Leitfaden für Veranstalter

Landkreis Ostallgäu

Abfallvermeidung und -entsorgung

Das ordnungsgemäße Sammeln von Abfällen, die im Zusammenhang mit der Veranstaltung entstehen, gehört zu Ihren Aufgaben als Veranstalter. Bitte achten Sie darauf, möglichst wenig Abfall zu erzeugen. Sämtliche Abfälle sind getrennt zu sammeln und zu entsorgen. Lassen Sie unter keinen Umständen Abfälle am Veranstaltungsort zurück.

Ausführliche Information

Abfallvermeidung:

Der beste Abfall ist der, der gar nicht erst entsteht. Hier finden Sie dazu unsere Tipps:

- Greifen Sie zu Mehrweggeschirr und –besteck. Auch vermeintlich ökologische Einwegprodukte aus (z. B. Becher, Schälchen und Teller aus Pappe oder Bambusblättern) sind keine gute Lösung. Sie werden unter hohem Einsatz von Energie und Wasser hergestellt und enthalten Kunststoffbeschichtungen. Sie können in der Regel nicht recycelt und nur als Restmüll entsorgt werden.
- Wählen Sie Pfandflaschen anstelle von Einwegflaschen, Getränkedosen oder Tetrapacks.
- Verzichten Sie möglichst auf Kleinstverpackungen z. B. für Senf, Ketchup oder Mayonnaise. Hier ist der Verpackungsanteil im Verhältnis zum Inhalt besonders hoch und die Gefahr, dass Plastik in der Umwelt landet groß. Gute und hygienische Alternativen sind nachfüllbare Pumpspender.
- Auch Lebensmittelabfälle belasten die Umwelt. Geben Sie lieber kleinere Portionen aus und gewähren bei Bedarf einen Nachschlag.
- Wählen Sie nach Möglichkeit kleine Servietten.

Abfallentsorgung:

Bei Veranstaltungen lassen sich Abfälle in der Regel nicht ganz vermeiden. Damit Altglas, Weißblech, Verpackungen aus Kunststoffen oder Speisereste wiederverwertet werden können, sind sie bereits vor Ort getrennt zu sammeln. Verschmutzte Servietten, Pappteller oder Ähnliches sind als Restmüll zu entsorgen. Die Wertstoffhöfe im Landkreis Ostallgäu nehmen nur haushaltsübliche Mengen entgegen. Für größere Abfallmengen ist ein Entsorgungsfachbetrieb zu beauftragen.

Neben den abfallwirtschaftlichen Aspekten spielt auch die Hygiene eine wichtige Rolle beim Thema Abfall, daher müssen folgende Punkte ebenfalls berücksichtigt werden:

- Sämtliche Müllbehältnisse müssen fest verschlossen sein und an einem schattigen Platz stehen.
- Vermeiden Sie herumliegende Lebensmittelreste, die auf den Boden gefallen sind. Abfälle sind täglich (spätestens bei Arbeitsende) aus der Küche zu entfernen.

Entsorgung von Speiseresten und Speisefetten:

Nach dem Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetz ist es unzulässig, verwertbare organische Abfälle als Restmüll zu entsorgen. Abfälle tierischer Herkunft fallen je nach weiterer Verwendung (Tierfutter, Biogas) unter das Recht der Tierischen Nebenprodukte (EU-Verordnung).

Dem Landratsamt Ostallgäu sind in der näheren Umgebung derzeit die folgenden Betriebe bekannt, die Speisereste und Speisefette ordnungsgemäß entsorgen:

- Hubert Schmid Recycling und Umweltschutz GmbH
  Röntgenring 20-28
  87616 Marktoberdorf
  (nach vorheriger Vereinbarung)
  Tel. 08342 961071
  info(at)hubert-schmid.de
- REMONDIS GmbH & Co.KG
  Zeppelinstraße 6
  87437 Kempten
  Tel. 08 31 · 57 5-100
- Knittel GmbH Abfallentsorgung
  Adalbert-Stifter-Straße 28
  89269 Vöhringen
  Tel. 07306 9616-0
  info(at)knittel-entsorgung.de
- AELW Umweltservice GmbH
  Leprosenweg 24
  82362 Weilheim
  Tel. 08 81 · 30 99
- Berndt GmbH
  Hauptstraße 2 - 4
  85445 Oberding
  Tel. 08 12 2 · 888 0
- Fa. Rainer Tremmel
  (nur Altfette)
  Ortsstraße 6
  86570 Inchenhofen
  Tel. 08 25 7 · 8006

Annahme- bzw. Abholtermine sowie die Konditionen sind direkt mit den Firmen zu vereinbaren.

Aufgaben

- [ ] Überlegen, wie Abfälle so gut wie möglich vermieden und getrennt werden können. Bei Bedarf Gespräche mit Caterern, Getränkelieferanten und Entsorgungsfachbetrieben führen.
- [ ] Rechtzeitig ausreichend große Gefäße für das korrekte Trennen von Abfällen besorgen. Nur so ist eine Wiederverwertung von Wertstoffen wie Glas, Metall, Speiseresten oder Kunststoffverpackungen möglich.
  - [ ] **Bei größeren oder gewerblichen Veranstaltungen:** Entsorgungsfirma beauftragen. Mit dieser vereinbaren, wie die Abfälle vor Ort zu trennen sind und wo Abfall- Container gestellt werden können.
  - [ ] **Bei kleinere Veranstaltungen:** Überlegen, wie und wo Wertstoffe getrennt gesammelt werden können. Gegebenenfalls grüne Säcke für Verpackungen aus Kunststoff oder Metall (beim Wertstoffhof), Biomüllsäcke für organische Abfälle, Restmüllsäcke für verschmutzte Servietten und anderen Restmüll besorgen (bei Rathäusern oder beim Bürgerservice im Landratsamt Ostallgäu). Geeignete Behältnisse für das Sammeln von Altglas, nicht verschmutztem Papier/Kartonagen oder Ähnlichem bereithalten.
- [ ] Sämtliche Müllbehältnisse müssen fest verschlossen sein und an einem schattigen Platz stehen.
- [ ] Vermeiden Sie herumliegende Lebensmittelreste, die auf den Boden gefallen sind. Abfälle sind täglich (spätestens bei Arbeitsende) aus der Küche zu entfernen.
- [ ] Nach der Veranstaltung: Alle liegen gelassenen Abfälle einsammeln.

Praxistipp

Wichtig: Die Wertstoffhöfe im Landkreis Ostallgäu nehmen nur haushaltsüblichen Mengen an Abfällen entgegen. Deshalb ist gerade bei größeren Veranstaltungen die Zusammenarbeit mit einem Entsorgungsfachbetrieb unerlässlich.

Ansprechpartner

Landratsamt Ostallgäu - Kommunale Abfallwirtschaft
Abfallberatung
08342 911-382
08342 911-554
abfallwirtschaft@ostallgaeu.de

Landratsamt Ostallgäu

Gesundheitsamt
08342 911-623
gesundheitsamt@lra-oal.bayern.de

Links

- Informationen der Kommunalen Abfallwirtschaft des Landratsamtes Ostallgäu