

Factsheet

zur Ökologisierung von Veranstaltungen

- Hintergrundinformationen
- Tipps
- Kontaktadressen

Impressum

Herausgeberin:

Stadt Wien, Geschäftsgruppe Umwelt, 1082 Wien, Rathaus

Autorinnen:

Mag^a Henriette Gupfinger, Mag^a Andrea Ebner
Österreichische Gesellschaft für Umwelt und Technik - ÖGUT
1020 Wien, Hollandstrasse 10/46

Stand April 2007

Factsheet

zur Ökologisierung von Veranstaltungen

Die Factsheets beinhalten Hintergrundinformationen, Tipps bzw. Kontaktadressen zu 24 Ökologierungsmaßnahmen für Veranstaltungen.

I) Maßnahmen zur Abfallvermeidung, Mülltrennung und Rohstoffverbrauch

1. VERWENDUNG VON MEHRWEGGETRÄNKEVERPACKUNGEN (GLAS, PET)

Mehrwegsysteme vermeiden Abfälle, schonen Ressourcen und sparen Energie. Eine Mehrwegflasche aus Glas kann beispielsweise bis zu 60 Mal wiederbefüllt werden, eine PET-Mehrwegflasche bis zu 25 Mal.

TIPP:

Achten Sie beim Einkauf / bei Ihrer Bestellung auf wieder befüllbare Mehrweggetränkeverpackungen aus Glas oder PET. Nutzen Sie eventuell ein Pfandsystem, um die Rückgabe der Verpackungen zu sichern.

➔ **Mehr Informationen unter: www.mehrweg.at**

2. VERWENDUNG VON MEHRWEGGESCHIRR (METALLBESTECK, PORZELLANGESCHIRR UND GLÄSER/ MEHRWEGKUNSTSTOFFBECHER)

Eine umweltverträgliche Veranstaltung macht weder mehr Arbeit, noch kostet sie mehr. Aber sie verändert den Stil: Porzellan, Metall und Glas sind gediegener als billiges Plastik oder Pappe. Mehrwegkunststoffbecher sind hipp und schonen die Umwelt, da sie bis zu 100 Mal waschbar sind.

TIPP:

Die CupConcept Mehrwegsysteme GmbH bietet Mehrwegkunststoffbecher als Mietservice und zum Verkauf an. Diese Mehrwegbecher werden in der firmeneigenen Waschanlage in Wien gereinigt.

➔ **Kontakt: Christian Chytil, CupConcept Mehrwegsysteme GmbH, info@cupconcept.at, Tel: 01/ 710 13 87, www.cupconcept.at**

TIPP:

Die Stadt Wien fördert die Verwendung von insgesamt 600.000 Stück Stadt Wien eigenen Mehrwegbechern mit 40 % des Servicepreises (exklusive Transportkosten, Personalkosten und Manipulationskosten).

➔ **Kontakt: Dieter Hundstorfer, Initiative „natürlich weniger Mist“, becher@natuerlichwien.at, Tel: 01/ 4000 - DW 81145, www.natuerlich.wien.at**

3. VERWENDUNG EINER GESCHIRRWASCHANLAGE AM VERANSTALTUNGSORT

Der Einsatz von Geschirrwaschanlagen macht Ihr Service flexibel, verbessert damit die Qualität und verringert ganz nebenbei den Müllberg. Das Geschirrmobil eignet sich für Veranstaltungen mit Spitzen von 1.000 Besuchern.

Das Geschirrmobil ist ein Kfz-Anhänger, der mit leistungsfähigen Geschirrspülern und der nötigen Anzahl an Gläsern und Geschirr ausgestattet ist. Das Team des Geschirrmobiles umfasst mindestens 2 Personen, die die Geschirrspüler betreuen. Die Kosten für die Miete belaufen sich auf ca. 312 EUR pro Veranstaltungstag, sowie den Ersatz für etwaigen Bruch.

TIPP:

Das Geschirrmobil der MA 48 steht gegen eine Leihgebühr inklusive Personal für Veranstaltungen (ab 200 Personen) zur Verfügung. Technische Voraussetzungen für den Einsatz sind entsprechende Strom-, Wasser- und Abwasseranschlüsse. Aufgrund der beschränkten Verfügbarkeit empfiehlt sich eine frühzeitige Bestellung, spätestens jedoch 2 Wochen vor der Veranstaltung.

