NACHHALTIGKEITS-INITIATIVEN



Nachhaltigkeit ist uns wichtig

Verantwortungsvoll handeln. Ressourcen schonen. Nachhaltig veranstalten.

Nachhaltigkeit ist für uns mehr als ein Anspruch – sie ist gelebte Verantwortung. Seit 2018 ist The Eventery® (Catering & Eventlocation) mit dem Österreichischen Umweltzeichen* ausgezeichnet. Damit setzen wir auf umweltbewusstes Veranstaltungsmanagement, einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und nachhaltige Qualität.

* Das Österreichische Umweltzeichen UZ200 steht für unabhängig geprüfte Umweltstandards und nachhaltiges, ressourcenschonendes Wirtschaften.
* Das 4OH!4, IKI Restaurant, Al Banco Aperibar sind von der UZ200-Zertifizierung ausgenommen.

UNSER ANSATZ

Nachhaltigkeit ist Teil unseres Alltags

Ressourcen schonen

Wir achten auf einen energie- und ressourcenschonenden Veranstaltungsbetrieb. Bei The Eventery® setzen wir Beleuchtung, Technik sowie Heiz- und Kühlsysteme bedarfsgerecht ein und vermeiden unnötigen Energieverbrauch.

Abfälle vermeiden

Durch gezielte Maßnahmen reduzieren wir Lebensmittel-abfälle und sparen Verpackungen ein.

Gemeinsam handeln

Die Kriterien des Umweltzeichens sind unseren Mitarbeiter:innen bekannt und in unserem Intranet nachvollziehbar einsehbar.

Erde, Wasser, Natur und Luft



Unsere Catering- und Eventmarke setzt auf einen bewussten Umgang mit Energie und Wasser, Reinigungsmittel aus der ÖkoRein-Liste sowie konsequente Abfallvermeidung und -trennung. Auch unser Standort, der **Erste Campus**, trägt dazu bei: Eine Photovoltaikanlage erzeugt Strom, während gesammeltes Regenwasser für die Bewässerung der Grünflächen verwendet wird.

THE EVENTERY®
Erste Campus

Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

Kooperation mit

TOO GOOD TO GO

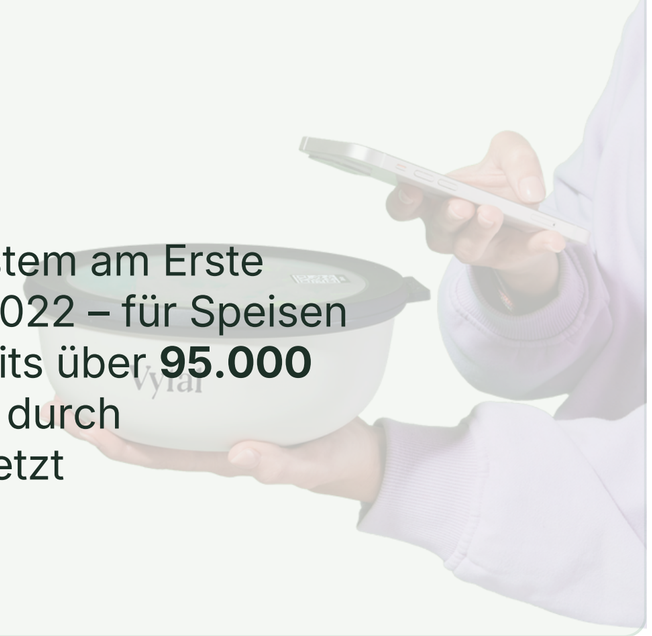
Überschüsse sinnvoll nutzen

Mitarbeiter:innen können überschüssige Lebensmittel aus den Outlets retten. Ziel ist es, möglichst wenig **Food Waste** zu produzieren und Lebensmittel vollständig zu verwerten.

Wiederverwenden statt wegwerfen

Vytal

Digitales Mehrwegsystem am Erste Campus seit Jänner 2022 – für Speisen zum Mitnehmen, bereits über **95.000** Einwegverpackungen durch Mehrwegbehälter ersetzt



myCoffeeCup

Seit November 2020: ökologisches Mehrwegsystem für Heißgetränke, die Becher sind bis zu **500-mal** wiederverwendbar



Abfalltrennung

Durch die konsequente Trennung von Papier, Glas, Kunststoff, Metall, Bio- und Restmüll unterstützen wir die Wiederverwertung wertvoller Ressourcen.

Nachhaltigkeit in der Tasse



BIO + FAIRTRADE

Mit **ALT WIEN KAFFEE** in den Kaffeeküchen am Erste Campus sowie **TARANTELLA** Bio & Fairtrade im George Deli & Café setzen wir auf nachhaltigen Kaffeegenuss und faire Bedingungen für Kleinbauernfamilien.

The Eventery® am Erste Campus



The **Eventery®** setzt auf ressourcenschonende Veranstaltungen mit Mehrweglösungen, Leitungswasser in Glaskaraffen sowie regionalem und biologischem Speiseangebot mit Lieferantenangabe. Vegetarische und vegane Optionen sind dabei selbstverständlich.
Green Events werden aktiv unterstützt.

Der **Erste Campus** bietet vielseitige, barrierefreie Veranstaltungs- und Eventflächen sowie eine hervorragende Anbindung an das öffentliche Verkehrsnetz und die Fahrradinfrastruktur. Damit ist eine bequeme Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem Fahrrad möglich und der Verzicht auf das Auto wird erleichtert.

