










VERPFLICHTENDE GESETZLICHE GRUNDLAGEN

FÜR DIE ABFALLENTSORGUNG FÜR VERANSTALTUNGEN UND FESTE AUF ÖFFENTLICHEN GRUNDSTÜCKEN DER STADT BONN

Das Kreislaufwirtschaftsgesetz (KrWG) legt als zentrales Bundesgesetz des deutschen Abfallrechtes die rechtlichen Rahmenbedingungen fest. Es gilt die fünfstufige Abfallhierarchie (§ 6 KrWG) einzuhalten, durch deren Rangfolge Abfälle reduziert und Wertstoffe effizienter für den Wirtschaftskreislauf zurückgewonnen werden sollen. Die Abfallerzeuger*innen oder -besitzer*innen müssen ihre Abfälle vorrangig einer Verwertung zuführen (§ 7 KrWG). Ausgehend von der Rangfolge soll immer diejenige Maßnahme Vorrang haben, die den Schutz von Mensch und Umwelt bei der Erzeugung und Bewirtschaftung von Abfällen unter Berücksichtigung des Vorsorge- und Nachhaltigkeitsprinzips am besten gewährleistet.

Getrennthaltegebot

Den Umgang mit Abfällen aus den gewerblichen Bereichen, die eine ähnliche Zusammensetzung wie Abfälle aus privaten Haushalten haben (hierzu zählen auch Abfälle von Festen und Großveranstaltungen), regelt die Gewerbeabfallverordnung (GewAbfV). Demnach sind Erzeuger*innen und Besitzer*innen von gewerblichen Abfällen zur getrennten Erfassung und Entsorgung folgender Fraktionen verpflichtet (§ 3 Abs. 1 GewAbfV):

-  Papier, Pappe, Kartonagen (kein Hygienepapier)
-  Glas
-  Kunststoffe
-  Metalle
-  Holz
-  Textilien
-  Bioabfälle im Sinne von § 3 Abs. 7 KrWG (keine Speisereste, Öle, Fette)
-  weitere Abfallfraktionen, die anfallen z.B. Sondermüll (Farben, Lacke, Lampen, Akkus)
-  und Restmüll (Abfall zur Beseitigung)

Gewerbliche Abfallgemische sind nur in wenigen Ausnahmefällen erlaubt (§ 3 Abs. 2 GewAbfV). Ist dies der Fall, müssen diese Abfallgemische grundsätzlich vorbehandelt, das heißt sortiert werden, und zwar in Vorbehandlungsanlagen, die eine spezielle technische Zertifizierung (Quotenvorgaben) gemäß GewAbfV vorweisen können. Die Sammlung und der Verbleib der Abfälle muss vom Abfallerzeuger nachvollziehbar dokumentiert werden (**Übernahmescheine**). Die Verantwortlichkeit des Abfallerzeugers für seine Abfälle bleibt auch bei der Beauftragung Dritter so lange bestehen, bis die Entsorgung endgültig und ordnungsgemäß abgeschlossen ist (§ 22 KrWG).

Überlassungspflicht

GewAbfV § 7 Abs. 1 Erzeuger und Besitzer von gewerblichen Siedlungsabfällen, die keiner Verwertung zugeführt werden, haben diese dem zuständigen öffentlich-rechtlichen Entsorger (bonnorange) nach Maßgabe des **§ 17 Abs. 1 Satz 2 des KrWG** zu überlassen.

Die Gewerbeabfallberatung von bonnorange ist gerne bereit, Sie im Rahmen einer qualifizierten, kostenlosen Beratung bei der Optimierung Ihres Abfallmanagements auch im Hinblick auf die Einhaltung aller relevanten Gesetze zu beraten.

martina.mamedi@bonnorange.de oder Tel: 0228/5552723660

LEITFADEN FÜR DIE AUFBEWAHRUNG, ENTSORGUNG UND VERWERTUNG VON SPEISERESTEN (K3)

zur Verwertung von Küchen- und Speiseabfällen, sowie Lebensmittelabfällen aus Gaststätten, Imbissbetrieben, Gemeinschaftsverpflegungen und Einzelhandel

Für Küchen- und Speiseabfälle tierischer Herkunft, d.h. mit Anteilen von Fisch, Fleisch, Eiern, Geflügel, Meeresfrüchten, Molkereiprodukten oder anderen Lebensmitteln, die damit vermischt sind, gelten nach der Tierischen Nebenprodukte-Beseitigungs-Verordnung (**TierNebV**) spezielle Entsorgungsvorschriften. Für alle anderen Speiseabfälle sind die Regelungen der Gewerbeabfallverordnung (**GewAbfV**) zu beachten. Diese sind als Bioabfälle getrennt zu sammeln.

