugeführt werden (idealerweise Biogasanlage, Kompostierung). Es muss begründet und an die Gäste kommuniziert werden, warum keine andere Form des Geschirreinsatzes möglich ist.

<sup>59</sup> Bei Events, die nicht in einem Gebäude stattfinden, ist der Einsatz von Einwegbesteck möglich, wenn dieses aus Holz oder biologisch abbaubar ist (Europäische Norm EN 13432; Kompostierbarkeitszeichen) und begründet werden kann, warum keine andere Form des Besteckeinsatzes möglich ist.

<sup>60</sup> Mehrweggebinde sind wieder befüllbare Fässer, Container, Tanks, etc. z.B. in Zapfanlagen oder Getränke in Mehrwegflaschen. Als Großgebilde wird eine Verpackung ab 2,5 l angesehen, wie z.B. Kanister, Bag in Box, etc. Ausgenommen: Wein, Sekt, Schaumweine u. Ähnl. Hier gilt 0,75l oder größer und Spirituosen - hier ist das größtmögliche verfügbare Gebinde, aber keine Portionsverpackungen, zu verwenden). Wenn **aus Gründen der Produktverfügbarkeit** der Einsatz von Großgebinden oder Mehrwegsystemen nicht möglich ist, sind die Getränkegebinde getrennt zu sammeln und dem Recycling zuzuführen. **Unter** Produkt versteht man in diesem Zusammenhang die Getränkeart gemäß Definition im Lebensmittelbuch (im Sinne der Subkategorien), siehe <http://www.lebensmittelbuch.at/>. Als verfügbar gilt ein Produkt, wenn es am Markt angeboten wird. **Es muss begründet werden**, warum kein anderes Produkt / keine andere Form des Gebindeeinsatzes möglich ist. Ein Sponsoringvertrag ist nicht als Einschränkung der Produktverfügbarkeit anzusehen.

C6	<p><b>Beheizung mit Strom oder Gaspilzen im Freibereich</b></p> <p>Strom oder Gaspilze zur Beheizung im Freien werden auch im Bereich des Caterings nicht eingesetzt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen wird vorgelegt.</p>	MUSS
C7	<p><b>Leitungswasser als Service für die Teilnehmenden</b></p> <p>Während der Veranstaltung wird für die Teilnehmenden kostenlos Leitungswasser zur Verfügung gestellt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Umsetzungsweise wird erklärt.</p>	MUSS
C8	<p><b>Saisonale regionale Lebensmittel</b></p> <p>Zwei Hauptzutaten sind saisonal frisch verfügbar<sup>61</sup> oder traditionell saisonal verwendet (z.B. Gans zu Martini, Wild im Herbst) und regional<sup>62</sup> erzeugt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Erzeugnisse und Erzeuger werden genannt und sind im finalen Auftrag an den Caterer enthalten.</p>	MUSS
C9	<p><b>Regionale Getränke</b></p> <p>Zwei mengenmäßig relevante Getränke sind aus regionaler<sup>62</sup> Erzeugung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Erzeugnisse und Erzeuger werden genannt und sind im finalen Auftrag an den Caterer enthalten.</p>	MUSS
C10	<p><b>Biologische Produkte</b></p> <p>Ein Getränk und eine Hauptzutat sind bio-zertifiziert.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Produkte werden genannt und sind im finalen Auftrag an den Caterer enthalten.</p>	MUSS
C11	<p><b>Fair gehandelte Produkte</b></p> <p>Bei Produkten, die aus dem globalen Süden importiert werden (z. B. Kaffee, Schwarztee, Kakao, Säfte aus nicht regionalen Früchten, Schokolade, Bananen und andere exotische Früchte/Gemüse, Reis...), wird mindestens ein als ethisch, sozial und ökologisch verträglich zertifiziertes Produkt angeboten oder verwendet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Produkte werden genannt und sind im finalen Auftrag an den Caterer enthalten.</p>	MUSS
C12	<p><b>Umweltschutz bei Meeresfisch und Meeresfrüchten</b></p> <p>Alle verwendeten Meeresfische und Meeresfrüchte sind keine bedrohten Fischarten und stammen bei Wildfang mit MSC (Marine Stewardship Council) Gütesiegel oder aus bio-zertifizierter Aquakultur.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Erzeugnisse und Erzeuger werden genannt und sind im finalen Auftrag an den Caterer enthalten.</p>	MUSS

<sup>61</sup> Saisonal: das Produkt wächst in der Region, in der die Veranstaltung stattfindet zu seiner typischen Jahreszeit. In den Wintermonaten (Jänner-März) sind auch Lagerprodukte oder konservierte Produkte aus der Herbsterte (Erdäpfel, Kürbis, Kraut, Karotten, Kohl u. Ähnl.) zulässig.

<sup>62</sup> regional: Die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) liegt innerhalb einer Distanz von rd. 150 km (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs) **vom Veranstaltungsort**. Eine regionale Abfüllung, Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung allein ist nicht ausreichend. Die Herkunft kann nachgewiesen werden.

C13	<p><b>Tier- und Artenschutz</b></p> <p>Es werden keine aus Sicht des Tier- und Artenschutzes bedenklichen Lebensmittel verwendet (z.B. bedrohte Fischarten aus Wildfang wie Blauflossenthunfisch, Hai oder Wal; Kaviar, Schildkröten, Gänsestopfleber, Froschschenkel etc.).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen sowie die Speisekarte oder der finale Cateringauftrag werden vorgelegt.</p>	MUSS
C14	<p><b>Eier</b></p> <p>Alle verwendeten Eier (Frischeier) stammen zumindest von Legehennen aus Freilandhaltung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Bezugsquelle wird genannt.</p>	MUSS
C15	<p><b>Vegetarisches Gericht</b></p> <p>Mindestens ein vegetarisches oder veganes Gericht wird angeboten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen sowie die Speisekarte oder der finale Cateringauftrag werden vorgelegt.</p>	MUSS
C16	<p><b>Mitarbeiter:inneninformation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Alle Mitarbeitende, die zum Catering beitragen (u.a. Einkauf, Küche, Service), sind über die Kriterien informiert.</li> <li>b) Alle Mitarbeitende vor Ort sind ggf. über die Jugendschutzbestimmungen informiert und werden aufgefordert diese einzuhalten.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen wird vorgelegt und die Umsetzungsweise erklärt.</p>	MUSS
C17	<p><b>Kommunikation der besonderen Qualität des Catering-Angebots nach außen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Die (Erzeuger:innen der) regionalen Lebensmittel/Getränke werden auf den Speise- / Menü- oder Tischkarten angeführt (Herkunftskennzeichnung).</li> <li>b) Auf die besondere Qualität des Catering-Angebots wie z.B. saisonale oder ökologische Produkte, MSC Fisch, fair gehandelte Produkte etc. wird direkt (auf Tischkarten, Tageskarten, Speisekarten, etc.) hingewiesen.</li> <li>c) Alle Service-Mitarbeitende sind eingeschult und können die Gäste auch mündlich informieren.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen sowie Speisekarten/Tischsteher etc. werden vorgelegt oder die Umsetzungsweise erklärt (z.B. die Abbildung der entsprechenden Gütesiegel).</p>	MUSS
C18	<p><b>Zusätzliche Catering Anfrage für Bioprodukte</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in holt ein preislich vergleichbares alternatives Angebot in Bio-Qualität ein, um ein Bio-Catering zumindest in Betracht ziehen zu können.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die eingeholten Angebote werden hochgeladen und bei Nichtauswahl des biologischen Angebots die Gründe dafür angegeben.</p>	1,5

C19	<p><b>Produkte in Bio-Qualität</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Das Catering ist zu 100%bio-zertifiziert (5 Punkte)</li> <li>b) Es werden mindestens 50% der Hauptzutaten und 50% der Getränke in <b>biologischer UND regionaler</b> Qualität angeboten. (3,5 Punkte)</li> <li>c) Es werden 30% der Hauptzutaten und 30% der Getränke in <b>biologischer UND regionaler</b> Qualität angeboten. (3 Punkte)</li> <li>d) Es werden mindestens 50% der Hauptzutaten und 50% der Getränke in <b>biologischer</b> Qualität angeboten. (2 Punkte)</li> <li>e) Es werden 30% der Hauptzutaten und 30% der Getränke in <b>biologischer</b> Qualität angeboten. (1 Punkt)</li> </ul> <p>Getränke müssen auch dem Verpackungs-Kriterium C03 entsprechen!</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von entsprechenden Unterlagen (Menükarte, Rechnungen, Bestellscheine, unterzeichnetes Cateringanbot...) nachgewiesen.</p>	Max. 5
C20	<p><b>Fleisch aus artgerechter und Tierschutz geprüfter Haltung</b></p> <p>Das für Fleischspeisen verwendete Fleisch stammt aus artgerechter und/oder Tierschutz geprüfter Haltung, unabhängig zertifiziert:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) AMA Gütesiegel für Fleisch + mehr Tierwohl (Standard TW 100)</li> <li>b) Tierwohl kontrolliert (mind. 2 Häkchen)</li> <li>c) Rind aus Alm- oder Weidehaltung</li> <li>d) Haltungsinitiative Tierwohl.</li> </ul> <p>Für die gesamte Fleischmenge je 0,5 Punkte für: Rind, Schwein, Geflügel</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von entsprechenden Unterlagen (Rechnungen (Bestellschein...) nachgewiesen.</p>	Max. 1,5
C21	<p><b>Catering mit Umweltzeichen</b></p> <p>Das Cateringunternehmen ist mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1<sup>63</sup> ausgezeichnet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Name des Unternehmens und die Art der Auszeichnung werden angegeben.</p>	3
C22	<p><b>Catering mit anderer Zertifizierung oder Kooperation</b></p> <p>Das Cateringunternehmen / der Gastronomiebetrieb hat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) die österreichische Bio-Zertifizierung. (2 P)</li> <li>b) die AMA QHS Zertifizierung (AMA Genuss Region Siegel). (1 P)</li> <li>c) ist Genuss-Region Partner. (0,5 P)</li> <li>d) ist „Slow Food“ Partner. (0,5 P)</li> <li>e) ist MSC oder ASC (Aquaculture Stewardship Council) zertifiziert. (0,5 P)</li> <li>f) ist FAIRTRADE Gastropartner (1 P)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Name des Unternehmens und die Art der Auszeichnung werden angegeben.</p>	Max. 2

<sup>63</sup> Umweltzeichen nach ISO Typ I sind extern vergebene Umweltzeichen mit Überprüfung durch unabhängige Dritte (im Tourismus z.B.: Österreichisches Umweltzeichen, EU-Ecolabel, Green Key, Green Globe. Siehe auch: [http://www.nfi.at/index.php?option=com\\_content&task=view&id=739&Itemid=1](http://www.nfi.at/index.php?option=com_content&task=view&id=739&Itemid=1)).



