

Umweltfreundliche öffentliche Beschaffung in Thüringen (§2 ThürAGKrWG)

Leistungsblatt für die Durchführung von Veranstaltungen (Konferenzen, Tagungen, Workshops, Messen, Besprechungen (auch interne), Feste)

Hinweis für Auftraggeber:

Das Leistungsblatt regelt Veranstaltungen der öffentlichen Hand, unabhängig davon, ob diese selbst oder unter Beauftragung von Dienstleistern organisiert werden. Bei einer Beauftragung sind durch Vertragsbedingungen oder Nebenbestimmungen verbindliche Umweltschutzanforderungen festzulegen. Unter Berücksichtigung des § 2 Abs. 2 ThürAGKrWG, sind bei der Durchführung von Veranstaltungen die folgenden Umweltschutzanforderungen zu beachten.

Auch sofern Einrichtungen oder Grundstücke für Veranstaltungen Dritten zur Verfügung gestellt werden, sollen über den Miet- oder Überlassungsvertrag die Anforderungen als Vertragsbestandteil aufgenommen werden (§ 2 Abs. 3 ThürAGKrWG).

1 Abfallvermeidung und -verwertung

- Das Standardangebot von Lebensmitteln (z.B. Zucker, Milch, Marmelade, Senf usw.) wird nicht in Portionsverpackungen dargereicht.
- Es ist ausschließlich die Verwendung von Mehrweggeschirr (inkl. Getränkebecher für Kalt- und Heißgetränke) zulässig (mit Ausnahme von Kartonverpackungen, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeuteln).
- Bei Kunststoffmehrweggeschirr ist hochwertiger umweltfreundlicher Kunststoff (z. B. Polypropylen, Polycarbonat) zu verwenden.
- Das Rücknahmesystem und die Wiederverwendung von Mehrweggeschirr / Mehrwegbesteck und Mehrweggetränkeverpackungen (mit Ausnahme von Kartonverpackungen, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeuteln) werden durch ein Pfandsystem und ein ausreichendes Angebot der Annahmestellen sichergestellt.
- Zur Vermeidung von Getränkeverpackungen und Transporten soll bevorzugt leitungsgebundenes Trinkwasser (z.B. in Karaffen) bereitgestellt werden.
- Speiseabfälle, Fette und Öle, Altglas, Pappe, Papier und Leichtverpackungen werden getrennt gesammelt (z.B. durch Aufstellen von Abfallinseln für die getrennte Abfallsammlung) und der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt.

2 Papierprodukte

- Es werden nur Servietten, Küchenrollen und Papierhandtücher aus Altpapier genutzt, die die in Kapitel 3 enthaltenen Anforderungen des Umweltzeichens Blauer Engel, DE-UZ 5, Ausgabe Juli 2014 erfüllen. Die Anforderungen können unter folgendem Link <https://www.blauer-engel.de/de/produktwelt/alltag-wohnen/sanitary-papers-toilet-paper-paper-towels-handkerchiefs/kuechenrolle> „Vergabekriterien PDF“ heruntergeladen werden. Der Bieter belegt die Erfüllung der Anforderungen durch die Vorlage des Umweltzeichens Blauer Engel (DE-UZ 5) oder eines gleichwertigen Gütezeichens.
- Es dürfen nur ungebleichte Back-/Koch- und Heißfilterpapiere (z. B. Kaffee- und Tee-Filter) eingesetzt werden, die die in Kapitel 3 enthaltenen Anforderungen des Umweltzeichens Blauer Engel, DE-UZ 65, Ausgabe Februar 2014 erfüllen. Die Anforderungen können unter folgendem Link <https://www.blauer-engel.de/de/produktwelt/alltag-wohnen/koch-und-heissfilterpapiere> „Vergabekriterien PDF“ heruntergeladen werden. Der Bieter belegt die Erfüllung der Anforderungen durch die Vorlage des Umweltzeichens Blauer Engel (DE-UZ 65) oder eines gleichwertigen Gütezeichens.
- Informationsmaterial (Broschüren, Folder, Flyer, Handouts...) besteht aus Recyclingpapier entsprechend den Anforderungen in Kapitel 3 des Umweltzeichens Blauer Engel, DE UZ

14a, Ausgabe Januar 2018. Die Anforderungen können unter <https://www.blauer-engel.de/de/produktwelt/papier-druck/recycled-paper-new/druckpapiere-pressepapiere-100-recycling> „Vergabekriterien PDF“ herunter geladen werden. Der Bieter belegt die Erfüllung der Anforderungen durch die Vorlage des Umweltzeichens Blauer Engel (DE-UZ 14a) oder eines gleichwertigen Gütezeichens.

- Die Menge des verbrauchten Papiers ist z. B. durch doppelseitigen Druck, Minimierung der Zahl der verteilten Handouts sowie Rücknahme von ausgelegten Foldern und Broschüren zu reduzieren.

3 Lebensmittel

Zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, Über- oder Fehlangeboten

- ist bevorzugt auf Kantinenverpflegung zurückzugreifen,
- sind Speisen und deren Inhaltstoffe klar auszuschildern,
- sind bei der Menüauswahl die typischen Essgewohnheiten des Adressatenkreises (abhängig von Herkunft, Altersstruktur, Religion etc.) zu berücksichtigen,
- sind unnötig große Portionen zu vermeiden,
- sind eventuelle Restmengen bevorzugt an Tafeln oder andere soziale Einrichtungen abzugeben.

Bei Beauftragung eines Caterers sind die vorgenannten Punkte ebenfalls zu berücksichtigen und alle Möglichkeiten zur Anpassung der Bestellmenge an den tatsächlichen Bedarf zu nutzen.

Informationsquellen:

Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt (VwVBU) Berlin Anhang 1 Umweltschutzanforderungen bei der Beschaffung (Leistungsblätter) Ziffer 24
(https://www.berlin.de/senuvk/service/gesetzestexte/de/download/beschaffung/VwVBU_Anhang1.pdf)

Leitfaden des BMU/UBA zur nachhaltigen Organisation von (Groß-) Veranstaltungen
(<https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/ratgeber-leitfaden-fuer-die-nachhaltige>).

Leitfaden des BMEL zur Vermeidung der Verschwendung von Lebensmitteln bei Veranstaltungen
<https://www.zugtuerdietonne.de/initiative-material-und-aktionen/infomaterial/leitfaeden/>