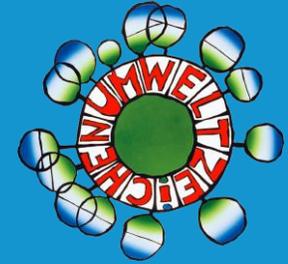


Das Österreichische Umweltzeichen für Green Meetings

Bausteine, Kriterien und Synergien



 Bundesministerium
Klimaschutz, Umwelt,
Energie, Mobilität,
Innovation und Technologie

Barbara Dusek

Verein für Konsumenteninformation

barbara.dusek@chello.at

+43 (0)1 58877253

www.umweltzeichen.at



31.8.2022 Sustainable Meetings – gemeinsam zum nachhaltigen
Tagungsort



Themen

- Ganz kurz Allgemeines zum Österreichischen Umweltzeichen und Überblick über den Bereich Tourismus/Meetings (andere Zertifizierungsmöglichkeiten im Tourismus – vorheriger Workshop, Frau Dr. Preslmair BMK)
- Ein paar Umweltzeichen-Daten für Wien
- Vernetzung von Zertifizierungen ausgehend von Veranstaltungen
- Unterschiede und Gemeinsamkeiten UZ 200 und UZ 62 – Aufbau der Richtlinien, Kriterien, Systeme
- Antragsstellung, Zertifizierungsprozess für Unternehmen + Kosten



Das Österreichische Umweltzeichen - wovon wir sprechen:

- Eingetragene Marke des BMK – umgesetzt und verwaltet vom VKI
- Staatliches Umweltgütesiegel nach ISO Typ I → Umwelt, Qualität, neutral
- Freiwilliges Instrument für Betriebe
- Entscheidungsgrundlage für Konsument:innen (auch im B2B)

- Partizipativ und transparent erarbeitet - Fachausschüsse, Beirat
- Prüfung durch unabhängige Dritte
- Regelmäßige Revision und Evaluation (4 Jahre)
- Stichprobenkontrollen

Ziele:

- die Besten 30% am Markt
 - Glaubwürdigkeit
 - Handfest umsetzbar



Das Österreichische Umweltzeichen nach außen

...steht für:

Nachhaltigkeit

Qualität

Transparenz

Soziale Verantwortung

Unabhängigkeit

Beständigkeit





Beitrag zur Nachhaltigkeit

Veranstaltung



Zertifizierung

- Wahlmöglichkeit des Kunden für eine grüne Organisation
 - Qualitätskennzeichnung für grüne Veranstaltungen
 - Engagement der Unternehmen/Veranstalter transparent
- Bewusstseinsbildung bei Kund:innen und Teilnehmer:innen
 - Umsetzung internationaler Trends
- Belegbar, überprüfbar – Vorbeugung für Greenwashing



