



**Österreichisches
Umweltzeichen**

Richtlinie Uz 62

Green Meetings und Green Events

Version 4.0

Ausgabe vom 1.Juli 2018

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte eine der Umweltzeichen-Adressen

Bundesministerium für Nachhaltigkeit und
Tourismus, Abteilung V/7
Dr. Regina Preslmair
Stubenbastei 5, A-1010 Wien
Tel: +43 (0)1 71100 61-1645
e-m@il: regina.preslmair@bmnt.gv.at
www.umweltzeichen.at

VKI, Verein für Konsumenteninformation,
Team Umweltzeichen
Mag. Barbara Dusek
Linke Wienzeile 18, A-1060 Wien
Tel: +43 (0)1 588 77-235; Fax: Dw. -73
e-m@il: bdusek@vki.at
www.konsument.at

Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	4
1 Produktgruppenabgrenzung und Lizenznehmer/innendefinition.....	5
1.1 Produktgruppenabgrenzung.....	5
1.1.1 Meetings.....	5
1.1.2 Events	6
1.1.3 Bestimmungen für erstmalig zu zertifizierende Großveranstaltungen: ..	7
1.1.4 Bestimmungen für unter „Kategorie C: Messen/Ausstellungen“ genannte B2B Fachmessen im engen Sinn:	7
1.1.5 Weitere Bestimmungen.....	8
1.2 Lizenznehmer/innen Definition	8
1.2.1 Unternehmen deren primärer Geschäftszweck die Organisation von Veranstaltungen für Kunden/innen ist:.....	8
1.2.2 Unternehmen, die regelmäßig Veranstaltungen organisieren und deren Planung und Durchführung von Veranstaltungen belegbar eine wesentliche Tätigkeit des Unternehmens ist (sichtbar aus Unternehmensleitbild, Unternehmensdefinition, Angebotsplatte; Fachpersonal etc.)	8
1.2.3 Weitere Bestimmungen:	9
2 Bewerbung von Veranstaltungen mit dem Österreichischen Umweltzeichen.....	9
3 Kriterien	10
3.1 Punktesystem.....	10
3.2 Kriterien.....	12
3.2.1 Grundsätzliche Anforderungen an Lizenznehmer/innen	13
3.2.2 Kriterien für Veranstaltungen.....	16
4 Anhang.....	58

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 Produktgruppenabgrenzung und Lizenznehmer/innendefinition

1.1 Produktgruppenabgrenzung

Veranstaltungen, die unter die Umweltzeichen Richtlinie 62 „Green Meetings und Green Events“ fallen, sind 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 Wissenschaftlern/innen und Politikern/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 politischer 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 Teilnehmer/innen 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 Teilnehmer/innen, ständige Anwesenheit erforderlich.
- ◆ *Fortbildungen*
- ◆ *Workshop*: Intensiver Fortbildungscharakter und Wissensaustausch für ein Fachpublikum. Wenige Teilnehmer/innen, 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, Kino, Tanzschulen, Theateraufführungen, Ausstellungen in Museen und Galerien, Tierparks etc.
- ◆ Publikumsmessen, Verkaufsmessen
- ◆ Veranstaltungen mit Ausstellungscharakter oder Verkaufscharakter im Vordergrund wie Märkte, 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 Natur¹, Veranstaltungen mit Tieren.
- ◆ Veranstaltungen die nicht Vergnügungs- oder Unterhaltungszwecken dienen²
- ◆ Open Air Konzerte und Musikfestivals mit Campinggelände
- ◆ Virtual Events

1.1.3 Bestimmungen für erstmalig zu zertifizierende Großveranstaltungen³:

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

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

Fachmessen, die nur aus Ausstellungsständen bestehen, müssen trotzdem alle Kriterienbereiche zusätzlich zu „A5 Aussteller und Messestandbauer/innen“ beachten.

¹ 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.

² z.B.: politische Versammlungen / Demonstrationen, politische Kundgebungen, religiöse Veranstaltungen

³ Um eine Großveranstaltung handelt es sich, wenn erwartet wird, dass sich mehr als 5000 Personen gleichzeitig am Veranstaltungsgelände befinden werden.

1.1.5 Weitere Bestimmungen

Das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus als zeichengebende 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 Lizenznehmer/innen Definition

Lizenznehmer/in wird jenes Unternehmen/jene Organisation, die den Antrag für das Umweltzeichen beim VKI einbringt. Sie wird Vertragspartner/in mit dem BMNT und ist für die Einhaltung der Kriterien, deren Nachweis sowie die Lizenzierung der Veranstaltung verantwortlich. Lizenznehmer/in kann entweder der/die Veranstalter/in (=Eigentümer der Veranstaltung) selbst (wenn er/sie in eine der unten genannten Kategorien fällt), oder das von ihm mit der Organisation der Veranstaltung beauftragte Unternehmen werden.

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

Folgende Unternehmen sind berechtigt Lizenznehmer/in für das Österreichische Umweltzeichen Green Meetings und Green Events zu werden:

1.2.1 Unternehmen deren primärer Geschäftszweck die Organisation von Veranstaltungen für Kunden/innen ist:

- ◆ **PCOs** (Professional Congress Organizers) sofern sie eine Berechtigung zur Ausübung des Gewerbes führen (z.B. Gewerbeschein Reisebüro).
- ◆ **Convention Bureaus** (städtisch oder regional).
- ◆ **Veranstaltungsunternehmen** mit der WKO Agentur Zertifizierung „Eventnet Certified Company“.
- ◆ Andere **Event-, Veranstaltungs-, Werbeagenturen oder Event-Marketer** (Gewerbeschein, Nachweis der Tätigkeit) und deren Dachverbände.
- ◆ **Vereine**, deren Vereinszweck die Organisation von Veranstaltungen für Kunden/innen ist.

1.2.2 Unternehmen, die regelmäßig Veranstaltungen organisieren und deren Planung und Durchführung von Veranstaltungen belegbar eine wesentliche Tätigkeit des Unternehmens 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**, die nach der Richtlinie Uz200 zertifiziert sind.

- ◆ **Kongress- oder Seminarhotels**, die nach der Umweltzeichen-Richtlinie Uz200 zertifiziert sind.
- ◆ **Museen** die nach der Umweltzeichen-Richtlinie Uz200 zertifiziert sind und geeignete Räumlichkeiten aufweisen.
- ◆ **Bildungseinrichtungen**, sofern sie nach der Umweltzeichen Richtlinie Uz302 zertifiziert sind.
- ◆ **Universitäten und Fachhochschulen**, sofern sie über eine eigene Abteilung oder Dienstleistungseinrichtung für Veranstaltungsorganisation verfügen.
- ◆ **Sport- und Kulturvereine**, bei denen die Durchführung und/oder die Organisation von Veranstaltungen durch die Vereinsstatuten gedeckt sind.

1.2.3 Weitere Bestimmungen:

- 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) mit der Zertifizierung seiner Veranstaltung beauftragen. Das Unternehmen ist dann eigenverantwortlich für die Umsetzung und die Erbringung der Nachweise der Kriterien zuständig. Der/die Lizenznehmer/in ist für die Überprüfung der korrekten Umsetzung, die formale Abwicklung (Eingabe in die Umweltzeichen Software) und die Aufbewahrung der erforderlichen Nachweise verantwortlich und kann für diese Arbeit ein entsprechendes Entgelt verrechnen.
In diesem Fall muss in der schriftlichen Vereinbarung zwischen den involvierten Akteuren eine genaue Beschreibung der jeweiligen Verantwortung festgelegt werden.
- b) Veranstaltungsorganisationen, die die Lizenz Uz62 erwerben und eine eigene Location betreiben, sollen die Zertifizierung dieser Location mit einem Umweltmanagement (Umweltzeichen Uz200, EMAS, ISO 14001, Ökoprofit) anstreben.

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 Green Meetings-Software geladen.

- ◆ Alle Pflichtfelder des allgemeinen Teils der Angaben in der Green Meetings-Software 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 Green Meetings Software vorhanden. Die Veranstaltung wurde durch die Green Meeting Software 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 der Richtlinie „Uz62“ gelten als erfüllt, wenn die geforderten MUSS-Kriterien eingehalten und die für die jeweilige Veranstaltung geforderten Mindestpunkte erreicht werden. Die Gesamtsumme der Punkte errechnet sich aus den Möglichkeiten und dem Angebot der Veranstaltung.

Bereich	Max. Meetings	Max. Events	Max. Sportveranstaltungen	Max. B2B Fachmessen
1. Mobilität und Klimaschutz	26,5	26,5	26,5	26,5
2. Unterkunft	12	12	12	12
3a. Veranstaltungsstätte Gebäude/Sportstätte	34	34	36,5 ⁴	30 ⁵
3b. Veranstaltungsstätte Freiraum bebaut/Natur	19 / --	19/11	19/11	19 / --

⁴ Inklusive Va22 bis Va27 aber ohne Va7 (2,5 Punkte), Va10 (1 Punkt), Va11 (2 Punkte), Va12 (2 Punkte), Va17 (1 Punkt) da nicht relevant für Sportstätten,

⁵ ohne Va10 (1 Punkt), Va12 (2 Punkte), Va17 (1 Punkt) da nicht relevant für Fachausstellungen

4. Beschaffung, Material- und Abfallmanagement	27,5	22 ⁶	32 ⁷	27,5
5. Aussteller/Messestandbauer	11	11	11	11
6a. Veranstaltungscatering	31	31	31	31
6b. Gastronomie	31,5	31,5	31,5	31,5
6c Verkaufsstände Gastronomie	6	6	6	6
7. Kommunikation	3,5 ⁸	4,5	4,5	3,5 ⁸
8. soziale Aspekte	14 ⁹	16	14 ¹⁰	9,5 ¹¹
9. Veranstaltungstechnik	2 ¹²	4	2 ¹²	2 ¹²
Maximal erreichbare Punktezahl mit Gebäude als Veranstaltungsort	194,5	164	169,5	187
Maximal erreichbare Punkte mit Veranstaltungsort im bebauten Freiraum	180,5	150	153	176
Maximal erreichbare Punkte mit Veranstaltungsort in der Natur	nicht relevant	142	145	nicht relevant

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

Bei Veranstaltungen im bebauten Freiraum verringert sich die geforderte Punktezahl um 3.

Bei Veranstaltungen in der Natur verringert sich die geforderte Punktezahl um 5.

Geforderte Punkte Meetings:

Eine Veranstaltung, die alles (Catering und Gastronomie und Verkaufsstände) inkludiert, muss 55 Punkte erreichen.

Eine Veranstaltung, die alles, aber nur Catering ODER Gastronomie, inkludiert, muss 48 Punkte erreichen.

Eine Veranstaltung, die alles, aber als Gastronomie nur Verkaufsstände, inkludiert, muss 38 Punkte erreichen.

Eine Veranstaltung ohne Nächtigungsangebot muss 43 Punkte erreichen.

Eine Veranstaltung ohne begleitende Fachmesse muss 43 Punkte erreichen.

⁶ ohne B12 (1,5 Pkt.), B13 (2,5Pkt), B14 (1,5 Pkt.) da nicht relevant für Events

⁷ inklusive B24 bis B28 aber ohne B12 (1,5 Punkte) da nicht relevant für Sportveranstaltungen

⁸ ohne K7 (1Pkt) da nicht relevant bei Meetings und Fachmessen

⁹ ohne S10 (1 Punkt), S11 (1 Punkt) da nicht relevant für Meetings

¹⁰ inklusive S12 (1 Punkt) aber ohne S5 (3 Punkte) da in dieser Form nicht relevant für Sportveranstaltungen

¹¹ ohne S5 (3 Punkte), S6 (1,5 Punkte), S10 (1 Punkt), S11 (1 Punkt) da nicht relevant für Fachausstellungen

¹² ohne T3 (2 Punkte) da nicht relevant für diese Veranstaltungsformate

Eine Veranstaltung ohne Messe und ohne Nächtigungsangebot muss 45 Punkte erreichen.

Eine Veranstaltung ohne Essen und ohne Nächtigungsangebot muss 34 Punkte erreichen.

Eine Veranstaltung ohne Messe, ohne Nächtigungsangebot und ohne Essen muss 32 Punkte erreichen.

Geforderte Punkte Events und Sportveranstaltungen:

Eine Veranstaltung, die alles inkludiert, muss 46 Punkte erreichen.

Eine Veranstaltung ohne Ausstellung aber mit Nächtigung und Catering muss 43 Punkte erreichen.

Eine Veranstaltung ohne Nächtigungsangebot und ohne Ausstellung aber mit Catering muss 40 Punkte erreichen.

Eine Veranstaltung ohne Catering und ohne Ausstellung, mit Nächtigung muss 38 Punkte erreichen.

Eine Veranstaltung ohne Ausstellung, ohne Catering und ohne Nächtigungsangebot muss 34 Punkte erreichen.

Bei Veranstaltungsorten in der Natur verringert sich die Punktezahl um jeweils 3.

Geforderte Punkte B2B Fachmessen:

Eine Veranstaltung, die alles inkludiert, muss 50 Punkte erreichen.

Eine Veranstaltung ohne Nächtigungsangebot aber mit Catering muss 42 Punkte erreichen.

Eine Veranstaltung ohne Catering aber mit Nächtigung muss 38 Punkte erreichen.

Eine Veranstaltung ohne Catering und ohne Nächtigungsangebot muss 32 Punkte erreichen.

