

## **Sozioökologische Verantwortung in den Räumlichkeiten der Evangelischen Pfarrgemeinde A.u.H.B. Innsbruck-Christuskirche**

Bei Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten nehmen wir auf ökologische, soziale und ökonomische Nachhaltigkeit besondere Rücksicht. Darum bemühen wir uns im alltäglichen Gemeindeleben, aber auch bei unseren Veranstaltungen und Festen. Diese Herausforderungen stellen wir an uns selbst, aber auch an unsere Gäste, die unsere Räumlichkeiten nutzen möchten. Wir orientieren uns dabei an den Kriterien der „Green-Events-Tirol“

(Checkliste: [https://www.greenevents-tirol.at/media/filer\\_public/4d/a7/4da79fab-32b7-4227-bba7-e86af6b0fa91/getbasic\\_checkliste\\_2020.pdf](https://www.greenevents-tirol.at/media/filer_public/4d/a7/4da79fab-32b7-4227-bba7-e86af6b0fa91/getbasic_checkliste_2020.pdf)).

### **Unser Umgang mit Müll**

Als eines der wichtigsten Kriterien ist die Vermeidung von Abfall anzusehen. Durch das Beachten von ein paar Regeln kann man viel bewirken:

- Wir verzichten auf Einweggeschirr (Pappteller, Plastikbecher etc.) und verwenden Porzellangeschirr und Gläser (kann bei vielen Caterern mitgemietet werden).
- Müll trennen ist gut, Müll vermeiden ist besser, daher versuchen wir möglichst Tetra-Pack zu vermeiden und verzichten auf Einwegglasflaschen (sie haben die schlechteste Ökobilanz; Ausnahmen Sekt und Wein, da kennen wir leider keine alternativen Produkte).
- Wir verzichten auf Plastikflaschen und verwenden Glasmehrwegflaschen.
- Wir verzichten auf Alufolie und Frischhaltefolie zum Verpacken von Lebensmittelresten und verwenden wiederverwertbare Boxen (z.B. Eisboxen...)
- Anfallender Glas- / Papiermüll ist eigenständig sortenrein zu entsorgen.

### **Lebensmittel sind uns kostbar, daher**

- kaufen wir bewusst Lebensmittel, die biologisch, regional und saisonal verfügbar sind. Wir kaufen nach dem Best-Bieter-Prinzip und nicht nach dem Billigst-Bieter-Prinzip ein, z.B. bei Säften und Tee.
- Produkte, die nicht aus heimischem Anbau erhältlich sind, kaufen wir fair gehandelt ein, z. B. Kaffee und Orangensaft.
- Wir bieten Leitungswasser an.
- Bei der Ausgabe von Lebensmitteln bemühen wir uns nur die benötigte Menge zu öffnen bzw. zuzubereiten, damit möglichst wenig Lebensmittelreste anfallen.
- Lebensmittel, die dennoch übrigbleiben, sind zum weiteren Gebrauch mitzunehmen und ggf. haltbarzumachen (einfrieren) oder an weitere Menschen zu verteilen.