Umweltzeichen Tourismus und Veranstaltungen

Tourismus,
Gastronomie und
Kultur

Richtlinie UZ 72

Reiseangebote

Richtlinie UZ 82

Tourismus-Destinationen

Richtlinie UZ 200

Beherbergung, Gastronomie
und Catering, Eventlocations,
Museen, Theater, Kinos

Veranstaltungen

Richtlinie UZ 62

Green Meetings und Events

Richtlinie UZ 75

Messestandbau

Bildung

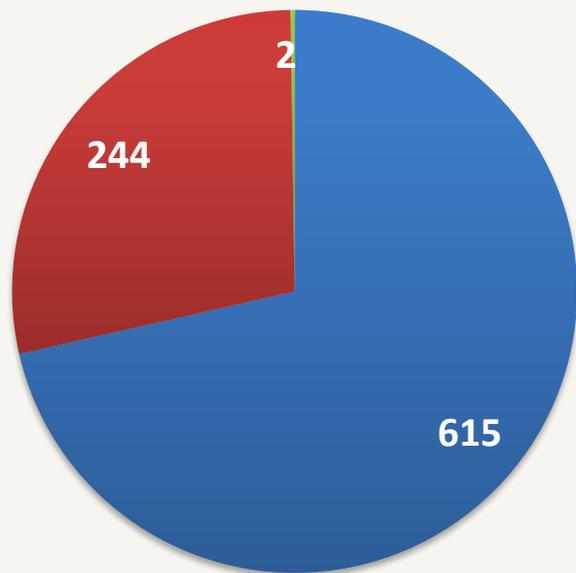
Richtlinie UZ 302

Bildungseinrichtungen



Statistik Wien – Green Meetings und Events

Zertifizierte Veranstaltungen in Wien seit 2010



■ Meetings ■ Events ■ B2B Messen

Kategorie	absolut	% von gesamt Ö
Meetings	615	42
Events	244	49
B2B Messen	2	50

	absolut	% an gesamt Österreich
Teilnehmerzahlen 2010-2021 Wien	943 177	49%



Statistik Wien – zertifizierte Betriebe (Aug. 22)

158 zertifizierte Betriebe gesamt

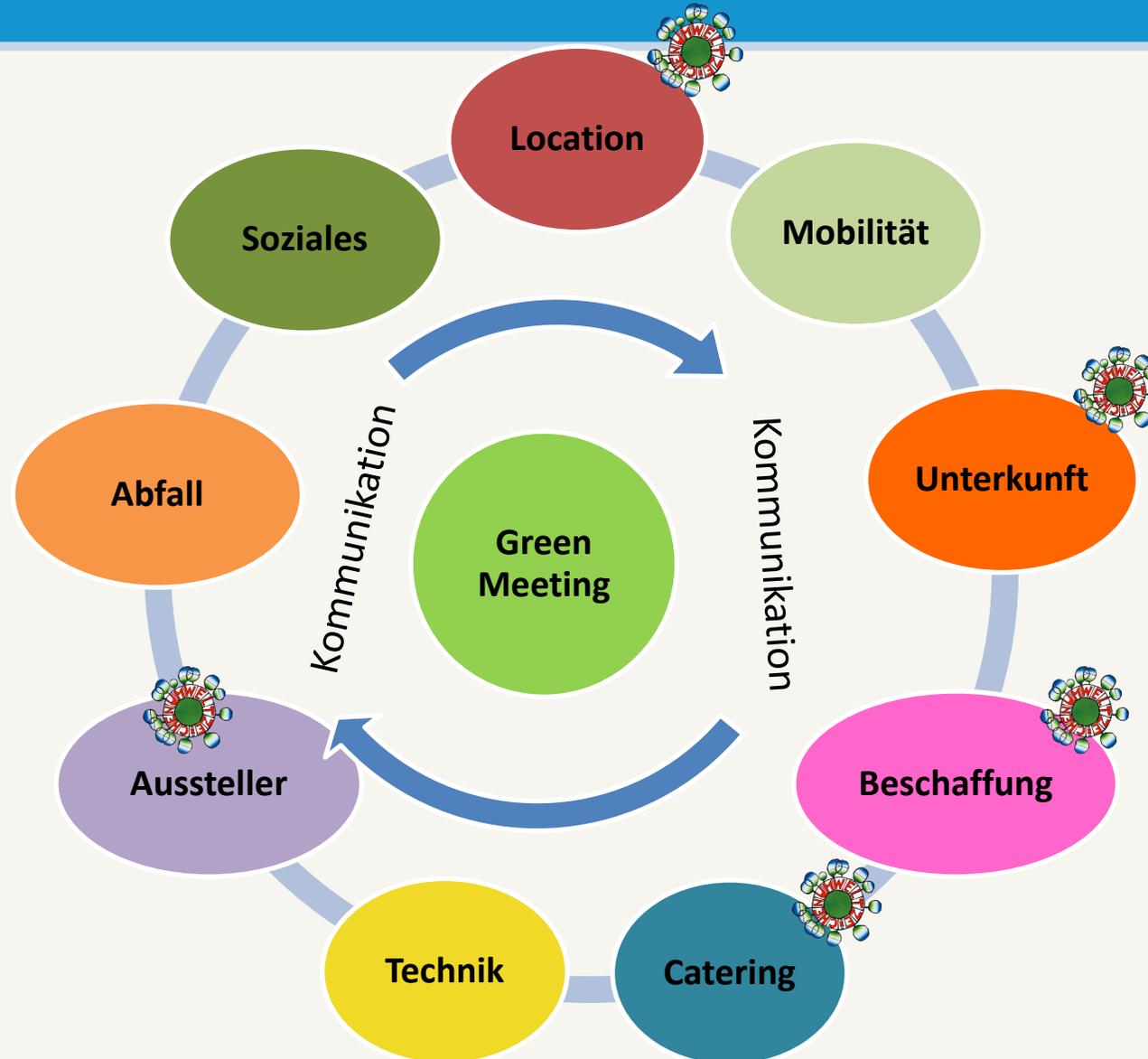
	Wien	von Ö
Beherbergungsbetriebe	48	21%
davon Seminarhotels	29	
Gastronomie (ohne Hotels, ohne Mensen und Betriebsrestaurants)	17	63%
Event-Catering und Party-Service (inkl. Hotels, Mensen, Cafés...)	32	45%
Tagungs- und Eventlokalitäten (ohne Seminarhotels, mit Museen)	17	32%

