

# FEIERN, TAGEN, KULTUR UND SPORT GENIESSEN – MIT WENIGER ABFALL

**D'ËMWELTVERWALTUNG**

Am Déngscht vu Mënsch an Ëmwelt

ABFALL UND RESSOURCEN



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère du Développement durable  
et des Infrastructures

Administration de l'environnement



# Mehrweg statt Einweg bei öffentlichen Veranstaltungen



Für öffentliche Veranstaltungen gilt in Luxemburg ab dem 01.01.2023 ein gesetzliches Verbot zur Ausgabe von Getränken oder Speisen in Einweggeschirr aus Kunststoff. Das gilt auch für Einwegbesteck, -picker und -rührstäbchen aus Kunststoff.

Ab 2025 ist in Luxemburg das meiste Einweggeschirr – egal aus welchem Material - auf öffentlichen Veranstaltungen verboten. Deshalb wird empfohlen, Mehrweglösungen zu organisieren. Um Ressourcen zu schonen und Abfälle zu vermeiden, sollte Einweggeschirr nur noch als Notlösung betrachtet werden.

Ob Mehrweg oder Einweg, für sämtliches Geschirr gilt sowohl, dass es für den Kontakt mit Lebensmitteln konform sein muss, als auch dass es nach den Gebrauchsanweisungen des Herstellers gehandhabt wird und dass alle Hygieneregeln beachtet werden.

Eine Veranstaltung ist öffentlich, wenn die Öffentlichkeit („jedermann“) zugelassen ist. Auch wenn Eintrittsgeld verlangt oder Eintrittskarten verkauft werden, handelt es sich um eine **öffentliche Veranstaltung**. Darunter fallen: Dorffeste, Weihnachtsmärkte, Konzerte, Sportveranstaltungen

Wenn nur geladene Gäste Zutritt haben, handelt es sich nicht um eine öffentliche Veranstaltung, sondern ein privates Event (z.B. eine Hochzeitsfeier).

Das hier vorgelegte Merkblatt sollen Vereinen, Gemeinden und Organisationen Tipps zur Umsetzung von Mehrweglösungen bei ihren Veranstaltungen geben und über noch zulässige Einweglösungen informieren.

Weitere umfangreichere Informationen finden Sie hier [www.emwelt.lu](http://www.emwelt.lu)

## EINWEG AUF ÖFFENTLICHEN VERANSTALTUNGEN - WAS VERSCHWINDET WANN?

	Ab 01.01.2023	Ab 01.01.2025
Schalen u. andere Behältnisse	aus Kunststoff	-
Teller	aus Kunststoff	aus allen Materialien
Besteck	aus Kunststoff	-
Strohhalme	aus Kunststoff	aus allen Materialien
Rührstäbchen	aus Kunststoff	aus allen Materialien
Picker	aus Kunststoff	aus allen Materialien
Getränkebehältnisse (Tassen, Becher, Gläser)	aus Kunststoff	aus allen Materialien
Flaschen	aus Kunststoff	aus allen Materialien, <b>außer Glas</b>
Getränkedosen	-	aus allen Materialien
Getränkekartons	-	aus allen Materialien

### AUFGEPASST:

Einwegartikel aus Papier, welche mit Kunststoff beschichtet sind, gelten auch als Kunststoff. Hierunter fallen Pappbecher, Pappschalen und anderes Papiergeschirr mit Beschichtung.

Bei Verwendung von Einweggeschirr sollte sich der Veranstalter bei Bedenken vom Verkäufer oder Hersteller bescheinigen lassen, dass das Produkt den Bestimmungen der Richtlinie (EU) 2019/904 zu Kunststoffprodukten<sup>1</sup> entspricht.

<sup>1</sup> Richtlinie (EU) 2019/904 des europäischen Parlamentes und des Rates vom 5. Juni 2019 über die Verringerung der Auswirkungen bestimmter Kunststoffprodukte auf die Umwelt

## MEHRWEG – KAUFEN ODER LEIHEN?

Als Veranstalter sollte man sich zunächst folgende Fragen stellen:

- Lohnt es sich für mich, eigenes Geschirr zu kaufen? Habe ich einen Ort, um dieses zu lagern und auch zu spülen?
- Wäre es sinnvoll, mit anderen Veranstaltern zusammen Geschirr zu kaufen, und es dann gemeinsam zu nutzen?
- Ist am Veranstaltungsort (z.B. Vereinshaus, Festsaal der Gemeinde) Geschirr vorhanden, welches ich nutzen kann und sind Spülmöglichkeiten dort?