Was muss getrennt entsorgt werden?

Gemäß § 4 Abs. 1 **TierNebV** müssen Küchen- und Speiseabfälle tierischer Herkunft getrennt von anderen Abfällen gehalten, aufbewahrt, eingesammelt und befördert werden. Die Betreiber von gastronomischen Betrieben sind als Abfallerzeuger für die ordnungsgemäße Entsorgung dieser Abfälle verantwortlich und verpflichtet, speziell dafür zertifizierte Entsorgungsfachfirmen für Speisereste zu beauftragen. Es ist verboten, sie in der Tierhaltung zu verfüttern.

Wie muss entsorgt werden?

Die Sammlung erfolgt über **verschießbare 120 l oder 240 l Behälter**. Diese müssen beschriftet sein. Der Standort der Behälter muss außerhalb von Räumen liegen, in denen Lebensmittel gelagert und zubereitet werden. Die Behälter müssen für unbefugte Menschen und Tiere unzugänglich aufbewahrt werden. Der Ort muss kühl sein, damit im Sommer keine unzumutbaren Beeinträchtigungen für Mitarbeiter und Nachbarn entstehen. Die Abholung der Tonnen erfolgt im Austauschverfahren, damit diese von der Fachfirma nach der Leerung gereinigt und desinfiziert werden können. Der Entsorgungsrhythmus richtet sich nach der Abfallmenge. Wir empfehlen eine wöchentliche Abholung.

Dokumentation und Nachweisverfahren/Betriebsregister

Bei jeder Abholung ist ein Handelspapier auszufüllen, auf dem der Erzeuger, der Beförderer und Verwerter steht. Die Art des entsorgten Materials, die Menge (Anzahl Behälter oder Gewicht) sowie das Datum der Abholung und die Unterschrift müssen enthalten sein.

Rechtsvorschriften:

VO (EG) Nr. 1069/2009 Hygienevorschriften für tierische Nebenprodukte

§ 4 **TierNebV** (Tierische Nebenprodukte-Beseitigungs-Verordnung)

§ 3 Abs. 1 **GewAbfV** (Gewerbeabfallverordnung) alle anfallenden gewerblichen Siedlungsabfälle sind vor Ort getrennt zu halten

§ 3 Abs. 1 **GewAbfV** müssen Speisefette und Speiseöle getrennt von Abfällen zur Beseitigung gehalten werden.

Die Gewerbeabfallberatung **bonnorange** ist gerne bereit, Sie im Rahmen einer qualifizierten, kostenlosen Beratung bei der Optimierung der Abfallentsorgung zu unterstützen und Sie auch im Hinblick auf die Einhaltung aller relevanten Gesetze zu beraten.

martina.mamedi@bonnorange.de oder Tel.: 0228/ 5552723660

REINIGUNGSPLAN FÜR VERANSTALTUNGEN MIT MEHRWEGNUTZUNG

(zur internen Dokumentation – täglich auszufüllen)

Veranstaltungsort:

Datum:

Verantwortliche Person:

Bereich / Gegenstand	Reinigungsmittel	Häufigkeit	Verantwortlich	Uhrzeit	Unterschrift
Abgabefläche (Theke, Tresen)	Bei sichtbarer Verschmutzung: fett-/eiweißlösender Reiniger; danach Flächendesinfektion	Nach jeder Schicht			
Kunden-Ablagefläche (Tablet, Zone)	Bei sichtbarer Verschmutzung: fett-/eiweißlösender Reiniger; danach Flächendesinfektion	Nach jeder Nutzung			
Rückgabestation (Mehrweg-Geschirr)	Bei Verschmutzung: Reiniger; danach Flächendesinfektion	Alle 60 Minuten			
Wasserzapfanlage / Zapfhahn	Lebensmittelgeeignetes Mittel	Vor Event, dann stündlich			
Warmhalte- oder Kühlgeräte	Oberflächenreiniger	Vor & nach Nutzung			
Hände-Waschbecken / Hygienestation	Allzweckreiniger	Alle 2 Stunden			
Mehrwegeschirr (vor Ausgabe)	Spülmaschine / Spülmobil	Nach Rücknahme			
Lagerfläche sauberes Geschirr	Flächendesinfektion	Täglich, bei Bedarf öfter			
Mülleimer (inkl. Deckel)	Desinfektion, Müllbeutel	3x täglich, bei Bedarf öfter			