Varianten/Kombinationen zwischen den oben Beschriebenen werden direkt in der Software 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 Bonus-Kriterien nicht aufgeführte Eigeninitiativen des/der Veranstalters/in oder Lizenznehmers/in, 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 (Uz302, Uz200) oder EMAS zertifiziert sind, müssen diese Kriterien nicht mehr gesondert nachweisen (Ausnahmen: L2 und L3 und L13 und ggf. L14) Es genügt der Hinweis: „zertifiziert nach ...“ mit Angabe der (Lizenz)nummer.

Die für die Prüfung geforderten Nachweise sind in manchen Fällen in der Prüfungssoftware hochzuladen, in anderen Fällen in der Software nur zu beschreiben, aber aufzubewahren und dem/der Gutachter/in zur Einsicht vorzulegen.

Kriterium Nr.	Text
Unternehmensführung	
L1	<p>Leitbild</p> <p>Es liegt ein durch die Geschäftsführung beschlossenes Unternehmensleitbild zu den Themen Umwelt und Nachhaltigkeit vor.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das Leitbild ist in die Software zu laden und es wird nachvollziehbar erklärt, wo es sichtbar kommuniziert wird (Webseite, Jahresberichte, etc.).</p>
L2	<p>Green Meetings / Green Events Beauftragte/r</p> <p>In der Lizenz nehmenden Organisation ist ein/e Mitarbeiter/in als Green Meeting/Green Events Beauftragte/r sowie ein/e Stellvertreter/in¹³ bestimmt, der/die für die Schulung der Mitarbeiter/innen, 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 umgehend bekannt gegeben.</p>

¹³ Gilt nicht für Ein-Personen-Unternehmen in denen keine weiteren Mitarbeiter/innen beschäftigt sind.

L3	<p>Schulung der Mitarbeiter/innen</p> <p>Die Mitarbeiter/innen der Organisation müssen zum Thema geschult werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) der/die Green Meetings/Green Events-Beauftragte und der/die Stellvertreter/in durch externe Berater/in zu Beginn jeder Nutzungsperiode (alle 4 Jahre) und bei Wechsel des/der Green Meeting/Green Events Beauftragte/n: <ul style="list-style-type: none"> ◆ Hintergrund, Ziele und Inhalte der Umweltzeichen Richtlinie UZ62 ◆ Umweltfreundliches Verhalten am Arbeitsplatz: Energie sparendes Verhalten, Papier sparendes Drucken, Abfalltrennung etc. (Kriterien L1-L14) ◆ Umweltfreundliche persönliche Mobilität und Mobilität im Unternehmen/Verein ◆ Nutzung der Software und der Produktdatenbank b) eine Schulung für alle Hauptverantwortlichen einer Veranstaltung durch den/die Green Meeting/Green Events Beauftragte/n oder externe Berater/innen. Inhalte der Schulung: wie a) aber ohne Nutzung der Software und Datenbank. c) alle Mitarbeiter/innen werden durch den/die Green Meeting/Green Events Beauftragte/n auf den üblichen organisationsinternen Wegen über das Umweltzeichen informiert und zu einer Unterstützung der Ziele (Kriterien für Lizenznehmer L1-L14) angehalten. d) Nachschulungen 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. <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 Teilnehmer/innen, die Art und das Datum der Schulungen sind anzugeben. Die an das Personal gerichteten Mitteilungen sind in die Software hochzuladen.</p>
Büro/Beschaffung	
L4	<p>Papierwaren im internen Gebrauch</p> <p>Der/die Lizenznehmer/in verwendet nur Büropapier mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ I¹⁴ (Österreichisches Umweltzeichen, Blauer Engel, Nordic Swan, EU Ecolabel).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Marken sind in der Software anzugeben, Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) über die verwendeten Papiere sind dem/der Gutachter/in vorzulegen.</p>
L5	<p>Druckwerke des Unternehmens und zur Unternehmenskommunikation</p> <p>Bei Druck im Unternehmen: Das Papier der Druckwerke trägt ein Umweltzeichen nach ISO Typ I¹⁴</p> <p>Druckaufträge an Druckereien: werden nach den Anforderungen einer ISO Typ-I-Umweltzeichen-Richtlinie für Druckerzeugnisse in zertifizierten Druckereien erstellt und entsprechend gekennzeichnet.¹⁵</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung wie dieses Kriteriums eingehalten wird, ist in der Software anzuführen. Daten und Unterlagen wie z. B. die entsprechenden Aufträge oder Druckwerke sind dem/der Gutachter/in vorzulegen.</p>

¹⁴ 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.).

¹⁵ <https://www.umweltzeichen.at/cms/de/produkte/buero-papier-druck/content.html>

L6	<p>Elektro- und Elektronikgeräte für den Bürogebrauch</p> <p>Neu angeschaffte Elektro- und Elektronikgeräte (PC, Laptop, Bildschirme, Kopierer, Drucker, etc.) sind energiesparend (z.B. mit dem jeweils aktuellen Standard des Energy Star oder TCO certified¹⁶ oder in „topprodukte“¹⁷ gelistet) oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I.2¹⁸ oder werden beschafft nach den Kriterien von ÖkoKauf Wien¹⁹.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung wie dieses Kriteriums eingehalten wird, ist in der Software anzuführen. Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) sind dem/der Gutachter/in vorzulegen.</p>
L7	<p>Reinigungsmittel</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 ^{Fehler! Textmarke nicht definiert.} bzw. gemäß Datenbank Ökorein²⁰ von DIE UMWELTBERATUNG.</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 Software anzuführen. Entsprechende Unterlagen (Rechnungen, Herstellerbestätigungen, Verträge) sind dem /der Gutachter/in vorzulegen.</p>
L8	<p>Hygienepapiere</p> <p>Die im Büro verwendeten Hygienepapiere tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ I¹⁸ 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 Software anzuführen, Daten und Unterlagen (wie z. B. die entsprechenden Rechnungen) sind dem/der Gutachter/in vorzulegen.</p>
L9	<p>Abfalltrennung</p> <p>Abfälle werden so getrennt, dass sie von den kommunalen oder von privaten Abfallentsorgungseinrichtungen getrennt behandelt und verwertet werden können.²¹ Dabei sind gefährliche Abfälle (z. B. Energiesparlampen, Arzneimittel), 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 Software 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>

¹⁶ <http://tcocertified.com/>

¹⁷ www.topprodukte.at

¹⁸ 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.).

¹⁹ <https://www.wien.gv.at/umweltschutz/oekokauf>

²⁰ www.umweltberatung.at/oekorein

²¹ 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.

L10	<p>Abfallbehälter in den Toiletten</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 Software zu beschreiben.</p>
L11	<p>Gemeinsame Lebensmittel</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 zumindest zwei biologische und/oder fair gehandelte Produkte verwendet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Produkte sind in der Software zu nennen, Daten und Unterlagen (wie z.B. die entsprechenden Rechnungen und Produkte) sind dem/der Gutachter/in vorzulegen.</p>
Allgemeine Ressourcen	
L12	<p>Dienstleister- und Produkt- Datenbank</p> <p>Der/die Lizenznehmer/in geht Kooperationen mit in Umweltbelangen qualifizierten Dienstleistungsunternehmen oder sozialen Unternehmen ein und nutzt entsprechende umweltfreundliche Produkte. Dafür können die Green Meeting Software (Produktdatenbank) und die Infothek Green Events²² verwendet werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Kooperationen sind in der Software zu nennen.</p>
Kommunikation / Information	
L13	<p>Bewerbung von Green Meetings / Green Events</p> <p>Lizenznehmer/innen bewerben die Möglichkeit, Green Meetings / Green Events für Kunden/innen auszurichten, aktiv im Produktportfolio, im Marketing und bei Akquisitionen. Der/die Lizenznehmer/in verwendet das Logo des Österreichischen Umweltzeichens im Marketing und bei Akquisitionen. 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 Software anzugeben, nach Erhalt der Lizenz sind Belege aus denen die Umsetzung hervorgeht, nachzuweisen.</p>
L14	<p>Kantinen in Sportvereinen</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 Software anzugeben.</p>

3.2.2 Kriterien für Veranstaltungen

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

²² <http://infothek.greenevents.at/>

Nr.	Thema / Text	Punkte
1. Mobilität und Klimaschutz		
M1	<p>Anresemöglichkeit ohne PKW</p> <p>Der Veranstaltungsort ist vom/zum nächstgelegenen internationalen Flughafen oder internationalen Bahnhof in fünf Stunden mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen. <i>Oder:</i> Vom nächstgelegenen internationalen Flughafen oder internationalen Bahnhof wird für die An- und Abreise ein spezieller Sammel-Shuttledienst eingerichtet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Lage des Veranstaltungsortes und seine Erreichbarkeit sind bekannt zu geben.</p>	MUSS
M2	<p>Vorrangige Kommunikation einer klimaschonenden An- und Abreise</p> <p>Allen Beteiligten wird bereits bei Bewerbung der Veranstaltung, spätestens aber bei der Anmeldung vorrangig eine Klima schonende An- und Abreise nach den gegebenen Möglichkeiten kommuniziert:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anbindung an den Fernverkehr (Zug oder Busverbindungen) mit Ankunftszeiten und Frequenzen • Anbindung an den lokalen Personennahverkehr mit Ankunftszeiten und Frequenzen • Weglängen zwischen Station und Veranstaltungsort • Sonstige Informationen <p>werden genau dargestellt und vorrangig vor den Anresemöglichkeiten mit dem Auto erklärt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entsprechenden Unterlagen wie Einladungen, Programm, Screenshot der Anmeldung etc. sind vorzulegen.</p>	MUSS
M3	<p>Mobilität bei Side Events</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 zum Veranstaltungsort und die vorgesehene Mobilität sind anzugeben.</p>	MUSS
M4	<p>Zentral gelegener Veranstaltungsort bei regionalen Veranstaltungen</p> <p>Der Veranstaltungsort ist in Bezug auf die örtliche Herkunft der Zielgruppe der Veranstaltung so gewählt, dass er bei der Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln von mindestens 50% der Beteiligten (bei Sportveranstaltungen je nach Schwerpunkt: Aktive und/oder Zuschauer/innen) in max. 2 Stunden erreicht werden kann.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Lage des Veranstaltungsortes und die örtliche Verankerung der Zielgruppe sind bekannt zu geben.</p>	1
M5	<p>Veranstaltungsort mit öffentlicher Verkehrsanbindung</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 des Veranstaltungsortes und seine Erreichbarkeit sind anzugeben.</p>	1

M6	<p>Anreize, Belohnung und Unterstützung einer umweltfreundlichen An- und Abreise</p> <p>Der/die Lizenznehmer/in oder der/die Veranstalter/in motiviert alle Beteiligten zur umweltfreundlichen An- und Abreise und/oder unterstützt sie aktiv dabei. Beispielsweise durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vergünstigte Teilnahmegebühren bei Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln • Gewinnspiele, Geschenke bei Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln • Günstige Veranstaltungstickets • Organisation des günstigsten Zugtickets • etc. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entsprechende Unterlagen der Einladung/Ausschreibung sind vorzulegen.</p>	2,5
M7	<p>Mobilität vor Ort bei mehrtägigen Veranstaltungen</p> <p>a) 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)</p> <p>b) Allen Beteiligten wird die Möglichkeit geboten, ein Ticket für den ÖPNV vor Ort über die Organisatoren zu erwerben. (2 Punkte)</p> <p>c) Ein Ticket für den ÖPNV vor Ort über die gesamte Dauer der Veranstaltung ist bereits im Veranstaltungspreis inkludiert. (3 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entsprechenden Unterlagen (Einladung, Ausschreibung, Programm etc.) aus denen dieses Angebot hervorgeht, sind vorzulegen.</p>	Max. 3
M8	<p>Erreichbarkeit der Unterkünfte</p> <p>Alle Unterkünfte, die für Beteiligte angeboten oder beworben werden, sind so gewählt, dass der Veranstaltungsort zu Fuß, mit dem Fahrrad oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar ist.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Namen der Betriebe und die Entfernung zum / die Erreichbarkeit des Veranstaltungsort(s) ist anzugeben.</p>	2
M9	<p>Mobilitätsangebote von Seiten der Veranstalter</p> <p>Der/die Lizenznehmer/in oder Veranstalter/in organisiert und bewirbt ein eigenes Mobilitäts-Service für alle Beteiligten, um eine umweltfreundliche Anreise und Mobilität vor Ort zu unterstützen. Das können sein: (Fahrrad-)Taxidienste oder Shuttledienste (bevorzugt mit alternativen Antrieben oder Elektromobilität), die Organisation von Fahrgemeinschaften, Fahrradverleih/-organisation etc.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entsprechenden Unterlagen aus denen die Umsetzung des Kriteriums ersichtlich ist (Ankündigung im Programm oder Screenshot der Ankündigung auf der Webseite etc.) sind vorzulegen.</p>	3

M10	<p>Beauftragung von Transportunternehmen</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 Fuhrpark²³ (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>Darstellung des Modal Split</p> <p>Der/die Veranstalter/in oder der /die Lizenznehmer/in erhebt die Verkehrsmittel der Anreise aller Beteiligten. 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>Information über Treibhausgas-Kompensation</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 motiviert sie dazu.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entsprechende Unterlagen, aus denen die Information der Teilnehmer/innen ersichtlich ist, sind vorzulegen.</p>	1,5
M13	<p>Berechnung der Treibhausgas-Emissionen aus der Reisetätigkeit der Beteiligten</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>Treibhausgas-Kompensation von Veranstaltungsseite / Klimaneutrale Veranstaltung</p> <p>Der/die Lizenznehmer/in oder der/ die Veranstalter/in übernimmt von Veranstaltungsseite aus die Kompensation der gesamten anfallenden Treibhausgas-Menge und informiert alle Beteiligten darüber.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entsprechenden Unterlagen sind vorzulegen.</p>	3