Wenn dies nicht gegeben ist, kann man als Veranstalter

- Geschirr bei Caterern, Getränkeshändlern oder der Gemeinde ausleihen und
  - Spülmobile („Spüllweenchen“, Spülstraßen) bei Gemeinden oder sonst öffentlichen Stellen ausleihen
- oder
- Geschirr bei professionellen Anbietern ausleihen und spülen lassen (Mehrkosten)

### Auf was muss ich achten?

1. **Beim Kaufen oder Ausleihen:** Das Geschirr muss **lebensmittelecht und spülmaschinengeeignet sein.** Es sollte auch nur für die vorgesehenen Zwecke (Eignung nur für bestimmte Lebensmittel) und zu den zulässigen Bedingungen (z.B. Temperaturbereich) genutzt werden.
  - › Anforderungen, die Geschirr hierfür erfüllen muss: EU-Verordnung (EG) 1935/2004.

## LEBENSMITTELECHTHEIT

Schriftlicher Hinweis	oder	Piktogramm	oder	Mit besonderem Hinweis zum Verwendungszweck
„Für Lebensmittelkontakt“				
<b>ABER !</b> Gegenstände, die offensichtlich für Lebensmittelkontakt bestimmt sind (z.B. Trinkglas) müssen nicht gekennzeichnet sein.				
„Spülmaschinenfest nach RAL-RG 604“				

## TEMPERATURBESTÄNDIGKEIT UND SPÜLMASCHINENEIGNUNG (MEHRWEGGESCHIRR)

**AUFGEPAßT:** Lebensmittelechtheit ≠ Temperaturbeständigkeit und Spülmaschineneignung

deshalb

- Prüfung (bei Bedarf), ob Geschirr für Heißgetränke oder heiße Speisen geeignet ist
- Prüfung, ob vorhandene Spüllösung (Temperatur, verwendete Spülmittel) geeignet ist
- im Zweifelsfall Eignungen vom Hersteller oder Verkäufer bescheinigen lassen

**Die Symbole können von Hersteller zu Hersteller sehr unterschiedlich sein. Ist man sich unsicher, sollte man sich die Eigenschaften vom Hersteller oder Verkäufer bescheinigen lassen.<sup>2</sup>**

<sup>2</sup> Art. 16 der Verordnung (EG) 1935/2004 des europäischen Parlamentes und des Rates, Art. 16 der Verordnung (EU) 10/2011 der Kommission, Art. 29 der Verordnung (EU) 2022/1616 der Kommission.

#### HINWEIS:

Wird für den Lebensmittelkontakt geeignetes Geschirr durch den Veranstalter verändert, z.B. durch Bedrucken, Aufkleben eines Etikettes, Gravur eines Logos entfällt die Verantwortung für die Einhaltung der Verordnung (EG) 1935/2004 auf ihn. Das heißt, er muss die Unbedenklichkeit von durch ihn verändertem Geschirr sicherstellen. Hierzu sind eine professionelle Prüfung und Risikobewertung erforderlich.

**2. Bei der Lagerung:** Schmutziges und sauberes Geschirr getrennt lagern. Frisches Geschirr vor Verschmutzung geschützt lagern.

#### 3. Bei der Veranstaltung:

**a. Spülen:** Das Geschirr muss für die vorhandene Spüllösung geeignet sein und es muss unter vorgegebenen Temperaturen gespült werden. Die Vorgaben des Herstellers müssen beachtet werden.

**b. Ausgabe und Rücknahme:** Schmutziges und sauberes Geschirr sollte nicht miteinander in Kontakt kommen. Die Ausgabe und Rücknahmepunkte sollten also bestenfalls separat und leicht zu reinigen sein.

**4. Das Handling des Geschirrs am Veranstaltungsort sollte** – genau wie andere hygienische Aspekte, welche bei Lebensmittel gelten - in das Hygienekonzept einfließen. Wichtig ist auch, dass man allen Helfern und Mitarbeitern genau erklärt, welche Regeln beim Handling gelten.

## PFAND ODER KEIN PFAND?

Durch das Pfand erhält das Geschirr einen Wert für den Nutzer. Es sollte so hoch sein, dass durch den Preis ein Anreiz geschaffen wird, das Geschirr zurückzubringen oder dass zumindest die Kosten gedeckt werden, sollte das Geschirr - aus welchen Gründen auch immer - nicht mehr zurückgebracht werden.

