

Vereinbarungen mit Catering Dienstleistern

- Gastronomen, die Catering-Dienstleistungen **im Veranstaltungszentrum** für den Veranstalter einbringen

Vereinbart wird:

- Die Verwendung von Mehrweggeschirr und –besteck im Gästebereich.
- Verwendung von wieder verwendbaren oder kompostierbaren Servietten und Dekoration und wieder verwendbaren Tischdecken.
- Einkauf von Nahrungsmitteln, Gewürzen etc. in Großpackungen.
- Einkauf von Getränken in Mehrweggebinden.
- Einkauf in recyclingfähigen Verpackungen oder Mehrweg Transportverpackungen.
- Angebot von Gratis-Leitungswasser während der Veranstaltung.
- Einsatz von regional erzeugten¹ und saisonalen Nahrungsmitteln und Getränken, wenn möglich aus biologischem Anbau. Die Erzeuger bzw. Lieferanten müssen bekannt gegeben werden.
- Einsatz von Fair-Trade-Produkten bei Kaffee, Tee, Kakao, Säften die nicht regional verfügbar sind, Schokolade, etc.
- Fisch und andere Meeresfrüchte aus Wildfang mit MSC (Marine Stewardship Council) Gütesiegel oder aus biologischer Aquakultur.
- Verzicht auf aus Sicht des Tier- und Artenschutz bedenkliche Lebensmittel (z.B. Kaviar, Blauflossenthunfisch, Hai, Schildkröten, Gänsestopfleber, Froschschenkel, etc.)
- Angebot von vegetarischen Gerichten
- Übrig gebliebene Lebensmittel werden nach Möglichkeit der lokalen Wohlfahrt/Bedürftigen gespendet.
- Speiseabfälle werden sachgerecht entsorgt (Biogasanlage, Kompostierung etc.)
- Wenn Dekoration, Tischdecken, Servietten, etc. als kompostierbare Wegwerfware eingesetzt werden sollen, so ist sicher zu stellen, dass diese Materialien nach Ende der Veranstaltung über getrennte Sammlung für Bioabfälle erfasst und entsorgt werden.

¹ Die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) liegt innerhalb einer Distanz von rd. 150 km (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs). Eine regionale Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung ist nicht ausreichend.

Die Herkunft kann – auf Nachfrage - durch regionale oder nationale Gütesiegel bestätigt werden (z.B. AMA-Gütesiegel).

Weiters vereinbart wird:

- alle **Mitarbeiter/innen im Betrieb**, die zur Gastronomie beitragen (u.a. Einkauf, Küche, Service) sind über die Kriterien informiert
- Kommunikation der besonderen Qualität des Gastronomie-Angebots nach außen:
 - a) Die Erzeuger/innen der regionalen Hauptgerichte/Beilagen/Getränke werden auf den Speise- / Menü- oder Tischkarten angeführt
 - b) Auf die besondere Qualität des Gastronomie-Angebots wie z.B. saisonale oder ökologische Produkte, MSC Fisch etc. wird direkt (auf Tischkarten, Tageskarten, Speisekarten, etc.) hingewiesen.
 - c) Alle Service-Mitarbeiter/innen sind eingeschult und können die Gäste auch mündlich informieren

Zusätzlich wird folgendes Angebot vereinbart (*dient als Nachweis zur Erfüllung von Sollkriterien*):

Lebensmittel in Bio-Qualität

Es werden mindestens 50% der Speisen und 50% der Getränke in biologischer, regionaler Qualität angeboten.

- Ja
 nein, weil:

Regionale Produktion

Folgende Produkte stammen zu **100%** aus regionaler (d.h. die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) liegt innerhalb einer Distanz von rd. 150 km -in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs. Eine regionale Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung ist nicht ausreichend) und ggf. saisonaler Produktion:

- Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Salate
- Käse
- Joghurt / Milchprodukte
- Tafelwasser/Mineralwasser
- Bier
- Fruchtsäfte
- Wein
- Kräutertees

Fair Trade Produkte

Folgende Produkte werden **ausschließlich** aus fairem Handel angeboten (z.B. Fair Trade Gütesiegel):

