

Abfälle im Zusammenhang mit Lebensmitteln reduzieren

Die Reduzierung von Essensabfällen umfasst alle Abfälle, die im Zusammenhang mit Verpflegung entstehen – von Verpackungen über Geschirr bis hin zu Resten.

Der Einsatz von **wiederverwendbarem Geschirr** kann den Abfall um bis zu 70 % senken, trägt zu einem saubereren Veranstaltungsort bei, reduziert Reinigungs- und Entsorgungskosten und verbessert das Image der Veranstaltung.

Auch wenn bestimmte ökologische Schwellenwerte (z. B. Transportdistanzen) nicht immer eingehalten werden, bleibt der Einsatz von Mehrweggeschirr aufgrund seines **pädagogischen Werts und seines Einflusses auf Verhaltensänderungen** besonders sinnvoll.

Vor der Veranstaltung

Planung und Beschaffung

- **Lokale Produkte bevorzugen**, um Verpackungen zu vermeiden, die durch lange Transportwege entstehen.
- Mehr kompostierbare pflanzenbasierte als nicht kompostierbare tierische Produkte.
- **Einwegartikel reduzieren** (z. B. Verpackungen, Tischdecken, Rührstäbchen).
- **Grosse Gebinde** statt Einzelportionen verwenden (z. B. Kaffee, Senf, Ketchup, Saucen, Zucker, Rahm, Milch).
- Geschirr durch alternative Lösungen begrenzen (Wurst auf dem Brot, Serviette statt Kartonteller, Glace in Waffeln statt in Kartonbechern usw.).
- Den **Bedarf an Geschirr** anhand der erwarteten Teilnehmendenzahl, Verkaufsstellen und Speisenangebote abschätzen.
- **Standbetreibende frühzeitig informieren** und ihren Bedarf abfragen.

Wahl des Geschirrs

Mehrweggeschirr einsetzen – möglichst einheitlich für alle Stände.

- Wenn Einweggeschirr unvermeidbar ist:
 - recycelten Karton verwenden,
 - Plastikgeschirr vermeiden,
 - kompostierbare Alternativen nur aus Agrarabfällen und mit Bedacht einsetzen (wegen problematischer Entsorgung).
- Bei der Gemeinde nachfragen, ob **Becherpools oder Förderprogramme** bestehen.
- Angebote der verschiedenen Anbietenden vergleichen (Kosten, Rückgabeorganisation, Reinigung).

- Erfahrungen und Kommunikationsmaterial der Anbietenden nutzen.

Organisation und Logistik

- **Verwendung von Mehrweggeschirr vertraglich festlegen** (Bedingung für alle Stände).
- Einheitliches System für **Pfand und Rückgabe** einführen (empfohlen: CHF 2.– pro Stück, auch für Besteck Pfand verlangen) oder digital rückverfolgbares pfandfreies Mehrweggeschirr nutzen.
- Rückgabestellen organisieren:
 - Becher über Getränkestände oder Spendenboxen,
 - Teller über separate Rückgabestände,
 - zusätzliche leere Kisten für schmutziges Geschirr bereithalten (bei Lieferant mietbar).
- **Genügend Wechselgeld** für Pfandrückgaben bereitstellen.
- **Beschilderung** für Ausgabe- und Rückgabestellen anbringen.
- **Mitarbeitende und Standbetreiber informieren** über Abläufe und Pfandsystem.
- **Liefermengen pro Stand protokollieren**, um Abrechnung und Pfandeinnahmen nachvollziehen zu können.
- Gäste über das System und seine Vorteile informieren, um Akzeptanz und Beteiligung zu fördern.

Während der Veranstaltung

- Ausgabe, Rückgabe und Pfandsystem aktiv überwachen.
- Für ausreichende Mengen an sauberem Geschirr sorgen.
- Vergessenes oder verstreutes Geschirr einsammeln.

Nach der Veranstaltung

- Abrechnung pro Stand durchführen:
 - Anzahl versiegelter, geöffneter und schmutziger Kisten,
 - Anzahl saubere Artikel,
 - Pfandeinnahmen.
- **Rückgabe an den Lieferanten** und Kontrolle der Abrechnung.
- **Bilanz ziehen:** Erfahrungen und Verbesserungspotenziale für die nächste Ausgabe der Veranstaltung festhalten.