15.728 Betten-> 20% der Gesamtbetten in Wien, 41% der zertifizierten Betten in Ö

<https://www.umweltzeichen.at/de/tourismus/nachhaltiger-tourismus>



Eine Veranstaltung - was gehört dazu?





Vergleich des Aufbaus der Richtliniensysteme

Gemeinsamkeiten

- **Voraussetzungen**
 - > rechtliche Bedingungen, Betriebstypen etc.
- **MUSS Kriterien** – verpflichtend zu erfüllen (außer es ist nicht vorhanden)
 - > vergleichbare Basis/Qualität
- **SOLL Kriterien** – minimales Punkteniveau erforderlich
 - > Individuelle Flexibilität, aber auch Problem bei Synchronisierung der Richtlinien, da nicht alle Betriebe/Veranstaltungen gleich sind.
- **Themenbereiche und Schwerpunkte**
 - > Zu jedem Thema Muss und Soll Kriterien
- **Elektronische Datenbank**
 - > Größtmögliche Konformität in Inhalt und Funktionalität, soweit umsetzbar.
Derzeit tw. pauschale Annahmen
Ziel -> automatische Übernahme einzelner Kriterien in Veranstaltungszertifizierung



Vergleich des Aufbaus der Richtlinienysteme

Unterschiede

UZ 200 - Unternehmen	UZ 62 - Produkt
Zielgruppe: Betriebe	Zielgruppe: Unternehmen aus dem Veranstaltungsgewerbe (Lizenz) indirekt Veranstalter (Inhalte)
Zertifiziert wird ein Betrieb/Standort	Zertifiziert wird eine einzelne Veranstaltung
Keine Anforderungen an Antragsteller	Anforderungen an Antragsteller für Erwerb der Lizenz
Schwerpunkt auf Gebäude, Betriebsabläufe Umweltmanagement und -monitoring, Abfall etc. (auch bei Gastro und Catering!)	Schwerpunkt auf nachhaltiger Organisation und Beschaffung sowie nachhaltige Partner
Beratung freiwillig Externe Prüfer:in vom VKI zugewiesen	Begleitende Prüfung



Überschneidende Bereiche der Richtlinien

UZ 200 Tourismus	UZ 62 Meetings/Events
Hotel / Beherbergungsbetrieb	Unterkunft
Seminarhotel / Veranstaltungslocation	Veranstaltungsstätte
Seminartechnik und Ausstattung	Veranstaltungstechnik
Hotelküche / Cateringbetrieb	Veranstaltungscatering
Gastronomiebetrieb	Verpflegung in Gastronomiebetrieben
Mobilität	Mobilität



