

HANDBUCH

Mehrweg auf Großveranstaltungen



**Praxis-Leitfaden:
Wie Du Mehrweg einfach
umsetzen kannst!**

Initiiert von



project
together



mehrweg.
einfach.
machen.

Redaktionelle Information

Partner:innen

[Labor Tempelhof](#)

Initiator:innen Mehrweg

[Loft Concerts GmbH](#)

[Cradle to Cradle NGO](#)

Umsetzungspartner:innen Mehrweg

[mehrweg.einfach.machen.](#)

[WWF Deutschland](#)

[Circular Futures, ProjectTogether](#)

[Mehrwegverband Deutschland e.V.](#)

Event Caterer

[GTB Gastro Team Bremen GmbH](#)

Mehrwegsystemanbieter

[Vytal Global](#)

Mehrweggetränkeanbieter

[Re-uz Germany](#)

Wissenschaftliche Begleitung

[Kühne Logistics University](#)

Weitere hilfreiche Links

[Guidebook Labor Tempelhof](#)

[Kostenrechner "Mehrweg auf Veranstaltungen"](#)

[Wegweiser Mehrweg](#)

[mehrweg.einfach.machen. Labor Tempelhof Seite](#)

Impressum

Herausgeber

[mehrweg.einfach.machen.](#)

Redaktion

Caroline Kraas (WWF Deutschland),

Sandra Tomasevic (ProjectTogether),

Friederike von Loeper (ProjectTogether),

Kontakt

kontakt@mehrweg-einfach-machen.de

Lektorat

[Benita von Behr](#)

Layout

[Anna Osterberg](#)

Bilder

[Leander von Thien](#)

**Du möchtest Mehrweg
auf Deiner Veranstaltung
umsetzen?**

**Melde Dich unter
kontakt@mehrweg-einfach-machen.de**

Inhalt

1. Ein neuer Standard für Großveranstaltungen: Mehrweg begeistert und schafft Zukunft	4
2. Labor Tempelhof: Worum geht's und wer steckt dahinter?	7
3. Wie haben wir Mehrweg umgesetzt und was haben wir gelernt?	10
4. Kosten bei der Einführung von Mehrweg auf Veranstaltungen	29
5. Wie kannst Du Mehrweg auf Deiner Veranstaltung umsetzen?	30
6. Mach mit beim Bündnis Großveranstaltende	31

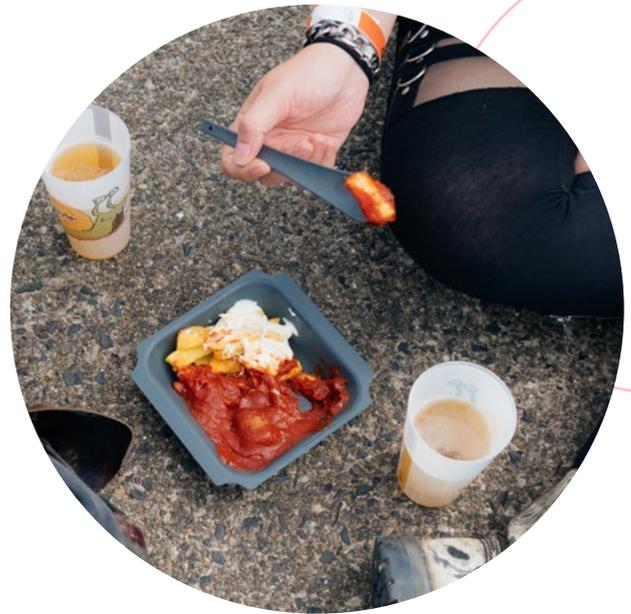


1. Ein neuer Standard für Großveranstaltungen: Mehrweg begeistert und schafft Zukunft

Großveranstaltungen sind mehr als nur Orte des Feierns oder Zusammenkommens – sie schaffen Raum für Veränderungen und können in die Gesellschaft hinein inspirieren. Sie haben die Kraft, Menschen zum Umdenken anzuregen und positive Veränderungen voranzutreiben. Hier treffen tausende Besucher:innen aufeinander, tauschen sich aus und schaffen gemeinsame Erlebnisse, die weit über das Event hinaus nachwirken.

Gleichzeitig hinterlassen Großveranstaltungen, wie Konzerte, Festivals und Messen, häufig einen enormen ökologischen Fußabdruck: Neben dem Verbrauch von Wasser und Energie, werden auch durch Einwegverpackungen, wie Becher, Teller, Schalen und Besteck, wertvolle Ressourcen verbraucht. Eine Umstellung auf bessere Lösungen ist jedoch nicht immer trivial. Logistische Herausforderungen bei Transport und Lagerung, der Entsorgung von Abfällen und Rückgabe sowie Reinigung von Mehrweg erschweren es, nachhaltige Lösungen umzusetzen.

Doch genau hier liegt auch eine enorme Chance. Veranstalter:innen haben die Möglichkeit, Vorreiter:innen für nachhaltiges Handeln zu sein, neue Standards zu setzen und aufzuzeigen, wie verantwortungsvolle Eventgestaltung aussehen kann. Indem sie auf Mehrwegsysteme und ressourcenschonende Abläufe setzen, können sie nicht nur ihren eigenen ökologischen Fußabdruck minimieren, sondern auch Besucher:innen inspirieren, nachhaltigere Entscheidungen in ihrem Alltag zu treffen. So können Großveranstaltungen Impulse für die gesamte Gesellschaft setzen.



WARUM IST DAS WICHTIG?

Stell Dir vor, Dein Event mit tausenden Besucher:innen begeistert nicht nur durch unvergessliche Momente, sondern auch durch seinen sauberen Eindruck. Keine überfüllten Mülleimer, keine verstreuten Einweggabeln oder benutzte Servietten auf dem Boden – stattdessen ein harmonisches Bild von sauberen Sammelstellen: ein Ambiente, in dem sich jede:r wohl fühlt und Nachhaltigkeit gelebt wird.

Durch den Einsatz von Mehrwegsystemen wird Abfall deutlich reduziert. Becher und Teller, die nach Gebrauch nicht im Müll landen, sondern ihren Weg zurück ins System finden, zeigen, wie Verantwortung genussvoll gestaltet werden kann. Auch andere, endliche Ressourcen werden im Kreislauf geführt und immer wieder verwendet, anstatt einmalig verbraucht zu werden.

Ein solches Event hinterlässt nicht nur schöne Erinnerungen bei den Besucher:innen, sondern setzt ein Zeichen für die Umwelt – eine messbare Veränderung, die noch lange nachhallt.

MEHRWEG ALS NACHHALTIGE LÖSUNG

Ressourcen schonen

Funktionierende Mehrwegmodelle sparen Rohstoffe, wie z.B. Wasser, Erdöl und Energie, da Behältnisse und Utensilien hunderte Male wiederverwendet werden können. Eine Faustregel besagt, dass Mehrwegbecher in der Klimabilanz nach etwa zehn Nutzungen besser sind als ihr Einwegpendant.

Abfall vermeiden

Müllberge werden drastisch reduziert, indem Müll gar nicht erst (oder nur in sehr geringem Maße) entsteht.

Zeichen setzen

Veranstaltungen mit Mehrwegsystemen setzen ein starkes Zeichen für Klima- und Ressourcenschutz und inspirieren andere zu umweltfreundlichem Verhalten. Veranstalter:innen präsentieren sich so als verantwortungsbewusste, innovative Akteur:innen und kreieren Veranstaltungen, die Lust auf mehr machen.

Genuss steigern

Mehrweggeschirr ist oft stabiler und hochwertiger als Einwegalternativen, was zu einer besseren Erfahrung für die Gäste führt.



„Mehrwegsysteme sind aus einer Cradle to Cradle-Zukunft nicht wegzudenken, denn sie tragen dazu bei, wertvolle Ressourcen in Kreisläufen zu halten. Dass wir bei Labor Tempelhof gemeinsam ein Mehrwegsystem für mehr als 50.000 Zuschauende umgesetzt haben, zeigt, dass und wie das auch außerhalb von Großveranstaltungen im Alltag funktionieren kann.“

Nora Sophie Griefahn und
Tim Janßen, Co-Founder und
CEOs Cradle to Cradle NGO



MEHRWEG? MACHBAR!

Die Umstellung auf Mehrweg wirkt auf den ersten Blick aufwändig, doch unter anderem das hier vorgestellte Beispiel zeigt, dass sie mit den richtigen Partner:innen und praxiserprobten Lösungen gut umzusetzen ist. Unser Projekt im Rahmen des „Labors Tempelhof“ hat gezeigt, wie innovative Lösungen in der Praxis funktionieren und Besucher:innen begeistern können.

¹ Quelle: https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Take_away_ohne_M%C3%BCll_Diskussionsbeitrag.pdf, 31.01.2025

Unsere wichtigsten Daten & Fakten im Überblick

Labor Tempelhof

Cradle to Cradle inspirierte Konzertreihe und Testlabor für eine zukunftsfähige und ökologisch tragfähige Veranstaltungsbranche mit der Band "Die Ärzte"

- 23. - 25. August 2024 auf dem Flughafen Tempelhof in Berlin
- 150.000 Besuchende über 3 Tage
- 29 Food-Stände auf dem Gelände
- 4 Mehrwegrückgabestationen und 23 Mehrweg- / Müll-Sammelpunkte (sogenannte „Nährstoffinseln“)
- 20-25 Personen pro Tag im Einsatz für Mehrweg



57.393 Einwegitems

(Teller, Schüsseln, Messer, Gabeln) wurden eingespart

Die Rückgabequote lag bei über **90 %**

Für **88 %** der Befragten dauerte die Rückgabe weniger als 30 Sekunden

98 % der Befragten bewerteten die Mehrwegumsetzung als sehr gut/gut

Der Rückgabeprozess wurde von **80 %** der Befragten als einfach empfunden

Der CO₂-Ausstoß für den Transport und die Reinigung betrug **1,07 t**



MACH MIT!

