

# Regional FEIERN in der Südsteiermark

Veranstaltungen beleben die Region und fördern den sozialen Zusammenhalt, ob Kindergarten- oder Schulfeste, Feste der örtlichen Vereine, Kultur- und Sportveranstaltungen oder auch Brauchtumsveranstaltungen, die Tausende von Besucher:innen in die Südsteiermark locken. Aber aufgrund des Ressourcenverbrauchs haben Feste und Veranstaltungen auch einen großen ökologischen Fußabdruck – so entstehen pro Person bis zu 2 kg Abfall und etwa 37 kg CO<sub>2</sub>. Im Rahmen des LEADER-Projektes „Regional Feiern in der Südsteiermark“ hat der Abfallwirtschaftsverband Leibnitz mit den Gemeinden sowie mit regionalen Produzenten und Dienstleistern in der Südsteiermark Angebote entwickelt, die es Festveranstaltern erleichtert, Abfälle zu vermeiden und verstärkt regionale Speisen und Getränke anzubieten.



Wertschöpfung in der Region generieren  
Vorbild bei gemeindeeigenen Veranstaltungen sein



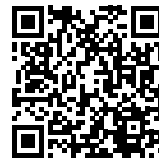
Abfälle vermeiden & regionale Speisen und Getränke anbieten  
Klima schützen



# Online-Plattform für VERANSTALTER

Auf der neuen Online-Plattform finden Veranstalter alles, was Sie für die Planung und Durchführung einer „Regional feiern“ Veranstaltung brauchen. Von Tipps zur Abfallvermeidung über Abfalltrenninformationen bis hin zum geförderten Mehrwegbecherverleih und den „Regional feiern Partnerbetrieben“. Das sind Produzenten und Dienstleister aus der Südsteiermark, die vom Festequipment bis zu den regionalen Lebensmitteln und Getränken Veranstaltungen beliefern können.

Hier finden Sie alles, was Sie für Ihre Regional feiern Veranstaltung brauchen:



SCAN ME



Kontakt:

Abfallwirtschaftsverband Leibnitz  
Industriestraße 1, 8430 Leibnitz

T: +43 3452 76166

E-Mail: [awv.leibnitz@abfallwirtschaft.steiermark.at](mailto:awv.leibnitz@abfallwirtschaft.steiermark.at)

Das Pilotprojekt wurde im Rahmen des Programmes zur Entwicklung des ländlichen Raumes LE 2014-2020 mit Mitteln der Europäischen Union, des Bundes und des Landes Steiermark gefördert. Durchgeführt wurde das Projekt vom AWV Leibnitz mit externer Prozessbegleitung von ecoversum.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft



Text: [www.ecoversum.at](http://www.ecoversum.at) | Layout: Petra Temmel

Herausgeber: AWV Leibnitz, Industriestraße 1, 8430 Leibnitz

Foto: pixelmaker



# Regional FEIERN in der Südsteiermark

Der neue Standard für  
Nachhaltiges Veranstalten  
in der Südsteiermark



# Abfälle vermeiden SO GEHT'S!

## Alles beginnt mit einer guten Planung

Viele Abfälle entstehen bereits bei der Anlieferung und beim Aufbau für eine Veranstaltung. Eine gute Planung ist hilfreich, um herauszufinden, wo Abfälle vermieden werden können oder wie das Speisen- und Getränkeangebot abfallarm und regional zusammengestellt werden kann.

## Auf Einwegprodukte verzichten

Eine konsequente Nutzung von Mehrwegprodukten spart bis zu 90 % des Abfalls ein. Weniger Abfall führt zu geringerem Arbeitsaufwand beim Aufräumen und Reinigen und reduziert die Entsorgungskosten.

