

Einverständniserklärung 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

Die Tiroler Veranstaltungskultur soll mit Hilfe von GREEN EVENTS TIROL umweltfreundlicher werden. Wichtige Punkte dabei sind:

- die Verwendung von regionalen, saisonalen und biologisch produzierten Produkten.
- Nicht-Regionales wie Bananen, Kaffee, Tee und Orangensaft wird aus fairem Handel bezogen.
- die Verwendung von Mehrweg- statt Einweggeschirr, Großgebinde statt kleinen Portionspackungen
- Verzicht auf Aludosen, Einweg-Plastik-Flaschen und auch auf „biologisch abbaubare“ Einwegprodukte und Wegwerfprodukte jeder Art

(Information und Kontaktdaten siehe www.greenevents-tirol.at;

Tel. Klimabündnis: 0512 583558-0)

Kriterien / Maßnahmen

1/2

Die Organisator_innen der Veranstaltung benötigen Ihre Mithilfe, um eine Auszeichnung mit einem der Logos von GREEN EVENTS TIROL zu erhalten. Folgende Kriterien sind im Bereich Verpflegung und Abfall dafür einzuhalten:

Maßnahmen – Vermeidung von Abfall	Anmerkungen
Verwendung von Mehrweggeschirr und –besteck (gilt auch für die Bereitstellung der Verpflegung durch externe Lieferung (z.B. Catering).	
Grundsätzlich Verwendung von Mehrweggebinden bei Getränken (Fässer, Container, Zapfanlagen, Mehrwegflaschen) – wenn am Markt verfügbar.	
Keine Portionspackungen (Milch, Zucker, Ketchup, etc.), sondern Großgebinde (z.B. Zuckerstreuer, Milchkannen, etc.)	
Keine Einweg-Kapselsysteme bei Kaffee-, Tee- oder sonstigen Getränkeautomaten.	
Keine Ausgabe und Verteilung von Alu-Dosen, Einweg-Glas und – Kunststoffflaschen.	
Tischdecken und Dekoration sind keine Einmalprodukte. Servietten aus Stoff oder Recyclingpapier.	
Getrennte Abfallsammlung im Veranstalter_innenbereich (Bsp. Küche, Bar, BackStage, Infostände etc.) für alle relevanten Abfallfraktionen und entsprechend gekennzeichnete Sammelbehälter.	



Maßnahmen – Klimafreundliche Verpflegung	
Es werden bevorzugt regionale und saisonale Produkte in Bioqualität, sowie FairTrade-Produkte angeboten.	
Es werden überwiegend vegetarische Gerichte angeboten, um die Vielfalt der fleischfreien Küche zu präsentieren.	
Stücker werden ausschließlich aus Freilandhaltung bezogen.	
Auf Meeresfrüchte wird verzichtet. Fisch stammt aus heimischen Quellen, wenn möglich aus biologischer Aquakultur.	
Auf bedenkliche Lebensmittel aufgrund des Tier- und Artenschutzes wird generell verzichtet (z.B. Kaviar, Hai, Schildkröten, Gänsestopfleber, Froschschenkel, Blauflossenthunfisch, etc.).	
Produkte wie Kaffee, Tee, Schokolade, Orangensaft, usw. werden ausschließlich aus fairem Handel bezogen (z.B. Transfair - Fair Trade, Gepa, Hand in Hand).	
Kostenloses Trinkwasser ist frei zugänglich und/oder wird gratis zur anderen Konsumation abgegeben.	
Maßnahmen - Kommunikation	
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.	
Bei der Verpflegung wird über die Güte und Herkunft der angebotenen Produkte und Zutaten durch deutliche Beschilderung informiert.	
Eine entsprechende Speise- / Getränkete Karte bzw. sonstige Listung der eingesetzten Gerichte und Getränke (inkl. Herkunft) wird der Veranstalterin / dem Veranstalter und den Gästen zur Verfügung gestellt.	

2/2

Der/die Auftragnehmer_in / Partner_in / Subunternehmer_in

_____ erklärt sich einverstanden, die oben angeführten Mindest-Kriterien im Rahmen der Veranstaltung _____ einzuhalten.

Datum: _____

Unterschrift: _____