Durch die Einführung von Mehrweg auf Deinem Event leistest Du nicht nur einen Beitrag zum Umweltschutz, sondern hilfst auch dabei, einen neuen Standard für die Branche zu setzen und diese zukunftssicher zu machen. Jede Veranstaltung, die den Schritt geht, inspiriert die nächste, bis Mehrweg das neue Normal ist. Dieses Handbuch ist Dein Werkzeug, um mit Mehrweg zu starten: aus der Praxis für die Praxis - bewährt und mit dem Wissen aus einem realen Projekt.

Großveranstaltungen können der Anfang einer großen Bewegung sein. Bist Du bereit, dabei zu sein?

Melde Dich unter kontakt@mehrweg-einfach-machen.de

2. Worum geht's und wer steckt dahinter?

MEHRWEGANGEBOTSPFLICHT IN DER VERANSTALTUNGSBRANCHE

Seit dem 1. Januar 2023 sind gastronomische Betriebe, die verzehrfertige Lebensmittel in Einwegbehältnissen aus Kunststoff oder Getränke in Einwegbechern verkaufen, gesetzlich verpflichtet, Mehrwegverpackungen als Alternative anzubieten. Ausgenommen von der Angebotspflicht sind Betriebe mit insgesamt nicht mehr als fünf Beschäftigten, deren Verkaufsfläche 80 Quadratmeter nicht überschreitet.

Auch Veranstaltungen fallen unter die Mehrwegangebotspflicht mit den oben genannten Ausnahmen. Grundsätzlich gilt für Veranstaltungen: Wenn Veranstalter:innen die Verpflegung direkt leisten, wird die gesamte Veranstaltungsfläche als Verkaufsfläche betrachtet. Ist dies nicht der Fall, werden Verkaufsstände der Anbieter:innen einzeln und nach der jeweiligen Größe bewertet: Alle Stände der jeweiligen Anbieter:innen sowie die dazugehörigen Sitzflächen auf dem Veranstaltungsgelände ergeben zusammen die Bewertungsgröße. Von den Veranstalter:innen gestellte öffentliche Sitzbereiche werden nicht zur Verkaufsfläche der Stände hinzugerechnet.

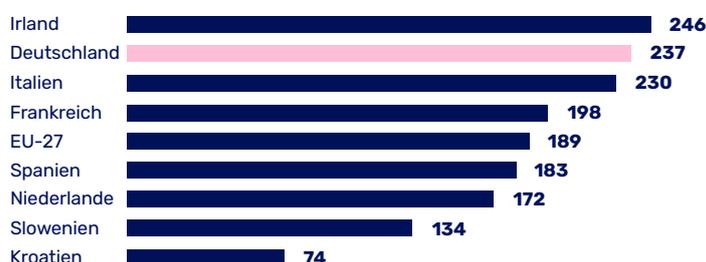
Veranstaltungen im kommunalen Kontext unterliegen je nach Kommune unterschiedlichen Regelungen: Rostock erlaubt zum Beispiel die Nutzung öffentlicher Grundstücke und Einrichtungen nur, wenn Speisen und Getränke ausschließlich in wiederverwendbaren oder kompostierbaren Verpackungen ausgegeben werden. Auch die Stadt Essen gibt für Veranstaltungen im öffentlichen Raum eine Mehrwegpflicht vor. Berlin hat ein Verbot von Einweggeschirr und -besteck in seine Vergaberichtlinien aufgenommen.

VERPACKUNGSMÜLL IN DER VERANSTALTUNGSBRANCHE

Allen Bemühungen zum Trotz steigt der Verpackungsverbrauch weiterhin stetig. In Deutschland lag er 2021 bei 237 kg pro Kopf¹. Der Großteil aller Verpackungen ist so designt, dass ein sortenreines Recycling ohne Qualitätsverlust nicht oder nur schwer möglich ist. Vor allem viele Einwegverpackungen landen durch den Einsatz von Verbundmaterialien, Farbstoffen oder Weichmachern, selbst bei fachgerechter Entsorgung im Gelben Sack, in der Verbrennung oder im schlimmsten Fall in der Natur. Auch als biologisch abbaubar bezeichnete Einwegverpackungen sind oft nicht die beste Lösung, da auch hier teilweise nicht kreislauffähige Verbundmaterialien verwendet werden. Zudem bedeutet biologisch abbaubar nicht automatisch, dass die Materialien in industriellen Kompostier- oder Biogasanlagen vollständig verwertet werden können.

In der Veranstaltungsbranche berechnet die Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung beispielsweise einen jährlichen Abfallberg von 3 Milliarden Bechern mit einem Gewicht von mehr als 33.000 Tonnen². Kreislauffähige Lösungen sind hier dringend notwendig, um die negativen ökologischen Auswirkungen mindestens zu minimieren und Ressourcen so zu nutzen, dass sie nicht vergeudet, sondern in Kreisläufen gehalten werden können. Zugleich bieten gerade Großveranstaltungen ein enormes Potenzial, um zum Beispiel durch Mehrwegsysteme und innovative Kreislaufwirtschaft perspektivisch sogar einen positiven Beitrag zu leisten. Durch Projekte wie das Labor Tempelhof zeigen Veranstalter:innen, wie Klimaschutz und ein anderer Umgang mit Ressourcen, Entertainment sowie Kooperation Hand in Hand gehen können.

Verpackungsabfälle 2021 ausgewählte EU-Staaten, in kg pro Kopf



¹ Quelle: Statistisches Bundesamt (destatis.de)

² Quelle: DUH – Umweltproblem Eventbecher

WAS IST DAS LABOR TEMPELHOF?

Beim Projekt Labor Tempelhof stellten die Bands Die Ärzte (2022 und 2024) und Die Toten Hosen (2022) insgesamt sechs Konzerte auf dem Flughafen Tempelhof in Berlin für ein Pilotprojekt zur Verfügung. Die vier Projektinitiator:innen Cradle to Cradle NGO, KKT GmbH – Kikis Kleiner Tourneeservice, Loft Concerts GmbH und Side By Side Eventsupport GmbH setzten die sechs Konzerte mit dem Ziel um, sie so kreislauffähig und klimapositiv wie möglich zu gestalten. Die Messlatte für die Konzerte war eine Kreislaufwirtschaft nach den Kriterien von Cradle to Cradle. Insgesamt wurden bei den Konzerten 2024 rund 40 entsprechende Maßnahmen umgesetzt - neben einem umfassenden Mehrwegsystem zum Beispiel auch die Kreislaufführung von Phosphor aus Komposttoiletten und die Gewinnung von Trinkwasser aus der Luft. Mehr Infos zu allen umgesetzten Lösungsansätzen des Labors Tempelhof findest Du [hier](#).

CRADLE TO CRADLE: PRINZIPIEN DER KREISLAUFWIRTSCHAFT

Cradle to Cradle (C2C) ist ein Ansatz für eine ganzheitliche Kreislaufwirtschaft, die beim kreislauffähigen und materialgesunden Design von Produkten beginnt. Produkte werden so gestaltet, dass die dabei eingesetzten Ressourcen vollständig in biologischen oder technischen Kreisläufen zirkulieren können – je nachdem, ob bei der Nutzung des Produkts Material in die Umwelt gelangt oder nicht. Bei der Produktion werden erneuerbare Energien eingesetzt, Wasser- und Bodenqualität möglichst verbessert, Luft sauber gehalten und soziale Standards umgesetzt. Alle Ressourcen werden so verwendet, dass sie immer wieder zum Rohstoff für etwas Neues werden können und nie zu Müll werden. Mehrwegsysteme sind im Sinne von Cradle to Cradle ein gutes Instrument, um Materialien speziell in den technischen Kreisläufen zirkulieren zu lassen, indem sie einfach wiederverwendet werden.

Während auf den Konzerte in 2022 Getränke bereits in Mehrweg ausgeschenkt wurden, ging man im August 2024 einen Schritt weiter: Die gesamte Gastronomie verwendete Geschirr und Besteck aus Mehrwegsystemen.

In diesem Handbuch setzen wir einen Fokus auf die **Mehrwegumsetzung**. Es soll als **Handreichung und Motivation für andere Veranstalter:innen** dienen, um möglichst viele zukünftige Events abfallvermeidend durchzuführen.



WER HAT'S UMGESETZT?

Die Umsetzungsallianz „mehrweg.einfach.machen.“ wurde im Dezember 2022 von den drei Partner:innen ProjectTogether, WWF Deutschland und Mehrwegverband Deutschland e.V. ins Leben gerufen. Ziel ist es, über gesellschaftliche Gruppen hinweg Kräfte zu bündeln und entlang von Herausforderungen skalierbare Lösungsansätze zu entwickeln. So wollen wir gemeinsam Mehrweg-to-go zum Standard machen.

