

Praxisleitfaden Events



Spätestens seit dem Verbot von Einwegbesteck und -tellern aus Kunststoff durch die [Einwegkunststoffverbotsverordnung \(EWKVerbotsV\)](#) (seit 3.7.2021) suchen Veranstalter*innen nach neuen Lösungen für die Ausgabe von Essen und Trinken. Mit dem Inkrafttreten der [Mehrwegangebotspflicht](#) ab 1.1.2023 werden die meisten von ihnen verpflichtet sein, auf Mehrweg zu setzen. Wie das gelingt und was das Klima davon hat, zeigt dieser Leitfaden:

Schritt 1 – Wie richte ich ein Mehrwegsystem ein?

Neben den klassischen Mehrwegbechern, in der Regel aus Polypropylen (PP) oder Polycarbonat (PC), die seit vielen Jahren auf Veranstaltungen präsent sind, kommt zunehmend auch weiteres Mehrweggeschirr wie Teller, Schalen und Besteck zum Einsatz.

Auf den meisten Veranstaltungen stellen Mehrwegsystemdienstleister die Geschirrtteile bereit. In der Regel liefern sie diese auch an und holen sie nach der Veranstaltung wieder ab, um sie in industriellen Spülstraßen zu reinigen und anschließend einzulagern. Industrielle Spülstraßen gibt es in ganz Deutschland, so dass Transportwege kurzgehalten werden können. Eine [Übersicht von Mehrweganbietern](#) für Veranstaltungen finden Sie am Ende dieses Leitfadens.

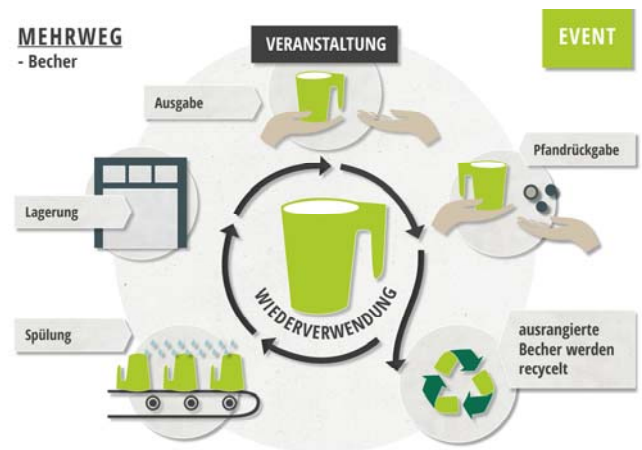
Um zu ermitteln, welches Mehrweggeschirr geeignet ist und wie viel davon benötigt wird, sollten Sie in den Austausch mit den Caterern auf Ihrer Veranstaltung gehen.

Dabei gilt: Da Mehrweggeschirr in der Regel nicht auf der Veranstaltung selbst gespült wird, müssen Sie davon mindestens so viel vorhalten, wie Sie an einem Veranstaltungstag gewöhnlich in Einweg ausgeben. Häufig hat Mehrweg allerdings wegen der besseren Haptik eine verkaufsfördernde Wirkung, sodass man sogar etwas mehr davon benötigt.

Weitere Anregungen zur Auswahl des passenden Mehrweggeschirr finden Sie in unserem [Einkaufsratgeber](#).

Teil eines Mehrwegsystems ist auch ein **Anreiz** zur Rückgabe des Mehrwegbechers, -tellers oder -bestecks. Klassisch wird hier beispielsweise ein Pfand erhoben. Für einen Mehrwegbecher liegt der Pfandbetrag üblicherweise bei 2 Euro.

Von der Nutzung von **Pfandmarken** ist aus ökologischer Sicht eher abzuraten, da diese die Rückgabe von Bechern für Dritte unattraktiv machen. Das kann sich negativ auf die Rücklaufquote insgesamt auswirken.



Schritt 2 – Wie setze ich Mehrweg ein?

Mehrwegverpackungen können im Grunde genau wie anderes Geschirr ausgegeben werden. Sollten Sie sich dennoch in Bezug auf besondere **Hygieneanforderungen** noch unsicher sein, hilft ein Blick in die [Hygiene-Merkblätter des Lebensmittelverbands Deutschland](#). Sie sind von allen Bundesländern und damit bundesweit von den Behörden der Lebensmittelüberwachung anerkannt.



Für die Kund*innen bietet Mehrweg zahlreiche Vorteile. Zum einen ist die Haptik von Mehrwegbechern und -tellern besser als bei Einweg, zum anderen lassen sich Mehrwegbecher (insbesondere solche mit Henkel) wesentlich besser transportieren. Auf zusätzliche Tragehilfen (zum Beispiel aus Pappe) kann verzichtet werden, was zusätzlich zur Vermeidung von Abfällen beiträgt.

Schritt 3 – Rückgabe und Rückführung von Mehrweggeschirr

Die Rückgabe des Mehrweggeschirrs ist im Vergleich zu Einweg eine zusätzliche Aufgabe für die Veranstaltungsbesucher*innen. Daher ist es wichtig, diese so einfach wie möglich zu gestalten. Dies kann zum Beispiel durch die Bereitstellung zusätzlicher reiner Rückgabestationen erreicht werden. Eine andere Option ist das Angebot, das Pfand zu spenden und das Geschirr einfach in einen dafür vorgesehenen Sammelbehälter werfen zu lassen. Auf diese Weise können die Besucher*innen einen geringen Betrag für einen guten Zweck spenden, was manchmal schneller geht, als das Mehrweggeschirr zurückzugeben.