C23a	<p><b>Saisonale regionale landwirtschaftliche Produkte: Obst und Gemüse</b></p> <p>Folgende Zutaten stammen zu <b>100%</b> aus saisonalem und regionalem<sup>64</sup> Anbau und im Idealfall aus Direktvermarktung (je 0,5 Punkt, max. 1,5 Punkte):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gemüse</li> <li>b) Salate</li> <li>c) Obst</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von Unterlagen über regionale Gütesiegel der Produkte oder Angabe der Erzeuger belegt.</p>	Max. 1,5
C23b	<p><b>Regionale landwirtschaftliche Produkte: Feldfrüchte</b></p> <p>Folgende Zutaten stammen zu <b>100%</b> aus regionalem<sup>64</sup> Anbau und im Idealfall aus Direktvermarktung (je 0,5 Punkt, max. 1,5 Punkte):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Kartoffeln</li> <li>b) Unverarbeitetes Getreide</li> <li>c) Mais</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von Unterlagen über regionale Gütesiegel der Produkte oder Angabe der Erzeuger belegt.</p>	Max. 1,5
C23c	<p><b>Regionale landwirtschaftliche Produkte: Fleisch und Fisch</b></p> <p>Folgende Zutaten stammen zu <b>100%</b> aus regionaler<sup>64</sup> Zucht (je 0,5 Punkt, max. 2 Punkte) und im Idealfall aus Direktvermarktung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Geflügel</li> <li>b) Rindfleisch</li> <li>c) Schweinefleisch</li> <li>d) Lamm/Ziege/Wild</li> <li>e) Fisch</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von Unterlagen über regionale Gütesiegel der Produkte oder Angabe der Erzeuger belegt.</p>	Max. 2
C23d	<p><b>Regionale verarbeitete Produkte:</b></p> <p>Folgende Zutaten stammen zu <b>100%</b> aus regionalen<sup>64</sup> Rohstoffen und regionaler<sup>64</sup> Produktion und im Idealfall aus Direktvermarktung (je 0,5 Punkt, max. 2,5 Punkte):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Milch</li> <li>b) Käse</li> <li>c) Andere Milchprodukte</li> <li>d) Fleischprodukte (Würste etc.)</li> <li>e) Verarbeitete Getreideprodukte (Mehl, Grieß, Nudeln, Gebäck)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von Unterlagen über regionale Gütesiegel der Produkte oder Angabe der Erzeuger belegt.</p>	Max. 2,5

<sup>64</sup> regional: Die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) liegt innerhalb einer Distanz von rd. 150 km (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs) **vom Veranstaltungsort**. Eine regionale Abfüllung, Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung allein ist nicht ausreichend. Die Herkunft kann nachgewiesen werden.

C24	<p><b>Regionale Getränke</b></p> <p>Das gesamte Angebot der jeweiligen unten genannten Getränkeart besteht aus regionalen Zutaten und/oder kommt aus regionaler<sup>65</sup> Produktion und im Idealfall aus Direktvermarktung (je 0,5 Punkte)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Tafelwasser/Mineralwasser</li> <li>b) Bier</li> <li>c) Wein</li> <li>d) Fruchtsäfte</li> <li>e) Kräutertees</li> <li>f) Milchgetränke</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von Unterlagen über regionale Gütesiegel der Produkte oder Angabe der Erzeuger belegt.</p>	Max. 3
C25	<p><b>Örtliche Spezialitäten</b></p> <p>Verarbeitete Produkte als lokal erzeugte Spezialitäten wie Käse, Saucen, Pasteten, Teigwaren, Wurstwaren, Kräutertees, Früchtetees oder Ähnliches, stammen aus Handwerksbetrieben/Manufakturen vor Ort (je 0,5 Punkt).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von Unterlagen über die Art der regionalen Produkte und die Angabe der Erzeuger belegt.</p>	2
C26	<p><b>Fair gehandelte Produkte</b></p> <p>Folgende Produkte werden aus ethisch, sozial und ökologisch verträglichem Handel gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel (FLO - Fair Trade Labeling Organisation) verwendet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Kaffee (1 Punkt)</li> <li>b) Tee (0,5 Punkte)</li> <li>c) Kakao (0,5 Punkte)</li> <li>d) Orangensaft oder Saft aus anderen nicht-regionalen Früchten (0,5 Punkte)</li> <li>e) Schokolade (0,5 Punkte)</li> <li>f) Bananen/exotische Früchte/Gemüse (0,5 Punkte)</li> <li>g) Reis (0,5 Punkte)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Produkte werden genannt und sein aus dem Vertrag mit dem Caterer oder der Menükarte ersichtlich. Das Gütesiegel /die Marke ist auf der Seite der Fair Trade Charta gelistet <a href="https://www.fair-trade.website">https://www.fair-trade.website</a>.</p>	Max. 2
C27	<p><b>Regionaltypische Gerichte</b></p> <p>Es werden Speisen angeboten, die für die Region, in der die Veranstaltung stattfindet, typisch und charakteristisch sind.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums wird vorgelegt und die Speisen genannt sowie die Auswahl begründet.</p>	1
C28	<p><b>Reinigung von Mehrweggeschirr</b></p> <p>Es werden für die Geschirreinigung Reinigungsprodukte mit einem Umweltgütesiegel nach ISO Typ I oder Produkte gemäß Datenbank Ökorein<sup>66</sup> von DIE UMWELTBERATUNG verwendet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nennung der Produkte</p>	1

<sup>65</sup> regional: Die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) liegt innerhalb einer Distanz von rd. 150 km (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs) vom **Veranstaltungsort**. Eine regionale Abfüllung, Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung allein ist nicht ausreichend. Die Herkunft kann nachgewiesen werden.

<sup>66</sup> [www.umweltberatung.at/okorein](http://www.umweltberatung.at/okorein)

C29	<p><b>Vermeidung von Geschirr</b></p> <p>Es werden Speisen in Form von Fingerfood, Wrap in, oder „Packs ins Brot“ etc. angeboten um die Benutzung von Geschirr zu vermeiden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) ausschließlich Geschirr vermeidende Angebote (1 Punkt)</li> <li>b) Reduzierung der Geschirrmenge durch spezielles Speiseangebot (0,5 Punkte)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Beschreibung der Maßnahmen, Speisen etc.</p>	Max. 1
C30	<p><b>Vermeidung von Lebensmittelabfall</b></p> <p>Je ein Punkt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Das Catering ist so kalkuliert und organisiert, dass Lebensmittelabfälle und Speiseabfälle vermieden werden<sup>67</sup>.</li> <li>b) Es gibt eine Lösung für übrig gebliebene Lebensmittel oder Speisen, z.B. Tafelbox der Wiener Tafel, too good to go, Genuss Box etc.<sup>68</sup></li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vereinbarung mit dem Cateringunternehmen, aus der hervorgeht, wie das Kriterium erfüllt wird. Unterlagen zur Kommunikation nach außen.</p>	2
C31	<p><b>Besonderes Catering Angebot</b> (je 0,5 Punkte. max. 1 Punkt)</p> <p>Die Zusammenstellung der Speisen berücksichtigt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Lebensmittelallergiker:innen (z.B. glutenfreie oder laktosefreie Speisen).</li> <li>b) religiöse Gruppen (kein Schweinefleisch, koschere Speisen etc.).</li> </ul> <p>und informiert die Teilnehmenden schriftlich darüber.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vereinbarung mit dem Cateringunternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen.</p>	Max. 1
C32	<p><b>Vegetarisches Catering</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Im Cateringangebot wird vollständig auf Fleisch verzichtet.</li> <li>b) Bei eintägigen Veranstaltungen mit mehreren Mahlzeiten wird bei einer Hauptmahlzeit vollständig auf Fleisch verzichtet.</li> <li>c) Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird entweder an einem Tag vollständig auf Fleisch verzichtet, oder an jedem Tag zu einer Hauptmahlzeit vollständig auf Fleisch verzichtet.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Bestellung bei dem Cateringunternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen, z.B. Speisekarte, Menüplan.</p>	2
C33	<p><b>Veganes Catering</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Im Cateringangebot wird vollständig auf tierische Produkte verzichtet.</li> <li>b) Bei eintägigen Veranstaltungen mit mehreren Mahlzeiten wird bei einer Hauptmahlzeit vollständig auf tierische Produkte verzichtet.</li> <li>c) Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird entweder an einem Tag vollständig auf tierische Produkte verzichtet, oder an jedem Tag zu einer Hauptmahlzeit vollständig auf tierische Produkte verzichtet.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Bestellung bei dem Cateringunternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen, z.B. Speisekarte, Menüplan.</p>	3

<sup>67</sup> Beispiele: genaue Kalkulation; Speisen werden in kleineren Mengen, aber dafür öfter frisch nach außen geliefert; Teilnehmende oder Mitarbeitende dürfen übriges Essen mitnehmen; übrig gebliebene Lebensmittel werden nach Möglichkeit der lokalen Wohlfahrt/Bedürftigen gespendet etc. Diese Vorgehensweise wird den Teilnehmenden vor und während der Veranstaltung kommuniziert.