Zusätzliche Hinweise

- Für die Reinigung von Mehrwegeschirr sind Temperaturen von mind. 72 °C über 2 Minuten erforderlich (DIN 10534).
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind regelmäßig auf Vollständigkeit und Unversehrtheit zu prüfen.
- Verbrauchsmaterialien wie Seife, Papierhandtücher und Lappen sind bei Bedarf nachzufüllen oder auszutauschen.
- Reinigungsutensilien müssen täglich gewechselt oder fachgerecht aufbereitet werden.
- Seifenspender / Desinfektionsmittelspender: Reinigung und Nachfüllkontrolle alle 2 Stunden bzw. bei Bedarf.
- Reinigungsmittel- und Verbrauchsmaterial-Kontrolle: Täglich vor Veranstaltungsbeginn dokumentieren.
- Trage bitte jede durchgeführte Reinigung sofort in die Tabelle ein. Bei sichtbarer Verschmutzung muss vor der Desinfektion mit einem geeigneten Reinigungsmittel (z. B. fett- oder eiweißlösend) vorgereinigt werden.
- Verwende ausschließlich zugelassene Reinigungs- und Desinfektionsmittel.
- Bei starker Beanspruchung oder sichtbarer Verschmutzung bitte sofort reinigen – unabhängig vom Plan.
- Lagere Reinigungsmittel nicht in der Nähe von Lebensmitteln.

Abschlusskontrolle

Tagesverantwortliche*r:

Unterschrift:

Bemerkungen / Auffälligkeiten:



VERTRAGLICHE VORSCHRIFTEN UND AUFLAGEN

BEI VERANSTALTUNGEN AUF ÖFFENTLICHEN FLÄCHEN UND IN ÖFFENTLICHEN GEBÄUDEN DER STADT BONN

Restabfall darf nur mit Abfallbehältern der bonnorange AöR gebührenpflichtig entsorgt werden. Hier gilt die Andienungspflicht gemäß § 17 Abs. 1 Satz 2 des KrWG und § 7 Abs. 3. der Abfallsatzung der bonnorange AöR.

Richten Sie Ihre Bestellung mind. 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich an:
Bonnorange AöR, Frau Zimmermann/ Herr Rothäuser, Lievelingsweg 110, 53103 Bonn
oder per E-Mail an sonderleistungen@bonnorange.de.

Das Abfallaufkommen muss auf ein unvermeidbares Maß reduziert werden. Gemäß § 3 Abs. 4 der Abfallsatzung der bonnorange AöR und der Einwegkunststoffverbotsverordnung (EWKVerbotsV) gelten folgende Auflagen zum Zwecke der Abfallreduzierung:

Einwegverpackungen, Einweggeschirr, Einwegbecher und Einwegbesteck, die nicht gespült und wiederverwendet werden, sind verboten!

1. Ausgabe von Getränken und Speisen

Jeglicher Ausschank inklusive Kaffee, Glühwein und sonstiger Heißgetränke darf nur in Mehrweggefäßen wie: Mehrwegflaschen, Mehrweggläsern, Mehrwegtassen und Mehrweg-Kunststoffbechern erfolgen. Hier kann eine Pfandregelung sinnvoll sein. Um eine Gefährdung der Besucher durch Glasbruch auszuschließen, sind Mehrweg- Kunststoffbecher zu präferieren.

Die Ausgabe von Speisen sollte wenn möglich ohne Geschirr erfolgen: im Brötchen, in Servietten und in Pergamentersatzpapier.







Für Produkte basierend auf biologisch abbaubaren/biobasierten Kunststoffen gilt ebenfalls die EWKVerbotsV. Ebenso gilt für Einwegteller und -besteck aus Pappe, die nur anteilig aus Kunststoff bestehen oder mit Kunststoff überzogen sind, sind von dem Verbot erfasst.

