



Mehrweg auf der Breminale 2022

Strategie und Umsetzung eines Mehrwegkonzeptes





CC BY-SA 4.0, Jocian, [Breminale – Wikipedia](#)

Die Breminale

- umsonst und draußen
- „Kultur für Alle“ seit 1987
- 180.000-250.000 Besucher
- 5 Tage im Juli: Livemusik, Theater, Workshops, Kulinarisches; regionaler Schwerpunkt
- Lage am Osterdeich zwischen Stadt und Weser auf den Weserwiesen

RESPEKT – Breminale

Von guter Nachbarschaft zur Nachhaltigkeitsstrategie



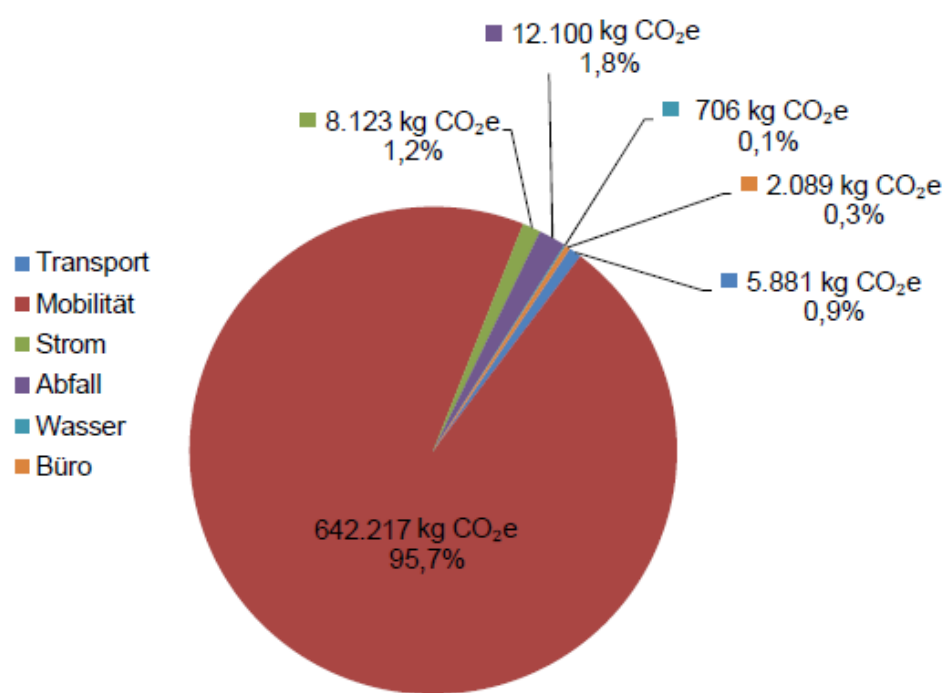
9. Juli 2019 · 🌐

Am Wochenende war auch Nachbarnale! Warum? Weil wir unsere Nachbarn aus dem 1/4 lieben! ❤️ Dort war ein Ort zum Kaffee trinken, Kuchen essen und gemeinsamem Austausch über die Breminale. Feedback, Schönes, Kritik und Anregungen die wir gerne für das nächste mal aufgenommen haben. Danke an alle unsere Nachbarn! Noch Redebedarf? Schreibt uns gerne eine Nachricht!



- <https://www.facebook.com/watch/?v=2873410762883037>

Klimabilanzierung als Grundlage der Strategie



* Die Gesamtsumme aller berechneten Emissionen beträgt 671.116,27 [kg CO₂e]