<sup>68</sup> [GenussBox, Too Good To Go, Tafelbox](https://wien.infothek.greenevents.at/?sop=174), siehe auch <https://wien.infothek.greenevents.at/?sop=174>

C34	<p><b>Leitungswasser statt stillem Mineralwasser</b></p> <p>Auf stilles Mineralwasser wird vollständig verzichtet, stattdessen wird Leitungswasser zur Verfügung gestellt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vereinbarung mit dem Cateringunternehmen, Auftrag an den Caterer</p>	1
-----	--	---

## 6b. Verpflegung in Gastronomiebetrieben

Diese Kriterien gelten für Gastronomie, die im Rahmen der Veranstaltung in einem Gastronomiebetrieb für Beteiligte, Partner:innen oder Sponsoren:innen bereitgestellt wird. (z.B. Empfänge, Konferenzdinner...). Das kann in der Veranstaltungsstätte oder außerhalb der Veranstaltungsstätte der Fall sein.

Gilt nicht für die (Eigen)Verpflegung von Spitzensportler:innen aus Gründen spezieller Ernährung und wegen Dopingvorschriften.

Bei Auswahl eines Gastronomieunternehmens, das mit dem Österreichischen Umweltzeichen UZ 200 ausgezeichnet ist, sind automatisch folgende Punkte erfüllt:

MUSS: G2, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11

SOLL: G18, G25, G26 (7 Pkt.)

G1	<p><b>Bestellung der Verpflegungsdienstleistung</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in oder der/die Veranstalter:in muss das Essen/Menü /Buffet für die Veranstaltung nach den unten genannten Anforderungen bestellen und die Umsetzung kontrollieren.</p> <p>Die Bestellung enthält eine genaue Beschreibung, welche Anforderungen laut den u.g. Kriterien vom Gastronomieunternehmen eingefordert werden und welche Nachweise vom Gastronomiepartner erwartet werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Bestellung bei dem Gastronomie-Unternehmen und der unterschriebene Auftrag/das unterzeichnete Anbot wird vorgelegt.</p>	MUSS
----	---	------

G2	<p><b>Abfallvermeidung bei der Ausstattung und Dekoration</b></p> <p>a) Es werden ausschließlich Mehrwegbecher, Mehrweggeschirr<sup>69</sup> (Teller, Schüsseln) und Mehrwegbesteck<sup>70</sup> verwendet. und</p> <p>b) Verwendung von wieder verwendbaren Tischdecken und</p> <p>c) Verwendung von wieder verwendbarer oder kompostierbarer Dekoration. Wenn kompostierbare Dekoration eingesetzt wird, so ist sicher zu stellen, dass sie nach Ende der Veranstaltung über die getrennte Sammlung für Bioabfälle erfasst und entsorgt wird.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Gastronomie-Unternehmen wird vorgelegt.</p>	MUSS
G3	<p><b>Mehrwegverpackung oder Großverpackung bei Getränken</b></p> <p>Ausgabe/Ausschank von kalten Getränken ausschließlich aus Großgebinden und /oder Mehrweggebinden<sup>71</sup>.</p> <p>Dieses Kriterium gilt auch für von Sponsoren bereitgestellte Getränke.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen wird vorgelegt.</p>	MUSS
G4	<p><b>Entsorgung von Lebensmittelabfällen</b></p> <p>Lebensmittel- und Speiseabfälle werden einer sachgerechten umweltverträglichen Entsorgung zugeführt (je nach Möglichkeit Biogasanlage oder Kompostierung).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das entsprechende Abfallkonzept ist vorzulegen (es kann auch das Abfallkonzept der Location oder der Veranstaltung sein, wenn passend).</p>	MUSS
G5	<p><b>Beheizung mit Strom oder Gaspilzen im Freibereich</b></p> <p>Strom oder Gaspilze zur Beheizung im Freien werden während der Veranstaltung nicht eingesetzt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen wird vorgelegt.</p>	MUSS

<sup>69</sup> Bei Events, die nicht in einem Gebäude stattfinden und/oder bei denen **aus behördlichen Vorschriften** der Einsatz von Mehrwegsystemen nicht erlaubt ist, ist in Ausnahmefällen auch der Einsatz von Einweggeschirr (Teller, Schüsseln) möglich, wenn dieses entweder aus Pappe ist oder aus biologisch abbaubarem Kunststoff (Europäische Norm EN 13432; Kompostierbarkeitszeichen) aus nachwachsenden Rohstoffen. Biologisch abbaubares Biokunststoffgeschirr muss mit einem **Pfandsystem** angeboten und in der besten örtlich möglichen Form der Entsorgung zugeführt werden (idealerweise Biogasanlage, Kompostierung). Es muss begründet und an die Gäste kommuniziert werden, warum keine andere Form des Geschirreinsatzes möglich ist.

<sup>70</sup> Bei Events, die nicht in einem Gebäude stattfinden, ist der Einsatz von Einwegbesteck möglich, wenn dieses aus Holz oder biologisch abbaubar ist (Europäische Norm EN 13432; Kompostierbarkeitszeichen) und begründet werden kann, warum keine andere Form des Besteckeinsatzes möglich ist.

<sup>71</sup> Mehrweggebinde sind wieder befüllbare Fässer, Container, Tanks, etc. z.B. in Zapfanlagen oder Getränke in Mehrwegflaschen. Als Großgebinde wird eine Verpackung ab 2,5 l angesehen, wie z.B. Kanister, Bag in Box, etc. Ausgenommen: Wein, Sekt, Schaumweine u. Ähnl. Hier gilt 0,75l oder größer und Spirituosen - hier ist das größtmögliche verfügbare Gebinde, aber keine Portionsverpackungen, zu verwenden). Wenn **aus Gründen der Produktverfügbarkeit** der Einsatz von Großgebinden oder Mehrwegsystemen nicht möglich ist, sind die Getränkegebinde getrennt zu sammeln und dem Recycling zuzuführen. **Unter** Produkt versteht man in diesem Zusammenhang die Getränkeart gemäß Definition im Lebensmittelbuch (im Sinne der Subkategorien), siehe <http://www.lebensmittelbuch.at/>. Als verfügbar gilt ein Produkt, wenn es am Markt angeboten wird. **Es muss begründet werden**, warum kein anderes Produkt / keine andere Form des Gebindeeinsatzes möglich ist. Ein Sponsoringvertrag ist nicht als Einschränkung der Produktverfügbarkeit anzusehen.

G6	<p><b>Saisonale regionale Lebensmittel</b></p> <p>Zwei Hauptzutaten sind saisonal<sup>72</sup> frisch verfügbar oder traditionell saisonal verwendet (z.B. Gans zu Martini, Wild im Herbst) <b>und</b> regional<sup>73</sup> erzeugt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Erzeugnisse und Erzeuger werden genannt und sind im finalen Auftrag an den Caterer enthalten.</p>	MUSS
G7	<p><b>Regionale Getränke</b></p> <p>Zwei mengenmäßig relevante Getränke sind aus regionaler<sup>73</sup> Erzeugung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Erzeugnisse und Erzeuger werden genannt und sind im finalen Auftrag an den Caterer enthalten.</p>	MUSS
G8	<p><b>Biologische Produkte</b></p> <p>Ein Getränk und eine Hauptzutat sind bio-zertifiziert .</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Produkte werden genannt und sind im finalen Auftrag an den Caterer enthalten.</p>	MUSS
G9	<p><b>Umweltschutz bei Meeresfisch und Meeresfrüchten</b></p> <p>Alle verwendeten Meeresfische und Meeresfrüchte sind keine bedrohten Fischarten und stammen bei Wildfang mit MSC (Marine Stewardship Council) Gütesiegel oder aus bio-zertifizierter Aquakultur.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Erzeugnisse und Erzeuger werden genannt und sind im finalen Auftrag an den Caterer enthalten.</p>	MUSS
G10	<p><b>Tier- und Artenschutz</b></p> <p>Es werden keine aus Sicht des Tier- und Artenschutzes bedenklichen Lebensmittel verwendet (z.B. bedrohte Fischarten aus Wildfang wie Blauflossenthunfisch, Hai oder Wal; Kaviar, Schildkröten, Gänsestopfleber, Froschschenkel etc.).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen sowie die Speisekarte oder der finale Cateringauftrag werden vorgelegt.</p>	MUSS
G11	<p><b>Eier</b></p> <p>Alle verwendeten Eier (Frischeier) stammen zumindest von Legehennen aus Freilandhaltung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Bezugsquelle wird genannt.</p>	MUSS
G12	<p><b>Vegetarisches Gericht</b></p> <p>Mindestens ein vegetarisches oder veganes Gericht wird angeboten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen sowie die Speisekarte oder der finale Cateringauftrag werden vorgelegt.</p>	MUSS

<sup>72</sup> Saisonal: das Produkt wächst in der Region, in der die Veranstaltung stattfindet zu seiner typischen Jahreszeit. In den Wintermonaten (Jänner-März) sind auch Lagerprodukte oder konservierte Produkte aus der Herbsterte (Erdäpfel, Kürbis, Kraut, Karotten, Kohl u. Ähnl.) zulässig.

<sup>73</sup> regional: Die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) liegt innerhalb einer Distanz von rd. 150 km (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs) **vom Veranstaltungsort**. Eine regionale Abfüllung, Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung allein ist nicht ausreichend. Die Herkunft kann nachgewiesen werden.

