

Anleitung für den Abschlussbericht



Die Dokumentation ermöglicht es, die umgesetzten Maßnahmen besser nachzuvollziehen. Berücksichtigen Sie dabei folgende Punkte:

1. **Bericht über die umgesetzten Maßnahmen:**

Zählen Sie die Kriterien nicht einzeln auf, sondern beschreiben Sie, wie diese umgesetzt wurden und welche Erfahrungen Sie bei der Umsetzung gemacht haben. Wir empfehlen, diesen Bericht nach Themenbereichen (Ressourcen, Abfall, Mobilität, Verpflegung, Energie, Kommunikation, Lärm, Bonus) zu unterteilen und dabei auf die wichtigsten Kriterien einzugehen.

2. **Abschätzung der Auswirkungen auf Umwelt, regionale Wertschöpfung und soziale Aspekte:**

Welche Einsparungen konnten durch die Ausrichtung als GreenEvent erreicht werden? Zum Beispiel: geringerer Papierverbrauch, geringerer CO₂-Ausstoß durch umweltfreundliche Anreise, Reduzierung der Müllmenge und des Wasserverbrauchs usw. Haben die Maßnahmen auch positive Auswirkungen auf soziale Aspekte? Zum Beispiel: Förderung von Ehrenamtlichkeit usw.

3. **Belege:**

Fotos, Rechnungen, Ansichtsexemplare, Speisekarte usw.; aus denen hervorgeht, dass die Maßnahmen umgesetzt wurden

4. **Datum und Unterschrift:**

Geben Sie an, wer die Dokumentation verfasst hat und versehen Sie diese mit Datum und Unterschrift.

Die Dokumentation kann in Form eines ausführlichen Berichtes oder in Form von Stichworten verfasst werden (siehe Beispiele A und B).

Beispiel A: ausführlicher Bericht

Zu 1: Bericht über die umgesetzten Maßnahmen (Beispiel für den Themenbereich Verpflegung)

Verpflegung:

Im Bereich Verpflegung wurde auf die Aspekte Saisonalität, Regionalität und Bioqualität geachtet und es wurden soweit wie möglich alle drei Kriterien eingehalten. So war das gesamte verarbeitete Obst (z.B. im Apfelstrudel, Beeren auf den Obstkuchen) saisonal, aus biologischem Anbau und stammte aus der Region. Gemüse musste leider teilweise aus anderen Regionen importiert werden so z.B. die Tomaten für den gemischten Salat. Für das nächste Jahr hat man sich zum Ziel gesetzt, auch die fehlenden Produkte aus der Region zu beziehen bzw. die Speisenauswahl an das saisonale Angebot sowie an die regionale Verfügbarkeit anzupassen. Dass auch vegetarische Gerichte bei unserer Veranstaltung angeboten werden, ist bereits Selbstverständlichkeit.

Alle verwendeten Milchprodukte wurden bei der lokalen Sennerei angekauft, welche die Milch von den Bauern aus der Gegend bezieht. Auch das Fleisch für die Wienerschnitzel wurde aus der Region bezogen. Es wurde in der Metzgerei XY gekauft, die bestätigt, dass das Fleisch von zwei Südtiroler Bauernhöfen stammt.

Bei Produkten, die nicht in unseren Breiten wachsen, wurde darauf geachtet, dass Sie aus fairem Handel stammen. So wurde Fairtrade-Kaffee ausgeschenkt und auch für die selbst gemachten Kuchen der Bäuerinnen wurde Kakao aus fairem Handel verwendet.

Auf der Speisekarte wurden alle genannten Aspekte für jede Speise kommuniziert (siehe beigelegte Speisekarte).

Um das Wegwerfen von Speisen zu vermeiden, war es bei allen Ständen möglich, auch kleinere Portionen zu einem günstigeren Preis zu erhalten. Dieses Angebot wurde vor allem von Familien mit Kindern gerne angenommen.

Bei der Veranstaltung wurde bei allen Ständen Mehrweggeschirr- und besteck verwendet, welches vom Vereinshaus zur Verfügung gestellt worden war und dorthin auch wieder zur Reinigung gebracht wurde. Der Mehraufwand durch die Verwendung von Mehrweggeschirr hielt sich in Grenzen und wurde durch die positiven Rückmeldungen der Besucher belohnt.