Zum Labor Tempelhof 2.0 in 2024 haben sich von den vier Projektinitiator:innen Loft Concerts und Cradle to Cradle NGO, die Umsetzungsallianz „mehrweg.einfach.machen.“, die digitale Plattform für Mehrwegverpackungen Vytal, der Eventcaterer GTB Gastro Team Bremen (GTB) und die Kühne Logistics University (KLU) zusammengeschlossen, um gemeinsam das Thema Mehrweg bei Großveranstaltungen voranzutreiben. Dank dieses einzigartigen Konsortiums konnten wir über 150.000 Teilnehmer:innen nachhaltig mit Mehrweg bewirten und dabei mehr als 57.000 Einwegitems einsparen.

WIE ERFOLGREICH WAR DIE MEHRWEG-UMSETZUNG?

Umfragen vor Ort belegen, dass die Umstellung auf Mehrweg bei den Besucher:innen sehr gut ankam und in Bezug auf Komfort, Qualität und Nachhaltigkeit positiv wahrgenommen wurde. Rund 98 % der Befragten bewerteten die Mehrwegumsetzung als sehr gut oder gut. Auch der Rückgabeprozess überzeugte: 80 % empfanden ihn als einfach und es wurden mehr als 90 % des Mehrweggeschirrs und -bestecks zurückgegeben. Wie die Umsetzung genau ablief und welche Lernerfahrungen wir daraus ziehen konnten, erfährst Du auf den nachfolgenden Seiten.

„So wie ich es hier auf dem Konzert erlebt habe, ist es top. Kaufen der Nahrung am Stand wie gehabt, dann essen an bereitgestellten Sitzmöglichkeiten direkt an der Rückgabe. Top!“

Rückmeldung Konzertbesucher:in



„Mehrweg ist einer der wichtigsten Hebel für mehr Kreislaufwirtschaft und weniger Müll. Im Labor Tempelhof konnten sowohl Veranstaltende als auch das Publikum die Machbarkeit und die Vorteile von Mehrweg bei Großveranstaltungen erleben. Es ist möglich, es ist sinnvoll - jetzt geht es darum, dass Mehrweg das neue Normal wird.“

Caroline Kraas,
Projektleiterin
WWF Deutschland



3. Wie haben wir Mehrweg umgesetzt und was haben wir gelernt?

Bei den ersten Konzerten im Sommer 2022 wurden bereits Getränke in Mehrwegbechern mit Pfandsystem ausgedient (Partner: Re-uz Germany). Das sollte auch für das Labor Tempelhof 2.0 wiederholt werden und konnte daher frühzeitig entschieden werden. Im Jahr 2024 sollte das Angebot jedoch erweitert werden und auch Speisen in Mehrweggeschirr ausgegeben werden - jedoch ohne Pfand auf Vertrauensbasis (Partner: Vytal Global). Die finale Entscheidung hierfür fiel erst später im Planungsprozess, weshalb sich die Prozesse und Abläufe zwischen den beiden Systemen unterschieden.

In den folgenden Ausführungen zu „Mehrweg“ konzentrieren wir uns daher vor allem auf die Umsetzung von Mehrweggeschirr für Speisen.

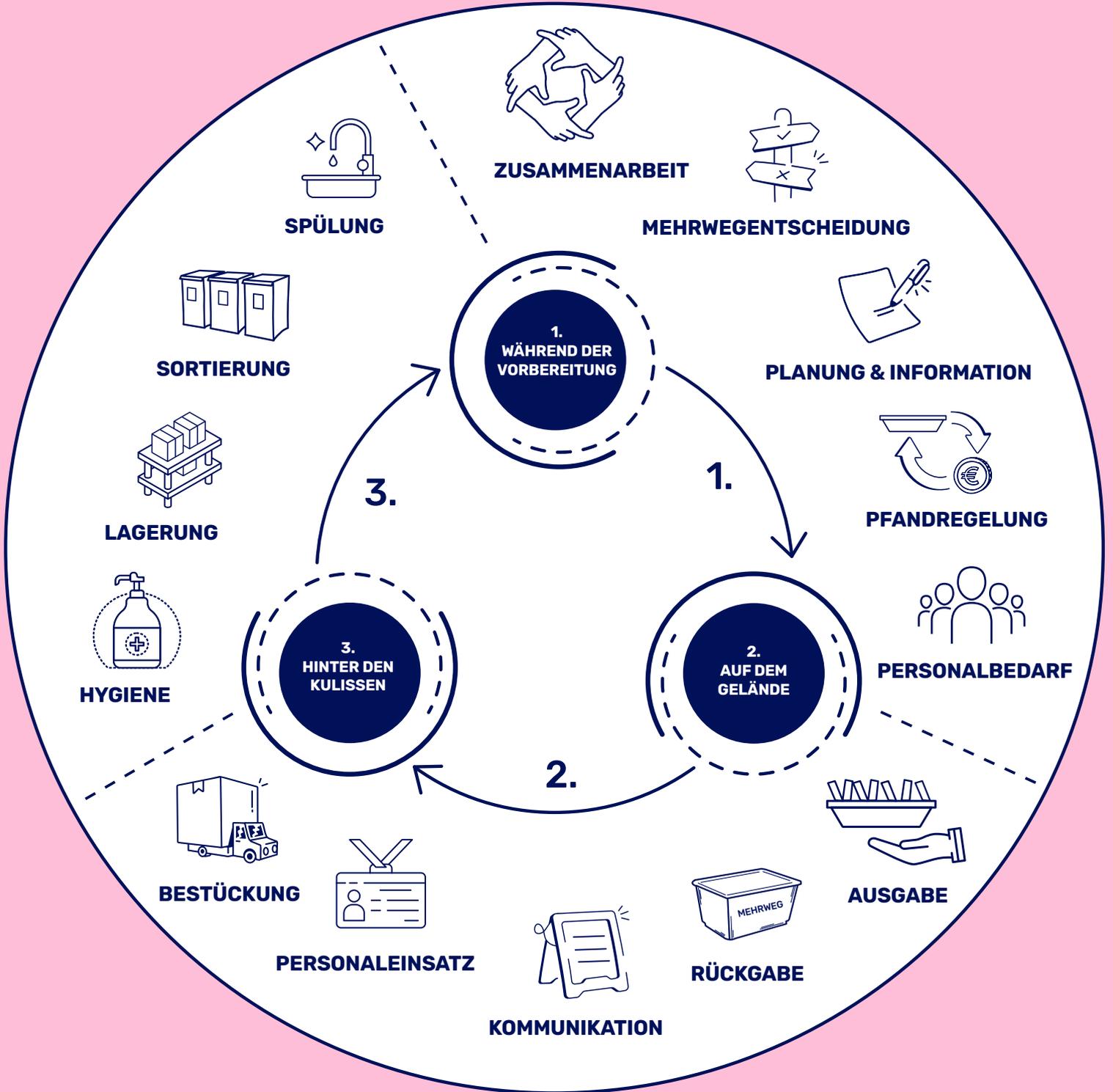
Unsere Erfahrung zeigt, dass ein einheitliches Mehrwegsystem für Getränke und Speisen aufgrund der klareren Prozesse und einfacheren Kommunikation zu bevorzugen ist. Sollte dennoch der Einsatz zweier unterschiedlicher Systeme erforderlich sein, empfehlen wir zumindest eine einheitliche Vorgehensweise in Bezug auf Logistik, Rückgabe und Pfand.

