

## KRITERIEN FÜR EIN KLIMAKULTUR-GREENEVENT OÖ



Für eine Auszeichnung als KlimaKultur-GreenEvent bzw. für eine GreenEvent-Förderung sind alle folgenden Kriterien zu erfüllen. Bei einer Erstumstellung auf ein GreenEvent wird eine Beratung vom Klimabündnis OÖ vorausgesetzt bzw. ist eine überwiegende Erfüllung der Kriterien ausreichend („auf dem Weg“). Dabei sind Abweichungen im Vorfeld zu begründen und dürfen nicht die bundesweiten Mindeststandards unterbieten. Details zu Beratungs- und Förderablauf sind via [www.klimakultur.at](http://www.klimakultur.at) abrufbar.

1.	<p><b>Gut erreichbarer Veranstaltungsort und Anreisemöglichkeit ohne PKW</b></p> <p><i>Der Veranstaltungsort ist so gewählt, dass er bei der An- und Abreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln, zu Fuß und/oder mit dem Fahrrad von der Mehrheit der Gäste erreicht bzw. verlassen werden kann.</i></p>
2.	<p><b>Vorrangige Kommunikation einer klimaschonenden An- und Abreise</b></p> <p><i>TeilnehmerInnen werden bereits bei der Bewerbung der Veranstaltung zu einer klimaschonenden An- und Abreise eingeladen: Hierfür werden Verbindungen und Weglängen zum Veranstaltungsort genau dargestellt und vorrangig vor den Anreisemöglichkeiten mit dem Auto erklärt.</i></p>
3.	<p><b>Motivation zu einer klimaschonenden An- und Abreise</b></p> <p><i>VeranstalterInnen motivieren die Gäste zur klimaschonenden An- und Abreise und/oder unterstützen sie aktiv dabei: bspw. durch kleine Geschenke oder vergünstigten Eintritt bei Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln bzw. dem Rad. Des Weiteren unterstützen genügend Fahrradabstellplätze, eine gute Beschilderung für FußgängerInnen oder die Organisation von Mitfahrbörsen, Shuttlediensten oder im Preis inkludierte Öffi-Tickets eine klimaschonende Mobilität.</i></p>
4.	<p><b>Lebensmittel: Biologisch, saisonal und regional</b></p> <p><i>VeranstalterInnen verwenden im Rahmen der Veranstaltung überwiegend saisonale und regional produzierte Lebensmittel und Getränke. Bio-Lebensmittel mit entsprechendem Gütesiegel (zumindest EU-Bio-Logo) werden hierbei bevorzugt und haben bei Produkten Vorrang, die nicht vor Ort produziert werden. (Richtwert: Mindestens eine Gericht-Hauptzutat sowie je ein alkoholisches und anti-alkoholisches Hauptgetränk in Bio-Qualität).</i></p>
5.	<p><b>Fleischfreie Gerichte: Vegetarisch und Vegan</b></p> <p><i>VeranstalterInnen achten darauf, dass die Verpflegung mehrheitlich fleischfrei ist und vegetarische wie vegane Angebote zur Verfügung stehen (Richtwert: Mindestens ein fleischfreies Gericht).</i></p>

