



## Zero Waste Regensburg – Fokusgruppe Gastgewerbe

Online Workshop am 22.02.2022 – Ergebnisdokumentation

# Am 22.02.2022 hat ein Online Workshop mit 8 Teilnehmerinnen und Teilnehmern stattgefunden

1

Check-in

2

Vorstellungsrunde

3

Kurzvorstellung Projekt „Zero Waste Regensburg“

4

Strukturiertes Brainstorming (Miro Board)

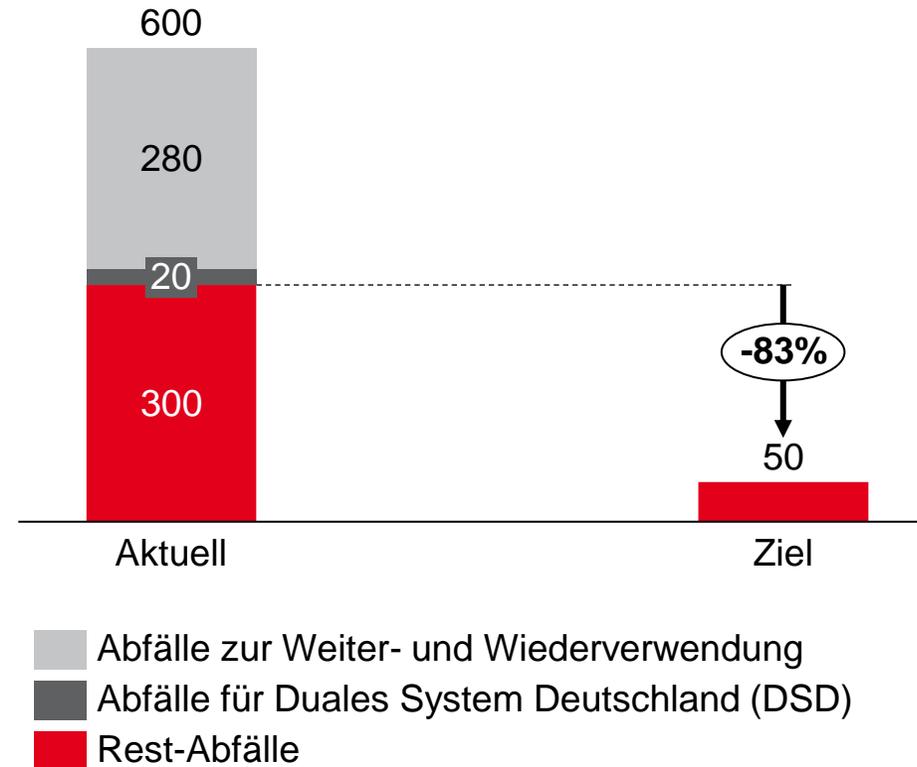
5

Reflektion und Konkretisierung (Miro Board)

6

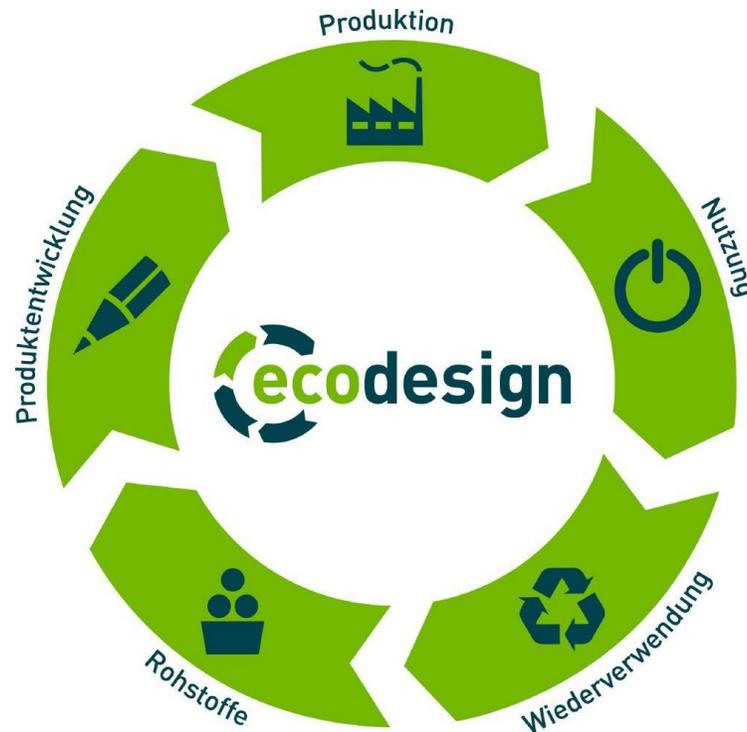
Feedback und Verabschiedung

Das Projekt „Zero Waste Regensburg“ verfolgt eine Reduktion der Rest-Abfallmenge von aktuell 300 kg auf 50 kg pro Einwohner und Jahr