➔ **Kontakt: MA 48, Tel: 01/ 58 817 - DW 48332,
www.wien.gv.at/ma48/abfall/service-veranst.htm**

4. OFFENER AUSSCHANK VON GETRÄNKEN AUS MEHRWEGGETRÄNKEVERPACKUNGEN/ FÄSSERN

Ein Bierfass kann beliebig oft wiederbefüllt werden. Würde die Biermenge eines Fasses in Einwegflaschen abgefüllt, entstehen bei 50 Liter Bier zirka 20 Kilogramm Altglas oder 5 Kilogramm Aluminium. Diese Abfälle können durch eine Zapfanlage einfach vermieden werden.

TIPP: Fragen Sie Ihren Lieferanten auch nach entsprechendem Zubehör und Know How für die perfekte Präsentation Ihres Ausschanks und erhöhen Sie damit Ihren Geschäftserfolg.

5. ANLIEFERUNG VON WAREN UND LEBENSMITTEL IN MEHRWEGTRANSPORTVERPACKUNGEN (WIEDER VERWENDBAREN VERPACKUNGEN)

Um Umweltbelastungen so gering wie möglich zu halten, sollten für Waren und Lebensmittel umwelt-schonende Transportsysteme eingesetzt werden. Mehrwegtransportverpackungen können viele Jahre wieder verwendet werden.

TIPP: Fragen Sie Ihren Lieferanten nach wieder verwendbaren Transportsystemen für Ihre Waren und Lebensmittel. Etablierte Anbieter für Mehrwegtransportverpackungen im Lebensmittelsektor sind STECO POOL-LOGISTICS (klappbar), IFCO System (klappbar) und der Österreichische Kistenpool (starre Kiste).

➔ **Kontakt:**
STECO LOGISTIC GmbH: www.steco.at, Tel: +43(0)7612/787-0, office@steco.at
IFCO International Food Container Organisation GmbH: www.ifco.at, Tel: +43(0)1 803 48 06, info@ifcosystems.at
Österreichischer Kistenpool: Tel: +43(0)1 610 25 DW 23, office@gartenbau.or.at bzw. office@lgv.at

6. EINSATZ VON GROßGEBINDEN ANSTATT VON PORTIONSWEISEN VERPACKUNGEN (Z.B. FÜR ZUCKER, MILCH, SENF, KETSCHUP, ETC.)

Der Umwelt und dem Gast zuliebe kann auf Senf, Butter, Majonäse, Kaffeeober, Zucker in Portionsverpackungen verzichtet werden.

TIPP: Achten Sie beim Einkauf / bei Ihrer Bestellung auf Waren in Großgebinden, die ein optimales Handling garantieren.

7. VERWENDUNG VON WIEDER VERWENDBAREN BÜHNEN, STÄNDEN, DEKORATIONSMATERIALIEN

Eine Wiederverwendung von Bühnen, Ständen und Dekorationsmaterialien spart nicht nur Geld beim Neueinkauf und bei der Entsorgung, sondern vermeidet auch Abfälle.

TIPP: Bei Bühnen und Ständen gibt es praktische Stecksysteme. Damit können Sie Ihre Aufbauten an jede Anforderung optimal anpassen. Fragen Sie Ihren Lieferanten nach entsprechenden Systemen oder nutzen Sie die Erfahrungen eines Wiener ÖkoBusinessPlan Betriebes.

→ **Kontakt: Erich Kulicska, Tel: +43(0)1 710 86 00; erich@eventtechnik.com; Event Technik GmbH; www.eventtechnik.com**

8. INANSPRUCHNAHME VON VERLEIH-/ MIETDIENSTEN (TISCHE, BÜHNE, TECHNIK, GASTRONOMIE, ETC....)

Wollen Sie nicht kaufen, sondern mieten, so ist die Nutzung von Verleih- bzw. Mietdiensten sehr zu empfehlen.

TIPP: Nutzen Sie das Angebot des Wiener Verleihführers.