6.	<p><b>Fair gehandelte Produkte</b></p> <p><i>Nicht regionale Lebensmittel wie Kaffee, Tee, Kakao oder Schokolade werden aus fairem Handel bezogen.</i></p>
7.	<p><b>Abfallvermeidung: Mehrweggeschirr und Mehrwegverpackung</b></p> <p><i>Getränke werden in Mehrweggebinden (Fässern, Containern, Zapfanlagen, Mehrwegflaschen) eingekauft, sofern die jeweilige Getränkeart am Markt in ausreichender Vielfalt und Menge verfügbar ist. Für den Getränkeausschank an Gäste/TeilnehmerInnen werden ausschließlich Porzellantassen, Gläser oder Mehrwegkunststoffbecher und Mehrwegflaschen verwendet, für die Ausgabe von Speisen ausschließlich Mehrweggeschirr und Mehrwegbesteck. In Ausnahmefällen (sicherheitspolizeiliche Bestimmungen) können Pappteller sowie Schüsseln aus nachwachsenden Rohstoffen verwendet werden, wobei „biologisch abbaubare“ Kunststoffe zu vermeiden sind. Getränkedosen und Einmalportionsverpackungen für Kaffee werden nicht verwendet.</i></p>
8.	<p><b>Abfalltrennung</b></p> <p><i>Der nicht vermeidbare Abfall wird als Glas, Papier, Metall, Kunststoff, Biomüll, Speiseöl und Restmüll getrennt gesammelt und sachgerecht entsorgt. Hierfür werden ausreichend bzw. gut gekennzeichnete Trenn-Möglichkeiten – auch im Gästebereich – geschaffen.</i></p>
9.	<p><b>Informationen über Abfallvermeidung und -trennung</b></p> <p><i>Alle MitarbeiterInnen und Gäste werden in geeigneter Weise informiert und angehalten Abfälle zu vermeiden und nicht vermeidbare Abfälle zu trennen.</i></p>
10.	<p><b>Kommunikation des Angebots</b></p> <p><i>Alle MitarbeiterInnen, die zur Verpflegung beitragen (Einkauf, Ausschank, etc), werden über die getroffenen Maßnahmen informiert. Auf die besondere Qualität des Angebots – wie z.B. Bio-Produkte – wird direkt (auf Speisekarten, etc.) hingewiesen.</i></p>
11.	<p><b>Kommunikation und Teilhabe intern</b></p> <p><i>Die VeranstalterInnen kommunizieren den an der Organisation und Durchführung beteiligten MitarbeiterInnen und PartnerInnen frühzeitig die Maßnahmen und binden sie nach Möglichkeit in der Umsetzung aktiv ein: Die Nachhaltigkeit von Maßnahmen wird wesentlich durch motivierte Beteiligte bestimmt!</i></p>
12.	<p><b>Kommunikation nach außen und Logoverwendung</b></p> <p><i>VeranstalterInnen kommunizieren den Gästen und der Öffentlichkeit frühzeitig die Maßnahmen - bspw. in der Einladung, bei der Anmeldung über die Website, auf Programmfoldern oder über diverse (soziale) Medien. Das GreenEvent OÖ-Logo und jenes der OÖ Umweltabteilung werden konsequent positioniert.</i></p>
13.	<p><b>Ressourcenverbrauch für Papier und Druck</b></p> <p><i>Sämtliche veranstaltungsrelevante Druckwerke (Einladungen, Dokumentationen, Plakate etc.) sind nach dem Prinzip des minimalen Ressourcenaufwands angefertigt: geringe Auflage, doppelseitige Kopien, Verwendung von Recyclingpapier, Apps, etc</i></p>

14.	<p><b>Ressourcenschonung</b></p> <p><i>VeranstalterInnen achten auf einen effizienten Einsatz von Wasser, Strom und Energie und umweltfreundlichen Materialien. Es werden nach Möglichkeit Strom und Energie aus erneuerbaren Quellen (bspw. Ökostrom) bzw. Eigenversorgung (bspw. Photovoltaik) und wassersparende Sanitäreinrichtungen (bspw. Spülstoptaste) verwendet.</i></p> <p><i>Temporäre Bauten (wie Zelte oder Bühnendekos) werden vollständig rückgebaut und entweder wiederverwendet oder alle Materialien sortenrein getrennt und verwertet/entsorgt.</i></p>
15.	<p><b>Barrierefreiheit</b></p> <p><i>VeranstalterInnen reduzieren bestmöglich soziale, sprachliche und technische Barrieren und bieten Leitungswasser kostenlos an.</i></p> <p><i>TeilnehmerInnen mit Handicap (z.B. Mobilitäts-, Hör- oder Seh-Beeinträchtigungen) werden entsprechend ihrer besonderen Anforderungen unterstützt und barrierefreie Angebote zum frühest möglichen Zeitpunkt – bspw. auf einer barrierefreien Homepage – kommuniziert. Für allgemeine Hinweise werden auch gezielt Piktogramme oder mehrsprachige Tafeln verwendet.</i></p>

**Zusatz für Open-Airs:**

o	<p><b>Starkwetterereignisse</b></p> <p><i>VeranstalterInnen sind sich über das häufigere Auftreten von Starkwetterereignissen – insbesondere Gewitter und Hitzetage – bewusst und treffen nach Möglichkeit entsprechende Vorkehrungen für ein</i></p> <p><i>Wettermonitoring (Wetterdienste), die Infrastruktur (Stabilität von Aufbauten, Schattenspenden für Gäste und Kühlgeräte, Brandschutz bei Trockenheit, etc.) und Angebote (ausreichend Trinkwasserentnahmestellen, leichte Kost, weniger Alkohol, etc.).</i></p>
o	<p><b>Keine Veranstaltungen in sensiblen Naturräumen</b></p> <p><i>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.).</i></p>
o	<p><b>Mindestanforderung Stromverbrauch und Abwasserentsorgung</b></p> <p><i>Wenn ein Stromanschluss an das öffentliche Netz vor Ort vorhanden und die Nutzung möglich ist, wird Strom aus dem öffentlichen Netz bezogen. Es erfolgt keine direkte Ableitung von Abwässern in Gewässer. Die Abwasserentsorgung entspricht der Gesetzgebung und muss behördlich geprüft und genehmigt sein.</i></p>