„Veranstaltungen zukunftsfähig machen und andere zum Mitmachen inspirieren.“

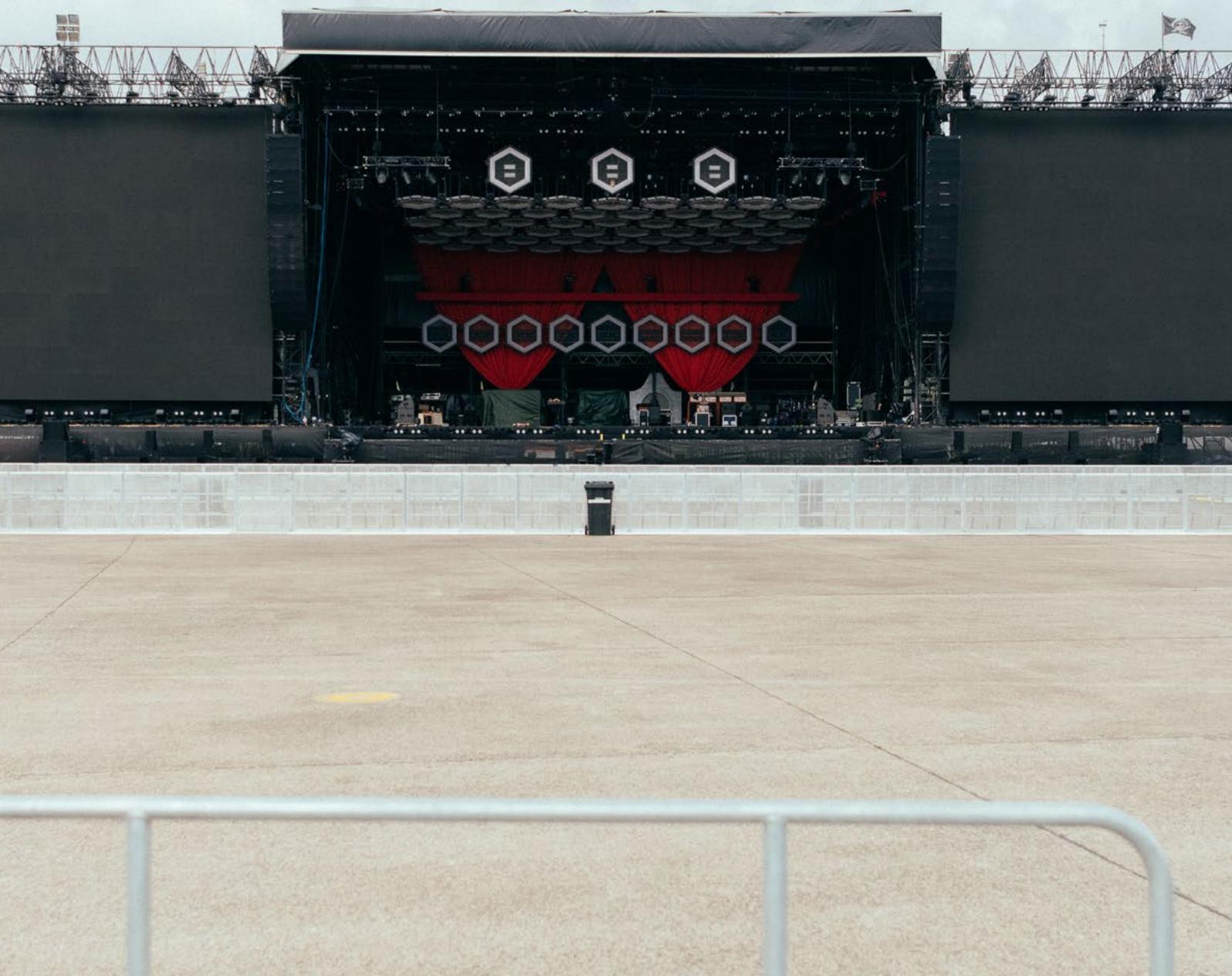
Amrei Karsch,
Projektleiterin
Loft Concerts GmbH



Der Weg des Mehrwegs



1. Während der Vorbereitung



Beispiel Labor Tempelhof 2024



ZUSAMMENARBEIT

Verbund der Akteure

Beim Labor Tempelhof kooperierten folgende Partner:innen:

- Loft Concerts als Veranstalter mit seinem Nachhaltigkeitsteam, die Cradle to Cradle NGO (C2C) als Mitinitiator des Projekts
- die Umsetzungsallianz „mehrweg. einfach. machen.“ als gemeinnütziger Umsetzungspartner,
- der Eventcaterer GTB sowie
- die Mehrwegspezialisten Vytal Global (für Speisen) und Re-uz Germany (für Getränke).



Learnings und Tipps



ZUSAMMENARBEIT

Interdisziplinäre Kooperation

Die Umsetzung von Mehrweg auf Großveranstaltungen gelingt am besten durch eine enge Zusammenarbeit verschiedener Akteur:innen. Veranstalter:innen sollten sich mit den für die Umsetzung notwendigen Partner:innen aus Gastronomie und Mehrweglogistik eng abstimmen.

Commitment und Expertise

Das Commitment für Mehrweg aller Beteiligten ist entscheidend, um die Umsetzung reibungslos und erfolgreich zu gestalten. Es lohnt sich, frühzeitig Expertise einzubinden, indem man Erfahrungen anderer Veranstalter:innen, Gastronom:innen und Mehrwegsystemanbieter:innen nutzt, um von bewährten Ansätzen zu profitieren.

„Sauber feiern, stilvoll genießen: Hochwertiges Mehrweggeschirr verleiht den Speisen eine ansprechende Präsentation, während ein abfallfreies Festivalgelände das Ambiente der gesamten Veranstaltung aufwertet.“

Karen Matthiesen,
Projektleiterin
GTB Gastro Team
Bremen GmbH



Beispiel Labor Tempelhof 2024



MEHRWEGENTSCHEIDUNG

Ambitionslevel Mehrweg

Ein Diskussionspunkt während der Vorbereitungen war die Definition eines Ziels für den Umsetzungsgrad von Mehrweg. Es fiel letztlich die Entscheidung für 100 % Mehrweg, um ein ambitioniertes und vor allem auch eindeutiges Ziel zu setzen, das keinen Raum für Diskussionen lässt.

Einweg auf der Veranstaltung

Trotz der Entscheidung für 100 % Mehrweg gab es vereinzelt Ausnahmen, bei denen Einwegmaterial zum Einsatz kam. In einigen Fällen war dies notwendig, da es keine ökologisch sinnvolle Mehrwegalternative gab, wie zum Beispiel bei Wrap-Papieren. In anderen Fällen wurde Einwegmaterial ohne Absprache genutzt, was während der Veranstaltung sofort angesprochen und gestoppt wurde (zum Beispiel Fettpapiere, Holzpicker). Somit wurden letztlich 80 % des Geschirrs und Bestecks in Mehrweg ausgegeben. Wrap-Papiere wurden bei der Berechnung der Gesamtmenge nicht berücksichtigt, da sie derzeit nicht in ein Mehrwegsystem integrierbar sind und deren Umstellung aus ökologischer Sicht möglicherweise weniger sinnvoll wäre.

Learnings und Tipps



MEHRWEGENTSCHEIDUNG

Klare Entscheidung für 100 % Mehrweg

Die Entscheidung für 100 % Mehrweg ist ein wesentlicher Erfolgsfaktor. Sie schafft Klarheit mit eindeutigen Regeln und vereinfacht so die Planung und Akzeptanz. Dieses Commitment ermöglicht es, alle Prozesse stringent auf Mehrweg auszurichten, wodurch Abläufe vereinfacht und Ressourcen gezielt gebündelt werden.

Frühe Entscheidung

Eine möglichst frühzeitige Entscheidung für Mehrweg ermöglicht es, alle beteiligten Partner:innen auf Mehrweg einzustimmen und genügend Vorlauf für notwendige Prozessanpassungen zu haben.

„Super Sache, vor allem, weil es durch die „Pfandfreiheit“ so herrlich unkompliziert geht.“

Rückmeldung Konzertbesucher:in

Ersatz von Einweg

Grundsätzlich ist es wichtig, dass Mehrweg immer Ressourcen einspart und die tatsächlich nachhaltigere Alternative darstellt. Dabei spielen der Materialeinsatz (Menge/Volumen, Materialart) und die Häufigkeit der Nutzung eine entscheidende Rolle: Es ist zum Beispiel ressourcenschonender, einen Crêpe auf einer essbaren Waffel oder Serviette auszugeben als auf einem Mehrwegteller mit Serviette dazu.

Was die Nutzungshäufigkeit angeht, gilt: Je häufiger ein Mehrwegbehälter zum Einsatz kommt, desto größer ist der ökologische Nutzen. Dies erfordert eine vorausschauende Planung und eine klare Kommunikation mit allen Beteiligten, um Schwund möglichst zu vermeiden.



Beispiel Labor Tempelhof 2024



PLANUNG & INFORMATION

Planung und Information

Als die Entscheidung für Mehrweg gefallen war, wurde dies unmittelbar bei sämtlichen Prozessen berücksichtigt. Das betraf zum Beispiel die Verortung der Rückgabestationen, die Lieferwege für die Mehrwegkisten und die Kommunikation Richtung Gastronom:innen und Besucher:innen. Im Gastro-Team kam es daraufhin zu leichten Änderungen. Allen Gastronom:innen wurde Infomaterial über den Ablauf von Mehrweg auf der Veranstaltung zur Verfügung gestellt. Die Besucher:innen wurden im Vorfeld per E-Mail und während der Veranstaltung auf die Verwendung von Mehrweggeschirr und -besteck hingewiesen.

Kalkulation

Bei der Planung mit den Gastronom:innen gab es Diskussionen über die Größe der Mehrwegbehälter und deren Auswirkungen auf die Portionsgrößen und Preiskalkulationen. Zudem benötigt Mehrweg mehr Platz und Nachlieferungen, was eine effiziente Logistik erforderte (siehe Abschnitt 3.2).

Learnings und Tipps



PLANUNG & INFORMATION

Ganzheitliche Einbindung von Mehrweg in bestehende Prozesse

Die Mehrweglösung muss in alle Planungsaspekte integriert werden, von Logistik und Produktion über Gastronomie bis hin zu Kommunikation mit Besucher:innen und Crew, damit über den genauen Ablauf bei allen Klarheit besteht.

Frühzeitige Information von Gastronom:innen

Involviere das Gastro-Team möglichst direkt nach der Entscheidung für Mehrweg. Das kann durch bereitgestellte Informationen oder Gespräche erfolgen. Auch vertragliche Anpassungen können sinnvoll sein. Stelle sicher, dass Gastronom:innen das Mehrwegkonzept und seine Prozesse kennen.

Testläufe mit den Gastronom:innen

Testläufe im Vorfeld und bei anderen Veranstaltungen helfen den Gastronom:innen, sich mit Mehrweg auseinanderzusetzen und Prozesse in der Praxis kennenzulernen. Im besten Fall gibt es die Möglichkeit, Behältnisse vorab zu testen, um die Portionsgrößen einzuschätzen. In der Regel genügt eine kleine Auswahl an Behältnissen, um die Anforderungen durch unterschiedliche Speisen und Portionsgrößen abzudecken.