²³ mind. EURO 6 Fahrzeuge, Elektro-, Gas- oder Hybridfahrzeuge

M15	<p>Motivation für die Anreise mit dem Fahrrad</p> <p>a) Fahrradabstellplätze (1 Punkt) Der/die Veranstalter/in stellt für mindestens 20% aller Beteiligten Fahrradabstellplätze (Fahrradbügel, Fahrradgarderobe, etc.) zur Verfügung (falls vor Ort keine ausreichende Anzahl vorhanden ist) und informiert die Beteiligten darüber.</p> <p>b) Weiteres Service für Radfahrer (1 Punkt) Der Veranstalter bietet besondere Serviceleistungen für Radfahrer/innen an: z. B. Duschen, Reparaturstelle mit Werkzeug, Regenausrüstung, versperrbare Abstellplätze etc. und informiert die Beteiligten darüber.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entsprechende Unterlagen über Zahl und Art der Abstellplätze, die Services sowie über die Information der Teilnehmer/innen sind vorzulegen.</p>	Max. 2
M16	<p>Veranstaltungszeiten abgestimmt auf öffentliche Anreise</p> <p>Die Veranstaltungszeiten (Beginn und Ende) werden auf die Fahrpläne (Ankunfts- und Abfahrtszeiten) von Zug und Bus (Fernverkehr und/oder regional) abgestimmt und alle Beteiligten darüber informiert.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entsprechenden Unterlagen (Einladung, Ausschreibung, Programm etc.) aus denen dieses Angebot hervorgeht, sind vorzulegen.</p>	1,5

Nr.	Thema / Text	Punkte
<p>2. Unterkunft</p> <p>Dieser Abschnitt ist anzuwenden, wenn der/die Veranstalter/in oder Lizenznehmer/in Unterkünfte für Beteiligte bereitstellt z.B. indem er/sie Nächtigungskontingente reserviert.</p> <p>Die Kriterien U2 und U3 sind auf die Partnerunterkünfte der Veranstaltung anzuwenden.</p>		
U1	<p>Nächtigungsangebot in Unterkunftsbetrieben mit Umwelt-Zertifizierung</p> <p>Sind vor Ort geeignete Beherbergungsbetriebe vorhanden, die aktuell mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1²⁴, 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>Kommunikation des Green Meetings/Green Events an Unterkunftsbetriebe</p> <p>a) Der/die Lizenznehmer/in oder Veranstalter/in informiert alle Partnerbetriebe über die Umweltstandards der Veranstaltung.</p> <p>b) Der/die Lizenznehmer/in oder Veranstalter/in fordert Partner-Unterkunftsbetriebe auf, ihre Umwelleistungen 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.</p> <p>c) 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

²⁴ 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).

U3	<p>Bewertung der Umweltstandards der Unterkunftsbetriebe</p> <p>a) Unterkunftsbetriebe mit Umwelt-Zertifizierung Die Unterkunft ist mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1, ISO 14001 oder EMAS zertifiziert. (3 Punkte pro Unterkunft).</p> <p>b) Unterkunft mit Umweltbezug Die Unterkunft ist mit einem sonstigen Umweltzeichen mit externer Überprüfung durch Dritte zertifiziert (Bio Verband, Klimabündnis, Ökoprofit etc.). (2 Punkte pro Unterkunft)</p> <p>c) Unterkunft mit umweltbezogenem Mindeststandard in Selbstdeklaration Eine Unterkunft, die nicht zertifiziert ist, weist anhand der Checkliste/Produktdatenbank einen umweltbezogenen Mindeststandard nach (mind. 15 nachgewiesene, belegte „ja“ Antworten in der Partnerdatenbank/Checkliste). (1 Punkt pro Unterkunft)</p> <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
----	---	---------

Nr.	Thema / Text	Punkte
3. Veranstaltungsstätten²⁵		
3a. Permanente Gebäude als Veranstaltungsstätten		
<p>Veranstaltungsort mit Umweltzeichen: Verfügt ein Veranstaltungsort über ein aktuell gültiges Umweltzeichen nach ISO Typ 1 (Österreichisches Umweltzeichen, EU-Ecolabel etc.) oder eine andere entsprechende Umweltauszeichnung (EMAS; Ökoprofit) erfüllt er automatisch folgende Kriterien: Va2, Va3, Va5, Va6, Va8, Va11, Va12, Va13, Va17, Va18, Va19 (14,5 Punkte).</p> <p>Weitere Punkte kann er durch die Erfüllung zusätzlicher Soll-Kriterien erlangen.</p>		
Va1	<p>Kommunikation der Umweltstandards an Veranstaltungsstättenbetreiber</p> <p>a) 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.</p> <p>b) Hat der Veranstaltungsort keine Umweltauszeichnung muss er seine Umweltleistungen anhand der Checkliste mit Nachweisen darstellen (bevorzugt in der Produktdatenbank).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Kommunikation mit dem Veranstaltungsort ist vorzulegen.</p>	MUSS
Va2	<p>Abfallwirtschaftskonzept des Veranstaltungsortes</p> <p>Der Veranstaltungsort und auch im Veranstaltungsort 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

²⁵ 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.

Va3	<p>Abfallbehälter in den Toiletten</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>Neu errichtete Gebäude</p> <p>Werden für die Veranstaltung Gebäude dauerhaft neu errichtet, müssen sie</p> <ul style="list-style-type: none"> a) einem nachhaltigen Baustandard entsprechen: klimaaktiv, ÖGNB/TQB (mind. 850 Punkte), LEED Gold, BREEAM Excellent, Passivhaus. und b) ein nachhaltiges Nachnutzungskonzept vorlegen. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Listung bei klimaaktiv bzw. Vorlage entsprechender Unterlagen (Baubescheide, Konzept).</p>	MUSS
Va5	<p>Umweltstandards des Veranstaltungsortes</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 IFehler! Textmarke nicht definiert., EMAS, ISO 14001, Ökoprofit). 2 Punkte 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><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis des Umweltprogramms, Auszeichnungsurkunde etc.</p>	Max. 3
Va6	<p>Erweiterte Umweltstrategie</p> <p>Der Veranstaltungsort verfügt über erweiterte Umweltstrategien:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Umweltkonzept und/oder Nachhaltigkeitskonzept (1,5 Punkte) b) Energiebuchhaltung (1,5 Punkte) <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die jeweiligen Unterlagen sind vorzulegen.</p>	Max. 3
Va7	<p>Barrierefreiheit</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Der Veranstaltungsort erfüllt Mindestanforderungen einer barrierefreien Ausstattung gemäß ÖNORM B1600. (2 Punkte) b) Die barrierefreie Ausstattung der für Veranstaltungen relevanten Bereiche entspricht den Mindestanforderungen bzw. Grundvoraussetzungen der ÖNORM B1603. (2,5 Punkte) <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.</p>	Max. 2,5
Va8	<p>Dokumentation des energetischen Gebäudestandards</p> <p>Der Veranstaltungsort verfügt über einen Energieausweis gemäß OIB 6 oder kann die energietechnische Qualität seiner Bauten (z.B. Energiekennzahl, Vorlage von U-Werten gemäß OIB 6, Energiebericht) belegen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage des Energie- oder Gebäudeausweis oder Bericht eines/r Sachverständigen.</p>	1,5

Va9	<p>Erweitertes Energiekonzept zur Optimierung des Energieverbrauchs</p> <p>Der Veranstaltungsort 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>Tageslicht in Veranstaltungsräumen</p> <p>Der Großteil der Veranstaltungsräume verfügt über Tageslicht.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt.</p>	1
Va11	<p>Energiesparende Beleuchtungstechnik in Veranstaltungsbereichen</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
Va12	<p>Umweltfreundliche Geräte</p> <p>Bürogeräte und Geräte zur Seminarausstattung: Mindestens 50 % der elektronischen Geräte (PC, Monitore, Fax, Drucker, Scanner, Kopiergeräte) erfüllen den jeweils aktuellen Standard des Energy Star oder sind TCO certified²⁶) oder ein Umweltzeichen nach ISO Typ 1.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums (Gerätetypen/-Namen) wird vorgelegt.</p>	2
Va13	<p>Strom aus erneuerbaren Quellen</p> <p>Am Veranstaltungsort stammen 100 % des Stroms aus erneuerbaren Energiequellen (Wind, Sonne, Erdwärme, Wellen und Gezeitenenergie, Wasserkraft, Biomasse und Biogas).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Ein Nachweis (Energieliefervertrag oder eine Stromrechnung), aus dem zweifelsfrei die Art und der Anteil der erneuerbaren Energiequelle(n) hervorgehen, wird vorgelegt.</p>	0,5
Va14	<p>Ökostrom mit Umweltzeichen</p> <p>Der vom Betrieb bezogene Strom trägt das Österreichische Umweltzeichen (Richtlinie Uz46 „Grüner Strom“).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Ein Nachweis (Energieliefervertrag oder eine Stromrechnung), aus dem zweifelsfrei die Umweltzeichen-Zertifizierung hervorgeht, wird vorgelegt.</p>	3

²⁶ <http://tcocertified.com/>

Va15	<p>Betriebseigene Energieerzeugung aus erneuerbaren Energiequellen</p> <p>Der Betrieb 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
Va16	<p>Energieeinkauf aus erneuerbaren Energiequellen</p> <p>Extern erzeugte und eingekaufte Energie zu Heizzwecken, zur Kühlung oder zur Warmwasseraufbereitung stammt nachweislich aus erneuerbaren Energiequellen zu</p> <p>a) mehr als 50% (1,5 Punkte) 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
Va17	<p>Ein- und Ausschalten von Licht, Heizung und/oder Klimaanlage</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
Va18	<p>Wassersparende Sanitäreinrichtungen (je 0,5 Punkte)</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>c) Der Wasserdurchfluss von Wasserhähnen in den Sanitäranlagen beträgt unter 9 Liter/Minute.</p> <p>d) Wasserhähne in den Sanitäranlagen sind mit einer automatischen Steuerung ausgerüstet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt.</p>	Max. 2
Va19	<p>Reinigung</p> <p>a) Reinigungsmittel: es werden zumindest 3 Produkte mit Umweltzeichen nach ISO Typ 1 oder gemäß Datenbank Ökorein²⁰ von DIE UMWELTBERATUNG verwendet. (1 Punkt)</p> <p>b) Das Reinigungspersonal wird in der sparsamen Verwendung und dem richtigen Umgang mit Reinigungsmitteln sowie ergonomischem Arbeiten geschult. (1 Punkt)</p> <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>	Max. 2

Va20	<p>Betriebliches Mobilitätsmanagement</p> <p>Der Veranstaltungsort besitzt ein betriebspezifisches 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 Mitarbeiter/innen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Das Mobilitätskonzept wird vorgelegt.</p>	2
Va21	<p>Vermeidung von Transportwegen</p> <p>Am Veranstaltungsort sind zumindest Teile der benötigten Infrastruktur und/oder Technik und/oder anderen benötigten Dienstleistungen mit dem dazugehörigen Equipment bereits vorhanden und werden genutzt, sodass Transportwege/Lastenfahrten für die Veranstaltung entfallen. Je 0,5 Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technik und Aufbauten • Catering • Sonstiges <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Angabe der Ausstattung vor Ort und der ersparten Transportleistungen.</p>	Max. 1,5
Nur für Sportstätten:		
Va22	<p>Barrierefreiheit</p> <p>a. Der Veranstaltungsort beschreibt seine Zugänglichkeit und Ausstattung für verschiedene Einschränkungen im Bereich für Aktive und im Publikumsbereich (Access Statement, z.B. über barrierecheck.at) (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 einer Zertifizierung nach ÖNORM B1600 bzw. ÖNORM B1603 oder objektive Beurteilung des Grads der Barrierefreiheit durch eine/n Sachverständige/n.</p>	Max. 2,5
Va23	<p>Beleuchtung mit LED</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>Grünflächen (je1 Punkt)</p> <p>Die bestehende Bepflanzung von Freiflächen besteht aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • insekten-, vogel- und bienenfreundlichen heimischen Pflanzen und Sträuchern • heimischen und/oder nichtinvasiven gebietsfremden Arten <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt.</p>	Max. 2
Va25	<p>Rasenflächen auf Sportplätzen</p> <p>a) Rasenflächen werden bedarfsgerecht gedüngt (Düngermenge wird abgestimmt auf Nährstoffbedarf, Jahreszeit, Witterung etc.).</p> <p>b) Es kommen keine Insektenschädlichen Herbizide zum Einsatz.</p> <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>Alternative Wassernutzung</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 Klimaanlage.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine detaillierte Erklärung über die Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt.</p>	1
Va27	<p>Sparsame Bewässerung</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 beispielsweise die Nichtbewässerung von Freiflächen einschließen. oder 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

3b. Andere Veranstaltungsstätten (temporäre Gebäude, Zelte, Freiflächen)

	<p>Veranstaltungen in der Natur</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: Vb8, Vb10, Vb14, Vb15a.</p>	
Vb1	<p>Keine Veranstaltungen in sensiblen Naturräumen</p> <p>Der Veranstaltungsort liegt nicht in landes- oder EU-rechtlich geschützten Gebieten (Naturschutzgebiete, Natura 2000 Gebiete, Vogelschutzgebiete etc.) oder in sensiblen Ökosystemen (Moore, Gletscher, Flussauen, etc.). Ausgenommen 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 des Veranstaltungsortes.</p>	MUSS