# Zero Waste ist eine ganzheitliche Herangehensweise an den Kreislauf der Produktions-, Nutzungs- und Abfallwirtschaft

## Modell zur Kreislaufwirtschaft (Beispiel)<sup>1</sup>



## Kernforderungen von Zero Waste Europe<sup>2</sup>

- Der **Wandel** vom Abfallmanagement hin zum **Ressourcenmanagement**
- Keine Energiegewinnung aus Abfall sondern **Energieeinsparung durch Abfallvermeidung**
- **Zero Waste als Treiber** der Europäische Ziele zur Kreislaufwirtschaft

1) Effizienz-Agentur NRW, <https://www.ressourceneffizienz.de/startseite>, abgerufen am 22.09.2021

2) <https://zerowasteurope.eu/2019/05/press-release-a-zero-waste-hierarchy-for-europe/>, abgerufen am 22.09.2021

# Der Entstehung von Abfall soll optimaler Weise von Beginn an entgegen- gewirkt werden und erfordert ein Umdenken

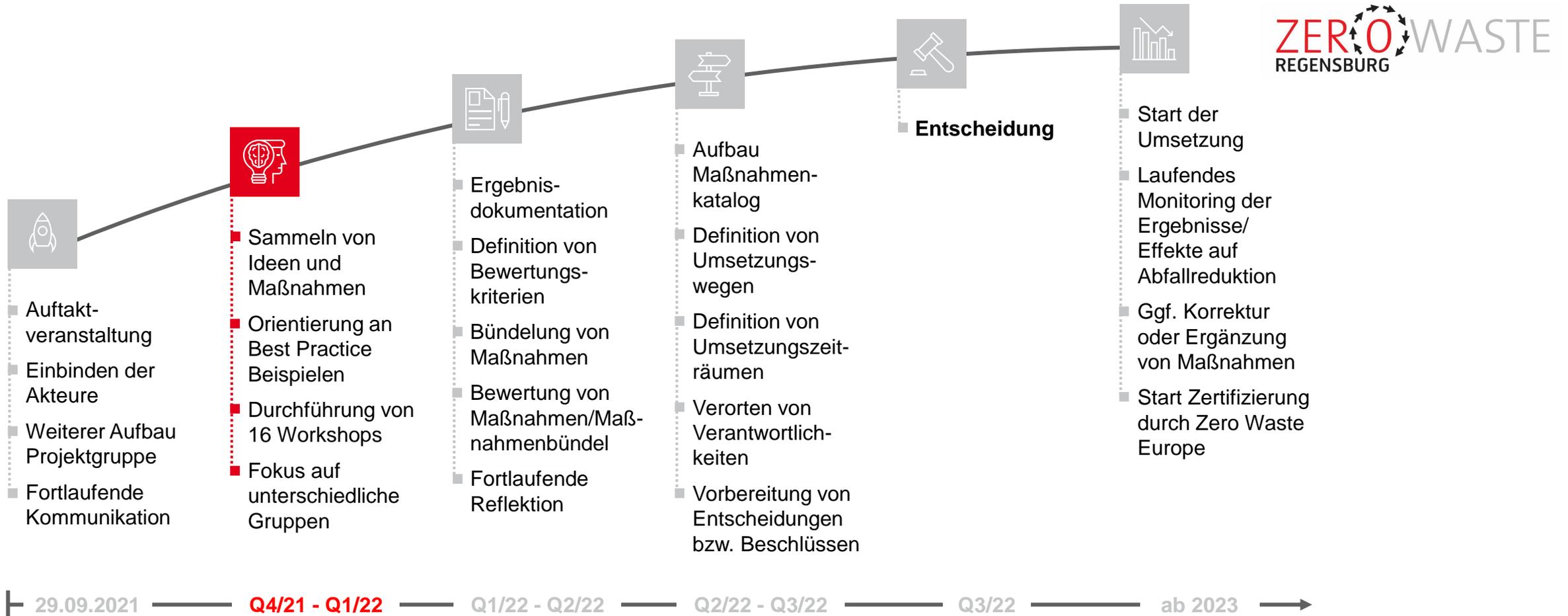


In Anlehnung an: <https://zerowasteurope.eu/2019/05/press-release-a-zero-waste-hierarchy-for-europe/>, abgerufen am 20.09.2021