G13	<p><b>Mitarbeiter:inneninformation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Alle Mitarbeitende, die zum Catering beitragen (u.a. Einkauf, Küche, Service), sind über die Kriterien informiert.</li> <li>b) Alle Mitarbeitende vor Ort sind ggf. über die Jugendschutzbestimmungen informiert und werden aufgefordert diese einzuhalten.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen wird vorgelegt und die Umsetzungsweise erklärt.</p>	MUSS
G14	<p><b>Kommunikation der besonderen Qualität des Catering-Angebots nach außen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Die (Erzeuger:innen der) regionalen Lebensmittel/Getränke werden auf den Speise- / Menü- oder Tischkarten angeführt (Herkunftskennzeichnung).</li> <li>b) Auf die besondere Qualität des Catering-Angebots wie z.B. saisonale oder ökologische Produkte, MSC Fisch etc. wird direkt (auf Tischkarten, Tageskarten, Speisekarten, etc.) hingewiesen.</li> <li>c) Alle Service-Mitarbeitende sind eingeschult und können die Gäste auch mündlich informieren.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen sowie Speisekarten/Tischsteher etc. werden vorgelegt oder die Umsetzungsweise erklärt.</p>	MUSS
G15	<p><b>Zusätzliche Catering Anfrage für Bioprodukte</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in holt ein preislich vergleichbares alternatives Angebot in Bio-Qualität ein, um ein Bio-Catering zumindest in Betracht ziehen zu können.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die eingeholten Angebote werden hochgeladen und bei Nichtauswahl des biologischen Angebots die Gründe dafür angegeben.</p>	1,5
G16	<p><b>Produkte in Bio-Qualität</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Es werden mindestens 50% der Hauptzutaten und 50% der Getränke in <b>biologischer UND regionaler</b> Qualität angeboten. (3,5 Punkte)</li> <li>b) Es werden 30% der Hauptzutaten und 30% der Getränke in <b>biologischer UND regionaler</b> Qualität angeboten. (3 Punkte)</li> <li>c) Es werden mindestens 50% der Hauptzutaten und 50% der Getränke in <b>biologischer</b> Qualität angeboten. (2 Punkte)</li> <li>d) Es werden 30% der Hauptzutaten und 30% der Getränke in <b>biologischer</b> Qualität angeboten. (1 Punkt)</li> </ul> <p>Getränke müssen auch dem Verpackungs-Kriterium C03 entsprechen!</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von entsprechenden Unterlagen (Menükarte, Rechnungen, Bestellscheine, unterzeichnetes Cateringanbot...) nachgewiesen.</p>	Max. 3,5
G17	<p><b>Fleisch aus artgerechter und Tierschutz geprüfter Haltung</b></p> <p>Das für Fleischspeisen verwendete Fleisch stammt aus artgerechter und/oder Tierschutz geprüfter Haltung, unabhängig zertifiziert:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) AMA Gütesiegel für Fleisch + mehr Tierwohl (Standard TW 100)</li> <li>b) Tierwohl kontrolliert (mind. 2 Häkchen)</li> <li>c) Rind aus Alm- oder Weidehaltung</li> <li>d) Haltungsinitiative Tierwohl.</li> </ul> <p>Für die gesamte Fleischmenge je 0,5 Punkte für: Rind, Schwein, Geflügel</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von entsprechenden Unterlagen (Rechnungen (Bestellschein...) nachgewiesen.</p>	Max. 1,5

G18	<p><b>Gastronomiebetrieb mit Umweltzeichen</b></p> <p>Das Cateringunternehmen ist mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1<sup>74</sup> ausgezeichnet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Name des Unternehmens und die Art der Auszeichnung werden angegeben.</p>	3
G19	<p><b>Gastronomiebetrieb mit anderer Zertifizierung oder Kooperation</b></p> <p>Das Cateringunternehmen / der Gastronomiebetrieb hat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) die österreichische Bio-Zertifizierung. (2 P)</li> <li>b) die AMA QHS Zertifizierung (AMA Genuss Region Siegel). (1 P)</li> <li>c) ist Genuss-Region Partner. (0,5 P)</li> <li>d) ist „Slow Food“ Partner. (0,5 P)</li> <li>e) ist MSC oder ASC (Aquaculture Stewardship Council) zertifiziert. (0,5 P)</li> <li>f) ist FAIRTRADE Gastropartner (0,5 P)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Name des Unternehmens und die Art der Auszeichnung werden angegeben.</p>	Max. 2
G20a	<p><b>Saisonale regionale landwirtschaftliche Produkte: Obst und Gemüse</b></p> <p>Folgende Zutaten stammen zu <b>100%</b> aus saisonalem und regionalem<sup>75</sup> Anbau und im Idealfall aus Direktvermarktung (je 0,5 Punkt, max. 1,5 Punkte):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gemüse</li> <li>b) Salate</li> <li>c) Obst</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von Unterlagen über regionale Gütesiegel der Produkte oder Angabe der Erzeuger belegt.</p>	Max. 1,5
G20b	<p><b>Regionale landwirtschaftliche Produkte: Feldfrüchte</b></p> <p>Folgende Zutaten stammen zu <b>100%</b> aus regionalem<sup>75</sup> Anbau und im Idealfall aus Direktvermarktung (je 0,5 Punkt, max. 1,5 Punkte):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Kartoffeln</li> <li>b) Unverarbeitetes Getreide</li> <li>c) Mais</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von Unterlagen über regionale Gütesiegel der Produkte oder Angabe der Erzeuger belegt.</p>	Max. 1,5
G20c	<p><b>Regionale landwirtschaftliche Produkte: Fleisch und Fisch</b></p> <p>Folgende Zutaten stammen zu <b>100%</b> aus regionaler<sup>75</sup> Zucht (je 0,5 Punkt, max. 2 Punkte) und im Idealfall aus Direktvermarktung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Geflügel</li> <li>b) Rindfleisch</li> <li>c) Schweinefleisch</li> <li>d) Lamm/Ziege/Wild</li> <li>e) Fisch</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von Unterlagen über regionale Gütesiegel der Produkte oder Angabe der Erzeuger belegt.</p>	Max. 2

<sup>74</sup> Umweltzeichen nach ISO Typ I sind extern vergebene Umweltzeichen mit Überprüfung durch unabhängige Dritte (im Tourismus z.B.: Österreichisches Umweltzeichen, EU-Ecolabel, Green Key, Green Globe).

<sup>75</sup> regional: Die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) liegt innerhalb einer Distanz von rd. 150 km (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs) **vom Veranstaltungsort**. Eine regionale Abfüllung, Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung allein ist nicht ausreichend. Die Herkunft kann nachgewiesen werden.



G20d	<p><b>Regionale verarbeitete Produkte:</b></p> <p>Folgende Zutaten stammen zu <b>100%</b> aus regionalen<sup>75</sup> Rohstoffen und regionaler<sup>75</sup> Produktion und im Idealfall aus Direktvermarktung (je 0,5 Punkt, max. 2,5 Punkte):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Milch</li> <li>b) Käse</li> <li>c) Andere Milchprodukte</li> <li>d) Fleischprodukte (Würste etc.)</li> <li>e) Verarbeitete Getreideprodukte (Mehl, Grieß, Nudeln, Gebäck)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von Unterlagen über regionale Gütesiegel der Produkte oder Angabe der Erzeuger belegt.</p>	Max. 2,5
G21	<p><b>Regionale Getränke</b></p> <p>Das gesamte Angebot der jeweiligen unten genannten Getränkeart besteht aus regionalen Zutaten und/oder kommt aus regionaler<sup>76</sup> Produktion und im Idealfall aus Direktvermarktung (je 0,5 Punkte)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Tafelwasser/Mineralwasser</li> <li>b) Bier</li> <li>c) Wein</li> <li>d) Fruchtsäfte</li> <li>e) Kräutertees</li> <li>f) Milchgetränke</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von Unterlagen über regionale Gütesiegel der Produkte oder Angabe der Erzeuger belegt. Die Getränke müssen trotzdem dem Kriterium G3 entsprechen.</p>	Max. 3
G22	<p><b>Örtliche Spezialitäten</b></p> <p>Verarbeitete Produkte als lokal erzeugte Spezialitäten wie Käse, Saucen, Pasteten, Teigwaren, Wurstwaren, Kräutertees, Fruchtttees oder Ähnliches, stammen aus Handwerksbetrieben/Manufakturen vor Ort (je 0,5 Punkt).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von Unterlagen über die Art der regionalen Produkte und die Angabe der Erzeuger belegt.</p>	2
G23	<p><b>Fair gehandelte Produkte</b></p> <p>Folgende Produkte werden aus ethisch, sozial und ökologisch verträglichem Handel gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel (FLO - Fair Trade Labeling Organisation) verwendet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Kaffee (1 Punkt)</li> <li>b) Tee (0,5 Punkte)</li> <li>c) Kakao (0,5 Punkte)</li> <li>d) Orangensaft oder Saft aus anderen nicht-regionalen Früchten (0,5 Punkte)</li> <li>e) Schokolade (0,5 Punkte)</li> <li>f) Bananen/exotische Früchte/Gemüse (0,5 Punkte)</li> <li>g) Reis (0,5 Punkte)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das Gütesiegel /die Marke ist auf der Seite der Fair Trade Charta gelistet <a href="https://www.fair-trade.website">https://www.fair-trade.website</a>. Die Produkte sind aus dem Anbot und/oder dem Menüplan ersichtlich.</p>	Max. 2

<sup>76</sup> regional: Die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) liegt innerhalb einer Distanz von rd. 150 km (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs) **vom Veranstaltungsort**. Eine regionale Abfüllung, Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung allein ist nicht ausreichend. Die Herkunft kann nachgewiesen werden.

