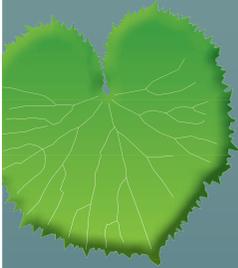


UMWELTSCHUTZ IN DER GASTRONOMIE



NATURSCHUTZ UND
LANDSCHAFTSPLANUNG

GEWÄSSERSCHUTZ

IMMISSIONSSCHUTZ

KLIMASCHUTZ UND ENERGIEFRAGEN

ABFALL, BODENSCHUTZ UND
UMWELTINFORMATION

UMWELTBILDUNG

**AMT FÜR UMWELTSCHUTZ
UND ENERGIEFRAGEN**

UMWELTSCHUTZ GEHT ALLE AN!

Umweltschutz hat sich im Gastgewerbe längst zu einem Qualitätsmerkmal entwickelt. Für viele Gäste ist Umweltfreundlichkeit ein wichtiges Kriterium bei der Wahl eines Hotels oder einer Gaststätte.

Auch Sie als Unternehmer im Hotel- und Gaststättengewerbe können zur Entlastung unserer Umwelt beitragen.

Diese Broschüre soll Ihnen helfen, Ihren Betrieb umweltgerecht zu führen und die knappen Ressourcen auch für nachfolgende Generationen zu schonen. Sie erfahren, wozu Sie rechtlich verpflichtet sind und welche Maßnahmen Sie darüber hinaus ergreifen können.

WERBEN SIE DAMIT!

Tun Sie etwas für die Umwelt und machen Sie die Gäste auf Ihre besonderen Bemühungen aufmerksam.

Das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit verleiht das „Bayerische Umweltsiegel für das Gastgewerbe“. Nähere Informationen erhalten Sie bei der Geschäftsstelle Umweltpakt Bayern im Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit.
Tel.: 089/92142287, umweltpakt@stmug.bayern.de



TIP!

Viele Informationen schonen nicht nur die Umwelt, sondern auch Ihren Geldbeutel

ABFALLVERMEIDUNG – INTELLIGENT EINKAUFEN

Schon beim Einkauf sollten Sie an die Umwelt denken. Nachfolgend einige Tipps, die oft auch Geld sparen.

- ▶ **Verwenden Sie grundsätzlich Mehrwegsysteme, Großpackungen oder Großgebinde.** Für Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Milchprodukte, Kaffee und Getränke sowie für Reinigungsmittel sind Mehrwegsysteme auf dem Markt.
- ▶ **Verzichten Sie auf die kleinen, müllintensiven Portionsverpackungen und bieten Sie Lebensmittel „offen“ an!** Die Hygienevorschriften erlauben das Anbieten offener Lebensmittel (z.B. für Kaffeesahne, Cornflakes oder Marmelade). Eine Umstellung erfordert keinen erhöhten Personalaufwand. Zudem sind mit dem Einkauf von Großgebinden oft erhebliche Preisvorteile zu erzielen.
- ▶ **Bevorzugen Sie nach Möglichkeit regionale Produkte.** Kurze Transportwege garantieren Frische und **schnellere Lieferzeiten.**
- ▶ **Verzichten Sie auf Einweggeschirr und -besteck** sowie auf Einwegtischdecken, Biermanschetten, Tassen- und Telleruntersetzer.
Waschbare Tischdecken und **Stoffservietten** vermitteln ein gehobenes Ambiente.
- ▶ **Schenken Sie Getränke nur aus Zapfanlagen oder Mehrwegsystemen aus.** Verzichten Sie auf Getränke in Dosen und Einwegflaschen sowie in Verbundverpackungen.
- ▶ **Verwenden Sie möglichst Recyclingprodukte** z.B. bei Büropapier, Servietten und Toilettenpapier.



ABFALLTRENNUNG – SO GEHT'S

Nicht alle Abfälle lassen sich vermeiden. Viele lassen sich jedoch sinnvoll verwerten, wenn sie sortenrein gesammelt werden.