Abbildung 8: Anteile der Fraktionen an CO₂e-Bilanz

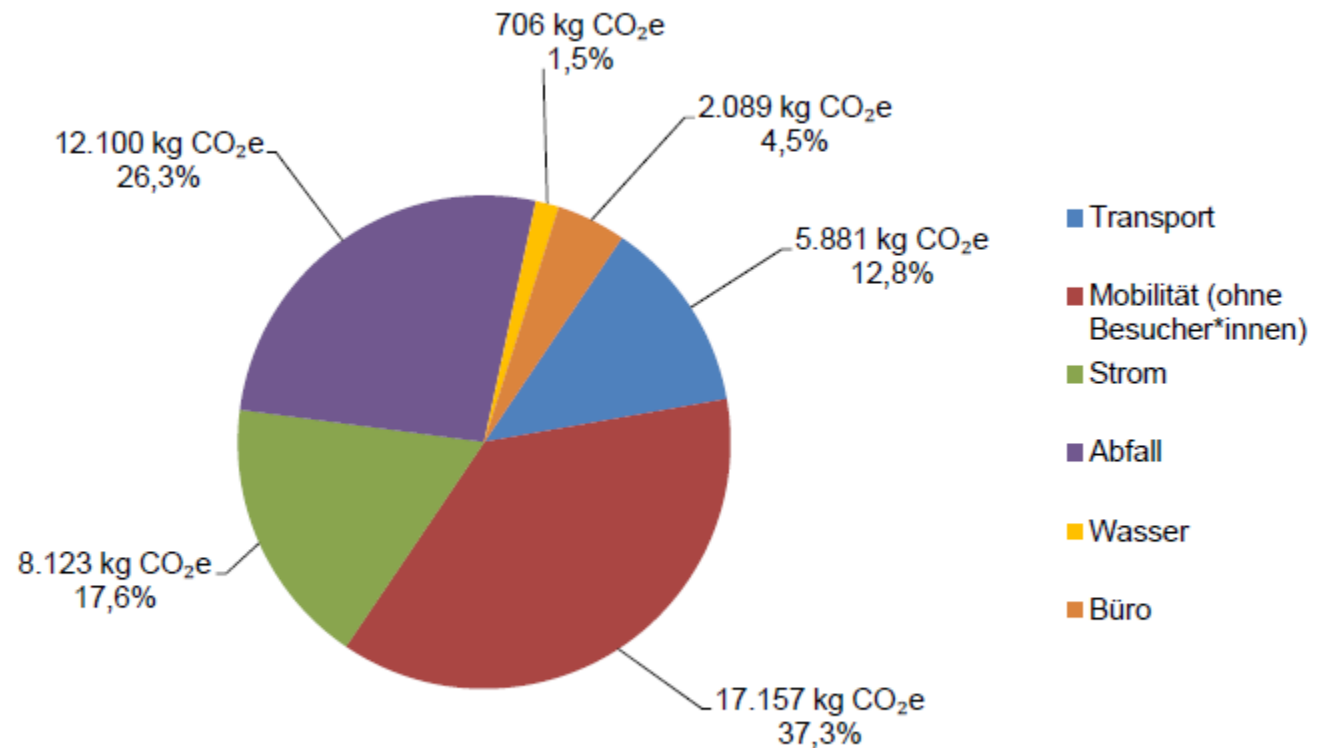


Abbildung 12: Anteile der Fraktionen in CO₂e-Bilanz (ohne An- und Abreise Besucher*innen)

Fokussierung auf Mehrwegeinsatz

- Im Team größter „Schmerzpunkt“ im Bereich der nachhaltigen Gastronomie
- Neben Mobilität ist Abfall ein großer Emittent von CO₂
- Erste Überlegungen gemeinsam mit dem LMTVet Bremen – hier hygienische Bedenken gegen die Rückgabe von Mehrweg
- Verschiedene Systeme in der Diskussion: Rückgabe im Stand, eigene Spülstraße, Rückgabe zentral, Poolanbieter...
- Aufgrund unklarem „Klimanutzen“ und hygienischer Schwierigkeiten Entscheidung für eine breite Allianz Bremer Veranstalter*innen und politische Aktivität

Die Initiative Mehrweg



Bratwurst-Pappe? Nein danke – Mehrwegpflicht in Bremen ab 2023



Bild: Radio Bremen

Aus der Sendung:

[buten un binnen](#) | regionalmagazin vom 18. Dezember

Gesendet am: 18. Dezember 2021

Verfügbar bis: 18. Dezember 2022 

Ergebnisse der AG Mehrweg

BREMER MEHRWEG AG

Pilotprojekte zur Vermeidung von Einwegplastikgeschirr auf Bremer Festivals

UNSER ZIEL

Die zunehmende **Vermüllung** unserer Veranstaltungen hat einen negativen Einfluss auf das Ökosystem und ist eine hässliche **Begleiterscheinung** unseres Handelns für eine **kulturell vielfältige offene Bremer Szene**.

Um dem **entgegen zu wirken**, sehen wir unter anderem die **flächendeckende Einführung von Mehrwegsystemen** im Drink- und Foodbereich als **zwingend an**.

Dafür ist die **Bremer Mehrweg AG** seit dem Frühjahr 2021 aktiv:

Ein **Zusammenschluss Bremer Veranstalter*innen**, mit einem hohen **Bewusstsein für Nachhaltigkeit** und dem **Ziel, praktische und praktikable Umsetzungsideen für Mehrweglösungen** auf Bremer Festivals und Veranstaltungen zu erarbeiten.



AKTIVITÄTEN

Zum einen wurde im Frühjahr 2021 die **politische Forderung** nach einem **landesweiten Mehrweggebot** auf öffentlichen Veranstaltungen, auf den Weg gebracht.

Zum anderen wurden im Sommer 2021 in **Pilotprojekten** verschiedene **Alternativen zu Einwegplastikgeschirr** erfolgreich erprobt.

PILOTPROJEKTE

Essbares und kompostierbares Geschirr

Auf der Hemelinger Vielfalt (HEVIE) wurden **essbare Getränkebecher** und **Waffelschalen**, sowie **kompostierbare Teller** getestet.

Fingerfood

Das **Oberseefestival** hat getestet, **Pizza** mit einem **dünnen Papier** als Unterlage, anstatt eines **Einwegplastik** oder **-papptellers** zu servieren.

Mehrweggeschirr und -Besteck

Auf der **Breminale** gab es **Pommes** und **Bratwurst** in **Kunststoffmehrwegschalen**, die von einem **Dienstleister** bereitgestellt und **gespült** wurden.

ZUKUNFT

Für Veranstaltungen, deren **Gastronomie herkömmliches Geschirr** erfordert, ist **Mehrweggeschirr** die **beste Möglichkeit**.

Die **Optimallösung** besteht in einem **einheitlichen bremenweiten Mehrweg-System**, das die **verschiedenen Bedarfe** für **Veranstaltungen** und **Gastronomie** einbezieht und erfüllt.

Die **Kombination** eines **Dienstleisters**, der **vor Ort spült** und damit **lange Transportwege** vermeidet, mit **bremenweit einsetzbaren mobilen Spülanhängern**, die für **kleinere Veranstaltungen** verwendet werden können, wird die **Zukunft der Bremer Open-Air-Veranstaltungsversorgung** zur **Vermeidung von Abfall** und **Reduktion von Umweltbelastungen**.



Das neue Regelwerk ist ein Schritt in die richtige Richtung für die Entwicklung einer nachhaltigen und zukunftsfähigen Veranstaltungsbranche.