Vb2	<p>Erstellung eines Schutzkonzeptes</p> <p>Es muss ein Schutzkonzept vorgelegt werden, das je nach Gegebenheiten Folgendes beinhaltet:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) eine genaue Definition der notwendigen Schutzmaßnahmen b) 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.) c) wie die Kommunikation der Schutzmaßnahmen an die Mitarbeiter/innen und Teilnehmer/innen sichergestellt wird. d) Falls geschützte Gebiete in unmittelbarer Nähe des Veranstaltungsareals liegen, hat das Schutzkonzept in Abstimmung mit der Naturschutzbehörde auch diese Gebiete zu berücksichtigen. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage des Schutzkonzeptes und eine Erklärung wie das Schutzkonzept intern und an die Teilnehmer/innen kommuniziert wird.</p>	MUSS
Vb3	<p>Temporäre Bauten</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>Mindestanforderung Stromversorgung</p> <ul style="list-style-type: none"> 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><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis über Strombezug/Stromerzeugung bzw. Wartungsbericht</p>	MUSS
Vb5	<p>Beheizung mit Strom oder Gaspilzen im Freibereich</p> <p>Strom oder Gaspilze zur Beheizung im Freien werden am Veranstaltungsort 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>Abwasserentsorgung</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>Mobile Toilettenanlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> 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><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Zahl der Toiletten/TN, Nachweis Reinigungspersonal und Reinigungsplan, Entsorgungsvertrag</p>	MUSS

Vb8	<p>Umweltfreundliche mobile Toilettenanlagen</p> <p>Als mobile Toilettenanlagen werden verwendet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Komposttoiletten • Toilettenwagen mit Wasserspülung, die an die Kanalisation angeschlossen sind. • Toilettenwagen mit Wasserspülung und Tank, dessen Inhalt ohne Zusatzstoffe der Kläranlage zugeführt wird. • Toiletten mit umweltzertifizierten Sanitärzusätzen. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vertrag mit Firma, Rechnung der Sanitärzusätze</p>	2
Vb9	<p>Ökostrom aus öffentlichem Netz</p> <p>Der für die Veranstaltung benötigte Strom stammt aus öffentlichem Netz und 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>Alternative Stromerzeugung</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>Energie aus erneuerbaren Energiequellen</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>Nachhaltige Wasserversorgung</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>Reinigung</p> <p>Zur Reinigung am Veranstaltungsort durch den/die Lizenznehmer/in oder den/die Veranstaltungsstättenbetreiber/in werden entweder nur Wasser oder ausschließlich Produkte mit Umweltzeichen nach ISO Typ IFehler! Textmarke nicht definiert. oder gemäß Datenbank Ökorein²⁷ 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>Umweltbeauftragte/r vor Ort</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

²⁷ www.umweltberatung.at/okorein

Vb15	Vermeidung von Flurschäden a) Die Aufbauarbeiten/Aufbauten werden so gestaltet, dass Schwerlastfahrzeuge zum Transport von Veranstaltungstechnik nur auf befestigten Wegen fahren um Bodenschäden zu vermeiden (1 Punkt). b) Alle für die Veranstaltung ausgewiesenen Parkplätze befinden sich nur auf befestigtem Boden und nicht auf Grünflächen (1 Punkt). <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vereinbarung mit Veranstalter/in und/oder Schutzkonzept	2
Vb16	Erhebung des Stromverbrauchs 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. Er/sie stellt die Daten der zeichengebenden Stelle auf Anfrage zur Verfügung. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Geeignete Unterlagen sind vorzulegen, evtl. Energiekonzept, Pläne der Messstellen etc.	1

Nr.	Thema / Text	Punkte
4. Beschaffung, Material- und Abfallmanagement für die Veranstaltung		
B1	<p>Prüfung und Adaptierung des Abfallwirtschaftskonzeptes</p> <p>a) Bei Veranstaltungen in Veranstaltungsstätten mit Abfallwirtschaftskonzept: In Zusammenarbeit mit dem Veranstaltungsort prüft der/die Lizenznehmer/in das am Veranstaltungsort vorhandene Abfallwirtschaftskonzept auf die Eignung für die Veranstaltung.²⁸ 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) Bei Veranstaltungen in Veranstaltungsstätten, die nicht verpflichtet sind, ein Abfallwirtschaftskonzept zu erstellen: Der/die Veranstalter/in oder der/die Lizenznehmer/in erstellt ein Abfallkonzept für die Veranstaltung. Das Abfallkonzept setzt den Schwerpunkt im Bereich Abfallvermeidung und berücksichtigt alle Bereiche - Publikumsbereich, Backstage, Küche oder Catering, allgemeiner Office-Betrieb, Standbauten etc. - sowie veranstaltungsspezifische Besonderheiten. In Zusammenarbeit mit dem Veranstaltungsort 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) Bei Veranstaltungen im Freien: Es wird ein Abfallkonzept für die Veranstaltung erstellt. Das Abfallkonzept setzt den Schwerpunkt im Bereich Abfallvermeidung (vor allem bei gefährlichen Abfällen) 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

²⁸ Das Abfallwirtschaftskonzept sollte den Schwerpunkt im Bereich **Abfallvermeidung** setzen und alle allgemeinen Bereiche der Veranstaltung berücksichtigen, (Publikumsbereich, Backstage, Küche oder Catering, allgemeiner Office-Betrieb, Standbauten etc.) sowie veranstaltungsspezifische Besonderheiten erfassen.

B2	<p>Verpflegung ohne Catering/Gastronomie</p> <p>Wenn der/die Veranstalter/in oder Lizenznehmer/in keine Cateringdienstleistung zukaufte 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"> • Wird ausschließlich Mehrweggeschirr (Tassen, Gläser, Mehrwegbecher, Teller, Schüsseln Besteck etc.) verwendet.²⁹ • Werden bei Getränken ausschließlich Mehrweggebinde oder Großgebinde verwendet.³⁰ • Wird Leitungswasser gratis zur Verfügung gestellt • Werden für Kaffee oder Tee keine Portionsmaschinen mit Einweg-Einzelportionsverpackungen verwendet (ausgenommen kompostierbare Pads ohne Folien-Umverpackung). <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>Wiederverwendung von Namensschildern</p> <p>Bei der Verwendung von wiederverwendbaren Namensschildern (Badges) 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>Information der Mitarbeiter/innen vor Ort über Abfallvermeidung und Abfalltrennung</p> <ol style="list-style-type: none"> Alle Mitarbeiter/innen 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 des Veranstaltungsortes oder der Veranstaltung zu trennen. Möglichkeiten zur sinnvollen und geeigneten Trennung und Sammlung der Abfälle werden dezentral angeboten (jeweils mehrfach Backstage, im Küchensektor, etc.). <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Art und Weise der Einhaltung dieses Kriteriums wird vorgelegt (Z.B. Mitarbeiterinformation)</p>	MUSS

²⁹ In Ausnahmefällen wegen sicherheitspolizeilicher Bestimmungen können Pappteller sowie Pappschüsseln verwendet werden.

³⁰ Mehrweggebinde sind wieder befüllbare Fässer, Container, etc. z.B. in Zapfanlagen oder Getränke in Mehrwegflaschen. Großgebinde ist ab 2,5 l (ausgenommen Wein, Sekt, Schaumweine u. Ähnl. 0,75l, und Spirituosen: das größtmöglich verfügbare Gebinde aber keine Portionsverpackungen). 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>Information aller Beteiligten über Abfallvermeidung und Abfalltrennung vor Ort</p> <p>a) Alle Beteiligten 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 dezentral 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>Neuanschaffung von Geräten im Seminarbereich</p> <p>Der/die Lizenznehmer/in oder Veranstalter/in kauft bei Neuanschaffungen von Geräten für die Veranstaltung ausschließlich energieeffiziente Geräte ein. (Aktueller Standard TCO certified³¹, Umweltzeichen nach ISO Typ 1³², gelistet auf „topprodukte“³³ etc.) oder gebrauchte 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>Ressourcenaufwand für Papier / Druck</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>Papierqualität von Druckwerken für die Veranstaltung</p> <p>Das verwendete Papier bei externen Druckaufträgen (z.B. für Prospekte, Briefpapier, Programme, Kuverts etc.) trägt ein Umweltzeichen nach ISO Typ I³³ oder ist aus 100% Recyclingpapier oder ist mindestens total chlorfrei gebleicht (TCF) oder in der Datenbank für Ökologische Druckpapiere von Ökokauf Wien gelistet³⁴Fehler! Textmarke nicht definiert. FSC und PEFC alleine sind nicht ausreichend!</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Ein Nachweis der verwendeten Papiere wird vorgelegt.</p>	MUSS
B9	<p>Einschränkungen bei Give-Aways</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

³¹ <http://tcocertified.com/>

³² 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.).

³³ www.topprodukte.at

³⁴ <https://www.va-oekokauf.at/>

B10	<p>Abfallkennzahlen</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
B11	<p>Druckwerke für die Veranstaltung zertifiziert mit Umweltzeichen</p> <p>Druckerzeugnisse sind nach den Anforderungen der Umweltzeichen-Richtlinie 24 oder dem EU Ecolabel für Druckerzeugnisse von dafür lizenzierten Druckereien 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
B12	<p>Tagungsmappen</p> <p>a) Tagungsmappen werden nicht zur Verfügung gestellt, auch nicht von Sponsoren/innen (1,5 Punkte).</p> <p>b) Tagungsmappen aus Papier/Karton sind nach den Anforderungen einer ISO Typ-I-Umweltzeichen-Richtlinie für Druckerzeugnisse in zertifizierten Druckereien erstellt und entsprechend gekennzeichnet. (0,5 Punkte).</p> <p>c) Tagungsmappen sind in einer Werkstätte erzeugt, die sozial benachteiligte Menschen integriert und fördert, oder aus fairem Handel. (0,5 Punkte).</p> <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
B13	<p>Teilnehmertaschen(-rucksäcke)</p> <p>a) Teilnehmertaschen, -rucksäcke, -beutel und Ähnliches werden nicht zur Verfügung gestellt, auch nicht von Sponsoren. (2,5 Punkte)</p> <p>b) Teilnehmertaschen, -rucksäcke, -beutel und Ähnliches sind aus 100% Recyclingmaterial oder aus natürlichen, umweltfreundlichen Materialien (z.B. Filz, Bio-Baumwolle, Hanf etc.). (1 Punkt)</p> <p>c) Teilnehmertaschen, -rucksäcke, -beutel und Ähnliches sind in einer Werkstätte erzeugt, die sozial benachteiligte Menschen integriert und fördert, oder aus fairem Handel. (1 Punkt)</p> <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
B14	<p>Gemietete Geräte</p> <p>Mindestens 50% der für die Veranstaltung bei externen Unternehmen gemieteten elektronischen Geräte (Computer, Bildschirme, Beamer, Kopierer etc.) erfüllen die Kriterien des Energy Star oder sind TCO certified³⁵ oder tragen ein Umweltzeichen nach ISO Typ 1³⁶.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums mit Belegen wird vorgelegt.</p>	1,5

³⁵ <http://tcocertified.com/>

³⁶ 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.).

B15	<p>Give-Aways und Merchandising Produkte ³⁷ des Veranstalters</p> <p>a) auf Give-Aways und Merchandising Produkte wird verzichtet (3 Punkte) b) alle 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) 50 % 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
B16	<p>Give-Aways und Merchandising Produkte³⁷ von Sponsoren</p> <p>a) auf Give-Aways und Merchandising Produkte wird verzichtet (3 Punkte) b) alle 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) 50 % 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>Dekoration und Blumenschmuck</p> <p>a) auf Dekoration und Blumenschmuck wird verzichtet. (1,5 Punkte) oder Dekorationselemente (je 0,5 Punkte): b) sind aus umweltfreundlichen oder natürlichen Materialien (z.B. aus heimischem Holz, Naturfasern etc.). c) sind aus lokalen/regionalen Werkstätten, von lokalen/regionalen Künstlern/innen. d) sind wiederverwendbar und werden wieder verwendet. e) Beleuchtung/Lichteffekte ersetzt zumindest teilweise Material. Blumen/Pflanzenschmuck f) besteht aus Blumen/Pflanzen aus regionalen Gärtnereien oder Blumen aus fairem Handel.(1 Punkt) g) Es werden Mietpflanzen verwendet (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. 1,5
B18	<p>Leitsystem</p> <p>Die Elemente des Besucherleitsystems sind wiederverwendbar.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Beschreibung des Leitsystems</p>	1