Überschneidende Themen der Richtlinien

UZ 200 Tourismus	UZ62 Meetings/Events
Öffentliche Erreichbarkeit	Organisation der Mobilität
Seminarausstattung	Anmietung von Technik
Barrierefreiheit Betrieb	Barrierefreiheit Veranstaltung
Abfallwirtschaft	Abfallkonzept, Abfallmanagement
Mehrweg	Mehrweg bei Getränken und Geschirr
Zertifizierungen in der Gastro: Bio, regional, saisonal, vegan, Fair Trade	Verfügbarkeit der Catering-anforderungen
Reinigung, Hygiene, Chemie	Anforderungen Veranstaltungsort

Sonstige UZ 200: Umweltmanagement, Verbrauchsaufzeichnung, Wartung, Aktionspläne, Berichte, Energieeffizienz, Wasser, Lärm, Luftqualität, Bauqualität, Außenbereiche



Mobilität und Klimaschutz

Lage des Veranstaltungsortes, der Unterkünfte, der Side-events

- Zielgruppe?
- Ideal: öffentliche Verkehrsanbindung, Sammel-Shuttles
- Kurze Wege

Kommunikation an Teilnehmende

- Infos zu An- und Abreise
- Möglichkeiten vor Ort
- Nachhaltige Mobilitätsangebote

Ausstattung des Veranstaltungsortes

- Technik
- Strom
- Umweltmanagement

Transport von Material

- Technik und Ausstattung vor Ort
- Lokale oder regionale Partner:Innen

Kompensationsmaßnahmen



Veranstaltungsort

Ideal: Umweltzertifizierung oder Umweltmanagement

Veranstaltungsort mit Umweltzeichen ist automatisch in

Partnerdatenbank und muss weniger Nachweise erbringen

-> Übernahme der MUSS-Kriterien aus UZ 200 -> geplant wäre online 1:1 Übernahme
auch aus dem SOLL Bereich

Andere: Vorlage eines gültiges Abfallwirtschaftskonzept und Nachweis von Umwelt- und sozialen Maßnahmen wie

- Ökostrom
- nachhaltige Wärme/Kühlung
- Energieeinsparungen
- Wassereinsparung
- Mobilitätsmanagement
- Barrierefreiheit



Unterkunft

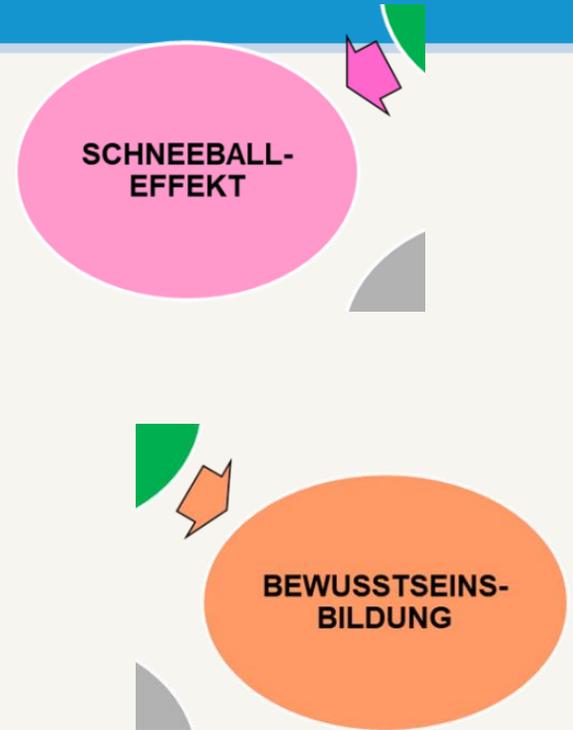
- **Verpflichtend:** Betriebe mit **Umweltzertifizierung** oder Umweltmanagement im Nächtigungsangebot (so vorhanden)

Hotel mit Umweltzeichen ist automatisch in der Partnerdatenbank und muss keine Nachweise mehr erbringen

- **Lage zum Veranstaltungsort**

Andere: Kommunikationsaufwand für

Umweltstandard der Veranstaltung, Umweltleistungen der Unterkunft, Infos über Möglichkeit einer Zertifizierung





Catering, Gastronomie

Beispiel Unterschiede Catering

Caterer mit Umweltzeichen hat bereits einen Teil der Kriterien erfüllt **und** bekommt Bonuspunkte.