→ **Mehr Informationen unter: www.wien.gv.at/ma48/altabergut.htm**

9. VERMEIDUNG DER VERTEILUNG VON PROSPEKTEN ODER ANDEREN INFORMATIONSBROSCHÜREN WÄHREND DER VERANSTALTUNG

Sehr oft wird das intensive Verteilen von Werbematerial von den Gästen als störend empfunden. Im Veranstaltungsbereich weggeworfene Prospekte stören das Ambiente und erhöhen die Abfallberge.

TIPP: Nutzen Sie andere Informationsmöglichkeiten (Aufdrucke auf Mehrwegbecher, T-Shirts für Personal, Informationstafeln etc.). Informieren Sie frühzeitig Ihre Partner, Sponsoren etc.

10. MÜLLBEHÄLTERN FÜR DIE GETRENNTE ABFALLSAMMLUNG IM BEREICH DER GASTRONOMIE (KÜCHE, BAR, BUFFET)

Durch einfache Trennmaßnahmen lässt sich die Restmüllmenge in einem Restaurant oder einer Imbissstube um bis zu 50 % verringern. Auf Wunsch des Veranstalters kann die Entsorgung aller Fraktionen organisiert werden.

TIPP: Stellen Sie die jeweiligen Trennbehälter am Ort des Anfalles der Abfallfraktion auf. Informieren Sie Ihre Gastronomen und das Personal.

➔ **Kontakt: MA 48, Tel: 01/ 58 817 - DW 96 166 (Stefan Horak)**

11. MÜLLBEHÄLTERN FÜR DIE GETRENNTE ABFALLSAMMLUNG IM BESUCHERINNENBEREICH

Getrennt gesammelte Abfälle können wieder verwertet werden. Für sortenrein getrennte Wertstoffe entfallen meist die Entsorgungskosten. Abfalltrennung zu Hause ist ganz selbstverständlich – wieso nicht auch auf der Veranstaltung?

TIPP: Planen Sie die Aufstellung der Abfalltrennbehälter sorgfältig. Kennzeichnen Sie die Trennbehälter auffällig. Informieren Sie Ihre BesucherInnen darüber.

➔ **Kontakt: MA 48, Tel: 01/ 58 817 - DW 96 166 (Stefan Horak)**

II) Umweltfreundliche und biologische Produkte

12. VERWENDUNG VON MINDESTENS EINER SPEISE ODER EINES GETRÄNKES AUS BIOLOGISCHER PRODUKTION

Kontrolliert biologische Lebensmittel tun nicht nur der Umwelt gut, sie tun uns allen gut. In ihrer Produktion ist der Einsatz von chemisch-synthetischen Dünge- und Pflanzenschutzmitteln verboten. Außerdem garantieren sie eine gentechnikfreie Erzeugung. Bio-Produkte werden regelmäßig von unabhängigen Kontrollstellen nach den strengen gesetzlichen Auflagen überprüft und müssen eine entsprechende Kontrollnummer tragen. Zudem finden sich auf Bio-Lebensmitteln auch oft leicht erkennbare Labels, wie etwa das AMA-Biozeichen. Österreich ist übrigens weltweit Spitzenreiter beim Anbau von biologischen Produkten.

Produkte aus der Region kaufen heißt, mit der Jahreszeit gehen. Unabhängig von saisonalen Anbaubedingungen findet sich bei uns auch im Winter die farbenfrohe Vielfalt aus weit entfernten Ländern. Die weiten Transporte haben ihren Preis, verursachen Lärmbelästigung und verschlechtern die Luftqualität. Obst und Gemüse werden unreif geerntet, damit sie lange Transporte überstehen, und das wirkt sich negativ auf den Geschmack aus. Transport ist nur mit Energieeinsatz möglich und fossile Energieträger setzen große Mengen des Treibhausgases CO₂ frei. Viele Gründe also, sich möglichst mit Produkten zu versorgen, die gerade Saison haben.

„Freiwillig ohne Gentechnik“ – unter diesem Motto haben die Stadt Wien, die LGV Frischgemüse und die Wiener Landwirtschaftskammer im März 2005 eine Plattform gegründet, um das Wiener Obst und Gemüse auch künftig gentechnikfrei zu halten. Die beigetretenen LandwirtInnen verpflichten sich mit ihrer Unterschrift der „Wiener Deklaration“ zu einem freiwilligen Verzicht auf gentechnisch verändertes Saatgut. Weiterer Vorteil ist das neue gemeinsame Logo „Freiwillig ohne Gentechnik“. Obst und Gemüse aus Wien sind von hoher Qualität und durch die kurzen Transportwege ist ihr Genuss auch ein aktiver Beitrag zu Umwelt- und Klimaschutz.

