



EDITION 1
12/2021

Zukunft Veranstalten:
101 Maßnahmen für nachhaltige
Veranstaltungen in Hamburg
**WEIHNACHTSMARKT-
EDITION**

ANSÄTZE FÜR EINE NACHHALTIGE UMSETZUNG
VON WEIHNACHTSMÄRKTEN IN DEN
HANDLUNGSFELDERN MATERIALBESCHAFFUNG,
GASTRONOMIE, ABFALL, SOZIALES UND
HYGIENEMASSNAHMEN



Inhalte

Wer wir sind	S.2
Einleitung	S.3
Materialbeschaffung	S.5
Überblick	S.5
Hintergrundwissen	S.6
Checkliste	S.7
Gastronomie	S.8
Überblick	S.8
Hintergrundwissen	S.9-16
Checkliste	S.17-18
Abfallmanagement	S.19
Überblick	S.19
Hintergrundwissen	S.20-29
Checkliste	S.30-31
Soziale Aspekte	S.32
Überblick	S.32
Checkliste	S.33-34
Nachhaltige Hygienemaßnahmen	S.35
Überblick	S.35
Checkliste	S.36
Noch Fragen?	S.37
Impressum	S.38

GREEN EVENTS HAMBURG...

- IST EIN OFFENES, PARTIZIPATIVES UND ZUKUNFTSORIENTIERTES NETZWERK.
- BESTEHT AUS AKTEUR*INNEN, DIE SICH ÖKOLOGISCH UND SOZIAL VERANTWORTUNGSVOLLEN VERANSTALTUNGEN WIDMEN.
- IST EIN PROJEKT DES GEMEINNÜTZIGEN GRÜNEN WIRTSCHAFTSRATS E.V..

Im Auftrage der Hamburger Umweltbehörde und gemeinsam mit 19 Pilotveranstaltungen sowie weiteren Stakeholdern aus Wirtschaft, Verwaltung und Zivilgesellschaft entwickeln und testen wir seit 2019 eine Checkliste für nachhaltige Veranstaltungen. Unser Ziel ist es, Aspekte dieser Checkliste in Zukunft verbindlich für Veranstaltungen auf Hamburgs öffentlichen Flächen zu machen.

Maßnahmen, Ziele, Hintergrundinformationen und gute Beispiele sammeln wir zudem in unserer Tatenbank, um Veranstalter*innen bei der nachhaltigen Eventorganisation zu unterstützen.

GREEN EVENTS HAMBURG WIRD GEFÖRDERT DURCH DIE BEHÖRDE FÜR UMWELT, KLIMA, ENERGIE UND AGARWIRTSCHAFT.



Behörde für Umwelt,
Klima, Energie und
Agrarwirtschaft



Einleitung

Weihnachtsmärkte und Wintermärkte gehören in der Adventszeit zum kulturellen und gesellschaftlichen Leben, sorgen für lebenswerte Innenstädte und geben den Besuchenden das Gefühl von Gemeinschaft und Gemütlichkeit. Und auch ökologische und soziale Nachhaltigkeit können auf den Veranstaltungen in den Fokus gerückt werden: Ein wertschätzender Umgang mit unseren Ressourcen und Mitmenschen passt einerseits thematisch sehr gut in die besinnliche Jahreszeit. Und andererseits gibt es in der Organisation und Durchführung von Weihnachtsmärkten viele Aspekte, bei denen man ansetzen und nachhaltiger werden kann.

Dieser Guide hat das Ziel, ökologische Verantwortung, soziale Gerechtigkeit und ökonomische Leistungsfähigkeit auf Weihnachtsmärkten zu fördern und Veranstalter*innen das Thema Nachhaltigkeit am Beispiel von Weihnachtsmärkten näher zu bringen. Hierfür werden nacheinander verschiedene zentrale Handlungsfelder erläutert, in denen Veränderungen stattfinden sollten: Materialbeschaffung, Gastronomie, Abfallmanagement, soziale Aspekte und nachhaltige Hygienemaßnahmen. In jedem Kapitel werden zunächst ein Überblick und nützliches Hintergrundwissen geliefert und im Anschluss werden alle konkreten Maßnahmen in Form einer Checkliste zusammengefasst.

