

IHRE ANSPRECHPARTNER

Umweltamt Erlangen, Schuhstr. 40, 91052 Erlangen

Umwelt- und Abfallberatung für Gewerbebetriebe

Energieberatung
Lärmschutz, Immissionsschutz
umweltamt@stadt.erlangen.de

oder 09131 / 86 27 84
09131 / 86 23 30
09131 / 86 23 23
09131 / 86 27 13

Ordnungs- und Straßenverkehrsamt

Gewerbewesen

09131 / 86 22 90

Eigenbetrieb für Abfallwirtschaft, Stinzingstraße 46, 91052 Erlangen

Bestellung von Restmüll- und Wertstofftonnen
Sperrmüll disposition und Kühlschranksorgung
www.sperrmuell-erlangen.de

09131 / 86 20 15
09131 / 86 20 14

Fachfirmen für die Speiseresteentsorgung

Fa. Korn, Jägerstr. 2, 96114 Hirschaid
NBS-Alt Vater GmbH, Ohmstr. 24, 96175 Pettstadt
Saria Refood GmbH, Schwarzbacher Allee 18, 98590 Schwallungen

09543 / 63 67
09502 / 94 94-0
036941 / 791-58

Speisefettentsorgung

Fa. Fuchs, Sprangerstr. 17, 90455 Nürnberg
Fa. Lesch, Äußere Nürnberger Str. 31, 91177 Thalmässing

0911 / 88 88-661
09173 / 874

Müllumladestation Erlangen

Am Hafen 5 a, Ortsteil Büchenbach
Öffnungszeiten: Mo-Fr 7.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr
Sa 9.00 bis 14.00 Uhr

09131 / 99 26 00

Sondermüll

GSB - Sonderabfallentsorgung Bayern GmbH
Äußerer Ring 50, 85197 Baar-Ebenhausen
www.gsb-mbh.de

08453 / 33 66-0

Duales System (Verkaufsverpackungen)

Fa. Hofmann, Frauenauracher Str. 73

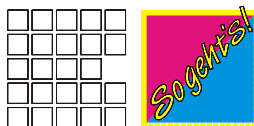
09131 / 79 61-0

Erlanger Stadtwerke

Energieberatungszentrum
www.estw.de

09131 / 823 44 24

Die o.g. Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.



UMWELTSCHUTZ IN DER GASTRONOMIE



Umweltschutz geht alle an!

Umweltschutz ist nicht nur ein vorrangiges Ziel für uns alle, sondern hat sich auch im Gastgewerbe längst zu einem Qualitätsmerkmal entwickelt. Für viele Gäste ist Umweltfreundlichkeit ein wichtiges Kriterium und Qualitätsmerkmal bei der Wahl eines Hotels oder einer Gaststätte geworden.

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 damit die knappen Ressourcen auch für nachfolgende Generationen zu schonen. Sie erfahren, wozu Sie rechtlich verpflichtet sind und welche Maßnahmen Sie darüber hinaus ergreifen können.

Übrigens: Viele Tipps und Hinweise schonen nicht nur die Umwelt, sondern auch Ihren Geldbeutel.

Das Bayerische Staatsministerium für Landesentwicklung und Umweltschutz verleiht das „**Bayerisches Umweltsiegel für das Gastgewerbe**“. Nähere Informationen erhalten Sie beim Umweltamt der Stadt Erlangen, Tel. 86-2784.

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

Werben Sie damit!



... § Rechtliche Grundlagen zum Thema Umweltschutz

● **Bayerisches Abfallwirtschaftsgesetz:**

„Im Abfallbereich hat die Vermeidung Vorrang vor der Verwertung. Die Verwertung wiederum ist der Beseitigung vorzuziehen.“

Das bedeutet, dass die Vermeidung von Abfällen oberstes Gebot ist. Fallen trotzdem Abfälle an, sind diese vorrangig zu verwerten.

● **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.

Das bedeutet, dass die Lärmbelastung so gering wie möglich sein muss.

Daneben sind noch weitere gesetzliche Grundlagen, wie

- **die Gaststättenbauverordnung**
- **das Gaststättengesetz**
- **die Bayerische Bauordnung**

einzuhalten.

§ Rechtliche Grundlagen zum Thema Umweltschutz

In den letzten Jahren wurden zum Schutz der Umwelt eine ganze 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 dazu eine spezielle sog. „Speiserestetonne“ brauchen. Näheres dazu auf S. 5!

- **Städtische Straßenreinigungssatzung**

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

Das heißt, dass Sie Mehrweggeschirr, Mehrwegbesteck und Mehrwegbehälter verwenden müssen, wenn Sie Getränke oder Essen 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.

