

Infoblatt 4:

TIPPS FÜR UMWELTFREUNDLICHE GETRÄNKE- UND ESSENSSTÄNDE

Tip 1: Wiederverwendbares Geschirr benutzen

Für jedes Gericht und für jedes Getränk gibt es den umweltfreundlichen Behälter in gewünschter Größe und Design.

Die Stadt Luxemburg vermietet ebenfalls Mehrwegbecher an interessierte Vereine.

Wiederverwendbares Geschirr* kann bei Anbietern für Veranstaltungsbedarf gemietet oder im Fachhandel gekauft werden. Manche Anbieter übernehmen auch die Lieferung und den Abwasch.

*Geschirr = Gläser, Becher, Tassen, Teller, Besteck...

Tip 2: Kunststoff: die bruchsichere Variante

Wenn Glas nicht verwendet werden kann, bietet sich auch die Möglichkeit von strapazierfähigem und bruchsicherem Hartkunststoff an.

Kunststoff bietet sich außerdem an, wenn nicht vor Ort abgewaschen werden kann. Das Geschirr kann dann bruchsicherer transportiert werden.

Zu befolgende Hygieneregeln:

Stellen Sie Kunststoffkisten, -becher und -besteck nicht in die Sonne und decken Sie das Geschirr ab bis Sie es brauchen.

Tip 3: Offener Ausschank bei Großveranstaltungen

Vor allem bei Veranstaltungen, mit hohen Besucherzahlen ist der offene Ausschank aus Mehrwegfässern, die umweltfreundlichste Wahl.

Mineralwasser und Softdrinks sind hauptsächlich in 0,75 bis 1 Liter-, Mehrweg-, Glasflaschen erhältlich. Einige Getränkehersteller bieten auch Mehrwegflaschen aus PET an.

Zapfanlagen gibt es auch für kohlenstoffhaltige Softdrinks. Trinkfertige Getränke (Premix-Verfahren) werden mittels einer Zapfanlage ausgeschenkt.

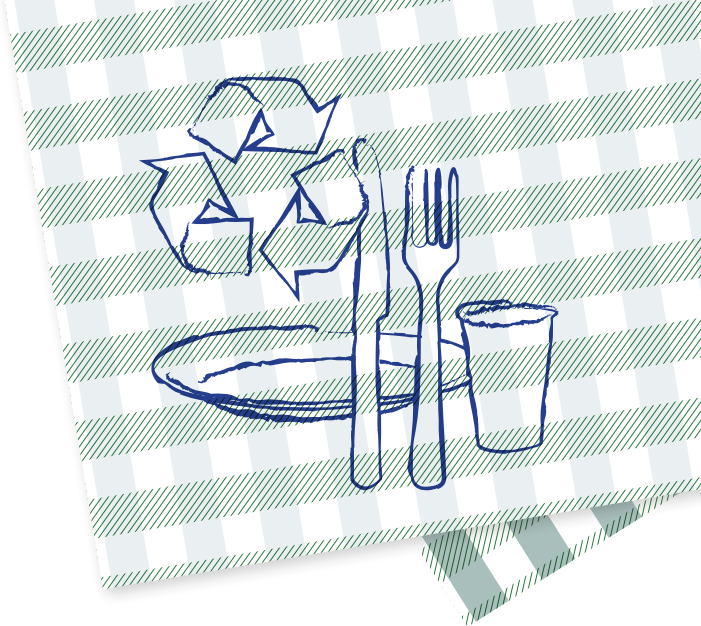
Tip 4: Abfall vermeiden durch verpackungsarme Gerichte und Snacks

Generell gilt: sind Sitzgelegenheiten oder Stehtische vorhanden, so können für Gerichte und Snacks, Porzellan bzw. abwaschbares Geschirr und Metallbesteck verwendet werden.

Für das Herumspazieren bieten sich Speisen an, die direkt im Brot, nur mit einer Serviette oder in dünnen Papier serviert werden.

Werden Snacks angeboten, die auf einem Teller serviert werden müssen, so gelten die folgenden Empfehlungen:

- Teller aus nachwachsenden Rohstoffen verwenden (bspw: Pappteller für Pfannkuchen, Papiertüten für Pommes-frites);
- auf Kunststoffbesteck verzichten;
- Holzbesteck, bevorzugt aus zertifiziert nachhaltiger Forstwirtschaft (z.B. FSC zertifiziert), benutzen.



Vermeiden Sie Portionsverpackungen (für Senf, Mayonnaise etc.): nutzen Sie Saucenspender, Milchkännchen oder schenken Sie direkt aus der Verpackung aus und bieten Sie Zucker in Streuern an.

Tip 5: Genug Stauraum einplanen

Geschirr und Getränkeflaschen sowie auch das Leergut müssen über die gesamte Veranstaltungsdauer gelagert werden.

Falls Sie die Mehrwegbecher der Stadt Luxemburg benutzen, kann der „Service des fêtes et marchés“ mit Ihnen zusammen den genauen Stauraumbedarf besprechen.

Tip 6: Den Abwasch planen

Wird vor Ort abgewaschen, muss genügend Platz im Thekenbereich einkalkuliert werden:

- für Porzellan und Glas kann eine Spülmaschine oder auch ein Geschirrspülmobil („Spullweenchen“) gemietet werden.
- Spülmaschinenfeste Kunststoffe lassen sich in herkömmlichen Geschirrspülern reinigen.

Tip 7: Getrennte Sammlung von recycelbaren Abfällen

Auch wenn viele Maßnahmen zur Abfallvermeidung getroffen werden, fallen dennoch unvermeidbare Abfälle an. Diese sollten zwecks Recycling getrennt hinter den Theken gesammelt werden (Glas, Papier, Biomüll, Metall, Styropor usw.). Im Besucherbereich sollten außerdem ausreichend Abfallbehälter für Restmüll (rote Abfallbehälter) vorgesehen werden.

ADRESSEN/KONTAKTE

Genehmigung von Veranstaltungen und Miete von Mehrweg-Pfandbechern

Service Espace public, fêtes et marchés | T. 4796-4299 | efm@vdl.lu

Allgemeine Tipps für die umweltfreundliche Gestaltung Ihrer Veranstaltung

Délégué à l'environnement | T. 4796-4772 | environnement@vdl.lu

Bestellung von Abfalleimern und Tipps in Bezug auf die Abfallvermeidung und die Abfalltrennung

Service Hygiène | T. 4796-3640 | hygiene@vdl.lu