Einleitung

“Sharing is Caring”! Die Umsetzung von Nachhaltigkeitsmaßnahmen liegt nicht allein in der Hand der Veranstalter*innen, daher ist es essenziell, die gewonnen Erkenntnisse aus dieser Broschüre so gut es geht mit eurem Team, den Standbetreibenden und Dienstleister*innen sowie euren Besucher*innen zu teilen und zusammen Maßnahmen umzusetzen. So seid ihr nicht nur effektiver in eurem Tun, es macht auch noch mehr Spaß und alle Beteiligten können ihren Teil beitragen.

Also: Lasst uns gemeinsam unsere Weihnachtsmärkte etwas nachhaltiger und unsere Welt etwas besser machen! Merry Christmas!

Materialbeschaffung

Durch umweltbewusste Entscheidungen bei der Materialbeschaffung haben Veranstalter*innen die wunderbare Möglichkeit, nachhaltig produzierte Produkte und umweltfreundliche Materialien hervorzuheben. Das betrifft sowohl technisches Equipment und Dekorationsmaterialien als auch gastronomische Produkte, auf die wir im nächsten Kapitel eingehen.

Bei der Materialbeschaffung sind neben der Energieeffizienz Aspekte wie die Wiederverwendbarkeit und Recyclingfähigkeit der Produkte sowie der Verzicht auf Einwegprodukte und umweltschädliche Materialien von großer Bedeutung.

Wenn beim Kauf von Weihnachtsmarktmaterialien nach dem Grundsatz „Reduce-Reuse-Recycle“ gehandelt wird, können hier Produktkreisläufe geschlossen und Innovationen gefördert werden. So kann ein wichtiger Beitrag zur Ressourcenschonung und Abfallvermeidung geleistet werden, der nicht nur der Umwelt sondern auch der Veranstaltungsorganisation entgegenkommt.



Reduce-Reuse-Recycle

Im Zusammenhang mit Materialbeschaffung und anderen Nachhaltigkeitsthemen wird oft auf das Prinzip Reduce-Reuse-Recycle verwiesen.

Das Prinzip besagt, dass erster Stelle ganz auf bestimmte Produkte verzichtet wird oder Mengen reduziert werden (**Reduce**). Auf dem Weihnachtsmarkt können beispielsweise durch den Verkauf von **Fingerfood** Verpackungen eingespart werden und auch beim Planen der Dekoration kann hinterfragt werden, ob man mit weniger (Einweg-)Material und dem stimmungsvollen Einsatz von Beleuchtung nicht eine viel eindrucksvollere Wirkung erzielt.

An zweiter Stelle steht **Reuse** – also das vorausschauende Beschaffen von Materialien und Produkten, die mehrmals verwendet werden können. Der **Mehrwegbecher für den Glühwein** ist hier ein echter klassiker. Auch **eingetopfte Weihnachts-bäume** können im Vergleich zu gefällten Bäumen mehrmals als Dekoration genutzt werden. Und auch beim Mobiliar kann vermehrt auf Wiederverwend-barkeit, modulare Systeme und Reparaturen gesetzt werden.

Die Abfälle, die unvermeidbar sind, sollten **recycelt** oder kompostiert werden können. Auch das sollte bei der Wahl der Materialien bereits mitbedacht werden.



Checkliste Materialbeschaffung

Dekoraktion und Veranstaltungsrequisiten

Allgemeines Handeln nach dem Grundsatz „Reduce-Reuse-Recycle“

Bau von Mobiliar und Deko-Elementen nach dem Prinzip "Reduce-Reuse-Recycle"

Verwendung von Bäumen in Töpfen zur mehrjährigen Verwendung

Schenkung oder Weitergabe von Nicht-Getopften-Bäumen zur Wiederverwendung

Verwendung von Dekoration aus natürlichen Materialien wie Stroh, Holz, Tannenzapfen, getrocknete Früchte, alte Gläser etc.