!! ABER: Nur weil ein Cateringbetrieb das UZ 200 hat, sind nicht automatisch alle Anforderungen für UZ 62 erfüllt. UZ 62 ist strenger!!

Zertifizierter Caterer/Gastronom sollte eigentlich die Unterschiede kennen und wissen, wie er für eine Veranstaltung für UZ 62 anbietet, bzw. welche Leistung er zur Verfügung stellen muss.



Vergleich Catering UZ 62 vs. UZ 200

UZ 200 Allgemeines	UZ 62 Allgemeines
Anforderungen an den gesamten Betrieb inkl. Management, Verbrauchsüberwachung, Wartung, Berichte, Mitarbeiter:innen, Wasser, Energie, Abfall, Chemikalien, Transport...	Anforderungen an Abfall (bei der Veranstaltung) und Lebensmittel -> Punkte für zertifizierten Partner
Kommunikation der Besonderheiten Angebots (Bio, regionale Produzenten)	
Verbot der Beheizung von Außenbereichen	
Keine Neubeschaffung von open Front Coolern	Kein Einsatz von Open Front Coolern
Getränkebinde überwiegend Mehrweg, Ausnahme für Dosen	Getränkebinde ausschließlich Mehrweg (Ausnahmen bei Produktverfügbarkeit)
Einweggeschirr ist zu vermeiden - es gibt Ausnahmen, z.B. take away, Wassermangel	Einweggeschirr ausgeschlossen



Vergleich Catering UZ 62 vs. UZ 200

UZ 200 Lebensmittel/Getränke	UZ 62 Lebensmittel/Getränke
Bei jeder Mahlzeit zwei landwirtschaftliche Erzeugnisse aus regionaler Produktion, zwei Obst und Gemüse aus saisonaler Produktion	Zwei Hauptzutaten sind saisonal frisch verfügbar oder traditionell saisonal verwendet (z.B. Gans zu Martini, Wild im Herbst) und regional erzeugt.
Bio: Zwei Getränke und drei regelmäßig verwendete Lebensmittel , darunter mindestens ein Milchprodukt	Bio: Ein Getränk und eine Hauptzutat sind bio-zertifiziert.
Nicht angeboten werden : Gänsestopfleber, Froschschenkel, Schildkröten, Wal, Hai sowie bedrohte Fischarten bzw. Arten aus roten Listen	
Vegetarische oder vegane Hauptgerichte bzw. ein vegetarisches/veganes Menü sind anzubieten.	Mindestens ein vegetarisches oder veganes Gericht wird angeboten.
Zwei als ethisch , sozial und ökologisch verträglich zertifizierte Produkttypen regelmäßig angeboten oder verwendet.	Mindestens ein als ethisch, sozial und ökologisch verträglich zertifiziertes Produkt angeboten oder verwendet.



Detallierte Verträge! Kommunikation!

Abfallvermeidung – ein heißes Eisen:

- Mehrweggeschirr
- Mehrweg-Getränkeverpackungen/Großbinde – auch bei bio oder regionalen Getränken!
- Vermeidung/Entsorgung von Lebensmittelabfällen

Das Klimaschutz-Tierwohl-Biodiversitäts-Angebot:

- Regional, Saisonal
- Handwerklich erzeugt
- Bio und Fair Trade
- Tier- und Artenschutz
- Vegetarisch/vegan