Die meisten Abfälle fallen in der Regel in der Küche an. Wenn möglich, sollten Sie deshalb für den Küchenbereich verschiedenfarbige Sammelbehälter mit Beschriftung für folgende Fraktionen aufstellen:

- Papier
- Biomüll
- Speisereste
- Altfett / Speiseöl
- Kunststoffverpackungen
- Restmüll



	WAS?	WIE?	WOHIN?
Papier / Pappe	Büropapier, Kataloge, Zeitungen, Kartonagen, Werbeprospekte, Zeitschriften	sauber, flachgedrückt	Papiertonne
Biomüll	Obst- und Gemüsereste, Grünabfälle, Schnittblumen, Topfpflanzen, Kaffeefilter, Küchentücher, Servietten, Papierhandtücher	ohne Plastikverpackung, keine tierischen Bestandteile	Biotonne
Speisereste	Speisereste, Wurst, Fleisch, Knochen, Milch und Milchprodukte, Fischabfälle, Eier, Lebensmittelreste	roh oder gekocht	Speiserestetonne siehe S. 12
Altfett	Frittierfett, Speisefett, Speiseöle	frei von Verunreinigungen	Altfetttonne siehe S. 12
Metall	Getränkedosen, Konservendosen, Metallverschlüsse	große Dosen kleins machen, Einwurf nur von 7.00 – 19.00 Uhr	roter Metallcontainer Wertstoffinseln Müllumladestation
Glas	Glaskonserven, Trinkgläser, Einwegflaschen, Bruchglas	frei von Drahtglas, Keramik, Spiegelglas, Steingut, nach Farben sortiert, Einwurf nur von 7.00 – 19.00 Uhr	weiße, grüne und braune Container an den Wertstoffinseln
Kunststoffverpackungen	Milch- und Safttüten, Plastikbecher, Alufolie, Kunststoffflaschen, Styropor	sauber und restentleert	Gelber Sack / Gelbe Tonne
Restmüll	Glüh- und Halogenbirnen, Hygieneartikel, Dekorationsabfälle, Kehricht, Zigarettenstummel, Staubsaugerbeutel	frei von schadstoffhaltigen Abfällen	Restmülltonne
Sperrmüll	Regalteile, Teppiche, Möbel	haushaltsübliche Mengen	Sperrmüllabfuhr
Gefährliche Abfälle	Energiesparlampen, Säuren, Laugen, Desinfektionsmittel, Farben, Lacke	Vermischung vermeiden	Müllumladestation Schadstoffmobil

ZU BEACHTEN GILT

GEFÄHRLICHE ABFÄLLE

Sie enthalten schädliche Stoffe und müssen deshalb getrennt von allen anderen Abfällen einer gesonderten Entsorgung zugeführt werden.

- ▶ In haushaltsüblichen Mengen können die Abfälle zum Schadstoffmobil oder zur Müllumladestation gebracht werden.
- ▶ Größere Mengen müssen über zugelassene Betriebe entsorgt werden. Auskünfte dazu unter Tel. 86-2784.

Beispiele:

Leuchtstoffröhren und Energiesparlampen

Farben, Lacke und Lösemittel (flüssig)

Klebemittel (flüssig)

Spraydosen mit Inhalt

Altfett (kleine Mengen, max. 15 kg)

SONSTIGER ABFALL

- ▶ **Gemüsesteigen** aus Holz oder Kunststoff können gemäß Verpackungsverordnung an den Vertreiber zurückgegeben werden. Fragen Sie Ihren Händler.
- ▶ **Elektro- und Elektronikgeräte** dürfen nicht in die Restmülltonne gegeben werden, sie werden an der Müllumladestation kostenlos entgegengenommen, Kleingeräte auch am Schadstoffmobil.
- ▶ **Möbel**, gut erhalten und gebrauchsfähig, werden vom Gebrauchtwarenhof (Tel. 9200 4500) – nach Begutachtung vor Ort – kostenlos abgeholt. Unbrauchbare Möbel und sonstiger Sperrmüll können über die Sperrmüllabholung kostenfrei entsorgt werden (Tel.: 86-2014 oder online unter www.sperrmuell-erlangen.de) oder zur Müllumladestation gebracht werden (**Mit Sperrmüllkarte ist die Entsorgung 2x pro Jahr kostenfrei**).



Weitere Informationen und Abholtermine finden Sie im Abfallwegweiser und Abfallkalender unter

www.erlangen.de/abfallwegweiser
www.erlangen.de/abfallkalender

UNTERSCHIEDLICHE TONNEN FÜR BIOMÜLL, SPEISERESTE UND ALTFETT

Biotonne für Abfälle ohne tierische Bestandteile

Obst- und Gemüsereste, Kaffeefilter, Küchentücher, Papierhandtücher und Papierservietten eignen sich gut für die Kompostierung und somit für die Erfassung in der Biotonne.