Frühzeitige und begleitende Kommunikation mit Besucher:innen

Frühzeitige und begleitende Kommunikation in Richtung der Besucher:innen über das Mehrwegkonzept (zum Beispiel erstmals unmittelbar nach Ticketkauf) fördert die Akzeptanz und erleichtert den reibungslosen Ablauf.

„Unsere Empfehlung: Einfach machen - die Vorteile und der Impact überwiegen die anfänglichen Herausforderungen.“

Jule Kauert, Projektleitung
Loft Concerts GmbH



Beispiel Labor Tempelhof 2024



PFANDREGELUNG

Pfandsystem

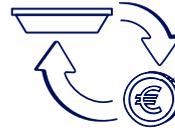
Ein weiterer wesentlicher Diskussionspunkt war die Abwicklung des Mehrwegsystems bei den Speisen: Ausgabe mit oder ohne Pfand? Pfand in bar oder per digitalem Wallet?

Ein digitales Pfandsystem wurde aufgrund der schlechten Netzabdeckung auf dem Gelände ausgeschlossen. Ein Pfandsystem mit Bargeld wurde ebenfalls verworfen, da der organisatorische und finanzielle Aufwand bei einer Veranstaltung dieser Größenordnung im Verhältnis enorm gewesen wäre. Zudem bestand bei den teilnehmenden Gastronom:innen die Sorge, Umsätze zu verlieren, da sich der zu zahlende Betrag durch den Pfand erhöht hätte.

Nach eingehender Beratung mit dem Mehrwegsystemanbieter Vytal entschied sich das Team für eine pragmatische, vertrauensbasierte Lösung von Mehrweggeschirr und -besteck ohne Pfandsystem.

Bei Getränken, die schon 2022 in Mehrweg ausgeschenkt wurden, blieb es 2024 bei der Entscheidung für die Ausgabe in Bechern mit Pfandsystem.

Learnings und Tipps



PFANDREGELUNG

Individuelle Pfandentscheidung

Die pfandfreie Ausgabe von Mehrweg auf Vertrauensbasis ist effizient. Sie sorgt für einen einfachen und unkomplizierten Umgang mit Mehrweggeschirr. Sie vereinfacht zudem die Abrechnungsprozesse mit den Verkaufsständen und erfordert keinen zusätzlichen Aufwand durch den Einsatz von teurem Bargeld. Der pfandfreie Ansatz funktioniert besonders gut auf einlasskontrollierten Veranstaltungen, bei denen das Mehrweggeschirr in der Regel nicht das Gelände verlässt. Ein Ansatz mit Pfand wiederum fördert die Rückgabe – besonders relevant auf offenem Gelände, wo der Mehrwegstrom weniger beeinflusst werden kann und Tracking somit wichtiger wird.

Was für ein Pfandkonzept optimal ist, muss daher veranstaltungsindividuell unter Beachtung der Vor- und Nachteile hinsichtlich der Besucher:innenstruktur, der Gegebenheiten des Geländes sowie der technischen Möglichkeiten abgewägt werden.

Aktuelle Möglichkeiten der Pfandregelung

Mit Pfand über Bargeld

Zu beachten sind hier die hohen Kosten für die Bereitstellung des Pfandgelds und die längeren Handlingzeiten bei Ausgabe und an den Rückgabestationen.

Mit Pfand per App

Zu beachten ist hier die Hürde, dass sich Besucher:innen zunächst eine App herunterladen müssen und die Netzabdeckung sichergestellt sein muss. Dafür entfallen die Kosten für Bargeld und die Wartezeiten für die Ausgabe des Bargelds.

Mit Pfand per RFID-Chip

Zu beachten ist hier, dass einerseits die Besucher:innen an einen RFID-Chip gelangen (und diesen aufladen) müssen und andererseits das Mehrweggeschirr mit RFID-Chips ausgestattet sein muss. Wenn bereits Eintrittsbändchen / Chips ausgegeben werden (zum Beispiel auf Festivals und mehrtägigen Events), kann dies eine unkomplizierte und effiziente Alternative zur bargeldfreien Lösung sein. Hierbei sollte darauf geachtet werden, dass es sich um Mehrwegbändchen handelt und eine getrennte Sammlung und Aufbereitung sichergestellt wird, um keinen Sondermüll zu produzieren.

Beispiel Labor Tempelhof 2024



PERSONALBEDARF

Personelle Umsetzung

Eine Herausforderung bei der Umsetzung von Mehrweg ist die Rückgabe des benutzten Geschirrs. Aufgrund von Hygienevorschriften kann dieses nicht am Verkaufsstand zurückgegeben werden, was separate Rückgabestationen erforderlich macht, die zusätzliches Personal benötigen. Die Personalbedarfe wurden frühzeitig geplant und durch die Rekrutierung von Freiwilligen ergänzt. Das bezahlte Personal (5 Kräfte über den Mehrwegsystemanbieter) wurde ausschließlich für die Rückgabe und Sortierung von Mehrweg an Rückgabestationen eingeplant. Freiwillige unterstützten und stellten an stark frequentierten Mehrweg- / Müll-Sammelpunkten (sogenannte „Nährstoffinseln“, siehe Seite 20) die korrekte Mülltrennung sicher (inkl. Trennung von Mehrweg in separate Tonnen). Es waren täglich 15-20 Freiwillige im Einsatz.



Learnings und Tipps



PERSONALBEDARF

Vorausschauende Personalplanung

Plane den Personalaufwand für die Rückgabestationen rechtzeitig und detailliert ein, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Bei manchen Veranstaltungsarten ist die Arbeit mit Freiwilligen möglich, die allerdings wegen potenziell höherer Ausfallquoten nicht die tragende Säule darstellen sollten. Beim Einsatz von Freiwilligen ist es ratsam, einen zusätzlichen Puffer einzuplanen. Die Anzahl des eingesetzten Personals kann weiter reduziert werden, wenn die Rückgabe ausschließlich an Rückgabestationen erfolgt (und nicht über „Nährstoffinseln“, siehe Seite 20) und bezahltes Personal (statt Freiwilliger) eingesetzt wird.

Personalverteilung

Zu Stoßzeiten, zum Beispiel am Konzertende, ist eine stärkere personelle Besetzung der Rückgabestationen entscheidend. Vor allem in kritischen Randzeiten, etwa vor der Öffnung und nach Ende des Events, ist mehr Personal erforderlich. Da bei Freiwilligen die Anwesenheit nicht immer garantiert ist, empfiehlt es sich, hier ausreichend bezahlte Kräfte einzuplanen.

„Vytal ist stolz, Teil des Labor Tempelhof gewesen zu sein und zu zeigen, dass ein 100%iges Mehrwegsystem auch bei Großveranstaltungen funktioniert. Die Zusammenarbeit war hervorragend – gemeinsam haben wir ein großes Ziel erreicht. Wir hoffen, dass viele Events diesem Erfolg folgen und zur nachhaltigen Eventkultur beitragen.“

Peter Maximilian Simon,
Geschäftsführer
Vytal Global



2. Auf dem Gelände



Beispiel Labor Tempelhof 2024



AUSGABE

Ausgabe mit unterschiedlichen Mehrwegsystemen für Speisen und Getränke

Getränke wurden gegen Pfand in Mehrwegbechern ausgegeben und konnten direkt an den Getränkeständen zurückgegeben werden. Das Mehrweggeschirr sowie -besteck wurde – im Gegensatz dazu – pfandfrei ausgegeben und musste an separaten Rückgabestellen zurückgegeben werden.

Mehr Genuss durch Essen aus Mehrwegbehältern

In Interviews nannten Besucher:innen als positives Feedback, dass sie das Essen aus Mehrwegbehältern als genussvoller empfanden.

Einweg auf dem Gelände

Es kam vereinzelt dazu, dass Gastronom:innen ihre Speisen nicht vollständig in Mehrweg ausgegeben haben oder ausgeben konnten. Dies betraf Holzpicker, Fettpapier, Strohhalme aus Papier und Bambus sowie Servietten. Die Ausgabe war entweder im Vorfeld freigegeben worden oder wurde nach Rücksprache unterbunden oder reduziert.



Learnings und Tipps



AUSGABE

Einheitliches Mehrwegsystem

Die parallele Nutzung von Mehrwegbechern (mit Pfand) und Mehrweggeschirr/-besteck (ohne Pfand) kann zu Missverständnissen führen. Wir empfehlen daher ein einheitliches System mit einheitlichem Handling von Pfand oder Nicht-Pfand sowie einheitlicher Rückgabe. Sollte dennoch der Einsatz zweier unterschiedlicher Systeme erforderlich sein, z.B. weil ein Mehrweg-Getränke-System bereits etabliert ist, empfehlen wir zumindest eine einheitliche Vorgehensweise in Bezug auf Logistik, Rückgabe und Pfand.

Aufwertung des Essens durch Mehrweg

Besucher:innen nehmen das Essen von Mehrweggeschirr als hochwertiger und genussbringender wahr. Das stärkt nicht nur die Akzeptanz von Mehrweg, sondern sorgt auch für eine Aufwertung der Speisen.