³⁷ Informationen zu umweltfreundlichen Give-Aways: www.greengimix.at

B19	<p>Papierlose Veranstaltung</p> <p>Im gesamten öffentliche 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
B20	<p>Umweltstandards von Partnerbetrieben und Unterauftragnehmer/innen</p> <p>Partnerbetriebe, Unterauftragnehmer/innen oder sonstige zugekaufte Leistungserbringer/innen für die Veranstaltung (Eventtechnikfirmen, Reinigungsunternehmen etc.) – ausgenommen Catering und Veranstaltungsort – haben an einem Umweltzertifizierungsprogramm teilgenommen (z.B. EMAS, ISO 14001, klimaaktiv, Ökoprotit etc.). Pro Leistungsträger 1 Punkt</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Zertifikate der Unternehmen sind vorzulegen.</p>	Max. 3
B21	<p>Werbeposter</p> <p>a) Werbeposter 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) b) Werbeposter werden einem Recycling oder Upcycling zugeführt. (1 Punkt)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Entwürfe der Werbeposter, Vereinbarung mit Werbenden, Verträge mit Recycling- oder Upcyclingunternehmen werden vorgelegt.</p>	Max. 1,5
B22	<p>Nachhaltige Pausen-/Strecken-/Zielverpflegung</p> <p>Die ohne Catering zur Verfügung gestellte Pausenverpflegung oder bei Sportveranstaltungen Strecken- oder Zielverpflegung bietet mindestens zwei regionale oder biologische oder fair gehandelte Produkte.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Produkte werden genannt und Rechnungen vorgelegt.</p>	1
B23	<p>Einkauf von bestimmten Getränkearten in Mehrweggebinden</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
Nur für Sportveranstaltungen:		
B24	<p>Nachhaltige Gewinne</p> <p>Pokale, Medaillen oder andere Gewinne für Sieger/innen werden durch nachhaltige Produkte ersetzt (z.B. Gutscheine, regionaler Wein, biologische Lebensmittel, regionale 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

B25	<p>Finisher Medaillen</p> <p>Finisher Medaillen für Teilnehmer/innen sind aus nachhaltigen Materialien (z.B. Holz, Karton, recyceltes Material) oder Upcycling Produkte (0,5 Punkte) und/oder in einer Werkstätte 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
B26	<p>Faire Sportbekleidung</p> <p>(Starter-)T-Shirts (oder andere Textilien wie Handtücher, Hauben und Ähnliches), die vom Veranstalter/Lizenznehmer oder Sponsor/innen an Teilnehmer/innen abgegeben werden, sind aus heimischer Produktion oder nachhaltigkeitszertifiziert oder fair erzeugt³⁸ oder aus Bio-Baumwolle oder aus nachhaltigen oder zertifizierten Fasern³⁹ 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
B27	<p>Wieder verwendbare Startnummern</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
B28	<p>Chips zur Zeitnehmung</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

Nr.	Thema / Text	Punkte
<p>5. Aussteller und Messestandbauer/innen⁴⁰</p> <p>Dieser Bereich bezieht sich ausschließlich auf Informationsstände ohne Gastronomie.</p> <p>Für Stände, die Essen und / oder Getränke anbieten, gelten die Kriterien des Bereichs „Verkaufsstände mit gastronomischem Angebot“.</p>		

³⁸ [Fair Wear Foundation](#), Fairtrade, EZA

³⁹ 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

⁴⁰ **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.

A1	<p>Kommunikation an die Aussteller/innen mit Empfehlungen zu Umweltkriterien</p> <p>Der/die Lizenznehmer/in oder der/die Veranstalter/in informiert alle Aussteller/innen über die Umweltqualität der Veranstaltung und kommuniziert Ihnen die Empfehlungen zu den Umweltkriterien.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die entsprechenden Informationsunterlagen werden vorgelegt.</p>	MUSS
A2	<p>Kommunikation an Messestandbauer/innen mit Empfehlungen zu Umweltkriterien</p> <p>Der/die Lizenznehmer/in oder der/die Veranstalter/in informiert alle 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.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums und die entsprechenden Informationsunterlagen werden vorgelegt.</p>	MUSS
A3	<p>Vertragliche Vereinbarungen mit Aussteller/innen</p> <p>Der/die Lizenznehmer/in oder der/die Veranstalter/in trifft mit allen Aussteller/innen folgende vertragliche Vereinbarung:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Am Stand anfallender Abfall muss nach den Vorgaben des Abfallmanagementsystems der Veranstaltung getrennt und der entsprechenden Entsorgung zugeführt werden. b) Es darf für die Bewirtung von Standbesuchern kein Einweggeschirr (Becher, Teller, Besteck etc.)⁴¹ verwendet werden. Der Ausschank von Getränken erfolgt aus Mehrweggebinden oder Großgebinden⁴². c) Wenn die Verkostung von ausgestellten Produkten 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(bchern). d) Keine Abgabe von Give-Aways, die große Abfallmengen oder umweltschädliche Abfälle verursachen, z.B. Einweggetränkeverpackungen, Produkte mit Batterien oder Akkus. e) Die verwendeten Materialien, die in der Verantwortung des Ausstellers liegen, (Ständer, Roll ups, Dekoration, evtl. Bodenbelag etc.) sind wiederverwendbar und werden wiederverwendet. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums und eine vertragliche Vereinbarungen wird vorgelegt.</p>	MUSS
A4	<p>Verringerung von Drucksorten im Ausstellungsbereich</p> <p>Mindestens 50% der Aussteller/innen (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

⁴¹ In Ausnahmefällen wegen sicherheitspolizeilicher Bestimmungen können Pappteller sowie Pappschüsseln verwendet werden.

⁴² Mehrweggebinde sind wieder befüllbare Fässer, Container, etc. z.B. in Zapfanlagen oder Getränke in Mehrwegflaschen. Großgebinde ist ab 2,5 l (ausgenommen Wein, Sekt, Schaumweine u. Ähnl. 0,75l, und Spirituosen: das größtmöglich verfügbare Gebinde aber keine Portionsverpackungen). 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.

A5	<p>Verringerung von Give-Aways⁴³ im Ausstellungsbereich</p> <p>Mindestens 50% der Aussteller/innen (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"> a) aus umweltfreundlichen oder natürlichen Materialien (z.B. aus heimischem Holz, Naturfasern etc.) und/oder b) mit anerkannten Gütesiegeln (Umweltzeichen, biologischer Anbau oder Fair-Trade) <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Vereinbarung und die Namen der ausstellenden Unternehmen, die unterschrieben haben, werden vorgelegt.</p>	1,5
A6	<p>Wiederverwendung von Ausstellungsständen</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Ausstellungs-/Messestände werden von Veranstaltungsseite (Veranstalter/ in oder Veranstaltungsort) zur Verfügung gestellt und als Ganzes oder die Materialien/Bauteile wieder verwendet. (3 Punkte) <i>Oder:</i> b) Die Ausstellungsstände werden von den ausstellenden Unternehmen gebracht und abgebaut und mehrfach wiederverwendet (10% der Aussteller 1 Punkt, 25% der Aussteller 1,5 Punkte, 50% der Aussteller 2 Punkte, 100% der Aussteller 3 Punkte). <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Es wird eine detaillierte Erklärung über die Wiederverwendung der Stände vorgelegt.</p>	Max. 3
A7	<p>Umweltfreundliche Ausstellungsstände (je 1 Punkt)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 50% der Messe- oder Ausstellungsstände sind aus wieder verwendbaren Bauteilen, recyclebaren Materialien und ohne PVC. b) 50% der Messe- oder Ausstellungsstände verwenden energiesparende Beleuchtungssysteme (LED-Systeme, Energiesparlampen, Zeit- und Tageslichtautomatik etc...). <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>Ausstellungsstände mit Umweltzeichen (max. 2 Punkte)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 10% der Ausstellungsstände sind mit dem Österreichischen Umweltzeichen nach der Richtlinie Uz75 „Messebau“ zertifiziert. (1,5 Punkte). b) 30% der Ausstellungsstände sind mit dem Österreichischen Umweltzeichen nach der Richtlinie Uz75 „Messebau“ zertifiziert. (3 Punkte). <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Zertifikate werden vorgelegt.</p>	3

⁴³ Informationen zu umweltfreundlichen Give-Aways: www.greengimix.at

Nr.	Thema / Text	Punkte
6. Catering und Gastronomie		
6a. Veranstaltungscatering		
Gilt nicht für die (Eigen)Verpflegung von Spitzensportler/innen aus Gründen spezieller Ernährung und der Anti-Doping Bestimmungen.		
Bei Auswahl eines Cateringunternehmens, das mit dem Österreichischen Umweltzeichen UZ 203 (Eventcatering und Party-Service) ausgezeichnet ist, sind automatisch folgende Punkte erfüllt:		
MUSS: C2, C3, C4, C5, C6, C7, C8, C9, C10, C13, C14, C15		
SOLL: C20, C27 (4 Pkt.)		
C1	<p>Vertragliche Vereinbarung</p> <p>Der/die Lizenznehmer/in oder Veranstalter/in schließt mit dem/der Catering Anbieter/in einen schriftlichen Vertrag über die Einhaltung der Green Meetings / Green Events Kriterien ab. Dieser Vertrag enthält eine genaue Beschreibung, welche Kriterien wie umgesetzt werden und wie die Umsetzung nachgewiesen wird. Außerdem enthält der Vertrag relevante Punkte zur Abfallvermeidung und -entsorgung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen wird vorgelegt.</p>	MUSS
C2	<p>Mehrweggeschirr</p> <p>Es werden ausschließlich Mehrwegbecher, Mehrweggeschirr⁴⁴ (Teller, Schüsseln) und Mehrwegbesteck⁴⁵ verwendet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen wird vorgelegt.</p>	MUSS
C3	<p>Mehrwegverpackung oder Großverpackung bei Getränken</p> <p>a) Einkauf von Getränken ausschließlich in Großgebinden und /oder Mehrweggebinden⁴⁶ und Ausschank aus diesen.</p> <p>b) Keine Verwendung von Portionsmaschinen mit Einweg-Einzelpartionsverpackungen 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

⁴⁴ 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.

⁴⁵ 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.

⁴⁶ Mehrweggebinde sind wieder befüllbare Fässer, Container, etc. z.B. in Zapfanlagen oder Getränke in Mehrwegflaschen. Großgebinde ist ab 2,5 l (ausgenommen Wein, Sekt, Schaumweine u. Ähnl. 0,75l, und Spirituosen: das größtmöglich verfügbare Gebinde aber keine Portionsverpackungen). Wenn **aus Gründen der Produktverfügbarkeit** der Einsatz von Großgebinden oder Mehrwegsystemen nicht möglich ist, sind die Getränkegebinde getrennt zu sammeln und dem

C4	<p>Abfallvermeidung bei der Beschaffung</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Einkauf in Mehrwegtransportverpackungen oder zumindest recyclingfähigen Verpackungen. ◆ Verwendung von wieder verwendbaren Tischdecken. ◆ 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><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen wird vorgelegt.</p>	MUSS
C5	<p>Umweltverträgliche Abwasserentsorgung von Geschirrmobilen</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
C6	<p>Entsorgung von Lebensmittelabfällen</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
C7	<p>Energieeinsparung bei der Kühlung</p> <p>Es werden keine „Open Front Cooler“ verwendet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen wird vorgelegt.</p>	MUSS
C8	<p>Beheizung mit Strom oder Gaspilzen im Freibereich</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
C9	<p>Leitungswasser als Service für die Teilnehmer/innen</p> <p>Während der Veranstaltung wird Gratis-Leitungswasser zur Verfügung gestellt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen wird vorgelegt und die Umsetzungsweise erklärt.</p>	MUSS

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.

C10	<p>Saisonale regionale Lebensmittel</p> <p>Zwei Hauptzutaten sind saisonal frisch verfügbar⁴⁷ oder traditionell saisonal verwendet (z.B. Gans zu Martini, Wild im Herbst) und regional⁴⁸ 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
C11	<p>Regionale Getränke</p> <p>Zwei Getränke sind aus regionaler⁴⁹ 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
C12	<p>Biologische Produkte</p> <p>Ein Produkt (Getränk oder Speisenelement) mit Bio-Zertifizierung wird angeboten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> das Produkt wird werden genannt und ist im finalen Auftrag an den Caterer enthalten.</p>	MUSS
C13	<p>Umweltschutz bei Meeresfisch und Meeresfrüchten</p> <p>Alle verwendeten Meeresfische und Meeresfrüchte stammen aus Wildfang mit MSC (Marine Stewardship Council) Gütesiegel oder aus biologischer 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
C14	<p>Tier- und Artenschutz</p> <p>Es werden keine aus Sicht des Tier- und Artenschutzes bedenklichen Lebensmittel verwendet (z.B. Kaviar, Blauflossenthunfisch, Hai, 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
C15	<p>Eier</p> <p>Alle verwendeten Eier (Stückeier) stammen zumindest von Legehennen aus Freilandhaltung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Bezugsquelle wird genannt.</p>	MUSS
C16	<p>Vegetarisches Gericht</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

⁴⁷ Saisonal: das Produkt wächst in der Region 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.

⁴⁸ regional: Die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) liegt innerhalb einer Distanz von rd. 150 km (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs). Eine regionale Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung ist nicht ausreichend. Die Herkunft kann nachgewiesen werden.

C17	<p>Mitarbeiter/inneninformation</p> <p>a) Alle Mitarbeiter/innen, die zum Catering beitragen (u.a. Einkauf, Küche, Service), sind über die Kriterien informiert.</p> <p>b) Alle Mitarbeiter/innen vor Ort sind über die Jugendschutzbestimmungen informiert und werden aufgefordert diese einzuhalten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen wird vorgelegt und die Umsetzungsweise erklärt.</p>	MUSS
C18	<p>Kommunikation der besonderen Qualität des Catering-Angebots nach außen</p> <p>a) Die Erzeuger/innen der regionalen Lebensmittel/Getränke werden auf den Speise- / Menü- oder Tischkarten angeführt.</p> <p>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.</p> <p>c) Alle Service-Mitarbeiter/innen sind eingeschult und können die Gäste auch mündlich informieren.</p> <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
C19	<p>Zusätzliche Catering Anfrage für Bioprodukte</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
C20	<p>Lebensmittel in Bio-Qualität</p> <p>a) Es werden mindestens 30% der Speisen und 30% der Getränke in biologischer, regionaler Qualität angeboten. (2 Punkte)</p> <p>b) Es werden mindestens 50% der Speisen und 50% der Getränke in biologischer, regionaler Qualität angeboten. (3 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von entsprechenden Unterlagen (Menükarte, Rechnungen, Bestellscheine, unterzeichnetes Cateringangebot...) nachgewiesen.</p>	Max. 3
C21	<p>Catering mit Umweltzeichen</p> <p>Das Cateringunternehmen ist mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1⁴⁹ ausgezeichnet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Name des Unternehmens und die Art der Auszeichnung werden angegeben.</p>	3

⁴⁹ 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).