Ihr Lieferant muss Transport- und Umverpackungen wieder mitnehmen.

Alle anderen Verpackungen müssen entweder über den Gelben Sack (Kunststoffe, Aluminium und Verbundverpackungen wie z.B. „Tetrapaks“ für Milch und Saft), über die Papiertonne oder über die Glas- und Altmetallcontainer der Verwertung zugeführt werden. Große Metallgebilde können bei der Müllumladestation abgegeben werden.

Abfallvermeidung - leicht gemacht

Kosteneinsparung durch Verringerung des Restmüllvolumens:

- Bei folgenden Produkten können Sie guten Gewissens auf die sogenannten „**Portionsverpackungen**“ verzichten: Ketchup, Honig, Wurst, Butter, Käse, Kaffeesahne, Brot, Senf, Salat-Dressing, Gewürze und Salz, Zucker, usw.
- Sollten Sie Gästezimmer anbieten, können Sie auch dort auf die relativ teuren und abfallintensiven Kleinverpackungen (z.B. für Seife und Haarshampoo) verzichten, in dem Sie **nachfüllbare Spender** installieren.
- Auch bei **Reinigungsmitteln** gibt es **Mehrwegverpackungen** oder zumindest Großverpackungen für Gewerbebetriebe. Einige Firmen bieten nachfüllbare Behälter an.
- Verzichten Sie auf Einweggeschirr und -bestecke sowie auf Einwegtischdecken, Einwegservietten, Biermanschetten, Tassen- und Tellerdeckchen. **Waschbare Tischdecken** und **Stoffservietten** vermitteln ein gehobenes Ambiente.
- Falls **Getränkeautomaten** vorhanden sind, sollten diese ausschließlich mit **Mehrwegflaschen** bzw. **-tassen** betrieben werden. (Auch Kaffee wird in Großgebinden und Mehrwegbehältern angeboten.)
- Schenken Sie Getränke nur aus **Zapfanlagen** oder **Mehrwegsystemen** aus. Verzichten Sie auf Getränke in Dosen und Einwegflaschen sowie in Verbundverpackungen.
- Verwenden Sie **ungebleichte Tee- und Kaffeefiltertüten**.
- WC-Beckensteine sind Produktionsabfälle der chemischen Industrie und haben keine reinigende Wirkung. Verzichten Sie auf diese überflüssigen „Hilfsmittel“. Ein sauberes und geruchsfreies "Örtchen" kann man auch mit **umweltfreundlichen Reinigungsmitteln** wie z. B. Essigreiniger erzielen.
- Verwenden Sie möglichst **Recyclingprodukte** z.B. bei Büropapier, Servietten und Toilettenpapier.





Intelligent Einkaufen - Umwelt und Geldbeutel schonen!

Schon beim Einkauf sollten Sie an die Umwelt denken. Nachfolgend dazu einige Tipps, die nebenbei noch bares Geld sparen:

- **Verwenden Sie grundsätzlich Mehrwegsysteme oder, wenn diese nicht angeboten werden, Großpackungen oder Großgebinde.**
Für Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Milchprodukte, Kaffee und Getränke sowie für Reinigungsmittel sind bereits Mehrwegsysteme auf dem Markt. Butter können Sie im 5-Pfund- oder 5-Kilogramm-Block kaufen.
- **Bevorzugen Sie nach Möglichkeit regionale Produkte.**
Diese bieten eine Reihe von Vorteilen. **Kurze Transportwege** garantieren Frische und **kürzere Lieferzeiten**. LKW-Staus und damit Lärm- und Luftbelastung können durch den Wegfall langer Anfahrten deutlich reduziert werden. Dies gilt vor allem für Getränke. Bier von kleineren Brauereibetrieben aus der Umgebung sind bei den Gästen zudem meist beliebter als die sog. „Fernsehbiere“.
- **Verzichten Sie auf die winzigen, müllintensiven Portionsverpackungen und bieten Sie Lebensmittel „offen“ an!**
Entgegen einem häufig genannten Vorbehalt erlauben die Hygienevorschriften 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 frisches Obst und Gemüse, unverpackt und in Mehrwegkisten.**
Eine aufwendige Konservierung der Waren entfällt. Das macht sich meist positiv im Geschmack von Lebensmitteln bemerkbar. Obendrein erspart dies der Umwelt Belastungen durch (energie-) aufwendige Konservierungen.



