GREEN HOSPITALITY RIDER

BY MUSIC DECLARES EMERGENCY

MUSIC DECLARES AUSTRIA

MUSIC DECLARES AUSTRIA

GREEN HOSPITALITY RIDER

WOZU EIN GREEN RIDER?

Uns ist bewusst, dass die Klimakrise und das Artensterben nur bewältigt werden können, wenn die Politik die großen Hebel in Bewegung setzt. Dafür setzen wir uns ein. Klima- und biodiversitätsfreundliches Verhalten und Handeln muss von der Ausnahme zur Norm werden, auf allen Ebenen. Wir können das, was wir von der Politik fordern, bereits jetzt mit einfachen Maßnahmen umsetzen und damit Bewusstsein für die Alternativen schaffen, die wir brauchen, um den Planeten zu schützen. Im ersten Schritt bietet sich der Hospitality-Bereich an, da die Alternativen leicht umzusetzen und zu beschaffen sind. **Dieser Guide soll Anregung und Hilfestellung für die Erstellung eines klima- und naturfreundlichen Hospitality Rider sein. Choose as you please.**

HINTERGRUND

Bis zu 37 % der gesamten Treibhausgasemissionen sind auf unser Ernährungssystem zurückzuführen. Unsere Ernährung ist außerdem weltweit für 70 % des Verlustes an biologischer Vielfalt und 80 % der Entwaldung verantwortlich, unser Fleischkonsum verursacht fast die Hälfte aller ernährungsbedingten Treibhausgase. Bio-Fleischprodukte aus Österreich oder aus der EU verursachen im Vergleich zu konventionellen Fleischprodukten weniger Emissionen und haben höhere Tierwohlstandards. Es geht übrigens nicht nur ums Essen: Konventionell hergestellter Wein ist z.B. ein echter Biodiv-Killer. Alleine für den Weinbau werden 15 Prozent der insgesamt in Europa eingesetzten Pestizide verwendet. Dabei macht dieser nur 3,5 Prozent der gesamten europäischen Ackerflächen aus.

Jährlich fallen in Österreich rund 900.000 Tonnen Plastikabfall an, nur 25 Prozent werden recycelt, der Rest wird klimaschädlich verbrannt. Einweggebinde wie Plastikflaschen, Einwegglasflaschen und Dosen verursachen einen hohen Ressourcenverbrauch und sind besonders klimaschädlich. Lassen sich Einwegverpackungen nicht vermeiden, müssen diese ordnungsgemäß recycelt werden.
Raumwärme und Klimatisierung verursachen fast 23% des Endenergiebedarfs in Österreich. Einsparungen in diesem Bereich sind leicht und ohne Komfortverlust umsetzbar.

MUSIC DECLARES AUSTRIA

GREEN HOSPITALITY RIDER

BAUSTEINE FÜR EINEN GREEN HOSPITALITY RIDER

ALLGEMEIN

Klimaschutz ist unserer Band ein großes Anliegen. Wir bitten euch, uns bei diesem Anliegen zu unterstützen und möglichst in allen Bereichen auf Nachhaltigkeit zu achten. Das bedeutet: Keine Einwegbecher oder -teller, hochwertige Produkte statt Massenware, ressourcenschonendes Abfallmanagement, Energiesparen etc. Insbesondere bei tierischen Erzeugnissen (Fleisch, Eier, Milchprodukte) legen wir Wert auf Bio-Qualität. Besonders freuen wir uns, wenn ihr auch unseren Fans nachhaltiges, klimafreundliches Verhalten ermöglicht (Mehrwegbecher, Fahrradabstellplätze, etc.).

BÜHNE

Wasser: Eigene Wasserflasche
PET Mehrwegflaschen[1]
Bier, Limonaden, etc: Mehrwegflaschen

GARDEROBE

Beheizt auf maximal 21 Grad Celsius (ggf. anpassen an eure Bedürfnisse)
Klimatisiert erst ab 30 Grad Raumtemperatu (gekühlt auf nicht weniger als 25 Grad Celsius)

CATERING

Grundsätzlich: Bevorzugt Bio, vegetarisch, saisonal, regional, Mehrwegverpackungen. **Tierische Produkte (auch Milchprodukte und Eier) ausschließlich Bio.** Kein Einweggeschirr, keine Einwegbecher

1. GETRÄNKE

- Bevorzugt Leitungswasser (falls in guter Qualität vorhanden)
- Mineralwasser in Mehrwegflaschen (Glas oder PET)
- (Bio-) Softdrinks in Mehrwegflaschen[2]

---

[1] z.B. Vöslauer 1l PET Mehrweg

[2] z.B. Fritz Kola mit oder ohne Zucker 0,33l, Fritz Limo div. Sorten 0,33l, Fritz Mate 0,33l, Club Mate 0,5l, Almdudler 0,35l, Almdudler 1l, Spezi 0,33l, Spezi 1l, Coca Cola 1l, Coca Cola oder Zero 0,33l, Frucade div. Sorten 0,35l, Frucade 1l, Tirola Kola normal oder leicht 0,33l usw.

- Bio-Säfte in Mehrwegflaschen[3]
- Bio-Milch in Mehrwegflaschen oder Hafermilch
- Bio-Kaffee und Bio-Tee: Fairtrade, keine Kapseln oder Pads
- (Bio-)Wein und Bio-Bier[4]

2. OBST & GEMÜSE

- Bio und regional, saisonal
- Gewaschen, ungeschnitten und ungeschält (kann leichter aufgehoben, mitgenommen oder weitergegeben werden)

3. FLEISCH, VEGETARISCH, VEGAN

- Bitte nur vegetarische/vegane Speisen und Snacks 👍💚 - ODER
- Bitte ausreichend vegetarische/vegane Alternativen anbieten (möglichst genaue Angabe, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden) - UND
- Fleisch und Wurst ausschließlich in Bio-Qualität (möglichst genaue Angabe, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden) - ODER

4. ABFALLMANAGEMENT

- Abfallsammler für Mülltrennung im Backstage (Restmüll, Papier, Dosen/Plastik, Einweg-Glas, Glasmehrweg)
- Vermeidung von Lebensmittelabfällen: Weitergabe der Catering-Reste an Mitarbeitende oder karitative Einrichtungen

5. TRANSPORT

- Parkplatz mit Ladestation/Lademöglichkeit für E-Fahrzeug (nach Bedarf)
- Überdachter und gut ausgeschildeter Fahrradabstellplatz mit Absperrmöglichkeit (bitte auch für unsere Fans)
- Fußgänger:innenfreundliches Besucher:innenleitsystem (Ausreichend Platz für zu Fuß anreisende Fans, Zufahrt zu Parkplätzen räumlich getrennt von Fußwegen, gute Beleuchtung von Fußwegen)
- Bereitstellung von Hybrid- oder Elektrotaxis für die An- und Abreise

---

[3] z.B. Franz Josef Rauch BIO Apfel 100% naturtrüb, Franz Josef Rauch BIO Orange 100%

[4] z.B. Hadmar, Gusswerk div. Sorten, Schremser Roggen Bio usw.