C22	<p>Catering mit anderer Zertifizierung oder Kooperation</p> <p>Das Cateringunternehmen / der Gastronomiebetrieb hat</p> <ul style="list-style-type: none"> a) die österreichische Bio-Zertifizierung. (2 P) b) die AMA Gastro Zertifizierung. (1 P) c) ist Genuss-Region Partner. (0,5 P) d) ist „Slow Food“ Partner. (0,5 P) e) ist MSC oder ASC (Aquaculture Stewardship Council) zertifiziert. (0,5 P) <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Name des Unternehmens und die Art der Auszeichnung werden angegeben.</p>	Max. 2
C23a	<p>Saisonale regionale landwirtschaftliche Produkte: Obst und Gemüse</p> <p>Folgende Zutaten stammen zu 100% aus saisonalem und regionalem⁵⁰ Anbau (je 0,5 Punkt, max. 1,5 Punkte):</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Gemüse b) Salate c) Obst <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>Regionale landwirtschaftliche Produkte: Feldfrüchte</p> <p>Folgende Zutaten stammen zu 100% aus regionalem⁵¹ Anbau (je 0,5 Punkt, max. 1,5 Punkte):</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Kartoffeln b) Unverarbeitetes Getreide c) Mais <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>Regionale landwirtschaftliche Produkte: Fleisch und Fisch</p> <p>Folgende Zutaten stammen zu 100% aus regionaler⁵¹ Zucht (je 0,5 Punkt, max. 2 Punkte):</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Geflügel b) Rindfleisch c) Schweinefleisch d) Fisch <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>Regionale verarbeitete Produkte:</p> <p>Folgende Zutaten stammen zu 100% aus regionalen⁵¹ Rohstoffen und regionaler⁵¹ Produktion (je 0,5 Punkt, max. 2,5 Punkte):</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Milch b) Käse c) Andere Milchprodukte d) Fleischprodukte (Würste etc.) e) Verarbeitete Getreideprodukte (Mehl, Grieß, Nudeln, Gebäck) <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

⁵⁰ regional: Die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) liegt innerhalb einer Distanz von rd. 150 km (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs). Eine regionale Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung ist nicht ausreichend. Die Herkunft kann nachgewiesen werden.

C24	<p>Regionale Getränke</p> <p>Das gesamte Angebot der jeweiligen unten genannten Getränkeart besteht aus regionalen Zutaten und/oder kommt aus regionaler⁵¹ Produktion (je 0,5 Punkte)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Tafelwasser/Mineralwasser b) Bier c) Wein d) Fruchtsäfte e) Kräutertees f) Milchgetränke <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>Örtliche Spezialitäten</p> <p>Verarbeitete Produkte als lokal erzeugte Spezialitäten wie Käse, Saucen, Pasteten, Teigwaren, Wurstwaren, Kräutertees, Früchtetees oder Ähnliches, stammen aus Handwerksbetrieben 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>Fair gehandelte Produkte</p> <p>Folgende Produkte werden aus ethisch, sozial und ökologisch verträglichem Handel gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel (FLO - Fair Trade Labelling Organisation) verwendet:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Kaffee (1 Punkt) b) Tee (0,5 Punkte) c) Kakao (0,5 Punkte) d) Orangensaft oder Saft aus anderen nicht-regionalen Früchten (0,5 Punkte) e) Schokolade (0,5 Punkte) f) Exotische Früchte (0,5 Punkte) <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums wird vorgelegt und die Rechnungen als Belege aufbewahrt.</p>	Max. 2
C27	<p>Regionaltypische Gerichte</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>Reinigung von Mehrweggeschirr</p> <p>Es werden für die Geschirreinigung Reinigungsprodukte mit einem Umweltgütesiegel nach ISO Typ I oder Produkte gemäß Datenbank Ökorein⁵² von DIE UMWELTBERATUNG verwendet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nennung der Produkte</p>	1

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

⁵² www.umweltberatung.at/okorein

C29	<p>Vermeidung von Geschirr</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> <ol style="list-style-type: none"> a) ausschließlich Geschirr vermeidende Angebote (1 Punkt) b) Reduzierung der Geschirrmenge durch spezielles Speiseangebot (0,5 Punkte) <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Beschreibung der Maßnahmen, Speisen etc.</p>	Max. 1
C30	<p>Vermeidung von Lebensmittelabfall</p> <p>Das Catering ist so kalkuliert und organisiert, dass Lebensmittelabfälle und Speiseabfälle vermieden werden⁵³.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vereinbarung mit dem Cateringunternehmen, aus der hervorgeht, wie das Kriterium erfüllt wird. Unterlagen zur Kommunikation nach außen.</p>	1
C31	<p>Besonderes Catering Angebot (je 0,5 Punkte. max. 1 Punkt)</p> <p>Die Zusammenstellung der Speisen berücksichtigt</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Lebensmittelallergiker/innen (z.B. glutenfreie oder laktosefreie Speisen). b) religiöse Gruppen (kein Schweinefleisch, koschere Speisen etc.). <p>und informiert die Teilnehmer/innen schriftlich darüber.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vereinbarung mit dem Cateringunternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen.</p>	Max. 1
C32	<p>Fleischloses Catering</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Im Cateringangebot wird vollständig auf Fleisch verzichtet. ◆ Bei eintägigen Veranstaltungen mit mehreren Mahlzeiten wird bei einer Hauptmahlzeit vollständig auf Fleisch verzichtet. ◆ Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird entweder an einem Tag vollständig auf Fleisch verzichtet, oder an jedem Tag zu einer Hauptmahlzeit vollständig auf Fleisch verzichtet. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vereinbarung mit dem Cateringunternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen, z.B. Speisekarte, Menüplan.</p>	2

⁵³ Beispiele: genaue Kalkulation; Speisen werden in kleineren Mengen, aber dafür öfter frisch nach außen geliefert; Teilnehmer/innen oder Mitarbeiter/innen dürfen übriges Essen mitnehmen; übrig gebliebene Lebensmittel werden nach Möglichkeit der lokalen Wohlfahrt/Bedürftigen gespendet etc. Diese Vorgehensweise wird den Teilnehmer/innen vor und während der Veranstaltung kommuniziert.

6b. Verpflegung in Gastronomiebetrieben

Diese Kriterien gelten für Gastronomie, die im Rahmen der Veranstaltung in einem Gastronomiebetrieb für Teilnehmer/innen, Partner/innen oder Sponsoren/innen bereitgestellt wird. (z.B. Empfänge, Konferenzdinner...). Das kann im Veranstaltungsort oder außerhalb des Veranstaltungsortes 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 202a ausgezeichnet ist, sind automatisch folgende Punkte erfüllt:

MUSS: G2, G3, G6, G9, G10, G11

SOLL: G16, G23 (4 Pkt.)

G1	<p>Vertragliche Vereinbarungen</p> <p>Der/die Lizenznehmer/in oder Veranstalter/in schließt mit dem Gastronomiebetrieb einen schriftlichen Vertrag über die u.a. MUSS Kriterien und die geplanten Soll-Kriterien ab. Dieser Vertrag enthält eine genau Beschreibung welche Kriterien wie umgesetzt werden und wie die Umsetzung nachgewiesen wird.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Gastronomie-Unternehmen wird vorgelegt.</p>	MUSS
G2	<p>Mehrweggeschirr</p> <p>Im Gästebereich werden ausschließlich Mehrweggläser, -becher, Mehrweggeschirr (Teller, Schüsseln) und Mehrwegbesteck verwendet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Gastronomieunternehmen wird vorgelegt.</p>	MUSS
G3	<p>Mehrwegverpackung oder Großverpackung bei Getränken</p> <p>a) Ausgabe/Ausschank aus Großgebinden oder Mehrweggebinden⁵⁴.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Gastronomie-Unternehmen wird vorgelegt.</p>	MUSS
G4	<p>Abfallvermeidung</p> <p>Folgendes wird bei der Buchung verpflichtend vereinbart:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Verwendung von wieder verwendbaren Tischdecken ◆ Verwendung von wieder verwendbarer oder kompostierbarer Dekoration. Wenn Dekoration als kompostierbare Wegwerfware eingesetzt wird, so ist sicher zu stellen, dass diese Materialien über die getrennte Sammlung für Bioabfälle erfasst und entsorgt werden. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen wird vorgelegt.</p>	MUSS

⁵⁴ Mehrweggebinde sind wieder befüllbare Fässer, Container, etc. z.B. in Zapfanlagen oder Getränke in Mehrwegflaschen. Großgebinde ist ab 2,5 l (ausgenommen Wein, Sekt, Schaumweine u. Ähnl. 0,75l, und Spirituosen: das größtmöglich verfügbare Gebinde aber keine Portionsverpackungen). 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.

G5	<p>Leitungswasser als Service für die Gäste</p> <p>Beim Essen wird Gratis-Leitungswasser zur Verfügung gestellt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Gastronomie-Unternehmen wird vorgelegt und die Umsetzungsweise erklärt.</p>	MUSS
G6	<p>Saisonale regionale Lebensmittel</p> <p>Zwei Hauptzutaten sind saisonal frisch verfügbar⁵⁵ oder traditionell saisonal verwendet (z.B. Gans zu Martini, Wild im Herbst) und regional⁵⁶ erzeugt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Erzeugnisse und Erzeuger müssen bekannt gegeben werden und sind auf der Menükarte oder im Auftrag enthalten.</p>	MUSS
G7	<p>Regionale Getränke</p> <p>Zumindest zwei Getränke sind aus regionaler⁵⁷ Erzeugung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Produkte und Erzeuger müssen bekannt gegeben werden und sind auf der Menükarte oder im Auftrag genannt.</p>	MUSS
G8	<p>Biologische Produkte</p> <p>Ein Produkt (Getränk oder Speisenelement) mit Bio-Zertifizierung wird angeboten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> das Produkt wird werden genannt und ist im finalen Auftrag an den Caterer enthalten.</p>	MUSS
G9	<p>Umweltschutz bei Meeresfisch und Meeresfrüchten</p> <p>Alle verwendeten Meeresfische und Meeresfrüchte stammen aus Wildfang mit MSC (Marine Stewardship Council) Gütesiegel oder aus biologischer Aquakultur.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Erzeugnisse und Erzeuger müssen bekannt gegeben werden und sind auf der Menükarte oder im Auftrag enthalten.</p>	MUSS
G10	<p>Tier- und Artenschutz</p> <p>Es werden keine aus Sicht des Tier- und Artenschutzes bedenklichen Lebensmittel verwendet (z.B. Kaviar, Blauflossenthunfisch, Hai, Schildkröten, Gänsestopfleber, Froschschenkel etc.)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Gastronomieunternehmen sowie die Speisekarte werden vorgelegt.</p>	MUSS
G11	<p>Eier</p> <p>Alle für das Menü verwendeten Eier (Stückeier) stammen zumindest von Legehennen aus Freilandhaltung.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Herkunft und Bezugsquelle wird genannt.</p>	MUSS

⁵⁵ Saisonale: das Produkt wächst in der Region 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.

⁵⁶ regional: Die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) liegt innerhalb einer Distanz von rd. 150 km (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs). Eine regionale Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung ist nicht ausreichend. Die Herkunft kann nachgewiesen werden.

G12	<p>Vegetarisches Gericht</p> <p>Mindestens ein vegetarisches oder veganes Gericht oder Menü wird angeboten.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Catering-Unternehmen sowie die Speisekarte werden vorgelegt.</p>	MUSS
G13	<p>Mitarbeiter/inneninformation</p> <p>Alle Mitarbeiter/innen im Betrieb, die zur Gastronomie beitragen (u.a. Einkauf, Küche, Service) sind über die Kriterien bei dieser Buchung informiert.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Gastronomie-Unternehmen wird vorgelegt und die Umsetzungsweise erklärt.</p>	MUSS
G14	<p>Kommunikation der besonderen Qualität des Gastronomie-Angebots nach außen</p> <p>a) Die Erzeuger/innen der regionalen Lebensmittel/Getränke werden auf den Speise- / Menü- oder Tischkarten angeführt.</p> <p>b) Auf die besondere Qualität des Gastronomie-Angebots wie z.B. saisonale oder ökologische Produkte, MSC Fisch etc. wird direkt (auf Tischkarten, Tageskarten, Speisekarten, etc.) hingewiesen.</p> <p>c) Alle Service-Mitarbeiter/innen sind eingeschult und können die Gäste auch mündlich informieren.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertragliche Vereinbarung mit dem Gastronomie-Unternehmen sowie Speisekarten/Tischsteher etc. werden vorgelegt oder die Umsetzungsweise erklärt.</p>	MUSS
G15	<p>Zusätzliche Anfrage für Bioprodukte</p> <p>Der/die Lizenznehmer/in oder der/die Veranstalter/in holt ein preislich vergleichbares alternatives Angebot in Bio-Qualität ein, um ein Bio Menü 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>Lebensmittel in Bio-Qualität</p> <p>a) Es werden mindestens 30% der Speisen und 30% der Getränke in biologischer, regionaler Qualität angeboten. (2 Punkte)</p> <p>b) Es werden mindestens 50% der Speisen und 50% der Getränke in biologischer, regionaler Qualität angeboten. (3 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Einhaltung des Kriteriums wird durch die Vorlage von entsprechenden Unterlagen (Herkunftsangaben, Rechnungen, Bestellscheine, ggf. Menükarte mit Bio Auslobung...) nachgewiesen.</p>	Max. 3
G17	<p>Gastronomiebetrieb mit Umweltzeichen</p> <p>Der Gastronomiebetrieb ist mit einem Umweltzeichen nach ISO Typ 1⁵⁷ ausgezeichnet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Name des Unternehmens und die Art der Auszeichnung werden angegeben.</p>	3

⁵⁷ 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).