Kontakt

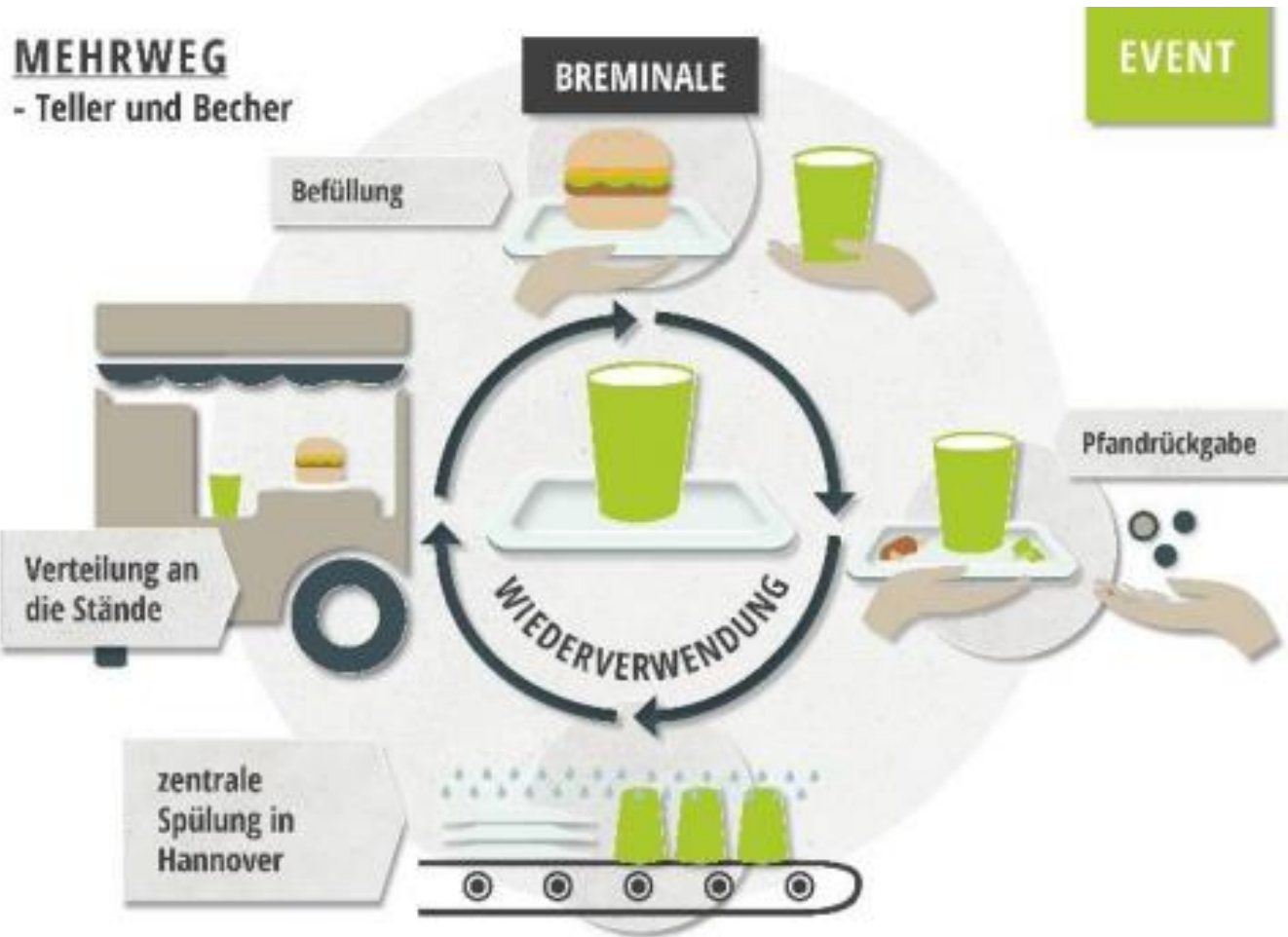
Bremer Mehrweg AG
Bremer Mehrweg AG
Bremer Mehrweg AG
Bremer Mehrweg AG
Bremer Mehrweg AG



MEHRWEG

- Teller und Becher

EVENT



Mehrwegkonzept 2022

https://www.duh.de/fileadmin/user_upload/download/Pressemitteilungen/Kreislaufwirtschaft/220627_Best_Practice_Event_Breminale_FINAL.pdf





Gastronom*innen
via Erklärungen,
Grafiken und
Vertragstext

Pfandsystem Breminale 2022

Kauf

Beim Kauf von Speisen die auf bzw. in Geschirr des Mehrweg-Poolsystems unseres Spüldienstleisters Hollmann (Holli) aus Hannover serviert werden zahlen die Gäste zusätzlich zum Preis der Speise einen Pfandbetrag von 1,00 Euro. Dafür erhalten die Gäste neben der Speise auf bzw. in Mehrweggeschirr eine hölzerne Pfandmarke mit Breminale-/Respekt-Logo.

Rückgabe

Nach Verzehren der Speise bringen die Gäste das Geschirr zurück zum Stand um sein Pfand zurück zu erhalten. Das Geschirr muss nicht zwingend an demselben Stand zurückgegeben, an dem es ausgegeben wurde. Sollten die Gäste zwischenzeitlich den Ort gewechselt haben oder der Essenstand stark ausgelastet sein, kann das Geschirr bei jedem Stand zurückgegeben werden, der am Poolssystem teilnimmt. Dies

Bei der Rückgabe müssen s
können direkt zur Rückgab
bereitstehende Mülltüten g
bereitstehenden Kisten gel
erhalten ihr Pfand zurück.