Soziales Engagement



Weihnachtspunsch für den guten Zweck

Mit unserer jährlichen Spendenaktion am Erste Campus unterstützen wir gemeinnützige Organisationen. Unsere Partner der vergangenen Jahre waren **CAPE 10** (2025), **Grow Together** (2024), der **Verein AÖF** (2023), **Neunerhaus** (2021/22) und **Make-A-Wish Österreich** (2021).

SOCIAL

Menschen im Mittelpunkt

Arbeitsbedingungen & Gesundheit

- Faire Löhne und angemessene Arbeitszeiten
- Arbeitssicherheit und Mitarbeitendenrechte
- Weiterbildung und Gesundheitsförderung

Vielfalt & Inklusion

- Mitarbeitende aus über 29 Nationen
- Chancengleichheit und respektvolles Miteinander
- Ausgezeichneter Partnerbetrieb von Jugend am Werk seit 2024

GOVERNANCE

Verantwortung sichtbar machen

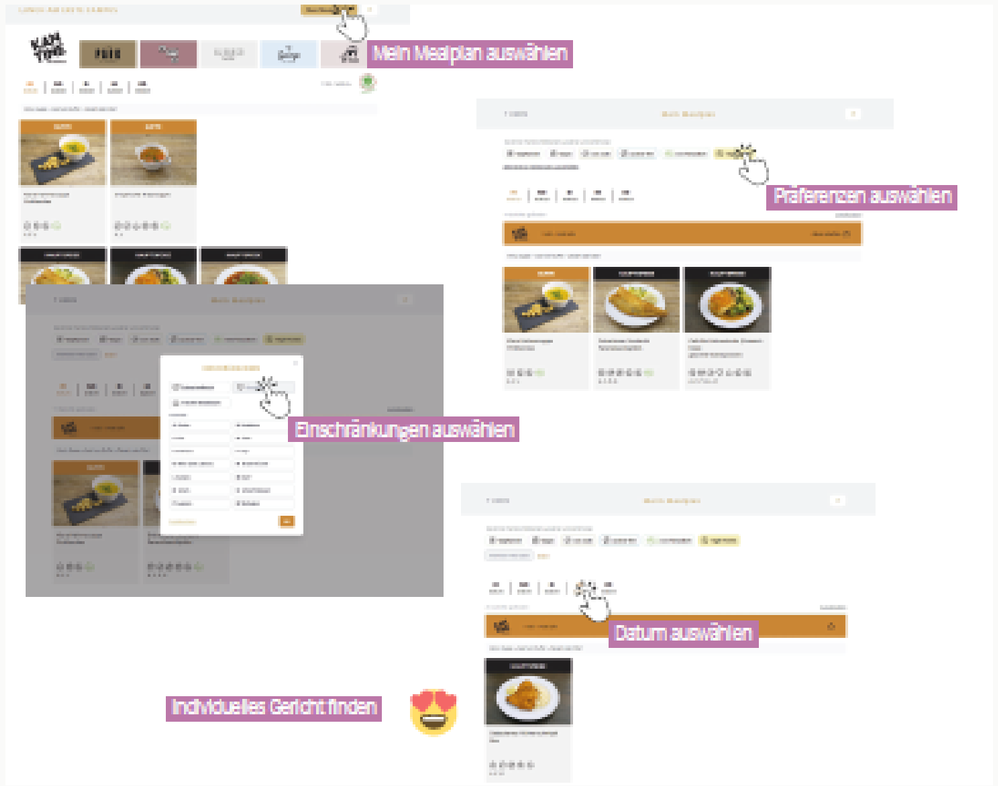


Zertifizierungen & Qualitätssicherung

- Österreichisches Umweltzeichen
- Teil-Bio-Zertifizierung
- AGES Hygiene Inspektionsbericht 2026
- Wiener Qualitätssiegel TOP-Lehrbetrieb (WKO)
- Jugend am Werk – ausgezeichneter Partnerbetrieb

MEALPLAN

Digitale Menüauswahl



01 **Mealplan auswählen**

Persönliche Speiseübersicht erstellen.

02 **Präferenzen festlegen**

Gerichte nach individuellen Vorlieben finden.

03 **Einschränkungen berücksichtigen**

Auswahl passend zu Ernährungsbedürfnissen filtern.

04 **Datum wählen**

Das passende Gericht für den gewünschten Tag finden.

MEALPLAN

Transparenz auf dem Speiseplan



Herkunft sichtbar

Kennzeichnung für Fleisch, Milch, Milchprodukte und Eier.



CO_2-Information

CO_2-Angaben auf internen Speiseplänen und Displays.



Kalorieninformation

Orientierungswerte auf Basis geplanter Portionsgrößen.



High Protein auf einen Blick

Hauptgerichte mit mindestens 20 % Protein gekennzeichnet.

Hinweis: CO_2-Werte sind Schätzwerte; Kalorien können je nach Portionsgröße variieren.

IHRE MEINUNG ZÄHLT

QR-Code scannen oder direkt
per Mail an: EventsEC@erstecampus.at

Wir prüfen jede Rückmeldung und berücksichtigen sie bei der jährlichen Planung unseres Umwelt-Aktionsprogramms.