(Beschreibung in ähnlicher Form ebenso für die Themenbereiche Ressourcen, Abfall, Mobilität, Energie, Kommunikation, Lärm, Bonus)

Zu 2: Abschätzung der Auswirkungen auf Umwelt, regionale Wertschöpfung und soziale Aspekte:

Durch die Verwendung von regionalen Produkten (Obst, Gemüse, Fleisch, Milchprodukte) konnten die Transportwege stark verringert werden und somit CO₂-Emissionen vermieden werden. Durch den Kauf regionaler Produkte wurde auch die regionale Wirtschaft unterstützt. Der Kauf von Fairtrade-Produkten

unterstützt zusätzlich Kleinbauern in anderen Regionen der Welt und ermöglicht auch ihnen ein gesichertes Einkommen.

Durch die Verwendung von Mehrweggeschirr können große Abfallmengen eingespart werden. Bei einer Besucheranzahl von 1500 Personen und der Erfahrung, dass 1200 davon am Fest essen, können 1200 Plastikteller samt Besteck vermieden werden. Durch das Anbieten von kleineren Portionen konnten dieses Jahr schätzungsweise auch 100 kg Essensreste, im Vergleich zum letzten Jahr, vermieden werden (Schätzung aufgrund der entleerten Biomüllbehälter bei selber Besucherzahl). Auch im Bereich Ressourcen konnten durch die Ausrichtung als GreenEvent Einsparungen für die Umwelt erzielt werden: Im Vergleich zum letzten Jahr wurden die Flyer zur Bewerbung des Festes nur mehr gezielt verteilt und nicht an alle Haushalte geschickt. Dadurch hat sich die Druckauflage von 3000 auf 2000 reduziert. Durch die an zentralen Stellen im Ort aufgehängten Plakate konnte trotzdem die gesamte Bevölkerung informiert werden.

Im Bereich Mobilität konnten durch das Einführen eines Shuttlebusses 500 PKW-Fahrten von durchschnittlich 10 km vermieden werden. Viele Besucher kamen auch mit dem Fahrrad zum Fest. Dies war an der Auslastung der Fahrradständer zu erkennen (siehe auch beigelegtes Foto).

Am Rande des Festgeländes wurde ein abgegrenzter Bereich mit Liegestühlen und einer Kinderecke geschaffen. Diese lärmfreie Ruhezone, in der man sich leise unterhalten konnte, wurde von den Besuchern sehr geschätzt.

Zu 3: Belege:

Einladungsfolder, Speisekarte

Belege 1-20

Fotos 1-10

Beispiel B: in Form von Stichworten

Zu 1: Bericht über die umgesetzten Maßnahmen (Beispiel für den Themenbereich Verpflegung)

Verpflegung:

- Regionale Produkte:
 - Erdbeeren aus Martell (Hof XY) – zudem saisonal
 - Äpfel aus dem Vinschgau
 - Fleisch von Metzgerei XX, KoVieh
 - Milchprodukte Milchhof XYZ

- Bioprodukte:
 - Erdbeeren, Bioland
 - Äpfel, Demeter
 - Tomaten, Bioland
- Produkte aus Fairem Handel:
 - Kaffee und Kakao (Altromercato)
- Mehrweggeschirr und -besteck für alle Speisen aus dem Vereinshaus, wo auch die Reinigung erfolgte.
- für fast alle Speisen wurden kleinere Portionen günstiger angeboten (siehe auch Speisekarte)

Zu 2: Abschätzung der Auswirkungen auf Umwelt, regionale Wertschöpfung und soziale Aspekte:

- Durch regionale Produkte wurden Transportwege verringert und CO₂-Emissionen vermieden.
- Der Kauf von regionalen Produkten unterstützt die regionale Wirtschaft (Zusammenarbeit mit Hof XX und Hof XY).
- Fairtrade-Produkte: Auszahlung eines fairen Preises an Bauern anderer Ländern der Welt
- Mehrweggeschirr:
 - Besucheranzahl 1500 Personen, 1200 verkaufte Portionen; umgestellt auf Mehrweggeschirr und somit 1200 Plastikteller (inklusive Besteck) weniger
- Anbieten von kleineren Portionen, dadurch wurden Essensreste vermieden
- Druckauflage der Flyer von 3.000 (Jahr 2012) auf 2.000 (Jahr 2013) verringert
- Gute Auslastung des Shuttlebusses, positive Rückmeldungen der Besucher
- Beliebte Anreise: mit dem Fahrrad, dadurch PKW-Fahrten vermieden

Zu 3: Belege:

Einladungsfolder, Speisekarte

Belege 1-20

Fotos 1-10