Kistentausch

Sollte dem Gastronom der
weitere Kisten mit schmutz
Kisten bei einer der zwei H
ein Kistentausch (sauber ge
frischem Geschirr, beziehu

Sowohl Abgabe als auch Ar
Gastronomen gegengezeic
Spülung in Hannover gezäh
Das System funktioniert gu

¶

Liebe Gastro-Partner:innen,¶

die folgenden Punkte sind Vertragsbestandteil und werden mit Unterzeichnung des Hauptvertrages von Euch anerkannt und sind somit bindend.¶

Wir stellen im Sinne der Nachhaltigkeit und der Müllvermeidung im Food- und Getränkebereich auf ein umfassendes Mehrwegsystem um.¶

Einweg-Kunststoffprodukte soll es auf der Breminale 2022 grundsätzlich **nicht** mehr geben.¶

Konkret gibt es für euch drei Möglichkeiten bei der Ausgabe von Speisen:¶

- → **1: Mehrweggeschirr von unserem Spüldienstleister¶**

Das Mehrweggeschirr wird von unserem Dienstleistungspartner auf Kommissionsbasis bereitgestellt. Dafür ist ein gesonderter Vertrag mit dem Dienstleister abzuschließen. Die verfügbaren Mehrwegprodukte findet ihr auf bechermietservice.de.¶

Damit das benutzte Geschirr auch wieder zurückkommt, wird es ein Pfandsystem geben (Pfand 1€) als umlaufendes Poolssystem geben. Ihr verpflichtet Euch, jedes am Poolsystem teilnehmende Produkt (auch von anderen Ständen) zurückzunehmen.¶

¶

¶

Liebe Partner*innen, liebe Gastronom*innen,¶

¶

auf der Breminale wird aus ökologischen Gründen 2022 kein Einweggeschirr zugelassen. Die Breminale verleiht gemeinsam mit einem erfahrenen Partner Pool-Pfandgeschirr gegen eine Leihgebühr, zusammengesetzt aus einer Bereitstellungsgebühr und einer Spülpauschale. Ein einheitliches Pfandsystem erleichtert für Sie und Ihre Kunden die Abwicklung. Die Nutzung von eigenem Mehrweggeschirr ist gestattet; hier ist darauf zu achten, keine Abwässer unzulässig in die Umgebung abzuleiten und alle hygienischen Bestimmungen und Praktiken einzuhalten.¶ Neben den beiden Mehrweggeschirrmöglichkeiten sind einige Einwegalternativen/ Servietten für das Prinzip „Essen auf die Hand“ erlaubt.¶

¶

Auf den folgenden Seiten erklären wir Ihnen den Ablauf der Geschirrbereitstellung und ~~ausgabe~~ und fassen Ihnen einige Themen rund um die Hygiene zusammen.¶

▪ 1 → Grundlagen¶

Grundlage dieses Leitfadens sind ~~unser~~ praktischen Erfahrungen mit Mehrwegsystemen auf Veranstaltungen und berücksichtigen die gültigen Vorschriften (vgl. §4 Lebensmittel-Hygiene-Verordnung (LMHV), §§42 und 43 Infektionsschutzgesetz), Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Des europäischen Parlamentes und Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABl EU L 139, S. 1 ff) in der zur Zeit gültigen Fassung und die entsprechenden Leitfäden des ~~Lebensmittelüberwachungs-~~ Tierschutz- und Veterinärdienstes des Landes Bremen (LMTVET).¶

¶

Bitte beachten Sie auch die Merkblätter des LMTVET, auf die wir im Text verweisen; abrufbar unter https://www.lmtvet.bremen.de/lebensmittel/lebensmittelueberwachung/infos_und_merkblaetter-2360¶ Hier besonders die Merkblätter zu ~~Mehweg~~ Pool-Systemen und zu Mehrwegbehältnissen.¶

▪ 2 → Geschirrkonzept¶

▪ 2.1 → Bestellprozess Poolgeschirr¶

¶

Lagerpunkt versiegelt, mit Ihrer Kunden-Nummer beschriftet und nachträglich auf der Spülstraße gezählt. Eine Abrechnung erfolgt dann im Anschluss mit unserem Partner.¶

▪ 2.2 → Pfandsystem¶

Das Pfandsystem funktioniert, wie bereits im Getränkebereich die Ausgabe und Rücknahme von Mehrwegbechern etabliert. Es werden von uns gestellte Pfandmarken verwendet.¶ Sie geben Geschirr gegen einen im Vorfeld für alle festgelegten und verbindlichen Pfandpreis von 1 Euro mit einer Pfandmarke aus. Bekommen Sie das Geschirr zurück, zahlen Sie gegen Abgabe der Pfandmarke und Rücknahme des benutzten Geschirrs den Pfand-Euro aus. Bekommen Sie weniger Geschirr zurück, als Sie ausgegeben haben (und haben damit ein Pfandgeldüberschuss in der Kasse), wird Ihnen der Differenzpfandbetrag von unserem Partner in Rechnung gestellt. Bekommen Sie mehr Geschirr zurück als Sie ausgegeben haben (und haben daher ein Pfandgelddefizit in der Kasse), erstattet unser Partner Ihnen den fehlenden Betrag zurück. Die Bilanzierung der Pfandmenge erfolgt nach Zählung durch unseren Partner mit Endabrechnung der geliehenen Geschirmenge.¶ Grundsätzlich muss jedes der Geschirrstücke des Systems an jedem Stand zurückgenommen werden. Wir gehen davon aus, dass sich die von den Besuchern zurückgegebenen Geschirrstücke gleichmäßig auf die teilnehmenden Stände verteilen.¶ Um eine berührungsarme und hygienische Rücknahme der dreckigen Geschirre zu ermöglichen werden wir Ihnen Geschirrkistenstative und Leerkisten zur Verfügung stellen, die Sie außerhalb des Standes platzieren können. Hier wird auch eine Restmülltüte angebracht sein. In der Rückgabesituation kann dann der Müll direkt in die Tüte entsorgt werden, der entleerte Teller in Sichtweise und unter Beaufsichtigung des Verkaufswagenpersonals in die Kiste gelegt werden und anschließend die Pfandmarke gegen den Euro Pfand getauscht werden. Akzeptieren Sie nur entleerte Teller und geben Sie den Pfand nur aus wenn sowohl das Geschirrstück zurück gegeben als auch die Pfandmarke abgegeben wurde.¶