- Kaffee
- Tee
- Orangensaft oder Saft aus anderen nicht-regionalen Früchten

Regionale Speisen

Folgende Speisen werden angeboten und sind typisch/charakteristisch für die Region:

Vereinbarungen mit Gastronomen vor Ort:

- Gastronomen, die Essen für Teilnehmer/innen oder Empfänge von Partnern / Sponsoren **außerhalb des Veranstaltungsortes** ausrichten

Vereinbart wird

- Die Verwendung von Mehrweggeschirr und -besteck.
- Verwendung von wieder verwendbaren Tischdecken, Servietten und Dekoration. Wenn Wegwerfware unvermeidbar ist, muss sie kompostierbar sein.
- Die Tageskarte (inkl. Tagesmenü-Angebot) und das Getränkeangebot wird nach den Kriterien von „Umweltzeichen Green Meeting“ ausgelegt:
 - Bereitstellung von Gratis-Leitungswasser während der Veranstaltung.
 - Einsatz von regional erzeugten² und saisonalen Nahrungsmitteln und Getränken, wenn möglich aus biologischem Anbau. Die Erzeuger bzw. Lieferanten müssen bekannt gegeben werden.
 - Einsatz von Fair-Trade-Produkten bei Kaffee, Tee, Kakao, Säften die nicht regional verfügbar sind, Schokolade, etc.
 - Fisch und andere Meeresfrüchte aus Wildfang mit MSC (Marine Stewardship Council) Gütesiegel oder aus biologischer Aquakultur.
 - Verzicht auf aus Sicht des Tier- und Artenschutz bedenkliche Lebensmittel (z.B. Kaviar, Blauflossenthunfisch, Hai, Schildkröten, Gänsestopfleber, Froschschenkel, etc.)
 - Angebot von vegetarischen Gerichten

Weiters vereinbart wird:

- alle **Mitarbeiter/innen im Betrieb**, die zur Gastronomie beitragen (u.a. Einkauf, Küche, Service) sind über die Kriterien informiert
- Kommunikation der besonderen Qualität des Gastronomie-Angebots nach außen:
 - a) Die Erzeuger/innen der regionalen Hauptgerichte/Beilagen/Getränke werden auf den Speise- / Menü- oder Tischkarten angeführt
 - b) Auf die besondere Qualität des Gastronomie-Angebots wie z.B. saisonale oder ökologische Produkte, MSC Fisch etc. wird direkt (auf Tischkarten, Tageskarten, Speisekarten, etc.) hingewiesen.

² Die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) liegt innerhalb einer Distanz von rd. 150 km (in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs). Eine regionale Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung ist nicht ausreichend.

Die Herkunft kann – auf Nachfrage - durch regionale oder nationale Gütesiegel bestätigt werden (z.B. AMA-Gütesiegel).

- c) Alle Service-Mitarbeiter/innen sind eingeschult und können die Gäste auch mündlich informieren

Zusätzlich wird folgendes Angebot vereinbart (*dient als Nachweis zur Erfüllung von Sollkriterien*):

Lebensmittel in Bio-Qualität

Es werden mindestens 50% der Speisen und 50% der Getränke in biologischer, regionaler Qualität angeboten.

- Ja
 nein, weil:

Regionale Produktion

Folgende Produkte stammen zu **100%** aus regionaler (d.h. die Hauptproduktion des Lebensmittels (Anbau, Aufzucht, Ersterzeugung, etc.) liegt innerhalb einer Distanz von rd. 150 km -in Grenzregionen auch außerhalb Österreichs. Eine regionale Verkaufsstätte oder Vertriebsniederlassung ist nicht ausreichend) und ggf. saisonaler Produktion:

- Fleisch
 Fisch
 Gemüse
 Salate
 Käse
 Joghurt / Milchprodukte
 Tafelwasser/Mineralwasser
 Bier
 Fruchtsäfte
 Wein
 Kräutertees

Fair Trade Produkte

Folgende Produkte werden **ausschließlich** aus fairem Handel angeboten (z.B. Fair Trade Gütesiegel):

- Kaffee
 Tee
 Orangensaft oder Saft aus anderen nicht-regionalen Früchten

Regionale Speisen

Folgende Speisen werden angeboten und sind typisch/charakteristisch für die Region: