

Getrennt sammeln spart Kosten

Einige gastronomische Betriebe praktizieren bereits erfolgreich die vollständige, getrennte Sammlung von Speiseresten, Glas, Papier und Verpackungen und können damit ihre Abfallkosten senken. Erfahrungen zeigen: Bei einer konsequenten Nutzung der Speiseresttonne reduziert sich der Restmüllanteil bis auf die Hälfte.



Die Speiseresttonne (rechts) komplettiert die gesetzeskonforme Getrenntsammlung.

Bestellung und Abholung der Speiseresttonne

Wenn Sie noch keine Speiseresttonne nutzen, können Sie sich bei einem der nachfolgenden Anbieter ein Angebot einholen (als Richtwert kann mit rund 13 bis 18 Euro pro Leerung kalkuliert werden):

BRAL: www.bral.de, Telefon 030 983 06 08 98

Refood: www.refood.de, Telefon 03338 70 68 33 0

Je nach Betriebsgröße können Sie eine 120 oder 240 Liter Tonne bestellen. Der Abholrhythmus wird auf Ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmt. Die Tonnen werden nach jeder Leerung gewaschen und desinfiziert.

Mehrsprachige Informationen: www.berlin.de/senuvk/umwelt/abfall/speisereste

Restaurants must dispose of organic waste from the kitchen and leftovers on plates separately. This waste is used to produce renewable energy, biogas and organic fertiliser. Due to hygiene regulations, it is necessary for restaurants, snack bars, cafés and bakeries to collect their food waste in a separate bin. These collections will be monitored and infringements punished with fines of up to 10,000 euros. You can find contact details for food waste bin providers on the left and further information is available via the web link above.

Restoranlar, mutfak ve müşterilerinden kalan porsiyon artıklarını ayrıştırarak çöpe atmakla yükümlüdürler. Bu artıklar, yenilenebilir enerji olarak biyogaz ve organik gübre üretiminde kullanılmaktadır. Hijyenik düzenlemeler gereği restoranların, snack barların yanı sıra kafe ve fırınların da artıklarını ayrı çöp kutularında toplamaları gerekmektedir. Bu çerçevede kontroller yapılmaktadır ve ihlaller halinde ilgili restoranlara 10000 Euro'ya varan para cezaları kesilmektedir. Atıklar için çöp kutuları tedarik edebileceğiniz yerlerin iletişim bilgilerini solda bulabilirsiniz. Ayrıca daha fazla bilgi için yukarıdaki Web sayfasını ziyaret edebilirsiniz.

يجب على المطاعم التخلص من النفايات العضوية التي يتم إنتاجها في المطبخ ومن بواقي فضلات صحن الزبائن كل على حدة. يتم استخدام هذه النفايات لإنتاج الطاقة المتجددة، وكذلك الغاز الحيوي والأسمدة العضوية. بناء للقواعد والقوانين الصحية المتبعة فمن الضروري أن تجمع المطاعم وحانات الوجبات الخفيفة وكذلك المقاهي والمخابز بقايا الطعام في حاويات منفصلة. يتم التفتيش والمراقبة من قبل الدوائر المختصة وبناء عليه تتم معاقبة المخالفين بغرامات تصل إلى 10.000 يورو. يمكنك الحصول على المعلومات حول كيفية الحصول على حاويات بواقي الطعام والاتصال بالموردين لها على يسار الصفحة، مزيد من المعلومات تجدها من خلال رابط شبكة الانترنت في الأعلى.

Eine Zero-Waste-Initiative der Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz.

Referat Abfallwirtschaft

Brückenstraße 6

10179 Berlin

zero-waste@senuvk.berlin.de

Dieses Modellprojekt wird gefördert aus dem Berliner Energie- und Klimaschutzprogramm (BEK).

Alle Informationen zum Modellprojekt

„Abfallvermeidung und Abfallverwertung in der Gastronomie“ finden Sie unter:

www.berlin.de/senuvk/umwelt/abfall/speisereste

Das Projekt wird unterstützt von:



Berlin, November 2019

Titelbild: © Maskot / Westend61; Icons Tabelle: © rea_molko, nsit0108, akininam / stock.adobe.com; Icons Infografik: © JokoSusanto, Suesse / stock.adobe.com; Öle recyceln: © beptt / stock.adobe.com; Vorsortieren: © Gabriel / stock.adobe.com; Tonnenstellplatz: © ICU / Steins

Senatsverwaltung
für Umwelt, Verkehr
und Klimaschutz



Öffentlichkeitsarbeit
Am Köllnischen Park 3
10179 Berlin

berlin Berlin

Senatsverwaltung
für Umwelt, Verkehr
und Klimaschutz



Berlin: informierter

Speiseresttonne für die Gastronomie
Eine sinnvolle Pflicht für Restaurants,
Imbisse, Bäckereien und Cafés

Speisereste: Was gehört dazu, und wieso getrennt sammeln?

Speiseabfälle, die in der Gastronomie anfallen, müssen über die Speiseresttonne entsorgt werden. Dazu zählen:

- ALLE organischen Küchenabfälle aus der Zubereitung
- ALLE organischen Tellerreste von Gästen sowie Papierservietten
- ALLE unverpackten Lebensmittel (zum Beispiel aus der zu langen Lagerung oder Überproduktion)

Aus Speiseresten der Gastronomie wird Biogas und organischer Dünger für die Landwirtschaft erzeugt.

Die Pflicht zur Nutzung der Speiseresttonne ist gesetzlich vorgeschrieben und ein wichtiger Schritt zu mehr Klimaschutz!

Warum dürfen Speisereste nicht in die Biotonne?


Bei der Entsorgung von gastronomischen Speiseresten (im Vergleich zu Bioabfällen von Privathaushalten) gelten besondere Hygienevorschriften: Aufgrund der größeren Mengen an tierischen Bestandteilen geht von Speiseresten aus der Gastronomie ein erhöhtes Risiko durch Krankheitserreger aus. Eine energetische Vorbehandlung tötet diese Erreger ab.

Um gastronomische Betriebe über die Getrenntsammlungspflicht aufzuklären, hat die Berliner Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz das Modellprojekt „Abfallvermeidung und Abfallverwertung in der Gastronomie“ initiiert. Weitere Informationen unter: www.berlin.de/senvvk/umwelt/abfall/speisereste

Was muss in die Speiseresttonne?

Küchenabfälle aus der Zubereitung <ul style="list-style-type: none"> ■ Reste von Obst und Gemüse, Eierschalen ■ Fleisch- und Fischabschnitte ■ Milchprodukte (Reste von Quark, Saucen etc.) 	
Vom Gast <ul style="list-style-type: none"> ■ Tellerreste ■ Papierservietten 	
Aus der Lagerung <ul style="list-style-type: none"> ■ überlagerte/verdorbene unverpackte Lebensmittel 	

Was darf NICHT in die Speiseresttonne?

<ul style="list-style-type: none"> ■ Plastik ■ Metall ■ Glas ■ Sonstige Lebensmittelverpackungen ■ Frittierfette und Speiseöle 	
---	--

Achtung: Erfolgt die Trennung nicht sortenrein, können (Mikro-)Plastik und Störstoffe auf landwirtschaftliche Ackerflächen und in das Grundwasser gelangen.

Was wird aus Speiseresten hergestellt?

Genau wie Papier, Glas und Verpackungen müssen Speiseabfälle laut Gewerbeabfallverordnung (GewAbfV) getrennt gesammelt werden, damit dieser Rohstoff zu Biogas und organischem Dünger verwertet werden kann.

Leider landen immer noch zu viele Speisereste im Restmüll und werden somit einfach nur verbrannt:



Hinweis: Betriebe, die der Getrenntsammlungspflicht und den Vorschriften nicht nachkommen, müssen mit Bußgeldern bis 10.000 Euro rechnen. Kontrollen werden durchgeführt.

Weitere praktische Tipps

Für das Sammeln von Speiseresten in der Gastronomie:

- Sammeln Sie organische Abfälle bereits bei der Zubereitung in einem Vorsortierbehälter in der Küche.
- Bringen Sie für Ihre Mitarbeiter eine Sortieranweisung für Speisereste in der Küche an. Kostenloser Download: www.berlin.de/senvvk/umwelt/abfall/speisereste
- Frittierfette und Speiseöle müssen ebenfalls separat entsorgt werden.



Für die generelle Abfallvermeidung:

- Bieten Sie verschiedene Portionsgrößen an und informieren Sie Ihre Gäste, um Tellerreste zu vermeiden.
- Kaufen Sie Lebensmittel in Großgebinden, um Verpackungsmüll zu vermeiden. Setzen Sie auf Getränke in Mehrwegflaschen.
- Bieten Sie Ihren Gästen Mehrwegbehälter für Take-Away-Gerichte an. Geben Sie einen Preisnachlass, wenn eigene Mehrwegbecher für den Kaffee „to go“ mitgebracht werden.