Technik

Energieeffizienz

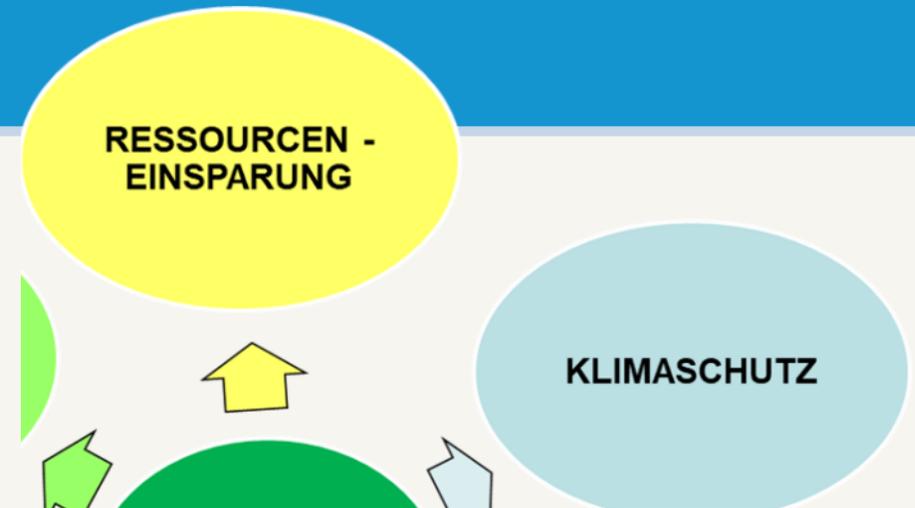
- Sparsame Geräte
- Passende Ausstattung

Nutzungseffizienz

- **Vorhandenes möglichst oft verwenden**

Hybride Events

- **Übertragungstechnik**
- Barrierefreiheit bei hybriden Events





Ausstellungen, Fachmessen

Verträge!

- Abfallmanagement
- Verringerung von Druckwerken
- Verringerung von Give Aways
- Nachhaltiger Messestandbau
- Wiederverwendung von Messeständen und Materialien





Kommunikation



Intern - damit alles klappt:

- Kunde:in
- Sponsor:innen
- Partner:innen

Klar, verständlich, verbindlich

Extern – tu Gutes und rede darüber

- Teilnehmer:innen
- Öffentlichkeit
- Stakeholder

Glaubwürdig, transparent, authentisch!



Zertifiziertes Meeting - Wo(mit) fange ich an?

Wer will es?	→	Intern? Ich? Chef:in? Extern? Kunde:in? Ausschreibung?
Wann fange ich an und womit?	→	So früh wie möglich! Vertrag mit Kunde:in oder interne Vereinbarung, Veranstaltungsort!
Ist schon eine konkrete Veranstaltung vorgesehen?	→	Passt die Veranstaltungsart? Sind schon Schritte erledigt?
Wer kann mir helfen? Wo kann ich fragen?		Berater:in, VKI
Wen brauche ich dazu?		Kunde:in, Location, Catering , Sponsor:innen, Aussteller:innen





Antragsablauf Lizenz UZ 62

- **Elektronische Registrierung** und **Kontakt mit Berater:in**
- **Schulung** durch Berater:in
- **Umsetzung der internen Kriterien**
- **Auswahl einer Pilotveranstaltung und Umsetzung der Kriterien**
- **Dokumentation der Kriterien** in der Umsetzungssoftware
- **Prüfung:**
 - Kurz vor oder nach der Veranstaltung: Berater:in schickt Protokoll an VKI
 - Und besucht Veranstaltung vor Ort
 - VKI: Überprüfung der Datenbank
 - Ggf. Rückfragen oder Nachforderungen und Stellungnahme
 - -> Freigabe zur Nutzung des UZ an BMK



