

FESTANLÄSSE & VERANSTALTUNGEN

Tipps für ein sauberes und ökologisches Fest



Schüpfen im Frühling 2023, Katrin Smith, Geschäftsführerin



Service und
Lebensmittelverpackungen

EJS Verpackungen AG
Dählenweg 2, 3054 Schüpfen
Tel: 031 879 09 02
office@ejs.ch
www.ejs.ch

Inhalt

Festanlässe und Veranstaltungen.....	3
Was ist das Ziel? Material und Art des Geschirrs/der Verpackungen.....	3
Mehrweggeschirr.....	3
Mehrweg Light.....	4
Einweggeschirr.....	4
Material und Kreislauf	4
Lokalität/Art der Veranstaltung.....	6
Infrastruktur/Handling	6
Abfallkonzept und Verhinderung Abfall	7
Pfand/Depot	7
Hygiene.....	8
Was sind die personellen Möglichkeiten	8
Vorschriften	8
Bewilligungen.....	8
Vorschläge von EJS - Einweg als Ersatz für Mehrweg.....	9
Produkte aus nachwachsenden Rohstoffen.....	9
Arbeiten mit Depot/Jeton.....	9

Festanstöße und Veranstaltungen

Festanstöße aller Art sind ein wichtiger Bestandteil unserer Freizeitbeschäftigung. Vereinanstöße, Dorfanstöße, Sportanstöße, Konzerte, Feiern... Die Vielfalt unserer Veranstaltungen kennt keine Grenzen und so sind auch die Möglichkeiten in der Durchführung gross. Solche Anstöße sollen bezahlbar sein, durchführbar mit angemessenem Aufwand und je nach Anlass am Schluss auch rentabel sein, so z.B. für die Vereinskasse. Eine Selbstverständlichkeit sollte sein und ist heute auch, dass ein solcher Anlass aus ökologischer Sicht betrachtet wird. Hierzu ist einerseits das Thema Abfall/Littering abzuhandeln und wie sehr die Umwelt belastet wird. In diesem Dokument halten wir als Lieferant von Geschirr unsere Erfahrung und Gedanken fest. Unsere Kunden, Event- und Festveranstalter machen sich auch ohne Vorschriften in den letzten Jahren viele Gedanken zum Thema Ökologie. Es gilt jeden Anlass auf seine Möglichkeiten und Gegebenheiten zu prüfen und eine bestmögliche Durchführungsart zu finden. Wichtig ist eine sorgfältige Organisation, welche auch den Details Beachtung schenkt. Bezogen auf das Geschirr geben wir hier Tipps, wie der Anlass positiv in Erinnerung bleiben kann. Auch mit Einweggeschirr kann ein Anlass nachhaltig gestaltet werden.

Was ist das Ziel? Material und Art des Geschirrs / der Verpackungen

In Bezug auf Geschirr und Verpackungen an Anlässen, sind zwei Denkrichtungen möglich, welche natürlich auch Hand in Hand gehen können. Ist unser Ziel möglichst wenig Abfall zu generieren oder ist unser Ziel Ressourcen zu schonen?

Ist es sinnvoll Mehrweggeschirr zu verwenden, welches abgewaschen wird und vor der Verbrennung mehrmals zum Einsatz kommt oder Einweggeschirr, welches weggeworfen wird?

Mehrweggeschirr

Mehrweggeschirr gibt es in verschiedenen Materialien. Porzellan und Glas ist zerbrechlich. Plastik ist bruchfest. Mehrweggeschirr braucht in der Produktion mehr Energie, es ist schwerer und hat mehr Gewicht, ist aber mehrmals einsetzbar, am Schluss des Lebenszyklus wird es verbrannt. Mehrweggeschirr braucht mehr Stauraum, ist dieser Stauraum vorhanden? Wird das Geschirr vor Ort gewaschen und wird es am Anlass mehrmals eingesetzt? Kann eine Waschanlage installiert werden. Sind ein Wasseranschluss und ein Abwasserablauf vorhanden? Womit wird es gewaschen? Hat jemand Erfahrung damit und kann das durchführen? Wo wird das schmutzige Geschirr retour genommen und wo wird es verstaut, falls nicht vor Ort gewaschen wird?

Mehrweggeschirr «Light»

Eine Alternative zum Mehrweggeschirr aus Plastik stellt die Variante «Mehrweg Light» dar. Die Produkte sind aus einer geringeren Menge an Plastik hergestellt, können mehrmals eingesetzt werden, jedoch weniger häufig als klassisches Mehrweggeschirr.