Reduzierung von Einwegmaterialien

Letzte noch verbliebene Einwegartikel sollten so weit wie möglich reduziert werden. Im Vorfeld empfiehlt es sich, Einwegrestriktionen vertraglich festzuhalten. Dabei stellt sich teilweise die Frage nach einer sinnvollen Mehrwegalternative. Hier ist es entscheidend, Gewohnheiten zu hinterfragen: Ein Getränk benötigt nicht unbedingt einen (Einweg-)Strohalm und auch ein Burger ist ohne stabilisierendes Papier auf einem Mehrwegteller und mit Besteck gut essbar. Bei einem Wrap wiederum ist das Weglassen eines Papiers schwieriger. Servietten sollten grundsätzlich nur auf Nachfrage und nicht als Standard herausgegeben werden.

Beispiel Labor Tempelhof 2024



RÜCKGABE

Rückgabe von Mehrweg

Für Mehrweggeschirr und -besteck gab es zwei Rückgabemöglichkeiten: an Rückgabestationen und an Mehrweg- / Müll-Sammelpunkten (sogenannte „Nährstoffinseln“).

An den vier Rückgabestationen konnten Besucher:innen ihr Mehrweggeschirr und -besteck beim Personal abgeben und es mit dessen Unterstützung direkt in entsprechende Kisten einsortieren.

An den 23 „Nährstoffinseln“ standen jeweils vier Mülltonnen zur Abgabe von Mehrweg und Müll bereit. Hier wurden Biomüll, Restmüll, Mehrweggeschirr und Mehrwegbesteck jeweils separat gesammelt. Besucher:innen konnten das Mehrweggeschirr und -besteck in eine jeweils dafür vorgesehene Tonne werfen. Die Rückgabe von Mehrweggeschirr und -besteck wurde nicht getrackt, sondern basierte auf Vertrauen und wurde durch kommunikative Maßnahmen („Nudging“) begleitet.

Platzierung der Rückgabemöglichkeiten

Die Rückgabestationen waren so positioniert, dass sie sich in der Nähe der Ausgänge, der Food-Stände und des Aufenthaltsbereichs mit Sitzbänken und Tischen befanden. Die 23 „Nährstoffinseln“ waren über das gesamte Gelände verteilt und an stark frequentierten Plätzen in größerer Dichte vorzufinden. Zusammen boten sie ausreichend Abgabemöglichkeiten für die Besucher:innen. Während des Konzerts hatte der Abfallbetrieb jedoch Schwierigkeiten, die Tonnen rechtzeitig zu leeren, was zu Überfüllungen führte. Trotz der strategischen Platzierung der Rückgabemöglichkeiten haben Besucher:innen die Mehrwegbehältnisse teilweise direkt an den Food-Ständen abgelegt. Diese wurden vom Personal zufällig entdeckt und mussten bei Veranstaltungsende eingesammelt werden. Gleiches gilt für auf dem Boden zurückgelassene Behältnisse.

Learnings und Tipps



RÜCKGABE

Integration technologischer Lösungen

Eine RFID-basierte Rückgabeverwaltung kann den Schwund reduzieren, wenn damit verbunden Pfandprozesse digital geregelt werden. Sie hat darüber hinaus das Potenzial, Prozesse zu digitalisieren und zu vereinfachen, die aktuell noch auf den Einsatz von Personal angewiesen sind (zum Beispiel Automat für die Rückgabe), und damit den Personalbedarf zu reduzieren. Beim Einsatz von RFID sollte stets auf die Wiederverwendbarkeit geachtet werden.

Positionierung der Rückgabestationen

Eine einheitliche Positionierung neben einem wiederkehrenden Fixpunkt (zum Beispiel Wasserstationen) dient der besseren Auffindbarkeit. Rückgabestationen an Ausgängen oder nahe Aufenthalts-/Essbereichen sind besonders hilfreich, da viele Besucher:innen bei Veranstaltungsende oder direkt nach dem Konsum ihr Geschirr zurücklassen.

Verständliche Mehrwegrückgabe

Wenn Mehrwegartikel in Tonnen gesammelt werden, kann es zu Verwechslungen mit Mülltonnen kommen. Mehrwegsammelbehälter sollten daher klar von Mülltonnen unterscheidbar sein. Mehrweggeschirr und -besteck kann in einem gemeinsamen Behälter gesammelt werden, da die Inhalte anschließend sowieso sortiert werden müssen. Aus unserer Sicht ist die Rückgabe von Mehrweg ausschließlich über Rückgabestationen die empfehlenswerte Lösung, da die Sortierung direkt bei der Abgabe geschieht.



Beispiel Labor Tempelhof 2024

Umgang mit Essensresten

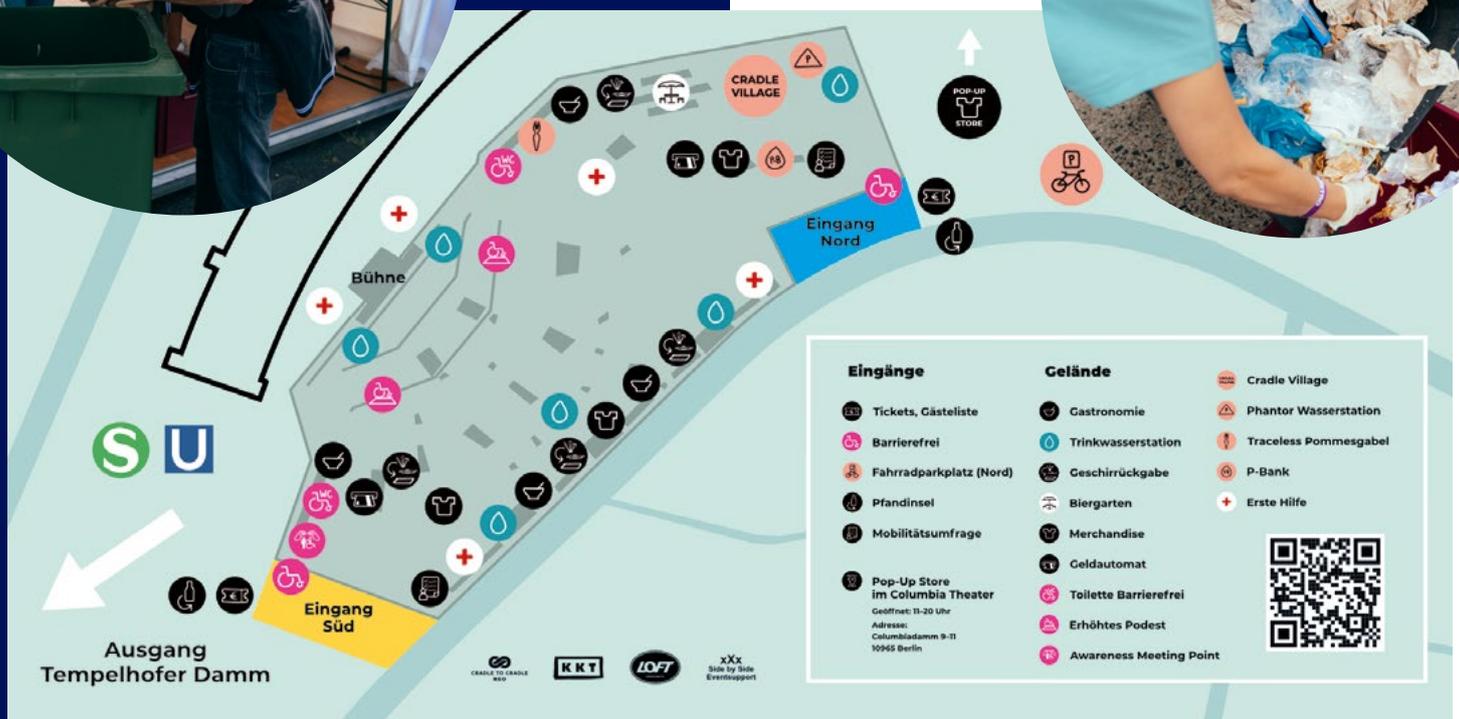
Essensreste haben die Besucher:innen vor der Abgabe des Mehrweggeschirrs eigenständig in die Bio-/Restmülltonne entleert. Das Personal hat im Zweifel darauf hingewiesen und bei der Trennung in Bio- und Restmüll unterstützt.

Irritation durch falsche Einwürfe

Wenn Mehrwegartikel fälschlicherweise in einer Mülltonne landeten, verunsicherte das nachfolgende Besucher:innen, die dann teilweise auch Mehrwegartikel einwerfen wollten.

Separate Sammlung von Geschirr und Besteck

Die Besucher:innen und das Mehrwegpersonal empfanden die Trennung in Geschirr- und Besteckbehälter als unnötig.



Learnings und Tipps

Abgaberegulierung für Mehrweg und Kontrolle

Eine klar vorab und auf dem Gelände kommunizierte Regelung, dass Mehrwegartikel vor dem Verlassen des Geländes abgegeben werden müssen, kann die Rückgabequote erhöhen. Darüber hinaus können Schilder am Ausgang darauf hinweisen.

Es empfiehlt sich zudem, trotz der Einrichtung von Rückgabestationen, am Veranstaltungsende einen Kontrollgang über das Gelände zu machen, um herumliegendes oder an den Food-Ständen angesammeltes Mehrweggeschirr einzusammeln.

Flexibilität und Koordination

Trotz bester Planung erfordern unerwartete Situationen schnelle Anpassungen vor Ort (zum Beispiel Bereitstellung zusätzlicher Sammelstationen in Bühnenbereichen). Daher ist es wichtig, dass alle im Team flexibel bleiben und mitdenken. Während der Veranstaltung sollte eine Person dafür verantwortlich sein, die Planung zu koordinieren.