G24	<p><b>Regionaltypische Gerichte</b></p> <p>a) Es wird mindestens eine Speise angeboten, die für die Region, in der die Veranstaltung stattfindet, typisch und charakteristisch ist. (1 Pkt.)</p> <p>b) Es wird ein ganzes Menü aus Speisen angeboten, die für die Region, in der die Veranstaltung stattfindet, typisch und charakteristisch sind. (1,5 Pkt.)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums wird vorgelegt und die Speisen genannt sowie die Auswahl begründet.</p>	1
G25	<p><b>Reinigung von Geschirr</b></p> <p>Es werden für die Geschirreinigung Reinigungsprodukte mit einem Umweltgütesiegel nach ISO Typ I oder Produkte gemäß Datenbank Ökorein<sup>77</sup> von DIE UMWELTBERATUNG verwendet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nennung der Produkte</p>	1
G26	<p><b>Vermeidung von Lebensmittelabfall</b></p> <p>Je ein Punkt</p> <p>a) Das Essen ist so kalkuliert, dass Speiseabfälle vermieden werden<sup>78</sup>.</p> <p>b) Das Essen wird so zubereitet, dass Lebensmittelabfälle vermieden werden.</p> <p>c) Es gibt eine Lösung für übrig gebliebene Lebensmittel oder Speisen, z.B. Tafelbox, Wiener Tafel, too good to go, etc.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Teilnahme des Gastronomen an United Against Waste, Vereinbarung mit dem Gastronomieunternehmen, aus der hervorgeht, wie das Kriterium erfüllt wird. Unterlagen zur Kommunikation nach außen.</p>	Max. 3
G27	<p><b>Besonderes Speisen-Angebot</b> (je 0,5 Punkte. max. 1 Punkt)</p> <p>Die Zusammenstellung der Speisen berücksichtigt</p> <p>a) Lebensmittelallergiker:innen (z.B. glutenfreie oder laktosefreie Speisen).</p> <p>b) religiöse Gruppen (kein Schweinefleisch, koschere Speisen etc.).</p> <p>und informiert die Teilnehmenden schriftlich darüber.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vereinbarung mit dem Cateringunternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen.</p>	Max. 1
G28	<p><b>Vegetarisches Menü</b></p> <p>a) Es wird vollständig auf Fleisch verzichtet. oder</p> <p>b) Bei mehrtägigen Veranstaltungen, bei denen öfter in diesem Betrieb gegessen wird, wird einmal täglich ausschließlich eine fleischlose Hauptmahlzeit angeboten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Bestellung bei dem Gastronomieunternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen, z.B. Speisekarte, Menüplan.</p>	2

<sup>77</sup> [www.umweltberatung.at/okorein](http://www.umweltberatung.at/okorein)

<sup>78</sup> Beispiele: genaue Kalkulation; Speisen werden in kleineren Mengen, aber dafür öfter frisch nach außen geliefert; Teilnehmende oder Mitarbeitende dürfen übriges Essen mitnehmen; übrig gebliebene Lebensmittel werden nach Möglichkeit der lokalen Wohlfahrt/Bedürftigen gespendet etc.

Diese Vorgehensweise wird den Teilnehmenden vor und während der Veranstaltung kommuniziert.

G29	<p><b>Veganes Menü</b></p> <p>a) Es wird vollständig auf tierische Produkte verzichtet. oder b) Bei mehrtägigen Veranstaltungen, bei denen öfter in diesem Betrieb gegessen wird, wird einmal täglich ausschließlich eine vegane Hauptmahlzeit angeboten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Bestellung bei dem Gastronomieunternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen, z.B. Speisekarte, Menüplan.</p>	3
G30	<p><b>Leitungswasser statt stillem Mineralwasser</b></p> <p>Auf stilles Mineralwasser wird vollständig verzichtet, stattdessen wird Leitungswasser zur Verfügung gestellt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vereinbarung mit dem Gastronomieunternehmen, Auftrag an den Partner</p>	1
<p><b>6c. Verkaufsstände mit gastronomischem Angebot</b></p> <p>Gilt für Verkaufsstände, wenn Sie von Veranstalter:in oder Lizenznehmer:in im Rahmen der Veranstaltung organisiert oder zugelassen werden.</p>		
VK1	<p><b>Information der Standbetreiber</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in informiert frühzeitig jede:n Standbetreiber:in über die Umweltqualität der Veranstaltung und die einzuhaltenden Mindestkriterien (VK 2) und kommuniziert ihnen die Empfehlungen zu weiteren Unterstützungsmöglichkeiten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das Anschreiben an die Standbetreiber:innen oder Vertragsunterlagen mit den entsprechenden Inhalten werden vorgelegt.</p>	MUSS
VK2	<p><b>Vertragliche Vereinbarung</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in oder der/die Veranstalter:in bestellt bei den Standbetreiber:innen Speisen und Getränke für die Veranstaltung nach den unten genannten Anforderungen und kontrolliert die Umsetzung.</p> <p>Die Bestellung enthält eine genaue Beschreibung, welche Anforderungen laut den u.g. Kriterien von den Standbetreiber:innen eingefordert werden und welche Nachweise von ihnen erwartet werden.</p> <p>Der/die Lizenznehmer:in oder Veranstalter:in schließt einen schriftlichen Auftrag mit den Standbetreiber:innen ab. Dieser enthält eine genau Beschreibung des Speisen- und Getränkeangebots und welche Kriterien wie umgesetzt werden und wie die Umsetzung nachgewiesen wird.</p> <p><b>Die verpflichtend umzusetzenden Inhalte sind in Anhang</b> der Richtlinie angeführt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Bestellung und der Auftrag an die Unternehmen werden vorgelegt, der/die Lizenznehmer:in überzeugt sich von der Richtigkeit der Angaben.</p>	MUSS
VK3	<p><b>Vegetarisches Angebot</b></p> <p>Es gibt in der Gesamtheit der Angebote zumindest zwei vegetarische oder vegane Hauptspeisen (wenn insgesamt nicht mehr als zwei Speisen angeboten werden, muss nur eine vegetarisch oder vegan sein)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Bestellung und der Auftrag an die Unternehmen werden vorgelegt, der/die Lizenznehmer:in überzeugt sich von der Richtigkeit der Angaben.</p>	MUSS

VK4	<p><b>Weitere Umweltmaßnahmen bei Speisen und Getränken</b></p> <p><b>50%</b> der Verkaufsstände setzen jeweils eine der <b>freiwilligen Maßnahmen, angeführt im Anhang</b>, um. (3 Punkte) Oder <b>Alle</b> Verkaufsstände setzen jeweils eine der <b>freiwilligen Maßnahmen, angeführt im Anhang</b>, um. (6 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Bestellung und der Auftrag an die Unternehmen werden vorgelegt, und eine Aufstellung aus der hervorgeht, wie viele der Stände das Kriterium erfüllen.</p>	Max. 6
-----	---	--------

Nr.	Thema / Text	Punkte
<b>7. Kommunikation</b>		
K1	<p><b>Green Meeting und Green Event Kommunikation veranstaltungsintern</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in und der/die Veranstalter:in kommunizieren allen an der Organisation und Durchführung Beteiligten frühzeitig die Green Meeting / Green Event Maßnahmen und Nachhaltigkeitsstandards der Veranstaltung: bei der internen Planung, in Vertragsverhandlungen, bei Ausschreibungen etc.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums wird vorgelegt (z.B. Vereinbarung mit Veranstalter:in), und entsprechend belegt (z.B.: Emails, Besprechungsprotokolle).</p>	MUSS
K2	<p><b>Green Meeting und Green Event Kommunikation nach außen</b></p> <p>a) Der/die Lizenznehmer:in und der/die Veranstalter:in kommunizieren den Teilnehmenden, Besucher:innen, Publikum und der Öffentlichkeit<sup>79</sup> frühzeitig die Green Meeting oder Green Event Maßnahmen und Nachhaltigkeitsstandards der Veranstaltung: in der Einladung, bei der Anmeldung, über die Website, auf Programmfoldern, über diverse Medien etc.</p> <p>b) Teilnehmende, Besucher:innen, Publikum der Veranstaltung werden aufgefordert und motiviert die Green Meeting oder Green Event Maßnahmen zu unterstützen und sich daran zu beteiligen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums wird vorgelegt (z.B. Vereinbarung mit Veranstalter:in) und entsprechend belegt (z.B.: Screenshot der Webseite oder digitaler Medien, Einladung, Presseberichte etc...).</p>	MUSS
K3	<p><b>Ansprechpartner/in vor Ort</b></p> <p>Eine qualifizierte Ansprechperson („Green Meeting/Green Event Beauftragte:r“) wird bekannt gegeben und steht allen Beteiligten und der Öffentlichkeit vor, während (vor Ort) und nach der Veranstaltung für Anfragen zur Verfügung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums wird vorgelegt (z.B. Vereinbarung mit Veranstalter:in) und entsprechend belegt.</p>	MUSS

<sup>79</sup> Öffentlichkeit bezieht sich hier auf den Interessent:innenkreis der Veranstaltung. Es sind nicht zwingend Rundfunk oder Presse notwendig, kann z.B. in die sowieso stattfindende Bewerbung der Veranstaltung integriert werden.

K4	<p><b>Feedback</b></p> <p>Der/die Lizenznehmer:in oder Veranstalter:in befragt die Teilnehmenden und/oder Besucher:innen, und/oder Publikum mit geeigneten Mitteln zu ihrer Meinung über die Green Meeting oder Green Event Maßnahmen oder gibt ihnen auf andere Weise eine Möglichkeit für Rückmeldungen. (Schriftliche Fragebögen, Feedbackfunktion online in der Green Meetings Prüfsoftware, Umfrage etc. ). Die Ergebnisse der Befragung werden ausgewertet und spätestens vor der nächsten Veranstaltung in die Prüfsoftware eingetragen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung und die Art der Umsetzung des Kriteriums wird vorgelegt (z.B. Vereinbarung mit Veranstalter:in), nach der Veranstaltung werden die Daten in die Prüfsoftware eingetragen.</p>	MUSS
K5	<p><b>Kommunikation der Umweltstandards der Unterkünfte an Teilnehmende</b></p> <p>Unterkünfte mit Umweltauszeichnung oder einem anderen Umweltbezug (Bio-Auszeichnung, klima-aktiv Partner, etc.) werden an die Teilnehmende, Besucher:innen, und Publikum als solche kommuniziert und besonders empfohlen und erklärt, wie sie klimafreundlich (zu Fuß, mit öffentlichen Verkehrsmitteln, mit dem Rad ...) zu erreichen sind.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis der Kommunikation (Einladung, Programm, Homepage etc.)</p>	1
K6	<p><b>Kennzahlen</b></p> <p>Daten von Green Meeting/Green Event Maßnahmen werden erhoben und dokumentiert. Die Ergebnisse werden ausgewertet und zur Verbesserung folgender Veranstaltungen verwendet sowie der zeichengebenden Stelle übermittelt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung, wie das Kriterium umgesetzt wird, wird vorgelegt. (z.B. Vereinbarung mit Veranstalter:in)</p>	2,5
K7	<p><b>Kommunikation mit Anrainer:innen</b></p> <p>Es findet eine Projektkommunikation nach außen statt, um Anrainer:innen über mögliche Beeinträchtigungen aber auch über die Umweltbemühungen und soziale Aspekte zu informieren.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Kommunikation ist mit geeigneten Mitteln zu belegen.</p>	1