▪ 2.3 → Leihgebühr und Geschirrarten¶

Die Leihgebühr für das Geschirr besteht aus einer Bereitstellungs- und einer Reinigungsgebühr.¶ ~~☞~~ Auf alle bestellten Geschirrtelle wird eine Bereitstellungsgebühr erhoben.¶

Behörden und
Gastronom*innen
via ausführlicher
Beschreibung



Verkauf



Pfandmarke



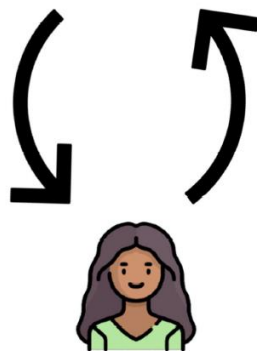
Speise auf Teller



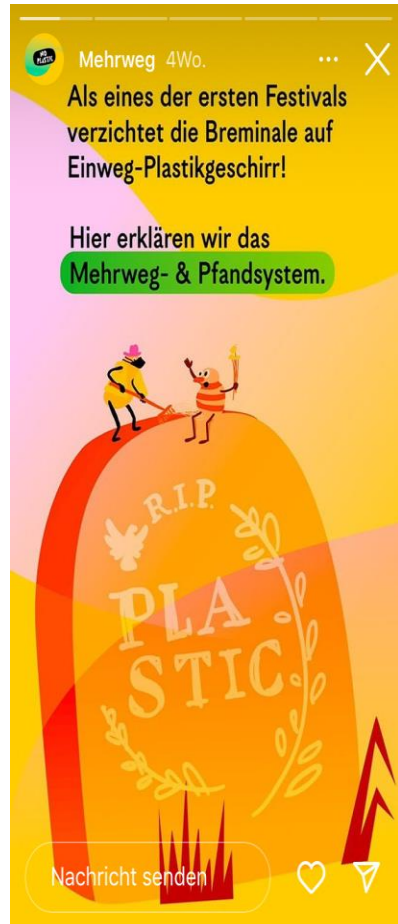
Pfand



Preis für Speise



Copyright der Bilder: Florian Reimann, DUH

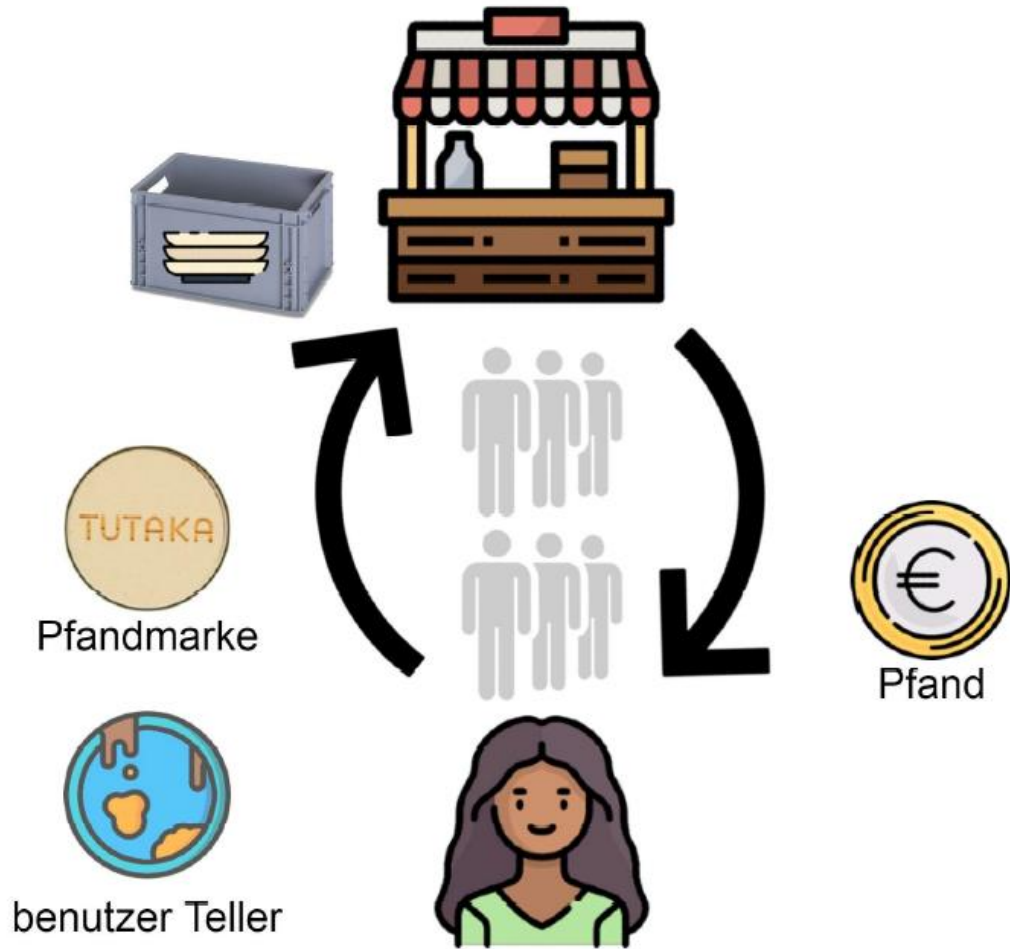