Einweggeschirr

Einweggeschirr gibt es in verschiedenen Materialien. Karton/Papier aus Holz, Pflanzenfasern und Stärke sind Materialien, welche aus nachwachsenden Rohstoffen sind. Plastik wird aus Erdöl hergestellt. Auch Materialien aus nachwachsenden Rohstoffen brauchen in der Produktion Energie und können nach Gebrauch nicht immer biologisch abgebaut werden. Es wird oftmals verbrannt, was in der thermischen Rückgewinnung resultiert.

Bei Plastikverpackungen im Bereich Einweggeschirr wird heute vermehrt auf den Begriff der Kreislaufwirtschaft gesetzt, da es immer öfter die Möglichkeit gibt, Kunststoffverpackungen dem Recycling zuzuführen. Ein gutes Abfall-Management ist jedoch wichtig, damit sich die Kreislaufwirtschaft „dreht“. Insbesondere im Bereich der PET-Verpackungen ist es möglich, Produkte einzusetzen, die bereits recyceltes Material enthalten oder sogar ganz aus recyceltem Material produziert sind.

Oftmals sehen wir in der Praxis Lösungen, welche Hand in Hand funktionieren. So werden zum Beispiel in einem grossen Festzelt, in einem Restaurantbetrieb mit aufgebauter Theke Mehrweggeschirr aus Plastik, Porzellanteller und Metallbesteck eingesetzt, im Aussenzelt Mehrwegbecher und an Aussenständen, Ausschankzelten und Snackpoints wird Einweggeschirr verwendet. Dies funktioniert vor allem bei grösseren Anlässen, mit einer Infrastruktur, die den Abwasch ermöglicht gut, bei anderen Anlässen bietet das Mehrweggeschirr keinen ökologischen Vorteil. Im Gegenteil, das Einweggeschirr bietet aus hygienischer und organisatorischer Sicht viele Vorteile gegenüber dem Mehrweg.

Die Art des verwendeten Geschirrs hängt auch von den Lebensmitteln ab. “So wenig wie möglich, soviel wie nötig“ ist eine empfehlenswerte Devise. Benutzen Sie zum Beispiel Papierbeutel, wenn kein stabiler Teller nötig ist.

Material und Kreislauf

Sowohl Mehrweg- wie auch Einweggeschirr kann aus verschiedenen Materialien produziert sein. Welches Material setzen wir ein und was passiert danach damit? Wichtig ist auch zu beachten, ob das Material weich und nicht splitternd ist, oder ob es zerbrechlich ist und splittert, wenn es zerdrückt wird oder jemand darauf steht.

Mehrweggeschirr geht an den Lieferanten retour oder wird selbst verstaut bis zum nächsten Fest. Abgenutzte und kaputte Produkte müssen entsorgt werden und werden verbrannt. Im Moment ist es in der Schweiz, für Mehrweggeschirr aus allen Materialien sinnvoll, es der Kehrichtverbrennung zuzuführen.

Will man Produkte einsetzen, welche nicht aus Erdöl sind, gibt es viele Alternativen aus Papier, Karton, Stärke, Pflanzen- und Papierfasern. Wird angestrebt die Produkte zu kompostieren, muss unbedingt mit der zuständigen Kompostieranlage Kontakt aufgenommen werden. Die Vergärung dauert länger als unsere normalen Kompostabfälle. Es braucht eine gewisse Temperatur und Feuchtigkeit, mehr Zeit und oftmals sogar chemische Substanzen. Des Weiteren muss für die Zersetzung das Material kleingehackt werden, wodurch die Messer schneller stumpf werden. Noch nicht viele Kompostieranlagen in der Schweiz sind eingerichtet für diese Produkte. Seit anfangs 2023 existiert mit dem Wellcompost-Besteck die für EJS aktuell einzig bekannte Alternative, welche heimkompostierbar und in jeder natürlichen Umgebung innert Kürze 100% biologisch abbaubar ist. Einweggeschirr aus Plastik kann verbrannt werden mittlerweile ist es aber möglich, fast jeden Plastikrohstoff zu recyceln. Plastik kann sortenrein gesammelt werden oder die verschiedenen Plastikstoffe können gemischt gesammelt werden und werden dann in einem Schwimm-Sinkverfahren sortiert. Sortenrein kann das Plastik dann dem Recycling zugeführt werden. Nicht alle Plastikrohstoffe dürfen wieder im Lebensmittelbereich eingesetzt werden. Erhältlich aus recyceltem Material sind momentan die Becher aus PET.