G18	<p>Gastronomiebetrieb mit anderer Zertifizierung oder Kooperation</p> <p>Der Gastronomiebetrieb</p> <ul style="list-style-type: none"> a) hat die österreichische Bio-Zertifizierung. (2 P) b) hat die AMA Gastro Zertifizierung. (1.P) c) ist Genuss-Region Partner. (0,5 P) d) ist „Slow Food“ Partner. (0,5 P) e) ist MSC oder ASC (Marine- bzw. Aquaculture Stewardship Council) zertifiziert. (0,5.P) <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Der Name des Unternehmens und die Art der Auszeichnung sowie eine aktuell gültige Urkunde/Registrierung werden angegeben.</p>	Max. 2
G19a	<p>Saisonale regionale landwirtschaftliche Produkte: Obst und Gemüse</p> <p>Folgende Zutaten stammen zu 100% aus saisonalem⁵⁸ und regionalem⁵⁹ Anbau (je 0,5 Punkt, max. 1,5 Punkte):</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Gemüse b) Salate c) Obst <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
G19b	<p>Regionale landwirtschaftliche Produkte: Feldfrüchte</p> <p>Folgende Zutaten stammen zu 100% aus regionalem⁶⁰ Anbau (je 0,5 Punkt, max. 1,5 Punkte):</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Kartoffeln b) Unverarbeitetes Getreide c) Mais <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
G19c	<p>Regionale landwirtschaftliche Produkte: Fleisch und Fisch</p> <p>Folgende Zutaten stammen zu 100% aus regionaler⁶⁰ Zucht (je 0,5 Punkt, max. 2 Punkte):</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Geflügel b) Rindfleisch c) Schweinefleisch d) Fisch <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

⁵⁸ Saisonal: das Produkt wächst in der Region 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.

⁵⁹ regional: Die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) liegt innerhalb einer Distanz von rd. 150 km (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs). Eine regionale Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung ist nicht ausreichend. Die Herkunft kann nachgewiesen werden.

G19d	<p>Regionale verarbeitete Produkte:</p> <p>Folgende Zutaten stammen zu 100% aus regionalen⁶⁰ Rohstoffen und regionaler⁶⁰ Produktion (je 0,5 Punkt, max. 2,5 Punkte):</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Milch b) Käse c) Andere Milchprodukte d) Fleischprodukte (Würste etc.) e) Verarbeitete Getreideprodukte (Mehl, Grieß, Nudeln, Gebäck) <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
G20	<p>Regionale Getränke</p> <p>Das gesamte Angebot der jeweiligen unten genannten Getränkeart besteht aus regionalen Zutaten und/oder kommt aus regionaler⁶⁰ Produktion (je 0,5 Punkte)</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Tafelwasser/Mineralwasser b) Bier c) Wein d) Fruchtsäfte e) Kräutertees f) Milchgetränke <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
G21	<p>Örtliche Spezialitäten</p> <p>Verarbeitete Produkte als lokal erzeugte Spezialitäten wie Käse, Saucen, Pasteten, Teigwaren, Wurstwaren, Kräutertees, Fruchtttees oder Ähnliches, stammen aus Handwerksbetrieben 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
G22	<p>Fair gehandelte Produkte</p> <p>Folgende Produkte werden aus ethisch, sozial und ökologisch verträglichem Handel gemäß den Richtlinien des Dachverbandes für Fairen Handel (FLO - Fair Trade Labelling Organisation) verwendet:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Kaffee (1 Punkt) b) Tee (0,5 Punkte) c) Kakao (0,5 Punkte) d) Orangensaft oder Saft aus anderen exotischen Früchten (0,5 Punkte) e) Schokolade (0,5 Punkte) f) Exotische Früchte, wenn keine frische regionale Alternative verfügbar ist (0,5 Punkte) <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums wird vorgelegt und die Rechnungen als Belege aufbewahrt.</p>	Max. 2
G23	<p>Regionaltypische Gerichte</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Es wird mindestens eine Speise angeboten, die für die Region in der die Veranstaltung stattfindet, typisch und charakteristisch ist. (1 Pkt.) 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><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums wird vorgelegt und die Speisen genannt (z.B. Menükarte) sowie die Auswahl begründet.</p>	Max. 1,5

G24	<p>Reinigung von Geschirr</p> <p>Es werden für die Geschirreinigung Reinigungsprodukte mit einem Umweltgütesiegel nach ISO Typ I oder Produkte gemäß Datenbank Ökorein⁶⁰ von DIE UMWELTBERATUNG verwendet.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nennung der Produkte</p>	1
G25	<p>Vermeidung von Geschirr</p> <p>Es wird ein Teil des Menüs in Form von Fingerfood, Wrap in, etc. angeboten um die Benutzung von Geschirr zu reduzieren.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Beschreibung der Maßnahmen, Speisen etc.</p>	1
G26	<p>Vermeidung von Lebensmittelabfall</p> <p>Das Essen ist so kalkuliert und organisiert, dass Lebensmittelabfälle und Speisenabfälle vermieden werden.⁶¹</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vereinbarung mit dem Gastronomieunternehmen, Erklärung der Maßnahmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen.</p>	1
G27	<p>Besonderes Speisen Angebot</p> <p>Die Zusammenstellung der Speisen berücksichtigt (je 0,5 Punkte, max. 1 Punkt)</p> <p>a) Lebensmittelallergiker/innen (z.B. Angebot von glutenfreien oder laktosefreien Speisen).</p> <p>b) religiöse Gruppen (kein Schweinefleisch, koschere Speisen etc.). und informiert die Teilnehmer/innen schriftlich darüber.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vereinbarung mit dem Cateringunternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen</p>	Max. 1
G28	<p>Fleischloses Menü</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Es wird vollständig auf Fleisch verzichtet. ◆ Bei mehrtägigen Veranstaltungen, bei denen öfter in diesem Betrieb gegessen wird, wird einmal täglich ausschließlich eine fleischlose Hauptmahlzeit angeboten. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vereinbarung mit dem Gastronomieunternehmen, Unterlagen zur Kommunikation nach außen, z.B. Speisekarte, Menüplan.</p>	2

⁶⁰ www.umweltberatung.at/okorein

⁶¹ Beispiele: genaue Kalkulation; Speisen werden in kleineren Mengen, aber dafür öfter frisch nach außen geliefert; Teilnehmer/innen oder Mitarbeiter/innen dürfen übriges Essen mitnehmen; übrig gebliebene Lebensmittel werden nach Möglichkeit der lokalen Wohlfahrt/Bedürftigen gespendet etc.
Diese Vorgehensweise wird den Teilnehmer/innen vor und während der Veranstaltung kommuniziert.

6c. Verkaufsstände mit gastronomischem Angebot		
Gilt für Verkaufsstände, wenn Sie von Veranstalter/in oder Lizenznehmer/in im Rahmen der Veranstaltung organisiert oder zugelassen werden.		
VK1	<p>Information der Standbetreiber</p> <p>Der/die Lizenznehmer/in informiert frühzeitig alle Standbetreiber/innen 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>Vertragliche Vereinbarung</p> <p>Der/die Lizenznehmer/in oder Veranstalter/in schließt mit dem/der Anbieter/in einen schriftlichen Vertrag über die Einhaltung der Green Meetings / Green Events Kriterien ab. Dieser Vertrag enthält eine genau Beschreibung des Speisen und Getränkeangebots und welche Kriterien wie umgesetzt werden und wie die Umsetzung nachgewiesen wird. Verpflichtend umzusetzende Inhalte sind in Anhang der Richtlinie angeführt.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertraglichen Vereinbarungen mit den Unternehmen werden vorgelegt, der/die Lizenznehmer/in überzeugt sich von der Richtigkeit der Angaben.</p>	MUSS
VK3	<p>Vegetarisches Angebot</p> <p>Es gibt in der Gesamtheit der Angebote zumindest zwei vegetarische Hauptspeisen (wenn insgesamt nicht mehr als zwei Speisen angeboten werden, muss nur eine vegetarisch sein)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertraglichen Vereinbarungen mit den Unternehmen werden vorgelegt, der/die Lizenznehmer/in überzeugt sich von der Richtigkeit der Angaben.</p>	MUSS
VK4	<p>Weitere Umweltmaßnahmen bei Speisen und Getränken</p> <p>50% der Verkaufsstände setzen jeweils eine der freiwilligen Maßnahmen, angeführt im Anhang, um. (3 Punkte) Oder Alle Verkaufsstände setzen jeweils eine der freiwilligen Maßnahmen, angeführt im Anhang, um. (6 Punkte)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die vertraglichen Vereinbarungen mit den Unternehmen werden vorgelegt, und eine Aufstellung aus der hervorgeht, dass 30% der Stände das jeweilige Kriterium erfüllen.</p>	Max. 6

Nr.	Thema / Text	Punkte
7. Kommunikation		
K1	<p>Green Meeting/Green Event Kommunikation veranstaltungsintern</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>Green Meeting/Green Event Kommunikation nach außen</p> <p>a) Der/die Lizenznehmer/in und der/die Veranstalter/in kommunizieren den Teilnehmern/innen, Besucher/innen, Publikum und der Öffentlichkeit⁶² frühzeitig die Green Meeting/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) Teilnehmer/innen, Besucher/innen, Publikum der Veranstaltung werden aufgefordert und motiviert die Green Meeting/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>Ansprechpartner/in vor Ort</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
K4	<p>Feedback</p> <p>Der/die Lizenznehmer/in oder Veranstalter/in befragt die Teilnehmer/innen und/oder Besucher/innen, und/oder Publikum mit geeigneten Mitteln zu ihrer Meinung über die Green Meeting/Green Event Maßnahmen oder gibt ihnen auf andere Weise eine Möglichkeit für Rückmeldungen. (Schriftliche Fragebögen, Feedbackfunktion online in der Green Meetings Software, Umfrage etc.). Die Ergebnisse der Befragung werden ausgewertet und spätestens vor der nächsten Veranstaltung in die Software 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 Software eingetragen.</p>	MUSS
K5	<p>Kommunikation der Umweltstandards der Unterkünfte an Teilnehmer/innen</p> <p>Unterkünfte mit Umweltauszeichnung oder einem anderen Umweltbezug (Bio-Auszeichnung, klima-aktiv Partner, etc.) werden an die Teilnehmer/innen Besucher/innen, und Publikum als solche kommuniziert und besonders empfohlen.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Nachweis der Kommunikation (Einladung, Programm, Homepage etc.)</p>	1
K6	<p>Kennzahlen</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

⁶² Öffentlichkeit bezieht sich hier auf den Interessenten/innenkreis der Veranstaltung. Es sind nicht zwingend Rundfunk oder Presse notwendig, kann z.B. in die sowieso stattfindende Bewerbung der Veranstaltung integriert werden.