Speiserestetonne für Abfälle mit tierischen Bestandteilen sowie Speisereste

Tierische Erzeugnisse wie Fleisch, Wurst und Milchprodukte, überlagerte Lebensmittel, Knochen, Eier und Tierkörperteile müssen über eine Speiserestetonne von zugelassenen Firmen verwertet werden (siehe Seite 12).

Altfetttonne für Fette und Öle

Altfett und verbrauchtes Pflanzenöl (z. B. aus Fritteusen) müssen gesondert einer Verwertung zugeführt werden. Zur Abholung dieser Stoffe sowie von Fettscheiderinhalten wenden Sie sich bitte an Fachfirmen (siehe Seite 12).

PFANDPFLICHT BEI EINWEG-GETRÄNKEVERPACKUNGEN

Bereits seit 2003 gibt es in Deutschland eine Pfandpflicht für Einweg-Getränkeverpackungen. Darauf ist zu achten:

- ▶ Vertreiber, die pfandpflichtige Getränke in Einwegverpackungen mit einem Füllvolumen von 0,1 Liter bis 3 Liter in Verkehr bringen, sind verpflichtet, von ihrem Kunden ein Pfand in Höhe von 0,25 Euro einschließlich Umsatzsteuer zu verlangen (§9 Verpackungsverordnung).
- ▶ Einwegverpackungen für pfandpflichtige Getränke sind vor dem Verkauf deutlich lesbar und an gut sichtbarer Stelle als pfandpflichtig zu kennzeichnen.
- ▶ Vertreiber von pfandpflichtigen Getränken in Einwegverpackungen müssen sich am bundesweit einheitlichen Pfandsystem beteiligen.

Sie erkennen das Pfandsystem an folgendem Symbol:



Der Verkauf von nicht gekennzeichneten pfandpflichtigen Getränkeverpackungen ist verboten.

Fragen und Antworten zur Pfandpflicht finden Sie unter

www.bmu.de

Suchbegriff: Pfandpflicht

ENERGIE SPAREN

Gerade im Hotel- und Gaststättengewerbe bestehen viele Möglichkeiten Energie einzusparen. Bei steigenden Energiepreisen lohnen sich sparsames Verhalten und Investitionen in effiziente Geräte oft in kurzer Zeit.

Lassen Sie Ihren Betrieb von einem Experten auf Einsparmöglichkeiten untersuchen!

Eine Analyse sowohl des Heizenergieverbrauchs als auch des Stromverbrauchs ist Grundlage für die Durchführung von Energiesparmaßnahmen.

So senken sie Ihren Stromverbrauch sofort:

- ▶ Vergleichen Sie Ihre Kühlgeräte mit neuen Modellen hinsichtlich ihres Stromverbrauchs. Alte und ineffiziente Kühlgeräte verursachen in der Gastronomie die höchsten Stromkosten. Die möglichen Einsparungen liegen häufig über 30 %. Achten Sie beim Neukauf auf das Energielabel. Heute ist die Energieeffizienzklasse A++ bis A+++ Standard.
- ▶ Ersetzen Sie herkömmliche Glühlampen durch Energiesparlampen oder LED-Lampen: Mittlerweile gibt es eine Vielzahl von Formen und Größen, die auch in kleinere Leuchten passen.
- ▶ Elektrische Warmwassergeräte (z.B. sogenannte „Untertischspeicher“) können Sie mit Hilfe einer Zeitschaltuhr oder eines Thermostops so einstellen, dass warmes oder heißes Wasser nur dann bereitgestellt wird, wenn dieses auch tatsächlich gebraucht wird.



Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Amt für Umweltschutz und Energiefragen
Energieberatung
Tel. 86-2323
www.erlangen.de

Energieberatungszentrum
der Stadtwerke Erlangen
Tel. 823-4424
www.estw.de



Eine Vor-Ort-Energieberatung durch einen qualifizierten Energieberater wird durch Zuschüsse des Bundes gefördert. Als Kunde der Erlanger Stadtwerke AG (ESTW) ist die Beratung für Sie kostenlos. Rufen Sie an! Tel. 823-4424

LÄRM UND GERÜCHE VERMEIDEN

Lärmschutz

Achten Sie darauf, dass die Lärmimmissionsrichtwerte nach der Technischen Anleitung zum Schutz gegen Lärm (TA-Lärm) eingehalten werden. Bei Geräuschübertragungen außerhalb des Gebäudes gelten Richtwerte in Abhängigkeit von der Gebietsnutzung (z. B. „allgemeines Wohngebiet“, „Mischgebiet“ usw.).