- \* Mehrweg statt Einweg bei Gläsern, Bechern, Geschirr, Besteck, Tischtüchern
- \* Wiederverwendbare Dekoration
- \* Verzicht auf Portionspackungen (z.B. bei Ketchup)

**TIPP Finger Food anbieten:** Für Burger, Hot Dog, Brötchen, Wraps oder einfach nur Kartoffelspalten brauchen die Besucher:innen Ihrer Veranstaltung weder Teller noch Besteck und es kann einfach und unkompliziert ohne weiteres Equipment gegessen werden.

**TIPP** Das Berufliche und soziale Kompetenzzentrum Südsteiermark und der AWW Leibnitz verleihen „Regional feiern“ Mehrwegbecher für Ihre Veranstaltung zu einem geförderten Servicepreis.

## Abfälle richtig trennen

Welche Abfälle entstehen können, sollte bereits im Vorfeld erhoben werden, um die passende Logistik zur Abfalltrennung bereitstellen zu können.

**TIPP** Auch die **Information** der Mitarbeiter:innen und Gäste über die richtige Abfalltrennung ist wichtig.

# Regional FEIERN

## Botschafter:innen

Die ausgebildeten Botschafter:innen fungieren als Multiplikator:innen und Ansprechpersonen in den Gemeinden. Sie unterstützen Veranstalter und geben ihr Wissen und ihre Erfahrung in der Gemeinde und im eigenen Umfeld weiter. Sie vergeben das „Regional Feiern“-Logo an Veranstaltungen in der eigenen Gemeinde, die nachweisliche Schritte zur Abfallvermeidung (z. B. Verzicht auf Einwegkunststoff) und zur vorbildhaften Abfalltrennung setzen, regionale Speisen und Getränke anbieten und transparent kommunizieren. Das Logo kann auf Einladungen, Plakaten, Speisen- und Getränkekarten usw. verwendet werden.

**TIPP** Wiederverwendbare „Regional feiern“ Werbemittel, wie Rollups oder Vorlagen für Informationskarten können beim AWW Leibnitz ausborgt werden.

*„Als Vizebürgermeister der Weinbaugemeinde Kitzeck im Sausal sehe ich es als eine wichtige Aufgabe unsere Betriebe und Vereine bei Veranstaltungen mit Rat und Tat zu unterstützen. Mit der neuen Online-Plattform wird auf unsere regionalen Produzenten und deren Produkte hingewiesen sowie auf Nachhaltigkeit bei Veranstaltungen geschaut. Auch für die Müllvermeidung und die genaue Mülltrennung stehe ich als Botschafter für Regional Feiern in der Südsteiermark bei Fragen gerne zur Verfügung, denn oft sind es nur Kleinigkeiten die Großes bewirken können.“*

**Regional Feiern Botschafter**  
Vizebgm. Patrick Pronegg,  
Gemeinde Kitzeck i.S.



# Regional FEIERN

## Partnerbetriebe

Regional feiern Partnerbetriebe sind Produzenten und Dienstleister aus der Südsteiermark, die alles für eine umweltbewusste Veranstaltung liefern können – vom abfallfreien Festequipment über Getränke in Mehrwegsystemen bis zu den regionalen & saisonalen Lebensmitteln in ausreichender Menge. Qualität und Herkunft der Produkte und Dienstleistungen sowie Veranstaltungserfahrung stehen bei den Regional feiern Partnerbetrieben im Vordergrund. Dabei orientieren wir uns an den Kriterien der Marke Südsteiermark. Als Veranstalter leisten Sie mit dem Kauf bei den Regional feiern Partnerbetrieben nicht nur einen wesentlichen Beitrag zum Klimaschutz, sondern unterstützen die lokale Wirtschaft und die heimische Landwirtschaft.

## Sie wollen ein Partnerbetrieb werden?



Hier finden Sie die Vereinbarung mit den wichtigsten Informationen.

SCAN ME

**TIPP** Es muss nicht immer Fleisch sein – Vegetarische Gerichte mit saisonalen und regionalen Zutaten, wie Sterz und Schwammerlsuppe sind klimafreundlich und bereichern die kulinarische Vielfalt.

