

Information für Gastronomie & Catering



Allgemeines zur Initiative

GREEN EVENTS TIROL ist eine Initiative des Klimabündnis Tirol und Umwelt Verein Tirol, gefördert von der Abteilung Umweltschutz der Tiroler Landesregierung mit dem Ziel, die Tiroler Veranstaltungskultur umweltfreundlicher zu machen. Die Auszeichnung erfolgt in 3 Stufen: GREEN EVENT TIROL basic, GREEN EVENT TIROL und GREEN EVENT Tirol star.

Dieses Infoblatt zeigt die Maßnahmen für GREEN EVENT TIROL basic.

Wichtige Punkte dabei sind:

- die Verwendung von regionalen, saisonalen und biologisch produzierten Produkten.
- Nicht-Regionales wie Bananen, Kaffee, Schokolade, Tee und Orangensaft aus fairem Handel.
- die Verwendung von Mehrweg- statt Einweggeschirr, Großbinde, statt kleinen Portionspackungen
- Verzicht auf Alu-Dosen, Einweg-Plastik- bzw. Einweg-Glasflaschen und auch auf „biologisch abbaubare“ Einwegprodukte und Wegwerfprodukte jeder Art
- Generell Abfallvermeidung und Abfalltrennung

Maßnahmen GREEN EVENT TIROL basic

Das Organisationsteam der Veranstaltung benötigt Ihre Mithilfe, um die Auszeichnung mit dem Logo GREEN EVENTS TIROL basic zu erhalten. Folgende Kriterien in den Bereichen Verpflegung, Abfall, soziale Verantwortung und Kommunikation sind für Sie relevant:

ABFALL - Feste ohne Reste

Für Speisen wird ausschließlich Mehrweggeschirr verwendet.	
Es kommt ausschließlich Mehrwegbesteck zum Einsatz.	
Für den Offenausschank von Getränken werden ausschließlich Gläser, Tassen oder Mehrwegkunststoffbecher verwendet.	
Bei Getränken werden–wenn am Markt verfügbar - Mehrwegbinde (Fässer, Container, Zapfanlagen, Mehrwegflaschen) verwendet.	
Es werden keine Portionspackungen (z.B. Senf, Ketchup, Milch, Zucker, Kaffee), sondern Großbinde verwendet (z.B. Zuckerstreuer, Milchkännchen).	
Für Kaffee und / oder Tee werden keine Einweg-Kapselsystemen verwendet.	
Aludosen werden nicht verwendet.	
Im Veranstalter_innenbereich (Bsp. Küche, Bar, Backstage, Infostände etc.) gibt es für alle relevanten Abfallfraktionen entsprechend gekennzeichnete Sammelbehälter.	

Info & Kontakt: www.greenevents-tirol.at; Tel. Klimabündnis Tirol: 0512 583558-0



VERPFLEGUNG - Nachhaltiger Genuss schmeckt einfach besser

Es werden regionale und saisonale Produkte, bevorzugt in Bioqualität, angeboten.	
Nicht regionale Produkte wie Kaffee, Tee, Schokolade, Fruchtsäfte sind fair gehandelt (z.B. Transfair - FAIRTRADE, Gepa, Hand in Hand).	
Zumindest die Hälfte der Vor- und Hauptspeisen sind fleischfrei.	
Es werden ausschließlich Eier aus Freilandhaltung, bevorzugt in Bioqualität, verwendet.	
Meeresfrüchte werden nicht angeboten. Fisch stammt aus heimischen Quellen, wenn möglich aus biologischer Aquakultur.	
Bedenkliche Lebensmittel aufgrund des Tier- und Artenschutzes werden generell nicht verwendet.	

SOZIALE VERANTWORTUNG - Mit gutem Beispiel voran

Wenn die Veranstaltung für Jugendliche/Kinder zugänglich ist werden Mitarbeiter_innen über die Bestimmungen des Jugendschutzgesetzes informiert und angewiesen diese einzuhalten.	
---	--

KOMMUNIKATION - Tue Gutes und sprich darüber!

Die eigenen Mitarbeiter_innen und Partner_innen werden über die Ausrichtung der Veranstaltung nach den Kriterien von GREEN EVENTS TIROL informiert und motiviert, die Einhaltung der Maßnahmen durch Ihren Beitrag zu unterstützen.	
Eine entsprechende Speise- / Getränkekarte bzw. sonstige Listung der eingesetzten Gerichte und Getränke (inkl. Herkunft) wird dem Veranstaltungsteam und den Gästen zur Verfügung gestellt.	



Info & Kontakt: www.greenevents-tirol.at; Tel. Klimabündnis Tirol: 0512 583558-0



Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

ecotirol
Beratungsservice Umwelt