2. Allgemeine Hinweise

Bevorzugen Sie auch beim Einkauf der Ware Mehrweg-Transport-Paletten, Mehrweg-Verpackungen und Mehrweggefäße. Ihr Lieferant ist nach § 15 Verpackungsgesetz (VerpackG) verpflichtet, die Transportverpackungen zurückzunehmen. Falls er sich weigert, können sie einen prozentualen Nachlass für die Entsorgungskosten aushandeln.

3. Getrenntsammlung

Den Umgang mit Abfällen aus gewerblichen Bereichen, die eine ähnliche Zusammensetzung wie Abfälle aus privaten Haushalten haben (hierzu zählen auch Abfälle von Festen und Großveranstaltungen), regelt die Gewerbeabfallverordnung (GewAbfV). Nach § 3 Abs. 1 GewAbfV sind Erzeuger*innen und Besitzer*innen von gewerblichen Abfällen zur getrennten Erfassung und Entsorgung folgender Fraktionen verpflichtet:

-  Papier, Pappe, Kartonagen (kein Hygienepapier),
-  Glas, Kunststoffverpackungen, Metalle, Holz, Textilien,
-  Bioabfälle im Sinne von § 3 Abs. 7 (KrWG)
-  Speisereste, Speiseöle, Fette,
-  gefährliche Abfälle, wie Lacke, Farben, Leuchtstoffröhren, Energiesparlampen, Akkus, Batterien usw.,
-  und Restmüll (Abfall zur Beseitigung).

Gewerbliche Abfallgemische sind nur in sehr wenigen Ausnahmefällen erlaubt (§ 3 Abs. 2 GewAbfV).

Ist dies der Fall, müssen diese Abfallgemische grundsätzlich vorbehandelt, das heißt sortiert werden, und zwar in Vorbehandlungsanlagen, die eine spezielle technische Zertifizierung (Quotenvorgaben) gemäß GewAbfV vorweisen können. Die Sammlung und der Verbleib der Abfälle muss vom Abfallerzeuger nachvollziehbar dokumentiert werden (**Übernahmescheine**). Die Verantwortlichkeit des Abfallerzeugers für seine Abfälle bleibt auch bei der Beauftragung Dritter so lange bestehen, bis die Entsorgung endgültig und ordnungsgemäß abgeschlossen ist (§ 22 KrWG).

Überlassungspflicht nach GewAbfV § 7 Abs. 1: Erzeuger und Besitzer von gewerblichen Siedlungsabfällen, die als Restabfall beseitigt werden sollen, haben diese dem zuständigen öffentlich-rechtlichen Entsorger (bonnorange AöR) nach Maßgabe des § 17 Abs. 1 Satz 2 des KrWG zu überlassen.

ZUKUNFT IN DEINER HAND

Gemeinsam das Morgen gestalten

ABFALLARME GROSSVERANSTALTUNGEN IN BONN LEITFADEN FÜR VERANSTALTENDE

Dieser Leitfaden unterstützt Veranstalter*innen in Bonn bei der Planung und Durchführung abfallarmer Großveranstaltungen. Er bietet praxisnahe Empfehlungen unter Berücksichtigung lokaler Gegebenheiten und gesetzlicher Anforderungen. Ziel ist es, das Abfallaufkommen zu reduzieren, hygienische Standards einzuhalten und konsequent auf Mehrwegsysteme zu setzen.

1 ZIELSETZUNG UND ANWENDUNGSBEREICH

Der Leitfaden richtet sich an Veranstalter, Dienstleistende sowie städtische Einrichtungen, die öffentliche Großveranstaltungen in Bonn mit 300–500 zu erwartenden Besucher*innen organisieren (hier sollte nach Möglichkeit Mehrweg genutzt werden, insbesondere bei einer längeren Veranstaltungsdauer). Er dient der Umsetzung der Bonner Nachhaltigkeitsstrategie – insbesondere der Abfallvermeidung und der Förderung von Mehrwegangeboten.