Antragsablauf Betriebszertifizierung UZ 200

- **Elektronische Registrierung**
- **Umsetzung der Kriterien** (ggf. mit Beratung)
- **Dokumentation der Kriterien** in der Umsetzungssoftware
- **Anmeldung zur Prüfung** beim VKI mit Antragsunterlagen
 - Anmeldeformular (online)
 - Kriterien -> Umsetzungssoftware
 - Umweltprogramm und Umweltaktionsplan
 - Abfallwirtschaftskonzept
 - Bericht Energieerhebung
 - Kennzahlen
- **Prüfung:**
 - VKI: Überprüfung der formellen Anforderungen -> Ausschreibung Prüfung -> Zuteilung Prüfer:in
 - Prüfer:in -> Terminvereinbarung -> Überprüfung vor Ort -> Übermittlung des Prüfprotokolls an VKI
 - VKI: Endkontrolle -> ggf. Stellungnahme -> Freigabe zur Nutzung des UZ an BMK



Antrag und Dokumentation

Erstregistrierung:

[Green Meetings Und Green Events UZ 62](#) ← Für Interessierte ← Der Weg zum Umweltzeichen ← [Umweltzeichen.at](#)

[Tourismus-, Gastronomie- und Kulturbetriebe UZ 200 und EU Ecolabel für Beherbergungsbetriebe und Campingdienste ECO 051](#) ← Für Interessierte ← Der Weg zum Umweltzeichen ← [Umweltzeichen.at](#)

Arbeitsseiten nach der Erstregistrierung:

<https://meetings.umweltzeichen.at>

<https://tourismus.umweltzeichen.at>

Allgemeine Informationen: www.umweltzeichen.at

PrüferInnen: <https://meetings.umweltzeichen.at/index.php?cid=m003>



Kosten

- Beratungs-/Prüfungskosten (evtl. förderfähig)
- Aufwand für Personaleinsatz
- Gebühren [Gebührenordnung für das Österreichische Umweltzeichen und das EU Ecolabel ← Für Interessierte ← Umweltzeichen.at](#)

UZ 62 – Allgemeine Gebührenordnung

Umsatzklasse	Jahresumsatz	Antragsgebühr	Jährliche Zeichennutzungsgebühr
1	≤ € 200.000	€ 160,-	€ 410,-
2	> € 200.000.- bis € 750.000.-	€ 225,-	€ 895,-
3	> € 750.000.- bis € 2.2 Mio.	€ 440,-	€ 1.760,-
4	> € 2.2 Mio. bis € 3.6 Mio.	€ 535,-	€ 2.110,-
5	> € 3.6 Mio.	€ 640,-	€ 2.560,-



Kosten

UZ 200 Spezielle Gebührenordnung Tourismus:

- Kategorie 1 Beherbergung bis 20 Betten bzw. Gastronomie bis 20 Verabreichungsplätzen
- Kategorie 2 Beherbergung 21 - 100 Betten, Gastronomie mit 21 - 300 Verabreichungsplätzen, Catering , Schutzhütten, Camping, Gruppenunterkünfte*
- Kategorie 3 Beherbergung 101 bis 200 Betten, Gastronomie >300 Verabreichungsplätzen und Gemeinschaftsverpflegung
- Kategorie 4 Beherbergungsbetriebe mit über 200 Betten, Tagungs- und Eventbetriebe**
- Museen: die Höhe der Gebühren wird nach der Gebührenordnung für Bildungseinrichtungen bemessen.

Kategorie	Antragsgebühr bei erstmaliger Prüfung	Jahresgebühr
Kategorie 1	€ 450.-	€ 150.-
Kategorie 2	€ 650.-	€ 250.-
Kategorie 3	€ 800.-	€ 380.-
Kategorie 4	€ 1000.-	€ 560.-

* Betriebe mit einem überwiegenden Anteil an Mehrbettzimmern bzw. entsprechendem Angebot für Gruppenreisen.

** Tagungs- und Eventbetriebe von Kommunen ohne fixen Gastrobetrieb fallen in Kategorie 2



DANKE fürs Zuhören!

Hoffentlich hat es...

... Ihnen gefallen

... Sie interessiert

... Sie inspiriert

... Ihnen Neues gebracht

... Sie motiviert