

Maßnahmenblatt Abfall

„weniger ist mehr!“

Mehrwegsystem.

Die Verwendung von Mehrwegsystemen sollte unbedingt verpflichtend sein! Buffet-, Verkaufsstand-, RestaurantsbetreiberInnen, Caterer werden rechtzeitig darüber informiert und die Verwendung von Mehrwegsystem sollte auch Bestandteil des Vertrages mit dem Restaurant bzw. dem Stand sein. Planen Sie dabei rechtzeitig, bei den AnbieterInnen von Mehrwegsystemen kann es in der Hochsaison zu Engpässen kommen. Kalkulieren Sie die nötige Infrastruktur (Rückgabemöglichkeit, Flächenbedarf, nötiges Kleingeld, erhöhter Personalaufwand) ebenso Wasser- und Stromanschlüsse für Geschirrmobile mit ein. Es gibt aber auch bei der Ausleihe von Mehrwegsystemen die Möglichkeit u.a. Becher ungewaschen oder gewaschen zurückzugeben.

Alu-Dosen und Einweg-Gebinde

Verwenden Sie keine Alu-Dosen und vermeiden Sie Einweggebinde

Planung

Planen Sie rechtzeitig. Bei den Anbietern von Mehrwegsystemen kann es in der Hochsaison zu Engpässen kommen. Kalkulieren Sie die nötige Infrastruktur und den Personalaufwand.

Mehrwegkunststoffbecher

Wo Gläser nicht verwendet werden dürfen (z.B. aus Sicherheitsgründen auf Sportplätzen), nutzen Sie das Angebot von Mehrwegkunststoffbecher.

Pfandsystem

Führen Sie ein Pfandsystem ein. Geben Sie alle Getränkegebilde nur gegen ein Pfand von 2€ ab, damit sie vollständig wieder zurückkommen. Auch bei Geschirr ist ev. ein Pfand zu bevorzugen (unbeschädigte Rückgabe)

Verantwortlicher

Bestimmen Sie eine verantwortliche Person für die Organisation der »sauberen Veranstaltung«. Je nach Größe der Veranstaltung braucht es auch jemanden, der die Vereinbarungen kontrolliert.

Großgebinde

Kaufen Sie Getränke in Großgebinden und Mehrwegsystemen. Nutzen Sie Spender an Stelle von Portionsverpackungen (etwa für Zucker, Kaffeemilch, Senf oder Ketchup).

Ohne Geschirr

Nutzen Sie auch die Möglichkeit, Speisen ohne Geschirr und Besteck anzubieten; z.B. Speisen direkt im Brötchen oder in Pergamentersatzpapier oder Waffeln in einer Serviette.

Abfalltrennung

Die getrennte Sammlung von Abfall im Servicebereich ist ein Muss. Trennen Sie nach Glas, Papier, Metallverpackungen, Kunststoffverpackungen, Biomüll, Speiseöl und Restmüll und entsorgen Sie diese Abfallsorten umweltgerecht.

Im Besuchsbereich funktioniert erfahrungsgemäß eine Mülltrennung nicht befriedigend. Deswegen sollte dringend ein Mehrwegsystem für Geschirr und Besteck verwendet werden. Für den Restmüll stellen Sie möglichst viele Müllbehälter mit großen Einwurföffnungen an gut sichtbaren Plätzen auf - am Besten neben den Konsumationsständen. Achten Sie darauf, dass die Restmüllbehälter während der Veranstaltung nicht übertoll werden. Sonst kommt es zu unschönen Müllbergen.

Werbung

Verzichten Sie auf das Verteilen von Flyern und achten Sie darauf, dass während des Festes niemand andere Zettel verteilt. Kündigen Sie ihr Programm durch genügend, strategisch gut positionierte Plakate/Infotafeln an. Während des Festes können die Gäste durch regelmäßige Durchsagen, Beamer oder durch eine moderne Bildschirmtechnik gut über den Programmverlauf informiert werden.

Achten Sie darauf, dass Ihre Plakate und Aussendungen nach der Richtlinie »schadstoffarme Druckerzeugnisse« des Österreichischen Umweltzeichens gedruckt wird.

Dekoration

Planen Sie die Dekorationen so, dass diese oder Teile davon an anderen oder der nächsten Veranstaltung wieder verwendet werden können. Geben Sie umweltschonenden Materialien den Vorzug.

(Basis für Maßnahmenblatt „Leitfaden für die Organisation nachhaltiger Veranstaltungen - fest feiern!“ der ehem. „Akademie für Umwelt und Natur“ und des „Österreichischen Ökologie-Institut“)