Es gibt viele verschiedene Pfandsysteme. Die Wahl hängt von der Art, der Größe, dem Ort und auch dem Angebot auf der Veranstaltung ab. Bei sehr großen Veranstaltungen mit vielen anonymen Besuchern und vielen verschiedenen Anbietern (großes Volksfest, Musikfestival usw.) funktioniert das Mehrwegsystem am besten mit einem einheitlichen Pfandsystem. Bei kleineren Veranstaltungen (Vereins- oder Dorffest) kann man ggf. aufs Pfand verzichten.

Wichtig beim Pfandsystem ist, dass man genügend Pfandrückgabestellen einrichtet, ausreichend Wechselgeld und Personal bereitstellt und den Besucher gut informiert.

## ANDERE TIPPS

Einige Lebensmittel können auch ganz ohne Behältnis verkauft werden: Bratwurst kann im Brot (mit Serviette) und Kuchen auf einer Papierserviette herausgegeben werden, Soßen können direkt auf das Essen gegeben werden, usw.

Unter Beachtung verschiedener Hygieneregeln kann man dem Besucher auch erlauben, eigene Behältnisse oder Geschirr mitzubringen. Hier ist klare Kommunikation erforderlich.

Neben den gesetzlichen Anforderungen zu Einweg- und Mehrweggeschirr kann man seine Veranstaltung natürlich auch noch in vielen anderen Bereichen und Aspekten nachhaltig gestalten.

Mehr dazu auf [www.emwelt.lu](http://www.emwelt.lu) und auf [www.greenevents.lu](http://www.greenevents.lu)





## WENN EINWEG - DANN BEWUSST

Bis 2025 ist es noch erlaubt Einwegprodukte auf öffentlichen Veranstaltungen zu nutzen, sofern sie nicht aus Plastik bestehen. Nach 2025 dürfen nur noch Besteck und Schalen (für Lebensmittel) auf öffentlichen Veranstaltungen aus Einweg bestehen. Aber: Auch hier gibt es Unterschiede, was die Ökobilanz angeht.

### Grundsätzlich gilt:

- Alle Einweglösungen sollten nur sparsam verwendet werden.
- Trinkhalme, Rührstäbchen und Picker nur auf ausdrücklichen Wunsch des Kunden/Gastes ausgeben.
- Einweggeschirr muss getrennt gesammelt werden, damit es dem Recycling zugefügt werden kann. Deshalb sollten sowohl vor als auch hinter dem Tresen getrennte Abfalleimer bereitstehen und Besucher wie Helfer/Angestellte darüber informiert werden.

Material	Wichtige Hinweise bei der Auswahl
Papier/Pappe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Möglichst keine Beschichtung, keine Klebstoffe oder chemische Oberflächenbehandlung;</li> <li>• Möglichst aus Holz aus nachhaltigem Waldbau (z.B. FSC oder PEFC);</li> <li>• Nicht aus recyceltem Material, da sich unerwünschte Substanzen im Material befinden können (Bisphenol A, Mineralöle aus den Druckfarben oder PFAS)</li> </ul>
Holz/Bambus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Möglichst keine Beschichtung;</li> <li>• Holzherkunft: Holz aus nachhaltigem Waldbau (z.B. FSC oder PEFC);</li> <li>• Regionale Produktion bevorzugen (geringe Transportentfernungen);</li> <li>• Verpackung : möglichst keine, Mehrweg oder recyclebar</li> </ul>
Palm oder andere Pflanzenblätter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Möglichst keine Beschichtung, Verklebung oder Lackierung;</li> <li>• Nur Formung durch Verpressen;</li> <li>• Herkunftsangabe; evtl. Zertifizierung</li> </ul>
Zuckerrohr (Bagasse)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Beschichtung, Verklebung oder oder chemische Oberflächenbehandlung;</li> <li>• Nur Formung durch Verpressen;</li> <li>• Herkunftsangabe; evtl. Zertifizierung</li> </ul>
Cellulose aus Agrarresten (z.B. aus Reis-stroh oder Zuckerrohrblättern)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Beschichtung, kein Verkleben oder chemische Oberflächenbehandlung;</li> <li>• Herkunftsangabe; evtl. Zertifizierung</li> </ul>
Stroh oder Schilfrohr	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Beschichtung, kein Verkleben oder chemische Oberflächenbehandlung;</li> <li>• Herkunftsangabe; evtl. Zertifizierung</li> </ul>
Essbar (z.B. aus Nudeln, Brotteig, Apfelstärke, Schokolade, Zucker etc.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutatenliste (Gluten etc.) angeben (wichtig für Allergiker!);</li> <li>• Lebensmitteleignung entsprechend der aktuellen Gesetzgebung;</li> <li>• Herkunftsangabe; evtl. Zertifizierung</li> </ul>