Besucher*innen via Presse, Plakaten und Social Media

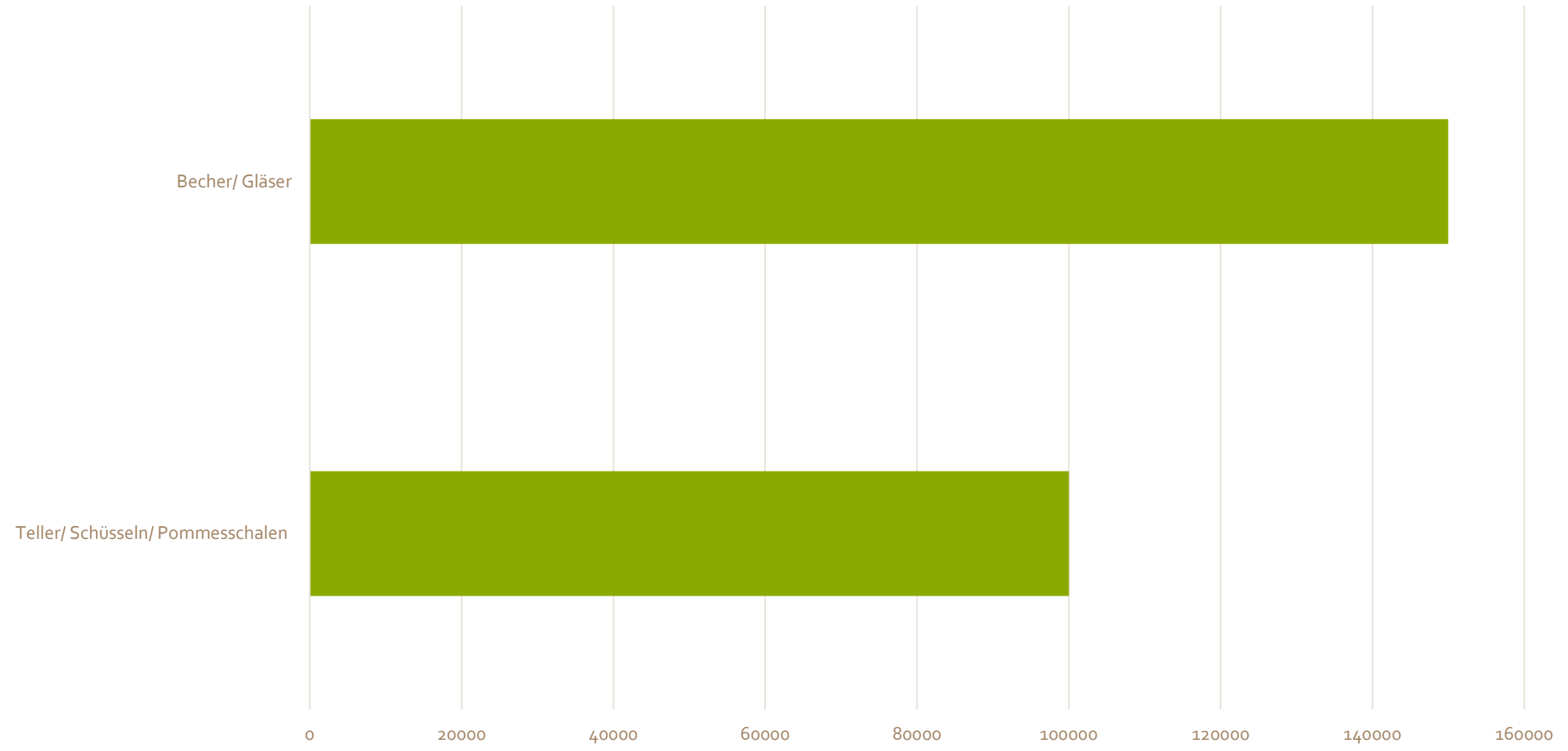


Copyright der Bilder: Florian Reimann, DUH

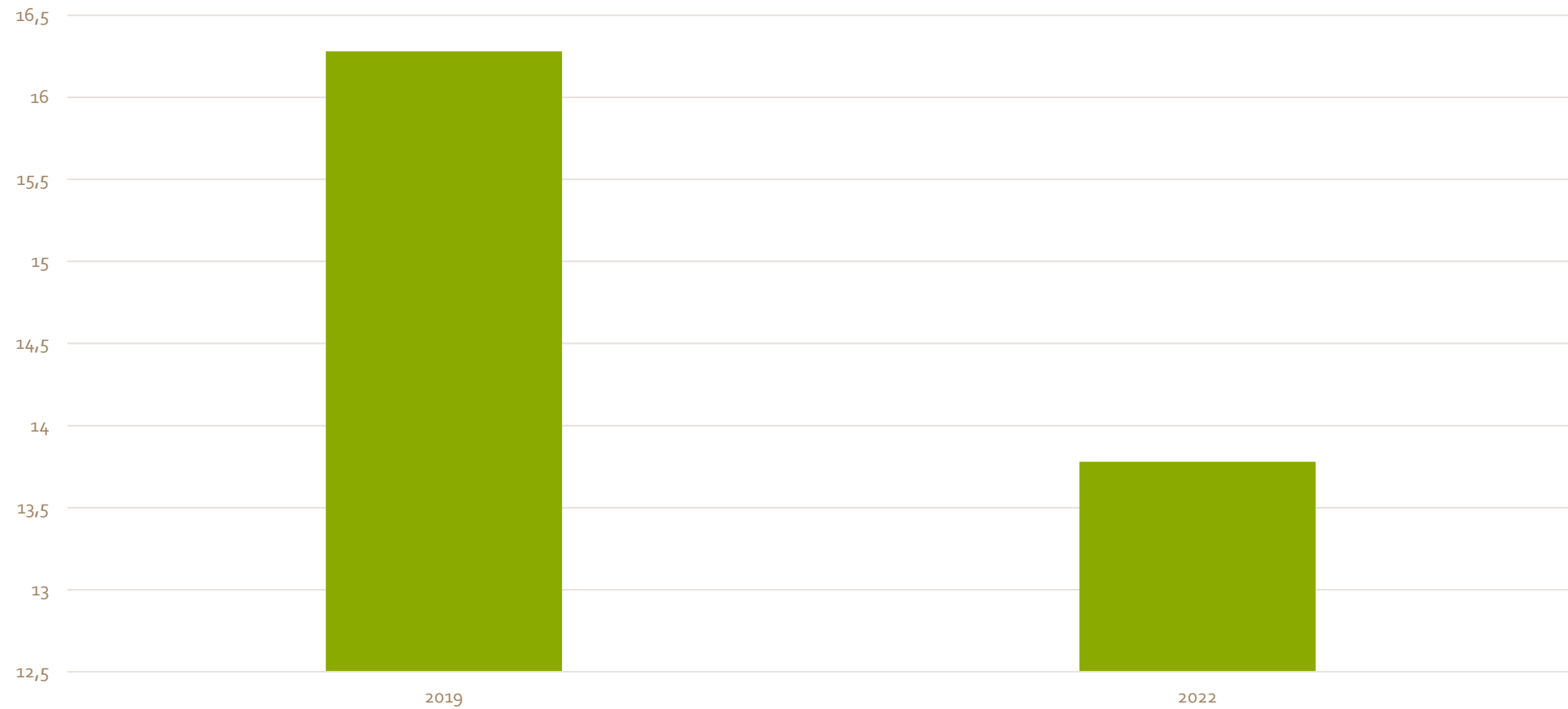
Rückgabe



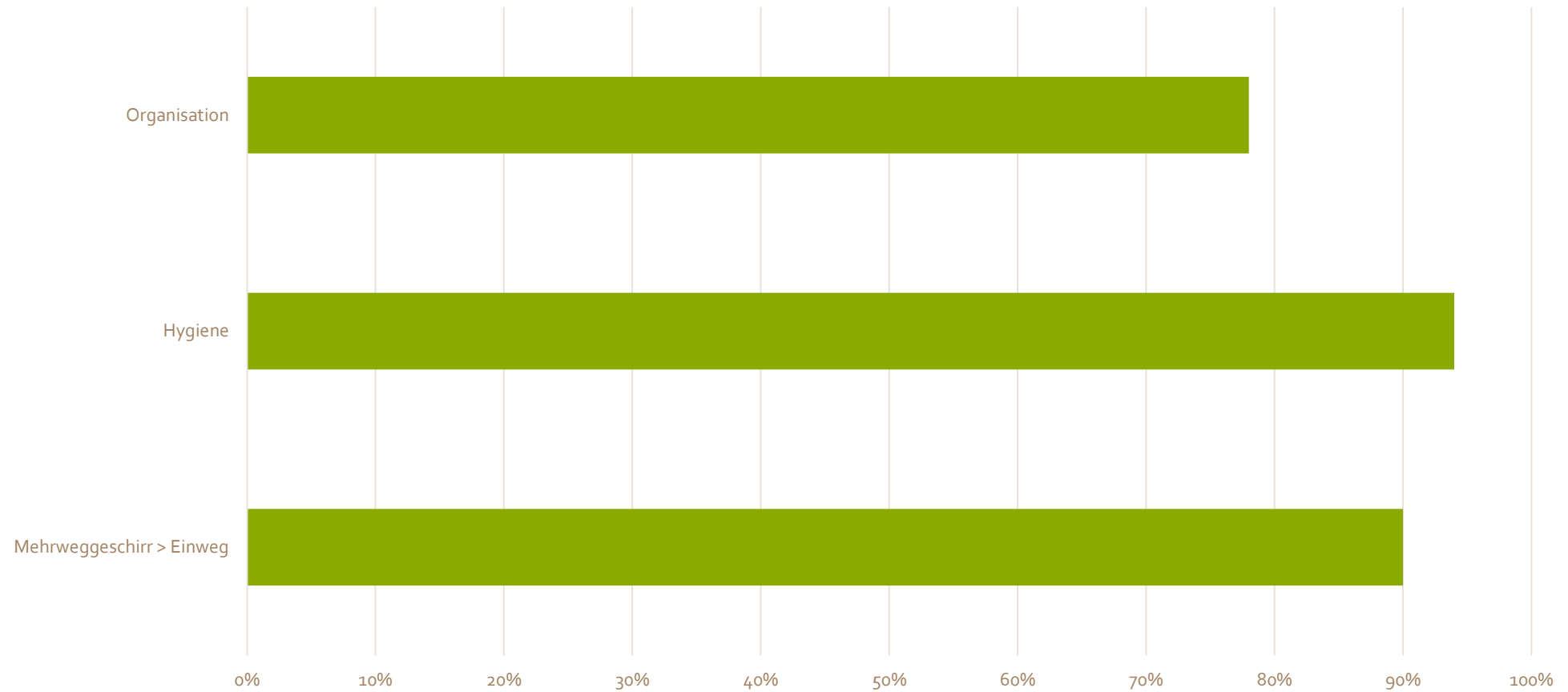
Copyright der Bilder: Florian Reimann, DUH