TIPP: Achten Sie beim Einkauf von Bio-Produkten auf die Kontrollnummer bzw. das Bio-Label oder fragen Sie Ihren Lieferanten nach Produkten aus biologischer Produktion und Verarbeitung. Achten Sie zudem auf regionale Saisonprodukte und auf gentechnikfreie Produkte aus Wien.

TIPP: Holen Sie sich entsprechende Informationen bei einer unabhängigen Beratungsinstitution, wie „die umweltberatung“, Linzer Strasse 16, 1140 Wien, Tel: 803 32 32, www.umweltberatung.at. Weitere Informationen zu „Freiwillig ohne Gentechnik“ finden Sie unter: www.wien.gv.at/umwelt/natuerlich/gentechnikfrei.html.

Beispiele für Bio-Label:

EU-Bio Logo



AMA-Biozeichen



BIO AUSTRIA



13. VERWENDUNG VON MINDESTENS EINEM PRODUKT MIT ÖSTERREICHISCHEN UMWELTZEICHEN ODER AUS FAIREM HANDEL

Das ist fair: FAIRTRADE – ein anderer Weg: ProduzentInnen erhalten für die Rohstoffe faire Preise, unabhängig von den Weltmarktpreisen. Die KonsumentInnen erhalten geschmackvolle, qualitativ hochwertige Lebensmittel. Diese kommen auf kontrolliertem Weg von den so genannten Entwicklungsländern direkt nach Europa – mit Ursprungsgarantie. Erkennbar sind Produkte wie Kaffee, Tee, verschiedene Säfte anhand des FAIRTRADE Siegels.

Das Österreichische Umweltzeichen ist Garant für umweltfreundliche Produkte und Dienstleistungen. Produkte mit dem Umweltzeichen müssen eine Reihe von Umweltkriterien erfüllen und deren Einhaltung durch ein unabhängiges Gutachten nachweisen. Auch Tourismusbetriebe können dieses Umweltzeichen tragen. Die Zeichenträger verwenden vorrangig Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft und saisonale Produkte von regionalen Anbietern.

TIPP: Achten Sie beim Einkauf auf das FAIRTRADE Siegels bzw. auf Produkte mit dem Österreichischen Umweltzeichen.

➔ **Mehr Informationen unter:**

www.fairtrade.at, www.eza3welt.at (Onlinebestellung)

www.umweltzeichen.at – Hier finden Sie neben Umweltzeichenprodukten auch Umweltzeichen-Tourismusbetriebe und -caterer.

FAIRTRADE Siegel



Österreichisches Umweltzeichen



III) Maßnahmen für eine umweltfreundliche An- und Abreise

14. ERREICHBARKEIT DES VERANSTALTUNGSORTES MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN, INFORMATION DER BESUCHERINNEN ÜBER DIE ERREICHBARKEIT MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Als größter Mobilitätsdienstleister Österreichs befördern die Wiener Linien rund 2 Millionen Fahrgäste pro Tag quer durch Wien. Laut Erhebungen werden in Wien 34 % aller Wege mit den öffentlichen Verkehrsmitteln zurückgelegt, was im europäischen Vergleich einen Platz an der Spitze bedeutet.

TIPP: Informieren Sie ihre Gäste über umweltfreundliche Verkehrsmöglichkeiten via Internet, auf Plakaten und Ankündigungen.

15. KOOPERATION MIT WIENER LINIEN (KOMBITICKET – EINTRITTSKARTE = FAHRSCHEIN)

Eine Befragung von 400 VeranstaltungsorganisatorInnen in Wien ergab, dass bereits 96 Prozent bei der Auswahl des Veranstaltungsstandortes auf den Anschluss an öffentliche Verkehrsmittel und Informationen über die Erreichbarkeit der Veranstaltung mit öffentlichen Verkehrsmitteln als Maßnahme setzen. Nur 7 Prozent bieten Ihre Veranstaltung auch in Kooperation mit den Wiener Linien an (Kombiticket - Eintrittskarte = Fahrschein).