2 ABFALLVERMEIDUNG UND MEHRWEGNUTZUNG IN BONN

Zur wirksamen Abfallreduzierung sollen folgende Maßnahmen umgesetzt werden – einige sind verpflichtend, andere empfohlen:

- **Verwendung von Mehrweggeschirr** für Speisen und Getränke. Einwegprodukte sind nur in begründeten Ausnahmefällen zulässig. Falls Einweggeschirr verwendet wird, muss dieses für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entsprechend gekennzeichnet sein (z. B. Symbol mit Glas und Gabel).
- **Einsatz von Spülmobilen** oder zentralen Spüllösungen mit Trinkwasseranschluss.
- **Einrichtung eines Pfandsystems** mit klar geregelter Rückgabe-Logistik.
- **Verzicht auf Portionsverpackungen** (z. B. für Zucker, Milch, Senf); stattdessen Nachfüllspender einsetzen.
- **Bereitstellung gekennzeichneter Sammelbehälter** für Wertstoffe (Papier, Glas, Kunststoffe etc.).
- **Frühzeitige Kommunikation** mit Caterern und Standbetreibenden über geltende Vorgaben.
- **Verpflichtung zur Abgabe eines Abfallkonzepts und Abfallberichts** bei Veranstaltungen auf öffentlichen Flächen der Stadt Bonn.

BONN GEHT DEN

MEHRWEG

bonn-geht-den-mehrweg.de



3 HYGIENISCHE ANFORDERUNGEN BEI DER NUTZUNG VON MEHRWEG

Die Einhaltung der Hygieneregeln ist bei Mehrweggeschirr zwingend erforderlich:

- **Kontaktlose Übergabe** mitgebrachter Mehrwegbehälter (z. B. über ein Tablett).
- **Nur saubere Behälter** dürfen angenommen werden – im Zweifel darf das Personal die Annahme verweigern.
- **Befüllung ausschließlich durch geschultes Personal**, unter Einhaltung geltender Hygienestandards.
- **Spülstationen müssen mit Trinkwasser gespeist** und an das Abwassersystem oder geeignete Sammelbehälter angeschlossen sein.
- **Reinigungsdokumentation und Schulungsnachweise** sind vorzuhalten.
- Für eine hygienisch einwandfreie Reinigung wird der Einsatz professioneller Anbieter empfohlen. Wird vor Ort gespült, muss mindestens eine Industriespülmaschine zum Einsatz kommen, die eine Temperatur von **72 °C über mindestens 2 Minuten erreicht**.
- Bei der Auswahl der Reinigungsmittel ist darauf zu achten, dass diese **eiweiß- und fettlösenden Eigenschaften** aufweisen. Eine reine Desinfektion reicht bei sichtbarer Verschmutzung nicht aus.
- Sauberes Geschirr muss **getrennt vom benutzten Geschirr** und vor Umwelteinflüssen geschützt gelagert werden. Gerade bei mobilen Ständen muss die sichere Lagerung hygienisch einwandfrei gewährleistet sein. Ist dies vor Ort nicht möglich, empfiehlt sich die Zusammenarbeit mit einem **externen Anbieter**, der sowohl Lieferung als auch Rücknahme sowie die Reinigung übernimmt.

4 VORGABEN DER STADT BONN

Im Rahmen der Genehmigung von Großveranstaltungen auf öffentlichen Flächen erwartet die Stadt Bonn:

- Die **Einreichung eines Abfallkonzepts und eines Abfallberichts**.
- Die **Benennung einer verantwortlichen Person** für Abfall- und Mehrwegkoordination.
- Den **verbindlichen Einsatz von Mehrweggeschirr**.
- Die **Einhaltung der hygienerechtlichen Anforderungen** gemäß einschlägiger europäischer und nationaler Gesetzgebung (z. B. VO (EG) 852/2004, 178/2002) sowie relevanter DIN-Normen.
- Die **Pflicht zur Getrennthaltung von Abfällen** gemäß Gewerbeabfallverordnung.

5 WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN UND UNTERSTÜTZUNG

Für Beratung und Unterstützung bei der Umsetzung der Maßnahmen stehen Ihnen die **bonnorange AÖR** unter event@bonnorange.de sowie das **Amt für Umwelt und Stadtgrün, Veterinärdienste** unter lebensmittelueberwachung@bonn.de als Ansprechpartner*innen zur Verfügung.

Der Informationsfluss zu den Gewerbetreibenden wird in enger Abstimmung mit der **Stadt Bonn** sichergestellt. **Bei Bedarf können Schulungen zur Lebensmittelsicherheit und Hygiene angeboten werden** – bei Interesse wenden Sie sich bitte an die genannten Ansprechpartner*innen.