Restmüllmenge



Besucher:innen



Ergebnisse des Mehrwegsystems

- Gelände deutlich sauberer als in den letzten Jahren
 - Insbesondere großer Erfolg, da trotz Überflutung weit weniger Müll in die Weser eingebracht wurde
- Durchwachsenes Feedback der Betreiber*innen:
 - Format und Auswahl des Geschirrs ausbaufähig, keine adäquaten Lösungen für Angebot, Crepes, Burger, Waffeln, Döner vorhanden
 - Weniger Umsatz durch schlechtere Bedingungen für Parallelproduktion (Burger)
 - Holen/ Rückgabe Stand und Rückgabe an Geschirrdienstleister zeitaufwendig
 - Zum Teil trotz Information im Vorfeld Vorgehen/ Abholzeiten/ Prozess unklar
 - Lage der Verteilstationen ungünstig

zoCat – Zukunftsorientiertes Catering



The screenshot shows the website header for the Institute for Energy and Circular Economy (IEK). The navigation menu includes 'Home', 'Arbeitsgebiete', 'Hochschule Bremen', and 'Kontakt'. Below the navigation is the title 'ZOCAT - ZUKUNFTSORIENTIERTES CATERING'. A row of five images illustrates various catering setups, including a large tent, a table with chairs, and a food truck. Below the images is the project description: 'Entwicklung und Erprobung eines indikatorengestützten Online-Entscheidungssystems zur Auswahl von nachhaltigem Geschirr für Großveranstaltungen (zoCat – zukunftsorientiertes Catering)'. The project duration is listed as 'Projektlaufzeit: Dezember 2021 – Dezember 2023'.

Home Arbeitsgebiete Hochschule Bremen Kontakt

Institut für Energie und Kreislaufwirtschaft

ZOCAT - ZUKUNFTSORIENTIERTES CATERING

Entwicklung und Erprobung eines indikatorengestützten Online-Entscheidungssystems zur Auswahl von nachhaltigem Geschirr für Großveranstaltungen (zoCat – zukunftsorientiertes Catering)

Projektlaufzeit: Dezember 2021 – Dezember 2023

Projektziele:

- Auswertung verfügbarer Leitfäden zu nachhaltigem Veranstaltungs-Catering
- Erstellung eines Branchenverzeichnisses
- Erstellung eines Decision Support System
- Erstellung eines Klimarechners Veranstaltungscatering

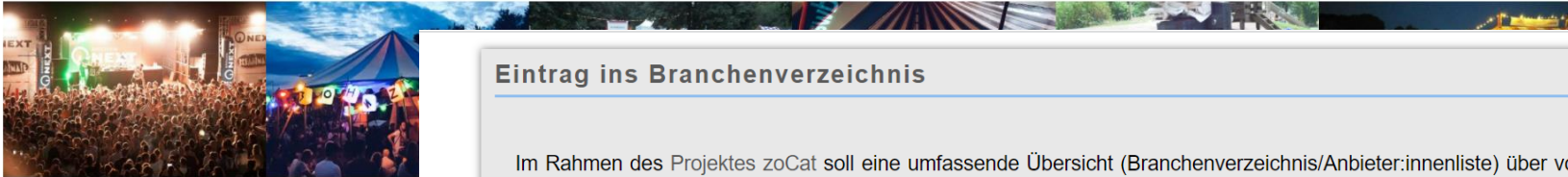
Kurzbeschreibung

Veranstaltungen mit hohen Besucherzahlen und erheblichen Umweltwirkungen. Bereits seit den 1970er Jahren sind Treibhausgasen durch die Produktion von Kunststoffgeschirr Leitfäden entstanden, die Veranstaltungen beraten sollen. Alle Veranstaltungen sollen eine Orientierung hin zur nachhaltigen Gestaltung des Catering gehen. Organisor:innen von Veranstaltungen sollen das Catering geht.

Im Rahmen des Vorhabens „zoCat“ sollen Entscheidungshilfen zur Auswahl von nachhaltigen Catering-Systemen

Dieses Vorhaben wird fachlich und

STUDIENZUSAMMENFASSUNG ZUR NACHHALTIGEN GESCHIRRAUSWAHL



Eine Übersicht mit allen veröffentlichten Beiträgen (Großveranstaltungen) finden Sie hier. Die Auflistung der aufgelisteten Beiträge ist ausschließlich für

UPDATE vom 17. Februar 2023

Mehrweg in der Takeaway-Gastronomie. Die Studie zeigt Umweltbilanzen zu Ein- und Mehrweggastronomie vor. Nach der Studie stellen die Emissionen von Treibhausgasen reicher zu erreichen. Bei anderen Umweltauswirkungen

Eintrag ins Branchenverzeichnis

Im Rahmen des Projektes zoCat soll eine umfassende Übersicht (Branchenverzeichnis/Anbieter:innenliste) über vorhandene Catering-Systeme und der in diesem Bereich tätigen Dienstleister:innen erstellt werden, die über die Internetseite des Projektes kostenlos und dauerhaft zur Verfügung gestellt wird. Um sich in das entstehende Branchenverzeichnis eintragen zu lassen, füllen Sie bitte das nachfolgende Formular aus. Die Aufnahme ist während der Projektlaufzeit kostenlos.

Mit der Aufnahme in das Branchenverzeichnis können Sie zukünftige Kunden auf sich aufmerksam machen, ihre Sichtbarkeit erhöhen und potenziell zusätzliche Aufträge generieren.

Eintragung ins Branchenverzeichnis – Kontaktformular

Unternehmen (Pflichtfeld)

<https://www.iekrw.de/zoCat/>

Workshop "Entwicklung von
Entscheidungshilfen zur Auswahl von
ökologisch vorteilhaftem Geschirr für
Großveranstaltungen"
am 23.03.2023 | Online | 16:00 - 17:30h

Meldet Euch bei Fragen und zur Anmeldung einfach per Mail
(zocat@iekrw.de) oder antwortet mir auf diese Mail.



Vielen Dank

Jonas Gudegast 2023, jonas@breminale.de, 0173/2859283