TIPP: Eine Kooperation mit den Wiener Linien gibt Ihrer Veranstaltung einen besonders guten Ruf! Setzen Sie darauf!

→ **Kontakt: Wiener Linien, Tel: 01/ 7909-42100 oder werbung@wienerlinien.at**

IV) Information und Kommunikation

16. INFORMATIONEN DER MITARBEITERINNEN UND KOOPERATIONSPARTNERINNEN (GASTRONOMIE) ÜBER DIE MAßNAHMEN ZU EINER UMWELTGERECHTEN AUSRICHTUNG DER VERANSTALTUNG

Die Wirksamkeit von Maßnahmen wird wesentlich durch die auf der Veranstaltung tätigen MitarbeiterInnen und KooperationspartnerInnen bestimmt. Die Motivierung und zielgruppengerechte Information zu einem angemessenen Verhalten ist somit von besonderer Bedeutung.

TIPP: Informieren Sie Ihre MitarbeiterInnen und KooperationspartnerInnen rechtzeitig über Vorhaben via Rundschreiben, Mitarbeiterzeitschriften bzw. Faltblätter oder Intranet.

17. ERNENNUNG EINES/EINER ABFALL-, ENERGIE- UND UMWELTBEAUFTRAGTEN.

Maßnahmen zur Abfallvermeidung, zur Einsparung von Energie bzw. allgemein zu Umweltbelangen sind meist dann besonders erfolgreich, wenn es eine verantwortliche Person gibt, die sich um diese Angelegenheiten im Besonderen kümmert. Abfall-, Energie- oder Umweltbeauftragte besitzen die notwendigen Informationen, um eine Veranstaltung möglichst ökologisch durchzuführen.

TIPP: Holen Sie auch die entsprechende Informationen über den Umwelt- oder Abfallbeauftragten am gemieteten Veranstaltungsort vor Ort ein und besprechen Sie Ihre Anliegen.

18. INFORMATION DER BESUCHERINNEN ÜBER DIE GETRENNTE ABFALLSAMMLUNG

Frei nach dem Motto „Tue Gutes und rede darüber“. Denn es wäre schade, wenn Ihre Bemühungen nicht wahrgenommen werden. Eine Abfalltrennung ist nicht nur sinnvoll sondern erspart auch Kosten.

TIPP: Platzieren Sie die Abfallbehälter auffällig und kennzeichnen sie diese gut. Informieren Sie die BesucherInnen auf der Einladung, am Ankündigungsplakat oder bei der Anmeldung, dass es sich um eine ökologische Veranstaltung handelt und über die getrennte Abfallsammlung. Spezielle Hinweisschilder über die getrennte Abfallsammlung, insbesondere bei der Ausgabe von Getränken und Speisen sollten angebracht werden. Informationen zur getrennten Abfallsammlung können aber auch über Mikrofon zu Beginn der Veranstaltung gegeben werden.

19. VEREINBARUNG MIT DEN GASTRONOMEN ÜBER DIE EINHALTUNG ÖKOLOGISCHER RICHTLINIEN

Ca. 200 Betriebe in Österreich wurden mit dem Umweltzeichen Tourismus ausgezeichnet und beweisen damit, dass es sich lohnt nach ökologischen Kriterien zu arbeiten. Wieso soll man also nicht auch auf Veranstaltungen umweltgerechte Maßnahmen setzen?

TIPP: Informieren Sie Ihre Gastronomen vorab und treffen Sie entsprechende Vereinbarungen.

➔ **Mehr Informationen unter: Beispiele finden Sie unter www.umweltzeichen.at**

20. EINWEISUNG VON REINIGUNGSKRÄFTEN IN DIE GETRENNTE ABFALLSAMMLUNG

Das Reinigungspersonal spielt eine Schlüsselrolle in der fachgerechten Sammlung und Entsorgung von Abfällen. Oft genügt eine kurze Einweisung, da die meisten Reinigungskräfte bereits mit Mülltrennung konfrontiert wurden.

TIPP: Stellen Sie sicher, dass die Unterweisung in der Sprache des zu unterweisenden Personals erfolgt.

