



2 Spezifikationen für kleinere Veranstaltungen

Die folgenden Spezifikationen sind bei singulären Veranstaltungen mit bis zu 100 Teilnehmer/innen anzuwenden.

Veranstaltungen mit mehr als 100 Teilnehmer/innen müssen die Mindestanforderung der Richtlinie 62 des Österreichischen Umweltzeichens **Green Meetings und Green Events** erfüllen. Die entsprechenden Spezifikationen sind nicht im naBe-Aktionsplan enthalten.

Die Anwendung der folgenden Spezifikationen stellt sicher, dass qualitativ hochwertige Lebensmittel angeboten werden, bei deren Erzeugung das Tierwohl eine größere Rolle spielt, dass bei der Veranstaltung ver-

gleichsweise wenig Abfall anfällt und dass sie mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar ist. Mit dem im Folgenden genannten Begriff Hauptzutat ist die primäre Zutat nach VO (EU) Nr. 1169/2011¹⁷ gemeint. Primäre Zutat ist diejenige Zutat oder sind diejenigen Zutaten eines Lebensmittels, die über 50 % dieses Lebensmittels ausmachen oder die die Verbraucher/innen üblicherweise mit der Bezeichnung des Lebensmittels assoziieren¹⁸ und für die in den meisten Fällen eine mengenmäßige Angabe vorgeschrieben ist.



Verpflichtend zu berücksichtigende Anforderung:

- Der Veranstaltungsort soll mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar sein. Ist der Veranstaltungsort öffentlich nicht (gut) erreichbar, müssen umweltfreundliche Alternativen wie Shuttledienste, Fahrradtaxidienste, Anrufsammeltaxis, Fahrgemeinschaften oder Mitfahrbörsen angeboten werden.¹⁹ Beim Vorliegen sachlicher Gründe sind Ausnahmen möglich.
- Ein Anreizsystem für die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln und/oder dem Fahrrad ist vorzusehen.²⁰
- Auf allen Ankündigungen der Veranstaltung muss auf die Erreichbarkeit mit den öffentlichen Verkehrsmitteln bzw. die umweltfreundlichen Alternativen hingewiesen werden.

¹⁷ VO (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (...), ABl. Nr. 304 vom 22.11.2011, S. 18.

¹⁸ z. B. Himbeeren im Himbeerjoghurt, selbst wenn der Anteil an Himbeeren nur wenige Prozent beträgt.

¹⁹ Gut erreichbar ist ein Veranstaltungsort dann, wenn er max. 10 Gehminuten von einer Haltestelle entfernt ist, die mind. alle 40 Minuten angefahren wird.

²⁰ Beispielsweise vergünstigter Eintritt, Vergünstigung bei Speisen oder Getränken, Teilnahme an einer Verlosung.

Tab. 2: Spezifikationen für kleinere Veranstaltungen mit bis zu 100 Teilnehmer/innen

Spezifikationen	Nachweis
VERPFLICHTENDE TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	
Bei den Speisen ist mindestens ein Gericht vegetarisch oder vegan.	Information zu den Speisen
Das in Fleischgerichten verwendete Fleisch muss den auf Seite 32 dargestellten Anforderungen an Fleisch entsprechen.	Information zu dem verwendeten Fleisch inkl. Bestätigung des Produzenten, dass die Anforderungen erfüllt werden
Bei den Speisen ist mind. eine Hauptzutat ein Bioprodukt.	Information zu den Bioprodukten
Bei den Speisen sind mind. zwei Hauptzutaten saisonal ²¹ & regional.	Information zu den regionalen und saisonalen Hauptzutaten
Mind. ein Getränk ist in Bio-Qualität anzubieten.	Information zu Bio-Getränken
Mind. zwei Getränke stammen aus der Region.	Information zu regionalen Getränken
Kaffee und schwarzer Tee stammen aus fairem Handel ²² .	Zertifikat (z. B. EZA, Fair Trade) oder gleichwertiger Nachweis
In allen Bereichen werden ausschließlich Mehrweggeschirr sowie Mehrwegtransportverpackungen oder recyclingfähige Verpackungen verwendet.	Information zum Mehrwegsystem und zur Verpackung
Getränke sind ausschließlich in Großgebinden (ab 2,5l) oder in Mehrwegflaschen anzubieten (Ausnahme: Wein und Spirituosen).	Information zu den Gebinden
Für die Veranstaltung wird vom Caterer ein einfaches Abfallvermeidungskonzept ²³ mit Schwerpunkt Lebensmittel-/Speiseabfälle und Verpackung erarbeitet.	<ul style="list-style-type: none"> a) Vorlage eines Abfallvermeidungskonzepts mit Schwerpunkt Lebensmittel-/Speiseabfälle und Verpackung, das der Bieter bereits in einem anderen Zusammenhang erarbeitet hat oder b) Kurze Darstellung der wichtigsten geplanten Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittel-/Speiseabfällen und Verpackung oder c) gleichwertiger Nachweis
VERPFLICHTENDE VERTRAGSBEDINGUNGEN	
Eine Information über die Herkunft von Fleisch, Eiern und Milch (Angabe mind. mit „Österreich“, „EU“ oder „Nicht-EU“) muss nahe des Verabreichungsplatzes gut sichtbar aufliegen ²⁴ . Für Fleisch bedeutet Herkunft, wo die Tiere geboren, gemästet und geschlachtet wurden.	<ul style="list-style-type: none"> a) Zertifikat gem. AMA-Richtlinie über die transparente Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung oder b) gleichwertiger Nachweis
Leitungswasser ist gratis anzubieten.	Schriftliche Darstellung des Bieters, in welcher Form das Leitungswasser gratis angeboten werden soll und wie sichergestellt werden soll, dass es regelmäßig nachgefüllt wird.

21 Saisonal = Lagerprodukte und Produkte, die zur Haupterntezeit verarbeitungs- bzw. verzehrfähig in Österreich geerntet werden (inkl. witterungsbedingte Schwankungsbreite von 2 bis 3 Wochen Vor- und Nachsaison). Saisonkalender www.gesundheit.gv.at oder www.nachhaltigkeit.at

22 Tee und Kaffee stammen aus fairem Handel, wenn sie nachweislich unter Einhaltung folgender Standards produziert wurden: 1. Der Preis muss einen Lohn garantieren, der die Kosten der Erzeugung und die Lebenshaltungskosten deckt; 2. Transparenz und Rückverfolgbarkeit während der gesamten Lieferkette, 3. Produktionsbedingungen, die den acht Kernarbeitsnormen der IAO (Übereinkommen 87, 98, 29, 105, 100, 111, 138, 182) entsprechen und 4. Überwachung und Verifizierung der Einhaltung dieser Kriterien. (Die Standards stammen aus dem Bericht des Europäischen Parlaments über fairen Handel und Entwicklung, 2005/2245 INI).

23 Das Konzept enthält Maßnahmen zur Abfallvermeidung, z. B. Mitnahmeboxen für Zuhause aktiv anbieten, Anpassen der Gebindegrößen am Buffet, Reduzierung essbarer Dekoration. In dem Konzept ist auch darzustellen, wie trotz aller Maßnahmen anfallende Lebensmittel- und Speisereste umweltverträglich entsorgt werden.

24 Siehe auch Informationen der Initiative „Gut zu wissen“: www.gutzuwissen.co.at