Nr.	Thema / Text	Punkte
<b>8. Soziale Aspekte</b>		
S1	<p><b>Sicherheitskonzept</b></p> <p>Bei Veranstaltungen mit mehr als 1000 Teilnehmenden wird ein Sicherheitskonzept erstellt und die verantwortlichen Mitarbeitenden werden eingeschult. Ist ein Sicherheitskonzept durch die Veranstaltungsstätte oder die Security Firma vorhanden, so wird sichergestellt, dass die Inhalte an die verantwortlichen Mitarbeitenden verständlich kommuniziert werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage Sicherheitskonzept, Beschreibung Mitarbeiterschulung</p>	MUSS

S2	<p><b>Mindestanforderung Barrierefreiheit</b></p> <p>Es wird ein Accessibility Statement (Barrierefreiheitserklärung) erstellt (z.B. über den Barrierecheck <sup>80</sup>) und für alle Beteiligten leicht auffindbar zur Verfügung gestellt und/oder in der Veranstaltungskommunikation darauf verwiesen.</p> <p>Das Statement stellt die Zugänglichkeit bzw. ggf. Einschränkungen für Beteiligte mit Behinderungen (Mobilitätsbeeinträchtigungen, chronischen Erkrankungen, sowie Hör- und Sehbeeinträchtigungen) zu allen Bereichen der Veranstaltung dar (Anreise, bauliche Gegebenheiten an der Veranstaltungsstätte, Programm, Verpflegung, Unterkünfte mit barrierefreien Zimmern etc.).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage Accessibility Statement</p>	MUSS
S3	<p><b>Security Firma mit besonderen Qualifikationen</b></p> <p>Die beauftragte Security Firma erfüllt alle gesetzlichen Vorgaben und kann nachweisen (Zertifikate, Referenzen), dass ihr Personal besonders in den Bereichen Jugendschutz und event-risk management geschult ist (Deeskalation, Konfliktmanagement, erste Hilfe, Notfallmaßnahmen, Sicherheitstechnik, Erkennen und Einordnen von Risiken etc.).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage von Zertifikaten, Mitarbeiterzeugnissen etc.</p>	1
S4	<p><b>Beteiligte mit Behinderungen</b></p> <p>Beteiligte mit Behinderungen (Mobilitätsbeeinträchtigungen, chronischen Erkrankungen, sowie Hör- und Sehbeeinträchtigungen) werden entsprechend ihrer besonderen Anforderungen unterstützt und diese barrierefreien Angebote zum frühestmöglichen Zeitpunkt gezielt und öffentlich kommuniziert:</p> <p>Je 0,5 Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Der Kontakt für Anfragen zur Unterstützung wird bei der Bewerbung der Veranstaltung sichtbar angeführt</li> <li>◆ Bei der Anmeldung wird der Bedarf für Unterstützung abgefragt.</li> <li>◆ Es werden geeignete Unterkünfte angeboten.</li> <li>◆ Es werden besondere Informationssysteme angeboten. (z.B. Gebärdensprachdolmetschende, Braille-Beschriftung, barrierefreie Dokumente)</li> <li>◆ Assistenzpersonen erhalten freien Eintritt.</li> <li>◆ Es wird sonstige notwendige Unterstützung angeboten.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums ist vorzulegen (z.B. Vereinbarung mit Veranstalter:in) und entsprechend zu belegen (z.B. entsprechende Informationen im Accessibility Statement).</p>	Max. 2
S5	<p><b>Gender Mainstreaming und Diversity</b></p> <p>a) In der Programmgestaltung wird (je 0,5 Punkte)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ auf geschlechtergerechte Formulierungen geachtet.</li> <li>◆ auf ein ausgewogenes Geschlechterverhältnis geachtet, d.h. es sind die Hälfte der Moderator:innen und /oder Referent:innen weiblich.</li> <li>◆ auf weitere Diversity Aspekte eingegangen.</li> </ul> <p>b) Es gibt besondere Angebote für Familien / Alleinerziehende (Kinderbetreuung, ermäßigte Tageskarten für einzelne Tage der Veranstaltung, Teilnahme am Rahmenprogramm etc.). (1,5 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung wird vorgelegt, wie dieses Kriterium erfüllt wird (z.B. Programm; Hinweise auf Homepage etc.)</p>	Max. 3

<sup>80</sup> <http://www.barriere-check.at/>, [ÖZIV - Bundesverband für Menschen mit Behinderungen \(oeziv.org\)](http://www.oeziv.org/), [Leitfaden: Barrierefreiheit bei Veranstaltungen, Veranstaltungen barrierefrei gestalten](#),

S6	<p><b>Sonstige besondere Angebote</b></p> <p>Es werden auch für andere Personengruppen besondere Maßnahmen angeboten, so sie im Rahmen der Veranstaltung passend sind (je 0,5 Punkte):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Besondere Angebote für Senior:innen</li> <li>b) Besondere interkulturelle Maßnahmen</li> <li>c) Ermäßigungen für Student:innen</li> <li>d) weitere Angebote</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung wird vorgelegt, wie dieses Kriterium erfüllt wird. (z.B. Programm, Hinweise auf Homepage etc.)</p>	Max. 1,5
S7	<p><b>Barrierefreie Homepage</b></p> <p>Die Veranstaltung verfügt über eine über die Mindestanforderungen (Konformitätsstufe A) hinausgehende barrierefreie Gestaltung der Homepage (gemäß Web Content Accessibility Guidelines (WCAG) 2.0). (1 Punkt für Konformitätsstufe AA; 1,5 Punkte für Konformitätsstufe AAA)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Konformitätserklärung<sup>81</sup> wird vorgelegt.</p>	Max. 1,5
S8	<p><b>Regionale Kultur- oder Naturangebote</b></p> <p>Das Rahmenprogramm beinhaltet regionale Kultur- oder Naturangebote.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums ist vorzulegen und es wird erklärt, welche Angebote geplant sind.</p>	2
S9	<p><b>Unterstützung sozialer oder kultureller Initiativen</b></p> <p>Die Veranstaltung unterstützt soziale oder kulturelle Initiativen oder bietet ihnen eine Plattform zur Präsentation.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums ist vorzulegen (z.B. Vereinbarung mit Veranstalter:in).</p>	2
S10	<p><b>Jugendschutz</b></p> <p>Der/die Veranstalter:in unternimmt über die gesetzlichen Vorgaben hinaus gehende Anstrengungen im Bereich Jugendschutz. (Nur zutreffend bei Veranstaltungen, bei denen Jugendliche anwesend sind).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Beschreibung der Maßnahmen und deren Umsetzung.</p>	1
S11	<p><b>Keine Förderung von übermäßigem Alkoholkonsum</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Es wird keine Happy Hour oder „Kübeltrinken“ angeboten.</li> <li>und</li> <li>b) Alkoholfreie Getränke sind billiger als Alkohol.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums ist vorzulegen (z.B. Vereinbarung mit Veranstalter:in, Getränkekarte).</p>	1

<sup>81</sup> <http://www.w3.org/Translations/WCAG20-de/>

S12	<p><b>Digitale Barrierefreiheit bei hybriden Veranstaltungen</b></p> <p>Der hybride Anteil der Veranstaltung ist barrierefrei gestaltet. Je 0,5 Punkte für:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Die Nutzung der barrierefreien Features wird in einer Infomail oder Leitfaden vorab kommuniziert.</li> <li>Dolmetsch in Gebärdensprache ist online zu sehen.</li> <li>Die Übertragung ist auch für schwache Internetverbindung oder für mobile Endgeräte optimiert.</li> <li>Es gibt eine eigene Chatfunktion für technische Fragen.</li> <li>Sonstiges</li> </ol> <p>Beurteilung und Prüfung: Beschreibung oder Screenshots der Maßnahmen und deren Umsetzung.</p>	Max. 1
<b>Nur für Sportveranstaltungen:</b>		
S13	<p><b>Fair Play</b></p> <p>In der Veranstaltungskommunikation wird Fair Play kommuniziert und beworben. Die Inhalte umfassen zumindest folgende Themen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Die Anerkennung und Einhaltung der Wettkampffregeln</li> <li>◆ respektvollen Umgang zwischen Sportler:innen</li> <li>◆ Respekt für den Gegner</li> <li>◆ Respekt für die Schiedsrichter:innen</li> <li>◆ Das Gewinnmotiv zu „begrenzen“ (kein Sieg um jeden Preis)</li> <li>◆ Haltung in Sieg und Niederlage zu bewahren</li> <li>◆ Respektvolles Verhalten des Publikums</li> <li>◆ Respektvolles Verhalten von Trainer:innen, Sportfunktionär:innen etc.</li> <li>◆ Respektvollen Umgang zwischen Sportfunktionär:innen und Sportler:innen.</li> </ul> <p>Beurteilung und Prüfung: Die Kommunikation ist mit geeigneten Mitteln zu belegen</p>	1

Nr.	Thema / Text	Punkte
<b>9. Veranstaltungstechnik</b>		
T1	<p><b>Lautstärke</b></p> <p>Wenn ein energieäquivalenter Dauerschallpegel von über 80 dB zu erwarten ist, gilt:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Besucher:innen werden im Vorfeld und vor Ort über mögliche Gesundheitsgefährdungen informiert.</li> <li>Gehörschutzmittel mit einer Schalldämmung von mindestens 15 db und nach ÖNORM EN 24869-1:1992 geprüft, sind vorhanden und werden den Teilnehmenden gratis angeboten.</li> </ol> <p>Beurteilung und Prüfung: Ankündigung in der Einladung /Ausschreibung.</p>	MUSS