Abb. 1: Kreislaufwirtschaft

Lokalität/Art der Veranstaltung

Wo findet das Fest statt und welche Infrastruktur ist vorhanden? Findet die Veranstaltung auf öffentlichem oder auf privatem Grund statt? Ist das Festgelände geschlossen, wird eine Zugangskontrolle durchgeführt, wird Eintritt verlangt und kann kontrolliert werden, dass kein Geschirr mitgenommen wird und ausserhalb weggeworfen wird? Konsumieren die Besucher ihre Lebensmittel nur auf dem Festgelände und haben die Möglichkeit das Geschirr sogleich zu retournieren? Werden Produkte angeboten die gleich vor Ort konsumiert werden oder hat es Produkte «to go», welche mitgenommen werden und anderswo konsumiert werden? Beschaffenheit des Festgeländes? Können Abfall und Scherben ohne Probleme aufgewischt werden oder ist es z.B. eine Wiese oder ein Feld, wo Plastikabfälle oder Scherben später zu Problemen führen. Hier gilt es zu prüfen, ob splitterndes oder nicht splitterndes Material eingesetzt wird. Wichtig ist bei jeder Lokalität ein gutes Abfallkonzept, welches später beschrieben wird.

Infrastruktur/Handling

Wie ist die Infrastruktur des Festgeländes, welche Möglichkeiten hat man für das Handling des sauberen und schmutzigen Geschirrs? Besteht ein Wasser- und Abwasseranschluss und wird sogar ein Heisswasseranschluss benötigt? Steht genug Lagerplatz zur Verfügung oder können Rücknahmestellen für Geschirr eingerichtet werden? Werden für das Sammeln des Geschirrs BigBags eingesetzt? Bei Einsatz im Aussenbereich sollten diese zudem witterungsgeschützt platziert sein, damit diese nicht allfälligem Regen ausgesetzt sind und sich mit Wasser füllen.

Wird in Essenzelten konsumiert oder an Food-Ständen? Der ganze Aufbau der Infrastruktur ist nur ab einer gewissen Grösse sinnvoll, ansonsten ist ökologisch gesehen der Einsatz von Einweggeschirr besser für die Umwelt.

Wie weit sind die Transportwege am Anlass? Oftmals sind die Anfahrtswege für Einweggeschirr kürzer und somit ökologischer. Hat es Aussenstände, welche angefahren werden müssen? Ist das Handling möglich und der Platz vorhanden für Mehrweggeschirr mit grösserem Volumen und mit Retouren? Wie weit sind die Transportwege für die Anfahrt bei der Zulieferung? Auch hier macht es keinen Sinn, Aussenstände mit Mehrweg zu bestücken, der Aufwand ist zu gross und der ökologische Vorteil nicht vorhanden.

Abfallkonzept und Verhinderung Abfall

Abfall, der einfach herumliegt (Littering) muss auf bestmögliche Art verhindert werden. Ein wichtiger Punkt ist die Flächenabdeckung mit Abfalleimern. In welcher Art und Grösse werden Abfalleimer platziert, wie viele Abfalleimer stehen pro 1000m²? Kann der Abfall getrennt gesammelt werden (Glas, PET, Restabfall) und wie oft werden die Abfalleimer geleert. Auch hat sich erwiesen, dass es nicht zu unterschätzen ist, wie der Abfall beschildert wird.

Aus Erfahrung stellen wir fest, hat es genug Abfalleimer, werden die Produkte weniger oft achtlos fallengelassen. So müssen die Produkte nicht mit einem Pfand belegt werden. Die Besucher sind aber nicht bereit, für die Abfallentsorgung, zu weite Strecken zurück zulegen. Um gegen das Littering vorzugehen, können auch Personen eingesetzt werden, die während der Veranstaltung, den Abfall vom Boden einsammeln. Planen Sie von Anfang an genügend Personal für die Leerung der Abfallstationen und das Einsammeln der Abfälle ein. Ein sauberes Fest bleibt in viel besserer Erinnerung.

Pfand/Depot

Befürchtet man Littering, kann es unter Umständen sinnvoll sein, mit Depot zu arbeiten, dies kann auch auf Einweggeschirr erhoben werden. Es erscheint jedoch für die Konsumenten teurer beim Kauf. Sollten Produkte verkauft werden, die für die Rücknahme nicht eindeutig identifizierbar sind, kann dazu ein Jeton abgegeben werden. Der Konsument erhält das Depot nur Retour, wenn er das Geschirr zusammen mit dem Jeton zurückgibt. Depot auf Teller, Besteck und Becher verteuert im subjektiven Sinn des Käufers den Kauf, vor allem wenn zum Beispiel eine Familie eine Mahlzeit konsumiert, kann das Depot recht hoch erscheinen. Möglicherweise wird dann weniger konsumiert. Eine weitere Möglichkeit ist die Bedruckung der Produkte, damit sie eindeutig identifizierbar sind.