Das Projekt „Zero Waste Regensburg“ wurde im Frühjahr 2020 gestartet und es hat sich schrittweise eine Projektgruppe formiert



# Mit mehreren Arbeitstreffen gilt es nun zahlreiche Ideen und Maßnahmen für eine erfolgreiche Zero Waste Strategie zu erarbeiten



# Zero Waste Regensburg – Welchen Beitrag kann das Gastgewerbe leisten?

## Ziele des heutigen Workshops

- 1 Gegenseitiges **Kennenlernen** und schaffen einer gemeinsamen **Arbeitsbasis**
- 2 Schaffen einer **gemeinsamen Sicht** auf die Herausforderungen von Zero Waste
- 3 **Freies Denken** und Sammeln von Ideen (alles ist erlaubt)
- 4 Schrittweise **Konkretisierung und Validierung** der Ideen
- 5 Gegenseitiges **Spiegeln und Ergänzen** von möglichen Maßnahmen



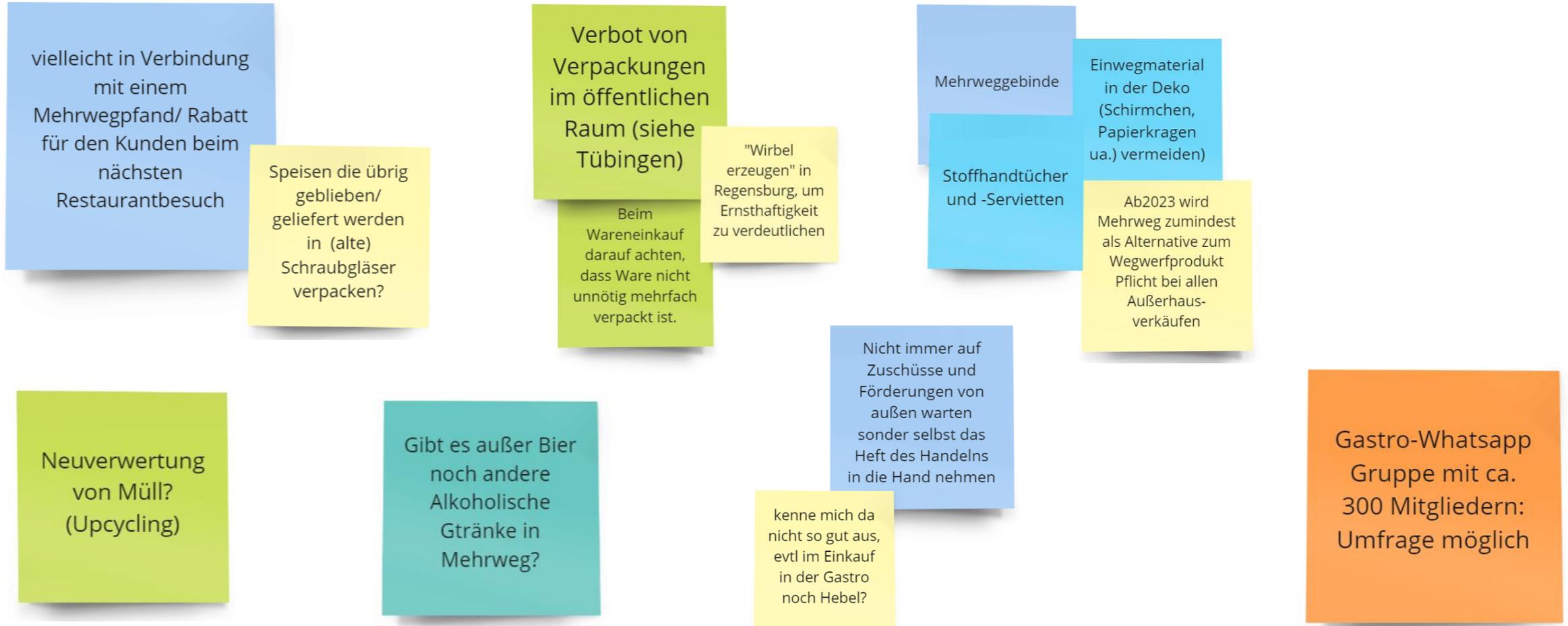
# Zur Unterstützung der Ideensammlung lassen sich beispielhafte Leitfragen definieren

## Beispielhafte Leitfragen – Fokusgruppe „Gastgewerbe“



- Wie können Gäste "abfallarm" betreut und begleitet werden?
- Wo ist es möglich im Beschaffungsprozess von Rohstoffen bzw. Zutaten Abfall einzusparen?
- Wie können Kreisläufe gefördert werden, um Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und Resteverwertung zu stärken?