Für schutzbedürftige fremde Räume im gleichen Gebäude oder in baulich unmittelbar angrenzenden Gebäuden, gelten bei Geräuschübertragung innerhalb von Gebäuden oder bei Körperschallübertragung folgende Lärmimmissionsrichtwerte „innen“:

tags 35 dB(A), nachts 25 dB(A).

Bei allen Maschinen, Geräten und Einrichtungen muss ein ausreichender Schutz gegen die Übertragung von Luft- und Körperschall vorhanden sein, insbesondere bei Lüftungs- und Kühlanlagen sowie bei Musikanlagen (schwingungsisolierte Aufhängung von Lautsprecherboxen).

Vermeidung von Geruchsbelästigungen

Ableitung der Küchenabluft: Bei der Zubereitung von Speisen muss ein Kamin vorhanden sein, über den die Abluft aus dem Dunstabzug so über Dach bzw. über Dachfirst ins Freie geführt werden kann, dass die Nachbarschaft nicht durch Geruchsbelästigungen gestört wird. Der zuständige Schornsteinfegermeister gibt Auskunft, ob ein bestehender Kamin für die Ableitung der Küchenabluft geeignet ist. Die Abluftanlage für die Gaststättenküche ist nach den Anforderungen der VDI 2052 – „Raumluftechnische Anlagen für Küchen“ – zu errichten und zu betreiben.

Be- und Entlüftung der Gasträume: Die Abluft aus den Gasträumen und anderen Aufenthaltsräumen ist so ins Freie zu leiten, dass die Nachbarschaft weder durch Geruch noch durch Lärm belästigt wird. Ab einer Grundfläche von 200 m² ist eine Lüftungsanlage einzubauen. Wird in den Gasträumen eine Musikanlage betrieben, dürfen diese Räume nicht durch Öffnen der Fenster be- und entlüftet werden, d.h. auch hier ist eine mechanische Lüftung erforderlich.

Fettabscheider: Fettabscheider sind vorgeschrieben, damit fetthaltiges Spülwasser nicht in den Abwasserkanal gelangt. Sie sollten grundsätzlich über festinstallierte Absaugleitungen und Anschlüsse verfügen und müssen regelmäßig von einer Fachfirma entleert werden.

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Amt für Umweltschutz
und Energiefragen
Immissionsschutz

Ordnungsamt
Gewerbewesen

Bauaufsichtsamt
Grundstücksentwässerung

Tel. 86-1272

Tel. 86-2290

Tel. 86-1017

§ RECHTLICHE GRUNDLAGEN

In den letzten Jahren wurden zum Schutz der Umwelt eine Reihe von Gesetzen und Verordnungen erlassen. Für die Gastronomie von Bedeutung sind dabei vor allem folgende Regelungen:

► **Tierische-Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz und städtische Abfallwirtschaftssatzung**

Speisereste müssen getrennt gehalten und in einer dafür genehmigten Anlage verwertet werden.

Das heißt, dass Sie die in Ihrer Küche anfallenden Speisereste nicht über die städtische Biotonne entsorgen dürfen, sondern dafür eine spezielle sog. „Speiserestetonne“ brauchen. Näheres dazu auf S. 7.

► **Städtische Straßenreinigungsverordnung**

Werden Speisen oder Getränke auf öffentlichem Grund ausgegeben, so ist die Verwendung von Einwegbehältnissen und Einweggeschirr nicht zulässig.

Das heißt, dass Sie Mehrweggeschirr, -besteck und -behälter verwenden müssen, wenn Sie Getränke oder Speisen auf öffentlichem Grund verkaufen.

► **Verpackungsverordnung des Bundes**

Transport-, Verkaufs- und Umverpackungen sind außerhalb der öffentlichen Abfallentsorgung einer Verwertung zuzuführen.