Wohin mit dem Abfall	Sonstige ökobilanzielle Aspekte
Saubere PP › Papiertonne Verschmutztes Papier › Restmüll › thermische Verwertung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Energieverbrauch bei Herstellung ähnlich hoch wie bei Kunststoff;</li> <li>• Aus Frischfasern hergestellt (Holzeinschlag);</li> <li>• i.d.R. größere Umweltauswirkungen als bei Alternativen aus natürlichen Materialien oder essbarem Geschirr</li> </ul>
<b>Wenn naturbelassen:</b> › Altholzsammlung im Ressourcencenter › thermische Verwertung in Holzheizkraftwerken › ggf. Biotonne, wenn lokale Bestimmungen dies zulassen (Abfallreglement) › thermische Verwertung oder Kompostierung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Natürliches Material, teilweise auch aus Abfällen der Holz- oder bambusverarbeitenden Industrie (nur FCM Qualität)</li> <li>• Ohne aufwändige Aufbereitung u. Veredlung hergestellt</li> <li>• Die Herstellung ist weniger energieintensiv als diejenige von Einweggeschirr aus Papier oder aus extrahierten und aufbereiteten Pflanzenfasern; auch sonstige Umweltwirkungen (z.B. Wasserverbrauch, Produktionshilfsmittel) fallen i.d.R. geringer aus</li> </ul>
<b>Wenn naturbelassen:</b> › Biotonne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Natürliches Material,</li> <li>• Einfache wenig energieintensive Verarbeitung</li> <li>• Geringere Umweltauswirkungen als bei Geschirrherstellung aus Papier o. aufbereiteten Pflanzenfrischfasern</li> </ul>
<b>Wenn naturbelassen:</b> › Biotonne (wenn nach lokalen Bestimmungen zulässig) › Ansonsten Restmüll	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abfallprodukt (Fasern des Zuckerrohrs) aus der Zuckerherstellung;</li> <li>• Umweltauswirkungen ähnlich derjenigen von Palmblättern</li> </ul>
<b>Wenn naturbelassen:</b> › Biotonne (wenn nach lokalen Bestimmungen zulässig) › Ansonsten Restmüll	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abfallprodukt aus Verarbeitung von Agrarpflanzen;</li> <li>• Cellulose wird nur auf mechanischen Weg (Zermahlen) gewonnen und durch Verpressen verformt; Umweltauswirkungen ähnlich derjenigen von Palmblättern</li> </ul>
› Biotonne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Natürliches Material, einfache wenig energieintensive Verarbeitung; geringere Umweltauswirkungen als bei der Trinkhalmerstellung aus Papier oder Lebensmitteln</li> </ul>
<b>können aufgegessen werden;</b> › oder Biotonne (Vergärung oder Kompostierung); <b>Aber!: nicht aufgegessenes Geschirr bedeutet Lebensmittelabfall und Lebensmittelverschwendung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Abfall, wenn sie verzehrt werden;</li> <li>• Rückführung in den Nährstoffkreislauf bei Vergärung oder Kompostierung;</li> <li>• Wenn aus regionaler Produktion und biologischem Anbau relativ geringe Umweltwirkungen</li> </ul>

## MEHR ZUM THEMA

Bei Fragen zur **Abfallgesetzgebung**

- › Administration de l'environnement  
offall@aev.etat.lu

**Alternativen zu Einwegplastikprodukten**

- › <https://environnement.public.lu/fr/offall-ressourcen/guide-alternatives.html>

**Verleih von Geschirrspülmobilen** („Spullweenchen“)

- › Verleih bei Gemeinden: liste

**Verleih von Spüleinrichtungen**

- › [www.greenevents.lu](http://www.greenevents.lu)

Bei Fragen zu **Materialvorgaben und Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln**

- › Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire  
secualim@alva.etat.lu  
Tél. (+352) 247 756 20