K7	<p>Kommunikation mit Anrainer/innen</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
8. Soziale Aspekte		
S1	<p>Sicherheitskonzept</p> <p>Bei Veranstaltungen mit mehr als 1000 Teilnehmer/innen wird ein Sicherheitskonzept erstellt und die verantwortlichen Mitarbeiter/innen werden eingeschult. Ist ein Sicherheitskonzept durch den Veranstaltungsort oder die Security Firma vorhanden, so wird sichergestellt, dass die Inhalte an die verantwortlichen Mitarbeiter/innen verständlich kommuniziert werden.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage Sicherheitskonzept, Beschreibung Mitarbeiterschulung</p>	MUSS
S2	<p>Mindestanforderung Barrierefreiheit</p> <p>Es wird eine Access Statement erstellt, das die Zugänglichkeit zur Veranstaltung bzw. Einschränkungen für behinderte Beteiligte darstellt. (z.B. über den Barrierecheck ⁶³)</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage Access Statement</p>	MUSS
S3	<p>Security Firma mit besonderen Qualifikationen</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 (De-eskalation, Konfliktmanagement, erste Hilfe, Notfallmaßnahmen, Sicherheitstechnik, Erkennen und Einordnen von Risiken etc.).</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Vorlage von Zertifikaten, Mitarbeiterzeugnissen etc.</p>	2
S4	<p>Beteiligte mit Behinderung</p> <p>Beteiligte mit Behinderung (z.B. Mobilitäts-, Hör- oder Seh-Beeinträchtigungen) werden entsprechend ihrer besonderen Anforderungen unterstützt und diese barrierefreien Angebote zum frühest möglichen Zeitpunkt gezielt und öffentlich kommuniziert:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Es werden geeignete Unterkünfte angeboten. ◆ Es werden besondere Infosysteme angeboten. ◆ Es wird sonstige notwendige Unterstützung angeboten. ◆ Notwendige Assistenzpersonen erhalten freien Eintritt <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 Access Statement).</p>	2

⁶³ <http://www.barriere-check.at/>

S5	<p>Gender Mainstreaming und Diversity</p> <p>a) In der Programmgestaltung wird (je 0,5 Punkte)</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ auf geschlechtergerechte Formulierungen geachtet. ◆ auf ein ausgewogenes Geschlechterverhältnis geachtet, d.h. es sind die Hälfte der Moderatoren/innen und /oder Referenten/innen weiblich. ◆ auf weitere Diversity Aspekte eingegangen. <p>b) Es gibt besondere Angebote für Familien / Alleinerzieher/innen (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
S6	<p>Sonstige besondere Angebote</p> <p>Es werden auch für andere Personengruppen besondere Maßnahmen angeboten, so sie im Rahmen der Veranstaltung notwendig sind (je 0,5 Punkte):</p> <p>a) Besondere Angebote für Senior/innen b) Besondere interkulturelle Maßnahmen c) Ermäßigungen für Student/innen d) weitere Angebote</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. 1,5
S7	<p>Barrierefreie Homepage</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 Konformitätserklärung⁶⁴ wird vorgelegt.</p>	Max. 1,5
S8	<p>Regionale Kultur- oder Naturangebote</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>Unterstützung sozialer oder kultureller Initiativen</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>Jugendschutz</p> <p>Der/die Veranstalter/in unternimmt über die gesetzlichen Vorgaben hinaus gehende Anstrengungen im Bereich Jugendschutz.</p> <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Beschreibung der Maßnahmen und deren Umsetzung.</p>	1

⁶⁴ <http://www.w3.org/Translations/WCAG20-de/>

S11	<p>Keine Förderung von übermäßigem Alkoholkonsum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es wird keine Happy Hour oder „Kübeltrinken“ angeboten. und • Alkoholfreie Getränke sind billiger als Alkohol. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Eine Erklärung über die Einhaltung des Kriteriums ist vorzulegen (z.B. Vereinbarung mit Veranstalter/in, Getränkekarte).</p>	1
Nur für Sportveranstaltungen:		
S12	<p>Fair Play</p> <p>In der Veranstaltungskommunikation wird Fair Play kommuniziert und beworben. Die Inhalte umfassen zumindest folgende Themen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Anerkennung und Einhaltung der Wettkampffregeln • respektvollen Umgang zwischen Sportler/innen • Respekt für den Gegner • Respekt für die Schiedsrichter/innen • Das Gewinnmotiv zu „begrenzen“ (kein Sieg um jeden Preis) • Haltung in Sieg und Niederlage zu bewahren • Respektvolles Verhalten des Publikums • Respektvolles Verhalten von Trainer/innen, Sportfunktionär/innen etc. • Respektvollen Umgang zwischen Sportfunktionär/innen und Sportler/innen. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Die Kommunikation ist mit geeigneten Mitteln zu belegen</p>	1

Nr.	Thema / Text	Punkte
9. Veranstaltungstechnik		
T1	<p>Lautstärke</p> <p>Wenn ein energieäquivalenter Dauerschallpegel von über 80 dB zu erwarten ist, gilt:</p> <ol style="list-style-type: none"> Besucher/innen werden im Vorfeld und vor Ort über mögliche Gesundheitsgefährdungen informiert. Gehörschutzmittel mit einer Schalldämmung von mindestens 15 db und nach ÖNORM EN 24869-1:1992 geprüft, sind vorhanden und werden den Teilnehmer/innen gratis angeboten. <p><i>Beurteilung und Prüfung:</i> Ankündigung in der Einladung /Ausschreibung.</p>	MUSS
T2	<p>Special Effects im Freien</p> <p>Special Effects, die Abfall erzeugen (Pyrotechnik, Konfetti, Deko-Schnee, Schaum, etc.), und (energie)intensive Beleuchtungseffekte (z.B. Skybeamer) dürfen nicht eingesetzt werden.</p> <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>Beleuchtungstechnik</p> <ol style="list-style-type: none"> Es werden 50% LED Scheinwerfer eingesetzt. (1 Punkt) Es werden 100% LED Scheinwerfer eingesetzt. (2 Punkte) <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>	Max. 2

T4	Energieeffizientes Technikkonzept Die gesamte Technik der Veranstaltung ist auf Energieeffizienz ausgelegt. <i>Beurteilung und Prüfung:</i> Es liegt ein Energiekonzept vor, das die geplanten Maßnahmen und Einsparungen darstellt.	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.

4 Anhang

4.1 Anhang 1:

Vereinbarung mit dem/der Veranstalter/in: Erläuterung und Beispiel

Trifft ein/e Veranstalter/in die Entscheidung eine Veranstaltung nach den Kriterien der Umweltzeichen Richtlinie UZ62 auszurichten, so ist dies schriftlich zu vereinbaren.

Diese Vereinbarung ist Voraussetzung für die Zertifizierung einer Veranstaltung durch die Umweltzeichen Software 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 UZ62 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 UZ62 zu richten, also Ausschreibungen, Bestellungen, Kooperationen oder andere (auch interne) Vorbereitungen für die operative Durchführung der Veranstaltung nach den Kriterien durch zu führen.

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 Software).

A) Verbindliche Vereinbarungen

Allgemein:

Der/die Veranstalter/in stimmt zu, dass der/die Lizenznehmer/in alle ihm/ihr übertragenen Aufgaben nach den Vorgaben der Richtlinie UZ62 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 UZ62 zu richten, also Ausschreibungen, Bestellungen, Kooperationen oder andere (auch interne) Vorbereitungen für die operative Durchführung der Veranstaltung nach den Kriterien durch zu führen.

Vereinbarung der **Muss-Kriterien**:

Folgende Punkte (so zutreffend) sind in der Vereinbarung **verbindlich** festzulegen und mit geeigneten Belegen nachzuweisen:

- ❖ Auswahl eines geeigneten Veranstaltungsortes
 - Bezüglich Lage (Kriterium M1, Vb1)
 - Bezüglich positiver Kooperation (Location mit Umweltauszeichnung, bzw. Kriterien Va2 und Va3 und Eintrag in die Produktdatenbank bzw. Ausfüllen und Belegen der Umwelleistungen laut Checkliste)
- ❖ Zeitgerechte Information von Partner/innen über die Umweltstandards und Kriterien:
 - Mitarbeiter/innen (Kriterium K1)
 - Veranstaltungsstättenbetreiber/innen (Kriterium Va1)
 - Andere Partner/innen und Teilnehmer/innen (Kriterium K2)
 - Sponsoren/innen (Kriterien B8, C3)
 - Ggf. Aussteller/Messestandbauer (Kriterien A1, A2)
 - Ggf. Unterkunftsbetriebe (Hotels, Gasthöfe etc.) (Kriterium U2 und Produktdatenbank/Checkliste!)
- ❖ Auswahl eines geeigneten Cateringunternehmens/Gastronomiebetriebs
 - Betrieb mit Umweltauszeichnung und/oder der Kompetenz ein Catering nach den Green Meeting Kriterien zu liefern (Kriterien C1-C17 bzw. G1-G13)
- ❖ Auswahl geeigneter Unterkunftsbetriebe
 - Bezüglich Umweltauszeichnung (Kriterium U1)
 - Bezüglich positiver Kooperation (Eintrag in die Produktdatenbank bzw. Ausfüllen und Belegen der Umwelleistungen laut Checkliste, Kriterium U2)
- ❖ Schriftliche Vereinbarungen/Aufträge über die Einhaltung relevanter Kriterien mit:
 - Veranstaltungsort Kriterien (Va1-Va3 und Produktdatenbank, Checkliste)
 - Unterkunftsbetrieben (Kriterien U2 und U3 und Produktdatenbank/Checkliste)
 - Catering/Gastronomie Unternehmen (Kriterien C1-C17 bzw. G1-G13)
 - Ggf. Ausstellern (Kriterium A3)
 - Sponsoren/innen (Kriterien B8, evtl. C3)
- ❖ andere Vorbereitungen für die operative Durchführung der Veranstaltung:
 - Organisation von Side Events - Mobilität (Kriterium M3)

- Qualität der Verpflegung wenn es kein Catering gibt, oder außerhalb des Caterings / zusätzlich zum Catering (Kriterium B2)
 - Wiederverwendung der Badges (Kriterium B3)
 - Sicherstellung der Abfallvermeidung, -trennung, und -beseitigung vor Ort (Kriterium B1)
 - Sparsamer Umgang mit Druckwerken – evtl. Ersatz durch elektronische Medien (Kriterium B6)
 - Ansprechpartner/in (auch vor Ort) (Kriterium K3)
 - Sicherheitskonzept bei mehr als 1000TN (Kriterium S1)
 - Beachtung der Bestimmungen zu Lautstärke und Special Effects (Kriterium T1 und T2)
- ❖ Durchführung von Bestellungen / Beschaffung:
- Energieeffiziente elektronische Geräte (Kriterium B6)
 - Neuerrichtung von Gebäuden (Kriterium Va4)
 - Druckwerke (Kriterium B7: Umweltzeichen- oder Recycling- oder TCF-Papier)
- ❖ Information von Teilnehmer/innen bzw. der Öffentlichkeit:
- Klimaschonende An- und Abreise (Kriterium M2)
 - Green Meeting/Green Event Maßnahmen (Kriterium K2)
 - Feedback (Kriterium K4)
- ❖ Spezielle Umweltstandards bei Veranstaltungen in der Natur:
- Erstellung eines Schutzkonzeptes (Kriterium Vb2, Vb15a)
 - Bestimmungen zu temporären Gebäuden (Kriterium Vb3)
 - Bestimmungen zu Stromversorgung und Beheizung (Kriterien Vb4, Vb5, Vb10)
 - Bestimmungen zur Abwasserentsorgung (Kriterium Vb6)
 - Toiletanlagen-Infrastruktur und Qualität (Kriterium Vb7, Vb8)
 - Umweltbeauftragte/r vor Ort (Kriterium Vb14)

B) Mögliche zusätzliche Vereinbarungen

Es wird empfohlen so viele **Themen der Zusatzkriterien**, wie bereits möglich ist, in die Vereinbarung aufzunehmen.

Diese werden verbindlich, wenn Sie in der Vereinbarung beschrieben sind. Daher kann auch für diese Kriterien unter Umständen die Vereinbarung als Nachweis angesehen werden.

4.2 Anhang 2:

4.2.1 Verpflichtend umzusetzende Kriterien von Verkaufsständen mit gastronomischem Angebot:

a) Mehrweggeschirr

- Am Stand werden ausschließlich Mehrwegbecher, Mehrweggeschirr (Teller, Schüsseln)⁶⁵ und Mehrwegbesteck⁶⁶ verwendet.
- Es werden keine fertig verpackten Speisen verkauft.

b) Mehrwegverpackung oder Großverpackung bei Getränken

- Einkauf von Getränken ausschließlich in Großgebinden und /oder Mehrweggebinden und Ausschank aus diesen⁶⁷.
- Keine Verwendung von Portionsmaschinen mit Einweg-Einzelportionsverpackungen für Kaffee oder Tee.

c) Abfallvermeidung bei der Beschaffung

- Einkauf in Mehrwegtransportverpackungen oder zumindest recyclingfähigen Verpackungen.
- 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.

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 Winter).

g) Regionales und saisonales Angebot

⁶⁵ 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.

⁶⁶ 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.

⁶⁷ Mehrweggebinde sind wieder befüllbare Fässer, Container, etc. z.B. in Zapfanlagen oder Getränke in Mehrwegflaschen. Großgebinde ist ab 2,5 l (ausgenommen Wein, Sekt, Schaumweine u. Ähnl. 0,75l, und Spirituosen: das größtmöglich verfügbare Gebinde aber keine Portionsverpackungen). 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.

- Eine Hauptzutat einer Speise ist saisonal⁶⁸ und regional⁶⁹ erzeugt.
- Ein Getränk am Stand ist aus regionaler⁷⁰ Erzeugung.

h) Tier- und Artenschutz

- Alle verwendeten Meeresfische und Meeresfrüchte stammen aus Wildfang mit MSC (Marine Stewardship Council) Gütesiegel oder aus biologischer Aquakultur.
- Es werden keine aus Sicht des Tier- und Artenschutzes bedenklichen Lebensmittel verwendet (z.B. Kaviar, Blauflossenthunfisch, Hai, Schildkröten, Gänsestopfleber, Froschschenkel etc.).

i) Mitarbeiter/inneninformation

- Alle Mitarbeiter/innen, die am Stand arbeiten, sind über die Kriterien informiert und können die Kunden/innen informieren.
- Alle Mitarbeiter/innen, 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.
- Auf die besondere Qualität des Angebots wie z.B. saisonale oder ökologische Produkte, MSC Fisch 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 ist aus fairem Handel.
- 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, Milch/produkte, Käse, Teigwaren, Wurstwaren, Kräutertees, Früchtetees, verarbeitete Spezialitäten wie Saucen, Pasteten etc.) stammt aus einem örtlichen Produktionsbetrieb.
- Es wird eine Speise angeboten, die für die Region, in der die Veranstaltung stattfindet, typisch und charakteristisch ist.
- Es wird ein vegetarisches oder veganes Gericht angeboten.
- 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.

⁶⁸ Saisonal: das Produkt wächst in der Region 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.

⁶⁹ regional: Die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) liegt innerhalb einer Distanz von rd. 150 km (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs). Eine regionale Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung ist nicht ausreichend. Die Herkunft kann nachgewiesen werden.

- 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.).

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/weiter verwendet werden?

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

Wassersport: Pflege der Geräte ohne Wasserverschmutzung?