Beispiel Labor Tempelhof 2024



KOMMUNIKATION

Kommunikation des Mehrwegkonzepts

Auf dem gesamten Gelände wurde auf das Mehrwegkonzept aufmerksam gemacht. Zum Beispiel gab es auf den Bildschirmen neben der Bühne Informationen dazu. Hinzu kamen Hinweisschilder auf den Tresen der Food-Stände. An zwei von drei Tagen thematisierte die Band Die Ärzte das Mehrwegkonzept auf der Bühne. Das zeigte eine klare Wirkung: An den beiden Tagen mit Ansprache des Mehrwegkonzepts auf der Bühne ließen die Besucher:innen deutlich weniger Mehrwegbehältnisse auf dem Gelände zurück.

Kennzeichnung der Mehrwegrückgaben

Schildern gekennzeichnet, die „Nährstoffinseln“ mit kleinen Bannern oberhalb der Mülltonnen. Sowohl Bio- und Restmüll, als auch Mehrweggeschirr und -besteck wurden an den Nährstoffinseln in üblichen Mülltonnen gesammelt. Auch wenn ein Banner anzeigte, was jeweils in der Tonne gesammelt wurde, war dies missverständlich. Zum einen handelte es sich um reguläre Mülltonnen, so dass auch Mehrweg spontan mit Müll assoziiert wurde. Zum anderen war die Beschriftung und Einfärbung der Tonnen irritierend (zum Beispiel wurde Mehrweg in der schwarzen Restmülltonne gesammelt).



Learnings und Tipps



KOMMUNIKATION

Kommunikation im Vorfeld und vor Ort

Wir empfehlen eine intensive Kommunikation der Mehrwegmaßnahmen gegenüber Gastronom:innen und Besucher:innen – sowohl vorab als auch während des Events. Wiederkehrende Hinweise auf Bühnen, Bildschirmen und an Food-Ständen stärken das Bewusstsein und motivieren zum Mitmachen. Die Einbindung der Künstler:innen in die Bewerbung der Mehrwegmaßnahmen ist sehr hilfreich.

Sichtbar markierte Rückgabestationen

Große, von weiter Entfernung sichtbare Fahnen oder farbliche Markierungen machen die Stationen deutlich erkennbar.

Eindeutige Kennzeichnung und auffälliges Design

Sollte eine ausschließliche Rückgabe über personell besetzte Rückgabestationen nicht möglich sein, sollte darauf geachtet werden, dass die entsprechenden Sammelbehälter möglichst eindeutig gekennzeichnet sind, um Fehlwürfe zu reduzieren, zum Beispiel:

- verschiedenfarbige Behälter,
- Behälterform, die keine Assoziation einer Mülltonne zulassen,
- Fotos der entsprechenden Mehrwegbehältnisse auf den Behältern und
- passgenaue Einwurfschlitze für das Mehrweggeschirr und -besteck.

Beschriftung von Mehrweggeschirr

Um die Rückgabequote weiter zu erhöhen, könnte eine Beschriftung des Mehrweggeschirrs mit „Bring mich zurück!“ hilfreich sein.

„Ich finde es einfach klasse, dass die Ärzte im Labor Tempelhof das Mehrwegsystem umgesetzt haben.“

Rückmeldung Konzertbesucher:in

Beispiel Labor Tempelhof 2024



PERSONALEINSATZ

Aufklärung durch Freiwillige

An den „Nährstoffinseln, siehe Seite 20“ leisteten Freiwillige Aufklärungsarbeit. Dies trug wesentlich zur Reduktion von Fehlwürfen bei und konnte in vielen Fällen den Verlust von Mehrweggeschirr und -besteck verhindern.

Aufgrund geringerer Personalverfügbarkeit am Abend fehlten jedoch zu später Stunde an einigen „Nährstoffinseln“ Freiwillige. Zusätzlich klärten Botschafter:innen der Cradle to Cradle NGO und der Umsetzungsallianz „mehrweg.einfach.machen.“ die Besucher:innen während der Stoßzeiten über Mehrweg, das Kreislaufkonzept und die Nachhaltigkeitsziele der Konzerte auf und unterstützten sie bei der Mülltrennung.



Learnings und Tipps



PERSONALEINSATZ

Bewusstsein und geringerer Schwund durch Aufklärung

Die Aufklärung durch Freiwillige ist ein wesentlicher Faktor, um Bewusstsein und Akzeptanz zu schaffen, Fehlwürfe zu reduzieren und den Verlust von Mehrwegartikeln zu vermeiden.

Personalbedarf und Ausstattung

Das Personal sollte entsprechend der Stoßzeiten eingeplant werden, um eine angemessene Betreuung sicherzustellen. Hilfsmittel wie Greifzangen, Desinfektionsmittel und Handschuhe helfen dabei, Fehlwürfe zu korrigieren und die Trennung zu verbessern.

„Mehrweg ist der Schlüssel zu stilvollem Genuss, weniger Müll und gelebter Kreislaufwirtschaft. Hochwertiges Mehrweggeschirr wertet Veranstaltungen auf, hält Ressourcen im Kreislauf und zeigt – wie beim Labor Tempelhof bewiesen – dass abfallfreie Großevents möglich sind. Jetzt gilt es, Mehrweg zum neuen Normal zu machen – auf Festivals und im Alltag.“

Mathias Gerspacher,
Geschäftsführer
Mehrwegverband Deutschland e.V.



3. Hinter den Kulissen



Beispiel Labor Tempelhof 2024



BESTÜCKUNG

Bedarfsplanung

Der Bedarf an Mehrwegbehältnissen wurde vorab mit den Gastronom:innen individuell abgestimmt, sodass der Mehrwegsystemanbieter die entsprechenden Mengen planen und liefern konnte.

Anlieferung im Vorfeld und tägliche Bestückung

Der Mehrwegsystemanbieter belieferte die Food-Stände täglich morgens per Transporter. Eine Bestückung während der laufenden Veranstaltung erfolgte mit einer Sackkarre für Food-Stände mit akutem Platzmangel. Somit waren die Gastronom:innen ausschließlich für die Ausgabe der Behältnisse verantwortlich und hatten keine zusätzliche Arbeit mit der Mehrweglogistik.



Learnings und Tipps



BESTÜCKUNG

Rechtzeitige und realistische Bedarfsplanung

Es ist wichtig, den Bedarf an Mehrwegbehältnissen im Vorfeld rechtzeitig zu klären, sodass der Mehrwegsystemanbieter das Geschirr entsprechend zur Verfügung stellen kann. Dabei sollte auf möglichst realistische Planung geachtet werden, damit versiegelte Kisten mit Geschirr nicht unnötig geöffnet werden, was im Nachgang dazu führt, dass eigentlich sauberes Geschirr gespült werden muss. (Die Hygienevorschrift sieht vor, dass sauberes Geschirr in geöffneten Kisten ebenfalls gespült werden muss.)

Tägliche Bestückung

Wenn frisches Geschirr täglich angeliefert wird, müssen die Food-Stände weniger Lagerflächen vorhalten. Es nimmt den Gastronom:innen darüber hinaus die Unsicherheit, die im Zusammenhang mit den Geschirrmengen häufig besteht.

„Mehr Mehrweg bittel“

Rückmeldung Konzertbesucher:in



Beispiel Labor Tempelhof 2024



HYGIENE

Hygiene

Das Mehrweggeschirr und -besteck war professionell gereinigt und wurde in verschlossenen und versiegelten Kisten geliefert. Aufgrund von Hygienevorschriften fand die Rückgabe nicht an den Food-Ständen, sondern an separaten Rückgabestationen statt.



LAGERUNG

Lagerung in oder hinter den Food-Ständen

Die täglich angelieferten Kisten wurden entweder im Wagen selbst oder unmittelbar dahinter (vom öffentlichen Bereich abgetrennt durch einen Bauzaun) sicher und ohne Zugang für andere gelagert.

Gesamtlager auf dem Gelände

Neben der Lagerung an den Food-Ständen gab es ein Gesamtlager des Mehrwegsystemanbieters auf dem Gelände, von wo aus die Gastronom:innen beliefert wurden.



Learnings und Tipps



HYGIENE

Sensibilisierung zu Hygienevorschriften

Aufgrund der Hygienevorschriften muss auch unbenutztes Mehrweggeschirr und -besteck gereinigt werden, wenn es in bereits geöffneten Kisten liegt. Das lässt sich vermeiden, indem Gastronom:innen dafür sensibilisiert werden und die Kisten erst bei Bedarf öffnen. So verringert sich die Anzahl der zu reinigenden Behältnisse und die Umweltbilanz verbessert sich.



LAGERUNG

Sichere Lagerung

Bei der Lagerung ist zu beachten, dass sie nicht zu viel Platz in Anspruch nimmt und die geöffneten Kisten im Food-Stand gelagert werden, um die Hygiene sicherzustellen. Versiegelte Kisten können auch hinter den Ständen, aber geschützt vor dem Zugang der Besucher:innen gelagert werden.

Sonnengeschützte Lagerung von benutztem Geschirr

Kisten mit benutztem Mehrweggeschirr sollten möglichst vor Hitze und Sonneneinstrahlung geschützt gelagert werden, sodass sich weniger Keime bilden. Es ist zudem wichtig darauf zu achten, dass Kisten nicht zu lange lagern, bevor sie zur Spülung kommen. Bei mehrtägigen Veranstaltungen ist es gegebenenfalls sinnvoll, mehrmals zum Spüldienstleister zu fahren.