T2	<p><b>Special Effects</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Im Freien werden Special Effects, die Abfall erzeugen (Feuerwerk, Konfetti, Deko-Schnee, Schaum, etc.) nicht eingesetzt.</li> <li>b) Im Freien werden Beleuchtungseffekte, die Umwelt und Natur stören (z.B. Skybeamer, Beleuchtung von Naturobjekten wie Felswänden, Berggipfeln, Seeoberflächen) nicht eingesetzt.</li> <li>c) Für Flammeneffekte werden ausschließlich Propan oder technische Alkohole (z.B. Pyrofluid) oder natürliche Materialien (z.B. Lycopodium) verwendet, welche mit geringer (bis zu vernachlässigender) Rauchentwicklung abbrennen und deren Verbrennungsedukte keine toxischen Abgase enthalten. (Dies gilt ausdrücklich nicht für pyrotechnische Effekte im Sinne des Pyrotechnikgesetzes. Diese sind produktionsbezogen zu evaluieren, wobei ein staatlich geprüfter Pyrotechnik-Experte (Level T2) beizuziehen ist.)</li> <li>d) Die Lagerung und Handhabung von Brennstoffen erfolgen so, dass eine Kontamination der Umwelt vermieden wird.</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Erklärung des/der Veranstalters/in oder des/der Lizenznehmers/in über die Einhaltung des Kriteriums (z.B. Vereinbarung mit Veranstalter:in)</p>	MUSS
T3	<p><b>Nutzungseffizienz der Veranstaltungstechnik</b> Veranstaltungstechnik wird durch folgenden Maßnahmen effizient genutzt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Es wird vorrangig jene Technik genutzt, die in der Location vorhanden ist, nur fehlende, unbedingt notwendige Technik wird zugemietet.</li> <li>b) Wenn Technikausrüstung zugemietet werden muss, wird ein regionales Unternehmen mit kurzem Transportweg beauftragt (bis 100 km bei Standard-Ausrüstung, bei speziellem Bedarf österreichweit).</li> <li>c) Gemietete Technikausrüstung wird möglichst effizient transportiert (Logistikkonzept, Sammeltransporte, E-Mobilität).</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Technikkonzept, Logistikkonzept, Mietverträge, Beschreibung</p>	MUSS
T4	<p><b>Energieeffiziente Technik</b></p> <p>Die Technik der Veranstaltung ist auf Energieeffizienz ausgelegt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Es werden 50% LED-Scheinwerfer eingesetzt. (0,5 Punkt)</li> <li>b) Es werden 100% LED-Scheinwerfer eingesetzt. (1 Punkt)</li> <li>c) Es wird ein kabelgebundener statt einem mobilen Internetanschluss verwendet (0,5 Punkte)</li> <li>d) Es werden energieeffiziente Geräte eingesetzt (je Gerät 0,5 Punkte, max. 2)</li> <li>e) Die Technikausstattung ist für die Veranstaltung passend und nicht überdimensioniert (0,5 Punkte)</li> <li>f) Sonstige Maßnahmen (0,5 Punkte)</li> </ul> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Erklärung des/der Techniker:in über die Einhaltung des Kriteriums. Herstellererklärungen, Technikkonzept bzw. Energiekonzept, das die geplanten Maßnahmen und Einsparungen darstellt.</p>	Max. 2
T5	<p><b>Emissionsarme Ausfallsicherung</b></p> <p>Zur Ausfallsicherung werden keine Dieselaggregate, sondern Batteriepuffer bereitgestellt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Mietverträge und Beschreibung oder Technikkonzept</p>	2

## 10. Zusätzlich nur für Sportveranstaltungen:

In Bereichen, die für die zu zertifizierende Sportveranstaltung/Sportart problematisch sind UND NICHT durch o.g. Kriterien abgedeckt sind, müssen **3 Maßnahmen**, die eine relevante Ressourcenschonung und /oder Verbesserung der

Nachhaltigkeitsperformance herbeiführen, verpflichtend umgesetzt und zu dokumentiert werden: genaue Erklärung des Problems, Lösung des Problems, Ergebnis. Beispiele sind im Anhang angeführt.

ENTWURF

## 4 Anhang

### 4.1 Anhang 1:

#### Vereinbarung mit dem/der Veranstalter:in: Erläuterung

Trifft ein/e Veranstalter:in die Entscheidung eine Veranstaltung nach den Kriterien der Umweltzeichen Richtlinie UZ 62 auszurichten, so ist dies schriftlich zu vereinbaren.

Diese Vereinbarung ist Voraussetzung für die Zertifizierung einer Veranstaltung durch die Umweltzeichen Prüfsoftware sowie für die Bewerbung der Veranstaltung mit dem Österreichischen Umweltzeichen.

Wir empfehlen, die Kriterien mit dem/der Auftraggeber:in durchzusehen, bevor Sie einen Vertrag schließen und alle in Frage kommenden Kriterien einzubinden.

Im Vertrag muss mindestens die Einhaltung der Muss Kriterien zugesichert werden. Er kann jedoch auch als Nachweis für einige Soll-Kriterien dienen!

Bei Veranstaltungen mit mehreren Auftraggeber:innen oder mehreren organisierenden Vertragspartner:innen oder bei der Zertifizierung für Dritte sind die unterschiedlichen Aufgabengebiete und Verantwortlichkeiten schriftlich festzuhalten.

Der/die Veranstalter:in stimmt zu, dass der/die Lizenznehmer:in alle ihm/ihr übertragenen Aufgaben nach den Vorgaben der Richtlinie UZ 62 durchführt und unterstützt den/die Lizenznehmer:in dabei.

Der/die Veranstalter:in verpflichtet sich außerdem, sich in allen in seiner/ihrer Entscheidung und Tätigkeit liegenden Bereichen nach den Vorgaben der Richtlinie UZ 62 zu richten, also Ausschreibungen, Bestellungen, Kooperationen oder andere (auch interne) Vorbereitungen für die operative Durchführung der Veranstaltung nach den Kriterien durchzuführen.

Die Vereinbarung mit dem/der Auftraggeber/in kann bei entsprechend detaillierter Ausführung und Verständlichkeit für Kriterien als Nachweis angeführt werden, wenn im Kriterium so vorgesehen (siehe Festlegung im Kriterientext „Beurteilung und Prüfung“ bzw. Hinweis in der Prüfsoftware).

Eine Beispielvorgabe für eine Vereinbarung kann von der zeichengebenden Stelle zur Verfügung gestellt werden.

## 4.2 Anhang 2:

### 4.2.1 Verpflichtend umzusetzende Kriterien von Verkaufsständen mit gastronomischem Angebot:

#### **a) Mehrweggeschirr**

- Am Stand werden ausschließlich Mehrwegbecher/-gläser, Mehrweggeschirr (Teller, Schüsseln, ...) <sup>82</sup> und Mehrwegbesteck<sup>83</sup> verwendet.
- Es werden keine fertig verpackten Speisen verkauft.

#### **b) Mehrwegverpackung oder Großverpackung bei Getränken**

- Getränken werden ausschließlich in Großgebinden und /oder Mehrweggebinden beschafft und angeboten<sup>84</sup>.
- Für Kaffee oder Tee werden keine Portionsmaschinen mit Einweg-Einzelportionsverpackungen verwendet.

#### **c) Abfallvermeidung bei der Beschaffung**

- Es wird ausschließlich wieder verwendbare oder kompostierbare Dekoration verwendet. Wenn kompostierbare Dekoration eingesetzt wird, so ist sicher zu stellen, dass sie nach Ende der Veranstaltung über die getrennte Sammlung für Bioabfälle erfasst und entsorgt wird.

#### **d) Entsorgung von Lebensmittelabfällen**

- Lebensmittel- und Speiseabfälle werden gesammelt und einer sachgerechten umweltverträglichen Entsorgung zugeführt (je nach Möglichkeit Biogasanlage oder Kompostierung).

#### **e) Energieeinsparung bei der Kühlung**

- Es werden keine „Open Front Cooler“ verwendet.

#### **f) Beheizung mit Strom oder Gaspilzen im Freibereich**

- Strom oder Gaspilze zur Beheizung im Freien werden beim Stand nicht eingesetzt. (Ausgenommen Innenbeheizung des Standes im Freien im Winter).

#### **g) Regionales und saisonales Angebot**

- Eine Hauptzutat einer Speise ist regional<sup>85</sup> saisonal frisch verfügbar<sup>86</sup> (z.B. Erdbeeren oder Spargel im Frühjahr, Kürbis oder Maroni im Herbst etc.) oder traditionell saisonal verwendet (z.B. Gansl zu Martini, Wild im Herbst)
- Ein mengenmäßig relevantes Getränk am Stand ist aus regionaler<sup>71</sup> Erzeugung.

#### **h) Tier- und Artenschutz**

- Alle verwendeten Meeresfische und Meeresfrüchte sind keine bedrohten Fischarten und stammen bei Wildfang mit MSC (Marine Stewardship Council) Gütesiegel oder aus bio-zertifizierter Aquakultur.
- Es werden keine aus Sicht des Tier- und Artenschutzes bedenklichen Lebensmittel verwendet (z.B. bedrohte Fischarten aus Wildfang wie

---

<sup>82</sup> Definition siehe entsprechende Catering-Kriterien

<sup>83</sup> Definition siehe entsprechende Catering-Kriterien

<sup>84</sup> Definition siehe entsprechende Catering-Kriterien

<sup>85</sup> Definition siehe entsprechende Catering-Kriterien

<sup>86</sup> Definition siehe entsprechende Catering-Kriterien

Blauflossenthunfisch, Hai oder Wal; Kaviar, Schildkröten, Gänsestopfleber, Froschschenkel etc.).

**i) Mitarbeiter:inneninformation**

- Alle Mitarbeitenden, die am Stand arbeiten, sind über die Kriterien informiert und können die Kund:innen informieren.
- Alle Mitarbeitenden, die am Stand arbeiten, sind über die Jugendschutzbestimmungen informiert und werden aufgefordert diese einzuhalten.