Vermeidung von Lärm und Gerüchen

Um beim Betrieb einer Gaststätte Konflikte mit der Nachbarschaft durch Geruchs- oder Lärmbelästigungen zu vermeiden, sind Vorkehrungen zu treffen:

- **Ableitung der Abluft aus der Zubereitung von Speisen**
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 für den betreffenden Kehrbezirk zuständige Schornsteinfegermeister gibt Auskunft darüber, ob ein bestehender Kamin für die Ableitung der Küchenabluft geeignet ist. Die Abluftanlage für die Gaststättenküche ist nach den Anforderungen der VDI 2052 - "Raumlufttechnische Anlagen für Küchen" - zu errichten und zu betreiben.
- **Be- und Entlüftung der Gasträume**
Die Gasträume sind nach den Vorschriften der Gaststättenbau-Verordnung mit einer mechanischen Be- und Entlüftung auszustatten. Die Abluft aus der Raumentlüftung ist so ins Freie zu leiten, dass die Nachbarschaft nicht durch Geruch oder Lärm belästigt wird.
- **Lärmschutz**
Beim Betrieb einer Gaststätte ist darauf zu achten, dass die Lärmimmissionsrichtwerte nach der Technischen Anleitung zum Schutz gegen Lärm (TA Lärm) eingehalten werden. Bei der Geräuschübertragung außerhalb des Gebäudes gelten die Lärmimmissionsrichtwerte nach Ziff. 6.1. der TA Lärm. Die anzuwendenden Lärmimmissionsrichtwerte sind abhängig von der Gebietsnutzung (z. B. "allgemeines Wohngebiet", "Mischgebiet", "Gewerbegebiet" usw.).
Für schutzbedürftige fremde Räume, die im gleichen Gebäude oder in baulich unmittelbar angrenzenden Gebäuden liegen, gelten bei der vom Gaststättenbetrieb verursachten Geräuschübertragung innerhalb von Gebäuden oder bei Körperschallübertragung folgende Lärmimmissionsrichtwerte "innen" gemäß TALärm: tags 35 dB(A), nachts 25 dB(A).

Weitere Informationen erhalten Sie:

Ordnungs- und Straßenverkehrsamt
Abt. Gewerbewesen
Tel. 86-2290

Amt für Umweltschutz und Energiefragen
Immissionsschutz
Tel. 86-2713

Oder im Internet: www.erlangen.de unter Dienstleistungen A-Z/Gaststätten (Betriebserlaubnis) und Schornsteinfegerwesen

Energie-Einsparung

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

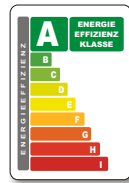
Deshalb: Lassen Sie Ihren Betrieb von einem Experten auf Einsparmöglichkeiten untersuchen!

Eine gründliche Analyse sowohl des Heizenergieverbrauchs als auch des Stromverbrauchs ist Grundlage für die Durchführung von Energiesparmaßnahmen. Eine solche Vor-Ort-Energieberatung durch einen qualifizierten Energieberater wird durch Zuschüsse des Bundes gefördert.

Rufen Sie uns an! Tel. 86-2323

Durch folgende Maßnahmen können Sie Ihren Stromverbrauch sofort senken:

- Ersetzen Sie herkömmliche Glühlampen durch Energiesparlampen: Mittlerweile gibt es eine Vielzahl von Formen und Größen, die auch in kleinere Leuchten passen.
Faustregel: Ab einer täglichen Beleuchtungszeit von einer Stunde lohnt sich der Einsatz von Energiesparlampen.
- Vergleichen Sie Ihre intensiv genutzten Geräte (Kühlanlagen, Kaffeemaschinen, Warmhaltegeräte) mit neuen Modellen hinsichtlich ihres Anschlusswertes und ihres Verbrauchs. Die möglichen Einsparungen liegen z.T. über 30 %. Achten Sie beim Neukauf auf die Kennzeichnung „Energie-Effizienzklasse A“.
- 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 bekommen Sie:

Amt für Umweltschutz und
Energiefragen
Energieberatung
Tel. 86-2323

Energieberatungszentrum der
Erlanger Stadtwerke
Tel. 823 4424

Oder im Internet: www.erlangen.de/umwelt

Mülltrennung - so geht's

Nicht alle Abfälle lassen sich vermeiden. Vieles läßt sich jedoch sinnvoll verwerten, wenn es sortenrein gesammelt wird.

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

- Biomüll**
- Speisereste**
- Speiseöl/-fett**
- Papier**
- Metall**
- Glas**
- Kunststoffverpackungen**
- Restmüll**

Warum unterschiedliche Tonnen für Speisereste und Bioabfälle?