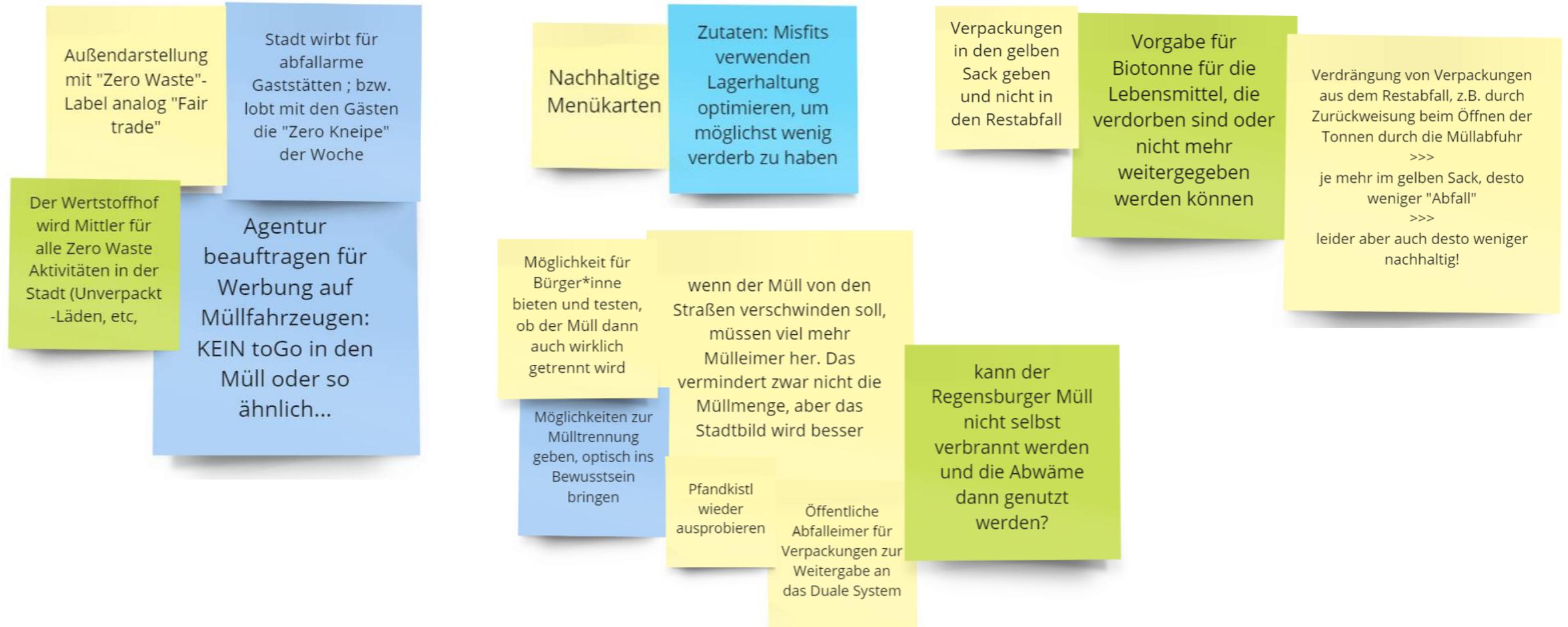
# Gemeinsam wurden unterschiedliche Ideen gesammelt, wie Abfall vermieden bzw. reduziert werden kann (1/4)