Dies bedeutet, dass Sie alle Arten von Verpackungen getrennt sammeln und entsorgen müssen. Leere Verpackungen dürfen nicht über die Restmülltonne entsorgt werden. Ausnahme: Verpackungen mit Inhalt oder stark verschmutzte Verpackungen. Alle Verpackungen müssen entweder über den Gelben Sack / Gelbe Tonne, über die Papiertonne oder über die Glas- und Altmetallcontainer der Verwertung zugeführt werden. Große Metallgebilde können bei der Müllumladestation kostenlos abgegeben werden.

► **Kreislaufwirtschaftsgesetz und Bayerisches Abfallwirtschaftsgesetz:**

Die Vermeidung von Abfällen hat Vorrang vor der Verwertung. Die Verwertung wiederum hat Vorrang vor der Beseitigung.

► **Bundesimmissionsschutzgesetz (§22 BImSchG):**

Gaststätten sind so zu errichten und zu betreiben, dass

1. schädliche Umwelteinwirkungen verhindert werden, die nach dem Stand der Technik vermeidbar sind,
2. nach dem Stand der Technik unvermeidbare schädliche Umwelteinwirkungen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.

► **Technische Anleitung zum Schutz gegen Lärm (TA-Lärm):**

Die TA-Lärm regelt die Beurteilung und Begrenzung von Lärmimmissionen.

Daneben sind noch weitere gesetzliche Grundlagen einzuhalten, wie z.B.

- die Versammlungsstättenverordnung
- das Gaststättengesetz
- die Bayerische Bauordnung / Werbeanlagensatzung
- die Entwässerungssatzung der Stadt Erlangen.



IHRE ANSPRECHPARTNER

Amt für Umweltschutz und Energiefragen

Schuhstraße 40, 91052 Erlangen	09131	86-2784
Umwelt- und Abfallberatung für Gewerbebetriebe	09131	86-2323
Energieberatung	09131	86-1272
Immissionsschutz (Lärmschutz, Luftreinhaltung)		

Betrieb für Abfallwirtschaft

Stintzingstraße 46, 91052 Erlangen	09131	86-2015
Bestellung von Restmüll- und Wertstofftonnen	09131	86-2014
Sperrmüll disposition		
www.spermuell-erlangen.de		

Bauaufsichtsamt, Grundstücksentwässerung

Gebbertstraße 1, 91052 Erlangen	09131	86-1017
---------------------------------	-------	---------

Ordnungsamt und Gewerbesesen

Rathausplatz 1, 91052 Erlangen	09131	86-2290
--------------------------------	-------	---------

Lebensmittelüberwachung

Schuhstraße 30, 91052 Erlangen	09131	86-1725
--------------------------------	-------	---------

Speiseresteverwertung

Fa. Berndt, Oberding	08122	8880
Fa. Hofmann, Erlangen	09131	7961-0
Fa. Korn, Hirschaid	09543	6367
Fa. Hans Meyer Entsorgung, Erlangen	09131	7982-0
Fa. Refood, Eltmann	09522	92300
Fa. Veolia Umweltservice Süd, Pettstadt	09502	9494-0

Speisefettverwertung (Öle und Fette):

Fa. Lesch, Thalmässing	09173	874
Fa. Schradenbiogas, Gröden	035343	786310

Fettabscheider-Entleerung:

Fa. Bachmann Entsorgung, Nürnberg	0911	32167770
Fa. Baier, Erlangen	0800	131444
Fa. Bischoff, Baiersdorf	09133	789596
Fa. Lissi Gebhardt, Nürnberg	0911	989946
Fa. Karei Städtereinigung, Hersbruck	09151	8300770
Fa. Veolia Umweltservice Süd, Nürnberg	0911	9457760

Müllumladestation Erlangen

Am Hafen 5a, Stadtteil Büchenbach	09131	992600
Öffnungszeiten: Mo – Fr 7.00 – 12.00 Uhr und 13.00 – 17.00 Uhr		
Sa 8.00 – 14.00 Uhr		
www.zva-erlangen.de		

Gelber Sack / Gelbe Tonne (Abholung)

Fa. Hofmann, Erlangen	09131	79610
-----------------------	-------	-------

Erlanger Stadtwerke – Energieberatungszentrum

Äußere Brucker Straße 33, 91052 Erlangen	09131	823-4424
www.estw.de		

(Die o.g. Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Alle Angaben ohne Gewähr.)