



KRITERIEN FÜR EIN GREEN EVENT OÖ

Für die Veranstaltung mit dem Titel _____ am _____, beantragt von _____

2024 wurde bereits eine Green Event Förderung beantragt

Für eine Auszeichnung als Green Event bzw. für eine Green Event Förderung sind alle folgenden Kriterien zu erfüllen. Details zu Beratungs- und Förderablauf sind via www.greenevents-ooe.at abrufbar.

| | |
|----|---|
| 1. | <p>Gut erreichbarer Veranstaltungsort und Anreisemöglichkeit ohne PKW</p> <p><input type="checkbox"/> 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.</p> <p>Umsetzung:</p> |
| 2. | <p>Vorrangige Kommunikation einer klimaschonenden An- und Abreise</p> <p><input type="checkbox"/> Teilnehmer:innen werden bereits bei der Bewerbung der Veranstaltung zu einer klimaschonenden An- und Abreise eingeladen. Zudem werden Verbindungen zum Veranstaltungsort dargestellt und vorrangig erklärt.</p> <p>Umsetzung:</p> |
| 3. | <p>Motivation zu einer klimaschonenden An- und Abreise</p> <p><input type="checkbox"/> Veranstalter:innen organisieren genügend Fahrradabstellplätze, eine gute Beschilderung für Fußgänger:innen oder Mitfahrbörsen, Shuttledienste oder im Preis inkludierte Öffi-Tickets für eine klimaschonende Mobilität.</p> <p>Umsetzung:</p> |
| 4. | <p>Lebensmittel: Biologisch, saisonal und regional</p> <p><input type="checkbox"/> Veranstalter:innen verwenden im Rahmen der Veranstaltung saisonale, regionale* und überwiegend biologisch produzierte Lebensmittel und Getränke (Bio-Lebensmittel mit entsprechendem Gütesiegel).</p> <p>→ Richtwert: Mindestens ein Gericht sowie je ein alkoholisches und antialkoholisches Hauptgetränk in Bio-Qualität * Hauptwertschöpfung innerhalb 40 km</p> <p>Umsetzung:</p> |
| 5. | <p>Fleischfreie Gerichte: Vegetarisch oder Vegan</p> <p><input type="checkbox"/> Die Verpflegung sollte überwiegend fleischnfrei sein und vegetarische wie vegane Angebote beinhalten.</p> |



| | |
|-----|--|
| | <p>→ Richtwert: Mindestens ein fleischfreies Gericht</p> <p>Umsetzung:</p> |
| 6. | <p>Fair gehandelte Produkte</p> <p><input type="checkbox"/> Nicht regionale Lebensmittel wie Kaffee, Tee, Kakao oder Schokolade werden aus fairem Handel bezogen.</p> <p>Umsetzung:</p> |
| 7. | <p>Vermeidung von Lebensmittelabfall</p> <p><input type="checkbox"/> Es werden nur so viele Lebensmittel beschafft, wie voraussichtlich verbraucht werden. Alle Mitarbeiter:innen und Gäste werden angehalten, Abfälle zu vermeiden.</p> <p>Umsetzung:</p> |
| 8. | <p>Papier und Druck</p> <p><input type="checkbox"/> Sämtliche veranstaltungsrelevante Druckwerke sind nach dem Prinzip des minimalen Ressourcenaufwands angefertigt: geringe Auflage, doppelseitige Kopien, Verwendung von umweltfreundlichem Papier</p> <p>→ Richtwert für Druck: 100% Recyclingpapier</p> <p>Umsetzung:</p> |
| 9. | <p>Mehrweggeschirr und Mehrwegverpackung</p> <p>In Oberösterreich gilt seit 2022 das Mehrweggebot: https://www.land-oberoesterreich.gv.at/270053.htm</p> <p><input type="checkbox"/> Dementsprechend sind Getränke in Mehrweggebinden einzukaufen. Für den Getränkeausschank werden ausschließlich Porzellantassen, Gläser oder Mehrwegkunststoffbecher verwendet. Speisen werden in Mehrweggeschirr und Mehrwegbesteck ausgegeben. In Ausnahmefällen (sicherheitspolizeiliche Bestimmungen) können Pappteller verwendet werden. Getränkedosen und Einmalportionsverpackungen werden nicht verwendet.</p> <p>Umsetzung:</p> |
| 10. | <p>Abfalltrennung</p> <p><input type="checkbox"/> Der nicht vermeidbare Abfall wird als Glas, Papier, Metall, Kunststoff, Biomüll, Speiseöl und Restmüll getrennt gesammelt und fachgerecht entsorgt. Hierfür werden ausreichend und gut gekennzeichnete Trennmöglichkeiten geschaffen.</p> <p>Umsetzung:</p> |



„Wir
veranstalten
hier keinen
Mist.“



| | |
|-----|--|
| 11. | Ressourcenschonung <input type="checkbox"/> Veranstalter:innen achten auf einen effizienten Einsatz von Wasser, Strom und Energie und umweltfreundlichen Materialien. Dekomaterialien werden sparsam eingesetzt und wiederverwendet. Umsetzung: |
| 12. | Kommunikation des Angebots <input type="checkbox"/> Alle Mitarbeiter:innen und Gäste werden über die getroffenen Maßnahmen informiert. Auf die besondere Qualität des Angebots wird direkt hingewiesen. Umsetzung: |
| 13. | Logoverwendung <input type="checkbox"/> Veranstalter:innen kommunizieren frühzeitig, dass es sich bei der Veranstaltung um ein Green Event handelt und welche Maßnahmen dahinter stehen. Das Green Event OÖ-Logo und – falls die Förderung angestrebt wird – jenes des Landes OÖ werden konsequent positioniert. Umsetzung: |
| 14. | Barrierefreiheit <input type="checkbox"/> Veranstalter:innen reduzieren bestmöglich Barrieren. Teilnehmer:innen mit Handicap werden entsprechend ihrer Anforderungen unterstützt. Für Menschen in schwierigen Lebenssituationen werden günstige Eintrittsmöglichkeiten geschaffen. → Tipps für ein inklusives Event (Quelle: freiwillig-engagiert.at) Umsetzung: |
| 15. | Extremwetterereignisse <input type="checkbox"/> Veranstalter:innen treffen Vorkehrungen für Extremwetterereignisse. → Schattenspender, Brandschutz, Trinkwasser,... Umsetzung: |