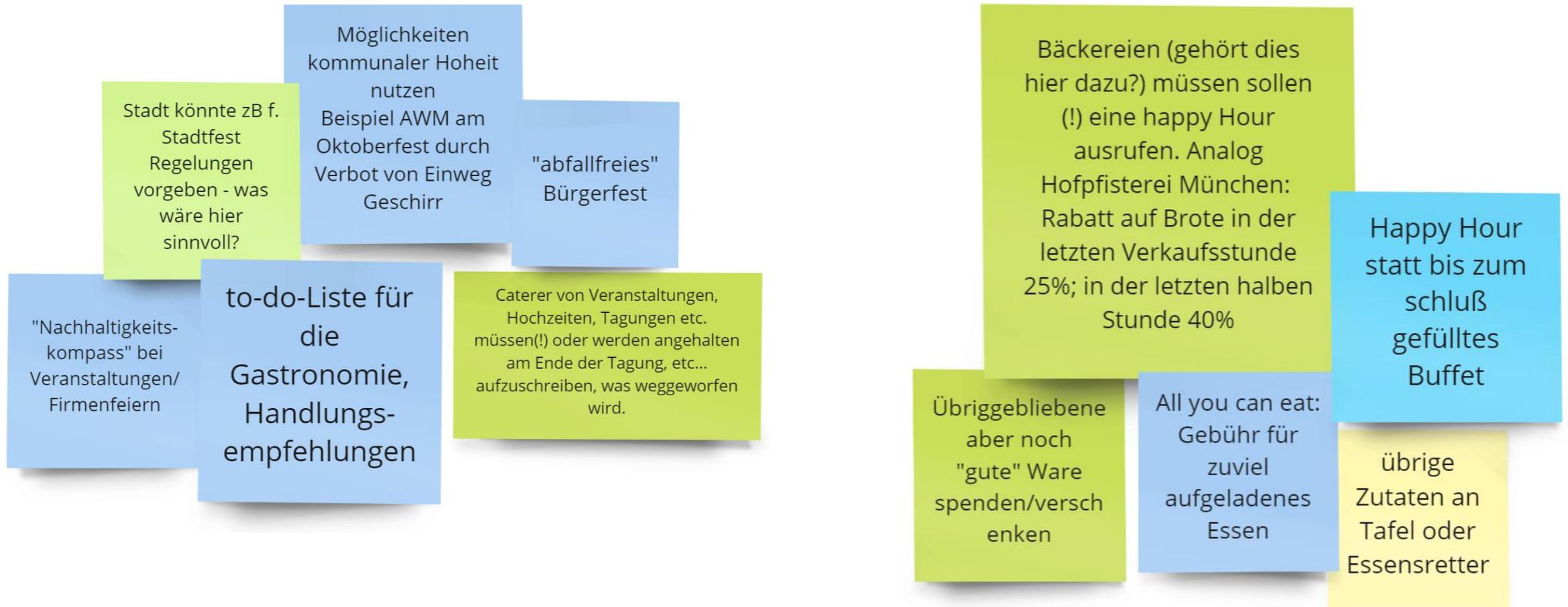
# Gemeinsam wurden unterschiedliche Ideen gesammelt, wie Abfall vermieden bzw. reduziert werden kann (2/4)



# Gemeinsam wurden unterschiedliche Ideen gesammelt, wie Abfall vermieden bzw. reduziert werden kann (3/4)



# Gemeinsam wurden unterschiedliche Ideen gesammelt, wie Abfall vermieden bzw. reduziert werden kann (4/4)



# Die Idee einer Befragung von ca. 300 Vertretern der Gastronomieszene in Regensburg wurde weiter konkretisiert

## Mögliche Inhalte der Umfrage:

wie viele Becher  
ect. werden  
benötigt, je  
Größe? 10, 100,  
1000?

Welcher Abfall  
macht mir am  
meisten  
Kopferbrechen

Sind  
Verpackungen  
ein Problem  
für mich?

ist es ein Problem  
benutze Teile  
anzunehmen die  
nicht von mir  
ausgegeben  
wurden?

welche Größen  
werden  
gefordert:  
Becher in ml,  
Schüsseln, Teller

Welche  
Pfandhöhe  
ist  
akzeptabel

Pfand über  
"Bargeld" oder  
z.B. über eine  
App?

Ja/Nein  
Antwort-  
möglichkeiten

# Aufbauend auf dem Feedback am Ende des Workshops werden weitere Workshops ggf. angepasst sowie Vorschläge aufgegriffen

**Gefallen hat mir, dass...**

- Super Austausch und viel mehr Ergebnisse, als ich mir vorgestellt habe. Ich bin nächste Mal gerne wieder dabei. Viele Grüße in die Runde  
Werner Bauer
- Man kommt ausreichend zu Wort, wenn man will
- Gefallen hat mir, dass das Thema von Referat 3 selbst in die Hand genommen wird und das Wissen der Regensburger Gastronomie und Hotellerie direkt abgefragt wird
- Trotz kleiner Runde sehr viele unterschiedliche Ideen aufgekommen sind
- Wir flexibel im Workshop-Format waren
- Beispiele aus München durch Herrn Bauer (formumZ) eingebracht wurden

**Ich habe mich gewundert, weil...**

- der Teilnehmerkreis so klein war. Ich dachte, da sind mind. 50 Leute dabei
- Ich hatte zeitweise das Gefühl nicht so ganz reinzupassen. Ich bin nicht aus Regensburg und auch sonst kein Experte von irgendwas. Aber zum Schluss konnte ich mich dann doch ganz gut einbringen.

**Ich wünsche mir, dass...**

- sich das Thema nicht totläuft, sondern tatsächlich etwas bewegt
- Ich wünsche mir dass wir für Regensburg eine sinnvolle, umsetzbare und bezahlbare Zero Waste Strategie gemeinsam auf die Beine stellen