Für die Verkaufsstände bietet die gewöhnliche Pfandrückgabe einen erneuten Kund*innenkontakt, der häufig in einer weiteren Bestellung mündet. Auch wird vor allem am Ende einer Veranstaltung Geschirr zurückgebracht, so dass zusätzliche Belastungsspitzen an Ständen eher die Ausnahme sind. Nach der Rückgabe werden Mehrwegbecher, -besteck und -teller in Kisten verpackt und entweder zur Spülung zum Mehrwegdienstleister gebracht oder von diesem abgeholt. Die wassersparende, effi-

ziente Reinigung und Trocknung erfolgt dann in industriellen Spülstraßen der Mehrweganbieter, so dass das Geschirr für den nächsten Veranstaltungstag oder das nächste Event wieder zur Verfügung steht. Je nach Größe und Lage der Veranstaltung können auch mobile Spülstraßen oder kleinere Spülmobile eingesetzt werden.

Schritt 4 – Mehrweg bilanzieren

Vorbildlichen Mehrwegveranstaltungen wie das Münchener Oktoberfest ist es gelungen, das Abfallaufkommen deutlich zu reduzieren. Nur noch 140 Gramm Restmüll fielen 2018 pro Besucher*in an. Durch Nutzung von Mehrweggeschirr kann jedoch nicht nur Abfall vermieden werden. Auch der CO₂-Fußabdruck kann erheblich verkleinert werden, wenn auf Einwegbecher, -teller und -besteck verzichtet wird.



Durch die Nutzung von Mehrwegbechern wird im Vergleich zu allen Einwegbechervarianten mindestens die Hälfte an CO₂-Emissionen eingespart. Durch einen Umstieg von Einweg- auf Mehrweggeschirr kann eine eintägige Veranstaltung mit 50.000 Besucher*innen rund 4 Tonnen CO₂ einsparen. Mit der Nutzung eines Mehrwegsystems auf Ihrer Veranstaltung können Sie also einen Beitrag zum Klimaschutz leisten.

Best Practice

Neben dem [Münchener Oktoberfest](#) gibt es beim Thema Mehrweg weitere Veranstaltungen, die neue Wege gehen und damit Maßstäbe setzen. So setzt der [Deutsche Evangelische Kirchentag](#) bei der Versorgung seiner knapp 120.000 Teilnehmer*innen

komplett auf Mehrwegbecher, -besteck und -teller und vermied allein beim Kirchentag in Dortmund 2019 auf diese Weise 280.000 Einwegprodukte. Für dieses Engagement [zeichnete die DUH den Kirchentag 2019](#) aus.

Das [Futur 2 Festival](#) in Hamburg versteht sich selbst eine Art Reallabor für nachhaltige Veranstaltungspraxis. Neben der ausschließlichen Verwendung von Mehrweggeschirr ist das Festival auch komplett

energieautark. In Bremen setzt das Kulturfestival [Breminale](#) 2022 zum ersten Mal neben dem bewährten Mehrwegbechersystem für Getränke auch Mehrwegteller ein. Damit werden über 100.000 Einwegteller und -schalen vermieden, was besonders angesichts des Austragungsortes direkt am Weserufer eine große Entlastung der Umwelt bedeutet. Weitere Infos zu Best Practice im Veranstaltungsbereich finden Sie auch auf unserer [Projektwebsite](#).

Mehrweg beziehen – Welche Anbieter gibt es?*

Anbieter	Standort(e)	Mehrwegbecher	Mehrwegteller	Mehrwegbesteck	Spülung durch den Anbieter	Website	E-Mail
Becher Miet- & Spuelservice Ltd.	Hannover	Ja	Ja	Ja	Ja	www.becher-miet-service.de	info@becher-miet-service.de
CUP Concept Mehrwegsyste-me GmbH	Sexau (Niederlassungen in ganz Deutschland)	Ja	Ja	Ja	ja	www.cupconcept.com	info@cupconcept.com
Cup Systems AG/Fair Cup GmbH	Münchenstein	Ja	Nein (Schalen werden für Speisen angeboten)	Nein	Nein	www.fair-cup.de	info@fair-cup.de
cup&more	Bad Segeberg	Ja	Ja (Keramik)	Ja (Metall)	Ja	www.cupand-more.de	service@cupand-more.de
Cup to Drink GmbH	Dreieich	Ja	Nein	Nein	Ja	www.cuptodrink.de	info@cuptodrink.de
Kampen Rent an Event	Neustadt-Glewe, Berlin, Hamburg, Lübeck	Ja	Ja	Ja	Ja	https://www.kampen-rentanevent.com/	info@kampen-rentanevent.com

*Diese Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Ihr Unternehmen befindet sich nicht auf der Liste? Wenden Sie sich gerne an uns.

Getragen durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

DEUTSCHE UMWELTHILFE E.V.

Bundesgeschäftsstelle Radolfzell

Fritz-Reichle-Ring 4
78315 Radolfzell

077 32 9995-0

Bundesgeschäftsstelle Berlin

Hackescher Markt
Eingang: Neue Promenade 3
10178 Berlin
030 2400867-0

ANSPRECHPERSONEN

Elena Schägg

Senior Expert
Kreislaufwirtschaft
schaegg@duh.de
030-2400867-465

Christian Behrens

Fachreferent
Kreislaufwirtschaft
behrens@duh.de
030-2400867-411



SPENDENKONTO - Bank für Sozialwirtschaft Köln | IBAN: DE45 3702 0500 0008 1900 02 | BIC: BFSWDE33XXX