**j) Kommunikation der besonderen Qualität des Angebots nach außen**

- Die (Erzeuger:innen der) regionalen Lebensmittel/Getränke werden schriftlich gut sichtbar angeführt (Herkunftskennzeichnung).
- Auf die besondere Qualität des Angebots wie z.B. saisonale oder ökologische Produkte, MSC Fisch, fair gehandelte Produkte etc. wird schriftlich eindeutig hingewiesen.

4.2.2 Freiwillig umsetzbare Maßnahmen von Verkaufsständen:

- Eine Speise am Stand ist aus Bio-zertifizierten Zutaten.
- Ein Getränk am Stand ist Bio-zertifiziert und/oder aus fairem Handel.
- Ein Lebensmittelprodukt, das nicht regional verfügbar ist, ist aus fairem Handel (exotische Früchte, Reis, Schokolade, exotische Gemüse)
- Eine zusätzliche Hauptzutat (zusätzlich zum MUSS Kriterium) ist saisonal und regional.
- Ein zusätzliches Getränk (zusätzlich zum MUSS-Kriterium) ist regional erzeugt.
- Ein verarbeitetes Produkt (Brot/Gebäck, Milchprodukte, Käse, Teigwaren, Wurstwaren, Kräutertees, Früchtetees, verarbeitete Spezialitäten wie Saucen, Pasteten etc.) stammt aus einem lokalen Produktionsbetrieb.
- Es wird eine Speise angeboten, die für die Region, in der die Veranstaltung stattfindet, typisch und charakteristisch ist.
- Es wird ein weiteres vegetarisches oder veganes Gericht angeboten (zusätzlich zum MUSS Kriterium).
- Es werden Speisen für Lebensmittelallergiker:innen (z.B. glutenfreie oder laktosefreie Speisen) angeboten und entsprechend kommuniziert.
- Es werden von jeder Speise auch kleinere Portionen zu niedrigeren Preisen angeboten.
- Es wird eine Speise in Form von Fingerfood, Wrap in, oder „Packs ins Brot“ etc. angeboten um die Benutzung von Geschirr zu vermeiden.
- Es werden für die Geschirreinigung Reinigungsprodukte mit einem Umweltgütesiegel nach ISO Typ I oder Produkte gemäß der Positivliste von DIE UMWELTBERATUNG verwendet.
- Der Stand ist barrierefrei zugänglich (Höhe der Verkaufsfläche, evtl. unterfahrbar etc.).

Eine Beispielvorlage für eine Vereinbarung kann von der zeichengebenden Stelle zur Verfügung gestellt werden.

### 4.3 Anhang 3

#### Zur Anregung: Beispiele für nicht erfasste Maßnahmen bei verschiedenen Sportarten:

Es ist trotz Förderung der öffentlichen Anreise absehbar, dass viele Personen mit dem PKW anreisen werden – Erstellung eines Verkehrsmanagement Plans.

Bei vielen Zuschauern vor Ort: Lenkung der Besucher weg von sensiblen Gebieten, Entzerrung der Zuschauerströme.

Wintersport mit Kunstschnee: z.B. Verzicht auf den Einsatz oder Reduktion des Einsatzes von Schneehärtern.

Umbau von Sportstätte ist notwendig: Auf umwelt- und klimagerechtes Bauen achten  
Sponsoren spielen eine große Rolle: Versuch Sponsoren zu gewinnen, die die Green Event Bestrebungen unterstützen und fördern.

Transport von Ausrüstung und Geräten notwendig: Optimierung der Fahrt(en)

Beach Volleyball: Woher kommt der Sand und wie wird er transportiert?

Im Freien: der Boden wird stark beansprucht – Zielsetzung die Bodenqualität (Bodendurchlässigkeit/Verdichtung) nicht zu verschlechtern.

Im Freien: Ausbringung von großen Mengen Sägemehl: Kann es wieder/weiterverwendet werden?

Materialien (z.B. Bodenbeläge, Matten, Sitzelemente usw.): was passiert mit Materialien die nicht wieder/weiterverwendet werden, aber noch brauchbar sind? Verkauf? Spenden?

Wassersport: Pflege der Geräte ohne Wasserverschmutzung?

## 4.4 Anhang 4

### Beispiele für Punktemöglichkeiten verschiedener Veranstaltungsarten

#### Meeting

Bereich	Beispiele für Kombinationsmöglichkeiten																
1. Mobilität und Klimaschutz	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5
2. Unterkunft		12	12	12			12		12		12		12	12			12
3a. Veranstaltungsstätte Gebäude	33	33	33	33	33			33	33	33	33	33	33	33	33	33	
3b. Veranstaltungsstätte Freiraum bebaut	18	18	18	18	18	18	18				18			18			18
3b. Veranstaltungsstätte Natur	10		10	10	10	10	10				10						
4. Beschaffung, Material, Energie, Abfall	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
5. Aussteller /Standbauer	11	11		11	11	11	11			11			11	11	11		
6a. Catering	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5		39,5	39,5				39,5
6b. Gastronomie	38	38	38		38	38		38			38						
6c Verkaufsstände	6	6	6	6		6	6	6	6					6			
7. Kommunikation	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
8. soziale Aspekte	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
9. Technik	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Geforderte Punkte (28%)	66	67	66	59	64	57	50	55	48	46	54	43	49	45	35	32	42

#### Meeting mit Cateringpartner aber nur mit Getränken

Bereich	Beispiele für Kombinationsmöglichkeiten														
1. Mobilität und Klimaschutz	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5
2. Unterkunft		12	12	12			12		12		12		12	12	12
3a. Veranstaltungsstätte Gebäude	33	33	33	33			33	33		33	33	33	33		33
3b. Veranstaltungsstätte Freiraum bebaut	18		18	18	18			18						18	
3b. Veranstaltungsstätte Natur	10	10	10	10	10			10							
4. Beschaffung, Material, Energie, Abfall	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
5. Aussteller/Standbauer	11	11		11	11	11	11	11			11	11			
6a. Catering nur Getränke	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
7. Kommunikation	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
8. soziale Aspekte	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
9. Technik	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Geforderte Punkte (28%)	47	46	48	51	38	43	40	41	36	40	40	43	36	40	40

## Event

Bereich	Beispiele für Kombinationsmöglichkeiten															
1. Mobilität und Klimaschutz	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5
2. Unterkunft	12	12	12		12		12			12	12			12	12	12
3a. Veranstaltungsstätte Gebäude	30,5	30,5	30,5	30,5		30,5	30,5	30,5	30,5	30,5	30,5	30,5	30,5	30,5	30,5	
3b. Veranstaltungsstätte Freiraum bebaut		18	18		18							18				
3b. Veranstaltungsstätte Natur	10		10		10											10
4. Beschaffung, Energie, Material und Abfall	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29	29
5. Aussteller Standbauer	11	11	11	11	11			11		11	11	11				
6a. Catering	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5				39,5		39,5
6b. Gastronomie	38	38		38		38										
6c Verkaufsstände Gastronomie	6	6	6	6	6	6	6				6					
7. Kommunikation	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
8. soziale Aspekte	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
9. Technik	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Geforderte Punkte - 28%	63	65	57	57	49	54	46	44	41	48	43	33	30	45	34	39

## B2B Messen

Bereich	Beispiele für Kombinationsmöglichkeiten															
1. Mobilität und Klimaschutz	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5
2. Unterkunft	12	12		12		12		12		12	12	12			12	12
3a. Veranstaltungsstätte Gebäude		29,5			29,5	29,5	29,5	29,5	29,5	29,5	29,5	29,5	29,5	29,5	29,5	29,5
3b. Veranstaltungsstätte Freiraum bebaut	18		18	18				18				18				
4. Beschaffung, Material, Energie, Abfall	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
5. Aussteller/Standbauer	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
6a. Catering	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5		39,5	39,5					39,5	
6b. Gastronomie	38	38	38		38			38								
6c Verkaufsstände Gastronomie	6	6	6	6	6	6					6	6				
7. Kommunikation	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
8. soziale Aspekte	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5	8,5
9. Technik	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Geforderte Punkte - 28%	56	59	53	45	56	49	44	52	44	47	38	43	33	33	47	36



## Theaterfestival

Bereich	Beispiele für Kombinationsmöglichkeiten														
1. Mobilität und Klimaschutz	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5
2. Unterkunft	12	12	12	12			12		12			12	12	12	12
3a. Veranstaltungsstätte Gebäude		29,5	29,5	29,5	29,5	29,5		29,5	29,5	29,5	29,5	29,5	29,5	29,5	29,5
3b. Veranstaltungsstätte Freiraum bebaut	18	18	18	18	18		18							18	
4. Beschaffung, Material, Energie, Abfall	33,5	33,5	33,5	33,5	33,5	33,5	33,5	33,5	33,5	33,5	33,5	33,5	33,5	33,5	33,5
5. Aussteller/Standbauer	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
6a. Catering	39,5		39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5			
6b. Gastronomie	38	38		38	38	38		38							
6c Verkaufsstände Gastronomie	6		6			6	6	6	6				6	6	
7. Kommunikation	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5
8. soziale Aspekte	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
9. Technik	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Geforderte Punkte - 28%	58	54	56	65	61	58	47	58	51	46	45	49	40	45	38

## Hybrides Meeting

Bereich	Beispiele für Kombinationsmöglichkeiten														
1. Mobilität und Klimaschutz	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5	27,5
2. Unterkunft	12	12	12		12	12			12	12	12		12	12	
3a. Veranstaltungsstätte Gebäude	33	33	33	33		33	33	33	33	33	33	33	33	33	
3b. Veranstaltungsstätte Freiraum bebaut		18	18	18	18						18				
4. Beschaffung, Material, Energie, Abfall	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	
5. Aussteller /Standbauer	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	
6a. Catering	39,5			39,5	39,5	39,5	39,5	39,5	39,5				39,5		
6b. Gastronomie	38	38	38	38											
6c Verkaufsstände	6		6		6	6				6	6				
7. Kommunikation	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	
8. soziale Aspekte	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
9. Technik	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Geforderte Punkte - 28%	63	55	57	63	48	52	47	47	50	41	46	36	50	39	