Optimierte Wege

Je nach Größe des Veranstaltungsgeländes und Anzahl der Gastronom:innen empfiehlt es sich, ein bis zwei weitere dezentrale Lager einzurichten, um schnelle Nachlieferung auch während der laufenden Veranstaltung zu gewährleisten.

Beispiel Labor Tempelhof 2024



SORTIERUNG

Sortierung des Mehrweggeschirrs

Für die Sortierung gab es zwei Prozesse, je nach Rückgabeoption: An den Rückgabestationen haben die Besucher:innen das Mehrweggeschirr von Speiseresten befreit und abgegeben. Anschließend hat das Personal es sortenrein in Kisten sortiert (Schalen, Tablett, Besteck etc.). An den „Nährstoffinseln, siehe Seite 20“ wurden das Mehrweggeschirr und -besteck unsortiert in Tonnen gesammelt. Von dort hat der Abfallbetrieb die Tonnen regelmäßig abgeholt und auf die Rückgabestationen verteilt, wo sie vom Personal geleert und sortiert wurden.

Abholung der Mehrwegkisten

Der Mehrwegsystemanbieter hat die sortierten Kisten mit benutztem Mehrweggeschirr in der Nacht nach Geländeschluss bei den Rückgabestationen abgeholt, die Sortierung final geprüft und im Hauptlager gelagert. Am Ende der dreitägigen Konzertreihe wurden alle Kisten mit benutztem und sortiertem Geschirr gebündelt zum Spüldienstleister gefahren. Es wurde ein Spüldienstleister gewählt, der sich auf dem Weg zur nächsten Veranstaltung befand, um Fahrwege zu minimieren.



Learnings und Tipps



SORTIERUNG

Einheitliche Rückgabe und Sortierung

Wir empfehlen die Rückgabe von Mehrweggeschirr ausschließlich an Rückgabestationen, an denen die Behälter und das Besteck unmittelbar (von den Gästen und/oder dem Personal) sortiert werden, um den Aufwand der nachträglichen Sortierung und Trennung von Müll zu vermeiden.

Kommunikation zur Abholung von Kisten

Sollte eine ausschließliche Rückgabe über personell besetzte Rückgabestationen nicht möglich sein, helfen Walkie-Talkies dabei, eine enge Kommunikation zwischen Mehrwegpersonal und Abfallbetrieb sicherzustellen (zum Beispiel: Wo sind Tonnen voll und müssen abgeholt werden? Wo werden weitere Tonnen benötigt?).



Beispiel Labor Tempelhof 2024



SPÜLUNG

Spülung nach der Konzertreihe

Nach Abschluss der dreitägigen Veranstaltung wurden das benutzte Mehrweggeschirr und -besteck zentral gespült. Darauf basierend konnte der Schwund berechnet werden.

Learnings und Tipps



SPÜLUNG

Kurze Transportwege zur Spülung

Wir empfehlen, das Mehrweggeschirr und -besteck möglichst nah am Veranstaltungsort zu spülen, um Emissionen zu vermeiden. Wenn dies nicht möglich ist, sollte der Mehrwegsystemanbieter die Strecke so planen, dass Geschirr und Besteck möglichst auf dem Weg zur nächsten Veranstaltung oder nah am Lager gespült werden.



4. Kosten bei der Einführung von Mehrweg auf Veranstaltungen

Die Einführung von Mehrwegsystemen bringt viele Vorteile, ist jedoch zu Beginn mit Investitionen verbunden. Da oft keine Mehrwegstrukturen existieren, müssen Prozesse neu aufgebaut und zusätzliche Ressourcen eingeplant werden. Dies führt zunächst zu Mehrkosten, die aber langfristig reduziert oder sogar eingespart werden können.

Die zu bedenkende Kostenfaktoren sind Miete, Transport, Reinigung und potenzieller Verlust von Geschirr/Besteckteilen, Integration eines Pfandsystems, Personal und die erforderliche Infrastruktur vor Ort (insbesondere Rückgabestationen), wobei Personalaufwand und potenzieller Geschirrverlust die größten Kostentreiber sind. Demgegenüber können Einsparungen bei den Abfallentsorgungskosten und der Einweginfrastruktur berücksichtigt werden, welche die Mehrkosten für Mehrweg jedoch meist nicht vollständig decken. Die Höhe der Kosten und Einsparungspotenziale fallen je nach Art der Veranstaltung sehr unterschiedlich aus und können daher nur individuell betrachtet werden.

Um die notwendigen Investitionen zu minimieren und idealerweise sogar zu refinanzieren, empfiehlt es sich, von Anfang an ein entsprechendes Budget in die Veranstaltungsplanung aufzunehmen. Zur Deckung der Kosten können unter anderem leicht erhöhte Preise bei Tickets oder Speisenangebot, ein „Mehrweg-Euro“ (bei dem der Ticketpreis explizit einen 1€-Beitrag für Mehrweg enthält), ein Pfandsystem für Besucher:innen, Sponsoring oder eine faire Verteilung der Anfangskosten auf alle Beteiligten (Veranstalter:innen, Gastronom:innen, Besucher:innen) in Betracht gezogen werden. Eine gute Kommunikation mit Veranstalter:innen, Gastronom:innen und Besucher:innen schafft Akzeptanz und verdeutlicht die Vorteile von Mehrweg.

Um notwendigen Investitionen sowie mögliche Einsparungspotenziale durch den Einsatz von Mehrweg einschätzen zu können, kann Dir unser [Kostenrechner](#) helfen.



„Es ist viel, viel komfortabler, von dem Mehrweggeschirr zu essen als von labbrigen Papp/Mais/whatever-Tellern mit spreißeligem Besteck!“

Rückmeldung Konzertbesucher:in



5. Wie kannst Du Mehrweg auf Deiner Veranstaltung umsetzen?

Konzerte, Festivals und andere Großveranstaltungen zeigen bereits, wie Mehrweg im großen Stil funktionieren kann. Die Begeisterung ist spürbar: Viele empfanden es als Gewinn – für die Sauberkeit des Geländes und für den Genuss ihrer Speisen und Getränke. Noch besser: Solche positiven Erfahrungen wirken über die Veranstaltung hinaus. Sie zeigen Menschen, wie einfach und sinnvoll Mehrweg sein kann, und schaffen eine Grundlage, auf der Mehrweg im Alltag selbstverständlich wird.

„Ich finde es total cool! Ich möchte es auch in Tschechien und in der Welt als Standard haben.“

Rückmeldung Konzertbesucher:in



Das sind unsere zentralen Punkte für eine erfolgreiche Mehrwegumsetzung

1. Frühzeitige Entscheidung für 100 % Mehrweg treffen
Mehrweg bei allem mitdenken und in die Planungsprozesse integrieren: zum Beispiel Pfandentscheidungen treffen, Rückgabestationen platzieren, Personal einplanen und Testläufe mit den Gastronomiebetrieben durchführen.

2. Kosten für Mehrweg frühzeitig einplanen
Durch vorausschauende Planung lassen sich Kosten in zukünftigen Budgets von Anfang an berücksichtigen.

3. Einheitliches Mehrwegsystem für Getränke und Speisen
Einheitliche Rückgabe an Stationen nahe den Food-Ständen und Ausgängen (anstelle von zwei Anbieter:innen/verschiedenen Pfandsystemen).

4. Information und Kommunikation sind entscheidend
Gegenüber den Gastronom:innen, auf der Bühne, an den Ständen, in der Kommunikation vorab. Mehr ist mehr!

5. Rückgabe von Mehrweg über personell besetzte Rückgabestationen
Rückgabestationen trennen Mehrweg klar von Müll und erleichtern die Sortierung.

6. Spaß bei Begegnung mit den Besucher:innen
So schön kann eine gute Tat sein: Geschirr zurückbringen bereitet Freude.

6. Mach mit beim Bündnis Großveranstaltende!

Wir glauben fest daran: Mehrweg auf Großveranstaltungen ist mehr als nur eine Maßnahme zur Abfallvermeidung! Es ist Zeit, mit gutem Beispiel voranzugehen und zu zeigen, dass Entertainment und Umweltschutz Hand in Hand gehen können.

Dein Engagement inspiriert nicht nur Deine Besucher:innen, sondern auch andere Veranstalter:innen, den Schritt zu wagen. Gemeinsam können wir Mehrweg zu einem selbstverständlichen Standard machen und dabei positive Veränderungen anstoßen – für die Branche, für die Umwelt und für uns alle.

„Mehrwegsysteme sind essenziell für die Reduktion von Plastikabfall und das Funktionieren einer Kreislaufwirtschaft. Die Wissenschaft spielt eine entscheidende Rolle bei der Förderung der Kreislaufwirtschaft und der Entwicklung von Mehrwegverpackungen. Durch innovative Forschung und technologische Fortschritte können nachhaltige Lösungen geschaffen werden, die zur Reduktion von Plastikabfall und zur Stärkung der Kreislaufwirtschaft beitragen.“

Sandra Transchel, Professorin
Kühne Logistics University



**Setze Mehrweg auf
Deiner Veranstaltung um!**

Melde Dich unter
kontakt@mehrweg-einfach-machen.de
um Teil des Bündnisses „Mehrweg
auf Großveranstaltungen“ zu werden!

Setze Mehrweg auf Deiner
Veranstaltung um! #MehrMehrweg