V) Maßnahmen zur Verringerung des Energie- und Wasserverbrauchs

21. VERWENDUNG VON GERÄTEN UND ANLAGEN MIT MÖGLICHST GERINGEM ENERGIEVERBRAUCH (UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER GERÄTE-KENNZEICHNUNG ENERGIEEFFIZIENZKLASSE A)

Das technische Energieeinsparpotenzial in Küchen liegt bei 49%, wobei für Kochprozesse insgesamt nur 25% der Gesamtenergie benötigt werden. Ein Kühlschrank der Energieeffizienzklasse A benötigt z.B. 142kWh/a ein Kühlschrank der Klasse F ca. 380 kWh/a. Energieeffiziente Geräte schonen nicht nur die Umwelt sondern sparen auch Geld.

EU-Energielabel



TIPP: Bei gemieteten Geräten sollte die Energieeffizienzklasse bei der Auswahl des Anbieters und der Geräte eine zentrale Rolle spielen – integrieren sie die Energieeffizienzklasse als Kriterium in den Kostenanfragen, oder in den Mietverträgen für die Geräte. Bei Geräten die neu angeschafft werden beachten sie ganz besonders darauf die höchste Energieeffizienzklasse zu wählen – das rechnet sich garantiert auch finanziell.

➔ **Mehr Informationen unter: Energieeffiziente Geräte und deren Anbieter finden Sie unter www.topprodukte.at**

22. VERWENDUNG VON ENERGIESPARLAMPEN

Energiesparlampen erzeugen mit bis zu 80% weniger Energie die gleiche Helligkeit wie herkömmliche Glühlampen. Eine 10mal höhere Lebensdauer reduziert die Umweltbelastungen bei der Herstellung von Lampen erheblich.

TIPP: Der Einsatz von Energiesparlampen reduziert auch Kosten: Ersetzt man eine 60-Watt-Glühlampe ergibt sich über die gesamte Lebensdauer der Energiesparlampe eine Einsparung von bis zu 60 Euro.

23. VERWENDUNG WASSER SPARENDER GERÄTE IM GASTRONOMIE- UND SANITÄRBEREICH

Ein tropfender Wasserhahn kann bis zu 5 Liter pro Tag verbrauchen. 97,4 Prozent des gesamten Wassers auf der Erde ist Salzwasser. Nur ein Drittel der Menschheit kann noch einwandfreies Wasser trinken. Daher ist es sinnvoll, mit relativ geringen Investitionen (Spartasten, Wasserperlatoren) oftmals eine deutliche Reduzierung des Wasserverbrauchs und somit auch der Kosten zu erreichen.

TIPP: Sensorenarmaturen sparen durchschnittlich 60 Prozent Wasser und Energie. Ein weiterer Vorteil ist, dass durch die Sensortechnik kein Berühren der Armaturen notwendig und dadurch eine größtmögliche Hygiene gegeben ist. Achten Sie auf den Wasserverbrauch Ihrer Sanitäranlagen. Mit einer Toilettenspülung gehen je nach Bauart zwischen 6 und 14 Liter Trinkwasser in die Kanalisation.

24. VERWENDUNG VON ELEKTRISCHEM STROM AUS DEM ÖFFENTLICHEN NETZ

Ein 80 kVA Stromaggregat benötigt 14 Liter Diesel pro Stunde. Sie erzeugen in einer Stunde die gleiche Menge an Emissionen wie ein Auto, das von Wien nach Graz fährt. Der Unterschied dabei ist, dass der Lärm und die Emissionen bei Ihren Veranstaltungen direkt wahrnehmbar sind.

TIPP: Prüfen Sie die Möglichkeit über Verteilerkästen oder Straßenbeleuchtung auch an abgelegenen Orten, Strom aus dem öffentlichen Netz zu beziehen. Kontaktieren Sie hierzu die MA 33 – Öffentliche Beleuchtung – WIENSTROM oder die umliegenden GebäudeeigentümerInnen.

➔ **Kontakt: MA 33 Öffentliche Beleuchtung der Stadt Wien, Tel: +43(0)1 797 75-DW 92310 oder post@m33.magwien.gv.at**

WIENSTROM VTM-VP – Ing. Helmut Schlögel Tel: +43(0)1 4004 – 34083 oder helmut.schloegel@wienstrom.at