Es gibt mehrere Arten von organischen Abfällen - einige eignen sich gut für die Kompostierung, andere weniger. Insgesamt werden 3 Arten unterschieden:

- 1) Abfälle ohne tierische Bestandteile** (z.B. Obst, Gemüse, Pflanzen, auch Servietten) eignen sich gut für die Kompostierung und somit für die Entsorgung in der Biotonne.
- 2) Abfälle mit tierischen Bestandteilen sowie gekochte Speisereste** (z.B. tierische Erzeugnisse wie Fleisch, Wurst und Milchprodukte, überlagerte Lebensmittel, Tierkörperteile) **müssen** über gesetzlich zugelassene Firmen oder eine Tierkörperbeseitigungsanstalt entsorgt werden. (Anschriften siehe letzte Seite.)
- 3) Fette und Öle** (z.B. aus Friteusen) eignen sich ebenfalls nicht zur Kompostierung und werden gesondert einer Verwertung zugeführt. Zur Abholung dieser Stoffe sowie von Fettabscheiderinhalten wenden Sie sich bitte an eine Spezialfirma. (Adressen auf der letzten Seite.)

Vorsicht Problemmüll

Problemmüll, auch Sondermüll genannt, enthält Schadstoffe und muss deshalb unbedingt getrennt von allen anderen Abfällen einer gesonderten Entsorgung zugeführt werden.

- In kleinen haushaltsüblichen Mengen (bis 20 kg pro Anlieferung) können die Abfälle zum Schadstoffmobil oder zur Sondermüllannahmestelle am Hafen gebracht werden.
- Größere Mengen müssen über zugelassene Betriebe entsorgt werden. Auskünfte dazu unter Tel. 86-2784 oder 86-2330.

Beispiele für Sondermüll:

- Leuchtstoffröhren und Energiesparlampen
- Farben, Lacke und Lösemittel (flüssig)
- Klebemittel (flüssig)
- Spraydosen mit Inhalt

Achten Sie unbedingt darauf, Sondermüll sorgfältig von anderen Abfällen getrennt zu halten! Alles was hiermit vermischt wird, ist damit auch Sondermüll.

Sonstiger Abfall

Gemüsesteigen aus Holz oder Kunststoff können gemäß Verpackungsverordnung an den Vertreiber zurückgegeben werden.

Elektro- und Elektronikgeräte werden an der Müllumladestation am Hafen entgegengenommen, Kleingeräte auch am Schadstoffmobil.

Möbel, gut erhalten und gebrauchsfähig, werden vom Gebrauchtwarenhof (Tel. 53 44 44) - nach Begutachtung vor Ort - kostenlos abgeholt. Unbrauchbare Möbel können zur Müllumladestation gebracht werden oder über die Sperrmüllsammlung (Tel. 86-2014) entsorgt werden.

Was	Beispiele	Achtung!	Wohin
Papier Pappe	Büropapier Kataloge Zeitungen Kartonagen Werbeprospekte Zeitschriften	sauber, flachgedrückt	Papiertonne
Biomüll	Grünabfälle Kaffeefilter Küchentücher Obst-, Gemüsereste Papierhandtücher Topfpflanzen Schnittblumen	ohne Plastikverpackung keine tierischen Bestandteile	Biotonne
Speisereste	Speisereste Wurst, Fleisch, Knochen Milch u. Milchprodukte Fischabfälle Eier	auch gekochtes	Speiserestetonne z.B. Fa. NBS Fa. Korn Fa. Saria Refood
Altfett	Fritierfett Speisefette Speiseöle	frei von Verunreinigungen	Altfetttonne z.B. Fa. Lesch Fa. Fuchs
Metall	Alufolie Getränkedosen Konservendosen Metallverschlüsse	große Dosen kleinmachen; Einwurf nur von 7.00 - 19.00 Uhr	roter Metallcontainer städt. Wertstoffinseln Müllumladestation
Glas	Bruchglas Einwegflaschen Trinkgläser Glaskonserven	frei von Drahtglas, Keramik, Spiegelglas, Steingut nach Farben sortiert Einwurf nur von 7.00 - 19.00 Uhr	weiße, grüne und braune Container städt. Wertstoff- inseln
Kunststoff- verpackungen	Milch- und Safttüten Plastikbecher, Alufolie Kunststoffflaschen Styropor	sauber und restentleert	Gelber Sack
Problemmüll	Energiesparlampen Säuren, Laugen Desinfektionsmittel Farben, Lacke	Vermischung vermeiden	Müllumladestation, Schadstoffmobil
Restmüll	Glüh-, Halogenbirnen Hygieneartikel Dekorationsabfälle Kehricht, Zigarettenstummel Staubsaugerbeutel	frei von schadstoff- haltigen Abfällen	Restmülltonne
Sperrmüll	Regalteile Teppiche Dekorationsabfälle	haushaltsübliche Mengen	Sperrmüllabfuhr