Bei Veranstaltungen mit mehreren Verkaufsständen muss die Handhabung des Depots gut durchdacht und geplant sein. Es nimmt den einzelnen Verkaufsständen die Flexibilität, beim Einsatz des Geschirrs.

Hygiene

Wie können die Hygienevorschriften eingehalten werden? Oberste Priorität hat die Sauberkeit. Wo mit Lebensmitteln gearbeitet wird, muss die Hygiene eingehalten werden. Es ist zu prüfen, wie das Geschirr gelagert wird, wo es hingestellt werden kann und dass es sauber bleibt. Fällt die Entscheidung auf Mehrwegartikel, muss sichergestellt sein, dass das schmutzige Geschirr nicht mit dem sauberen in Kontakt kommt. Becher und Teller welche benutzt wurden, müssen von den sauberen getrennt werden. Ausserdem muss geregelt werden, was mit Mehrwegtellern passiert, welche noch Essensreste enthalten. Muss der Kunde Essensreste mit Servietten usw. in den Abfall werfen und nur die Teller retournieren oder kann der Teller bei der Rücknahme noch von Essensresten befreit werden.

Hygiene ist ein wichtiger Punkt an Anlässen. Diesbezüglich bietet das Einweggeschirr unschlagbare Vorteile. Speziell an Lokalitäten, welche extra aufgebaut und eingerichtet werden.

Was sind die personellen Möglichkeiten

Sind die Helfer Laien oder erfahrene Mitarbeiter und werden sie für den Einsatz geschult? Was vor allem bei Vereinsnlässen ein Thema ist; bekommen wir genug Helfer zusammen? Wird das Geschirr retour genommen, braucht es zusätzliche Helfer, welche sich darum kümmern. Wird Geschirr gewaschen, braucht es zusätzliche Helfer für den Abwasch. Fürs Handling mit Mehrweggeschirr müssen sie mehr Personal einplanen können.

Vorschriften

Je nach Örtlichkeit der Veranstaltung kommen andere Vorschriften zum Tragen. Es muss unterschieden werden, ob der Anlass auf öffentlichem oder privatem Grund stattfindet. Welche Vorschriften anzuwenden sind, muss mit der Gemeinde oder dem Kanton geprüft werden. Im Normalfall sind sie auf den Bewilligungsformularen ersichtlich. Wichtig ist zu prüfen, ob die Vorschriften umsetzbar und machbar sind. Ansonsten muss die Ausnahme-situation fundiert begründet und mit der Bewilligung eingereicht werden.

Bewilligungen

Punkte, welche bei der Bewilligungsanfrage und Anträgen auf Ausnahmen zu beachten sind: Aufteilung Ausschankstände, Zelte, Sitzgelegenheiten, wo wird was, warum eingesetzt, Abfallkonzept, Hygienekonzept, Personaleinsätze, Volumen, Transportwege und Materialverbrauch usw.

Vorschläge von EJS - Einweg als Ersatz für Mehrweg

Produkte aus nachwachsenden Rohstoffen

Es gibt eine Vielfalt von Produkten aus nachwachsenden Rohstoffen, diese sind in unserem Katalog speziell gekennzeichnet oder in einem zusätzlichen Prospekt aufgeführt. Es gibt für sämtliche Plastikprodukte passende Alternativen. Im Bereich der Trinkbecher empfehlen wir Ihnen, auch den Einsatz der PET Becher zu prüfen, diese sind teilweise aus recyceltem Material.

Arbeiten mit Depot/Jeton

Speziell für Anlässe, welche Pfand vorschreiben, haben wir den Depot-Cup entwickelt. Ein bedruckter PET Becher, welcher eindeutig identifizierbar ist und somit ohne Probleme mit einem Pfand belegt werden kann. Missbrauch ist aufgrund des Aufdrucks nicht möglich. Sie können die Produkte auch mit einem individuellen Druck versehen, damit ein Missbrauch bei der Pfandrückgabe nicht möglich ist.

Ansonsten können Sie bei Einweggeschirr mit einem Jeton arbeiten. Mit jedem Artikel wird gegen ein Pfand ein Jeton abgegeben. Dies erhält der Konsument nur zurück, wenn er den Artikel mit dem Jeton retourniert.