Verwendung von Stroh, Rindenmulch und weiteren Naturprodukten als Bodendeckung

Verzicht auf Folien, Einweg-Tischdecken, Lacktischdecken

Vermeidung von Give-Aways und Werbematerialien

Verwendung von Großgebinden und Mehrweggebinden soweit möglich

Ressourceneffizienz

Verwendung von LED-Lichterketten und weiterer LED-Beleuchtung

Verwendung von gesicherten Feuerstellen oder elektrischen (Öko-Strom !) Heizungen

Kooperationen

Integration von Handwerk-/Handelsständen in Dekorations-Angelegenheiten zur Nutzung von Synergieeffekten

Zusammenarbeit mit lokalen Einrichtungen, Schulen und Unternehmen zur gemeinsamen Gestaltung von Weihnachtsbäumen

Gastronomie

Insbesondere auf Weihnachtsmärkten erzeugt der gastronomische Bereich einen hohen Input und Output an Ressourcen und hat somit sehr starke Auswirkungen auf den Energieverbrauch und das Abfallaufkommen. Auf Glühwein, Schmalzgebäck und andere Leckereien soll jedoch nicht verzichtet werden müssen. Es muss vielmehr darauf gesetzt werden, umweltschädliche Positionen zu ersetzen oder ganzheitlich auf nicht essenzielle Produkte zu verzichten, hochwertige Produkte zu verwenden, Wertschöpfungsketten nachzuverfolgen und dabei das allgemeine Abfallaufkommen zu reduzieren.

Hierfür ist ein Verständnis für die Vielzahl an Waren notwendig, die in einem Gastronomiebetrieb zum Einsatz kommen wie Lieferverpackungen, Verkaufsverpackungen, frische Lebensmittel, haltbare Lebensmittel, Verarbeitungsmittel und auch Reinigungsmittel. Ebenso ist es notwendig, sich mit den Grundregeln einer nachhaltigen gastronomischen Performance entlang der Kategorien von Regionalität, Saisonalität und Authentizität auseinanderzusetzen.



Eingesetzte Waren





Grundregeln für eine nachhaltige gastronomische Performance



Saisonalität

Regionlität

Authentizität





Regionalität

Der Begriff “Regionalität” ist nicht allgemeingültig definiert. Grundsätzlich lässt sich aber festhalten, dass ein regionales Produkt innerhalb einer abgegrenzten Region erzeugt, verarbeitet und vermarktet wird, damit geringere Klimaauswirkungen hat und somit nicht-regionalen Produkten vorzuziehen ist. Auf folgende Empfehlungen lohnt es sich zu achten, um zukünftig ein regionaleres gastronomisches Angebot auf dem Weihnachtsmarkt zu etablieren:

- LEBENSMITTEL UND ANDERE PRODUKTE STAMMEN AUS REGIONALEN QUELLEN, D.H. DIE KOMPLETTE WERTSCHÖPFUNGSKETTE ERFOLGT IN EINEM UMKREIS VON 250KM UM DEN VERANSTALTUNGORT
- ES WERDEN KOOPERATIONEN MIT ERZEUGER*INNEN AUS DER REGION GESCHLOSSEN
- TIERISCHE PRODUKTE WERDEN NACH BESTEM WISSEN UND GEWISSEN AUS NÄCHSTER UMGEBUNG BEZOGEN, UM DIE ERZEUGUNG SELBST KONTROLLIEREN ZU KÖNNEN
- ÜBER DIE HERKUNFT DES PRODUKTS SOLLTE AUF SPEISEKARTEN ODER TAFELN INFORMIERT WERDEN



Saisonalität

Neben Beachtung der Regionalität ist es zudem wichtig, auch auf die Saisonalität von Lebensmitteln zu achten. Bei der Auswahl können folgende Punkte hilfreich sein:

- SPEISEN STAMMEN AUS SAISONALEN QUELLEN, D.H. DIE VERWENDETEN LEBENSMITTEL WURDEN REGIONAL UNTER NATÜRLICHEN KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN ANGEBAUT, MAXIMAL EINEN MONAT GELAGERT UND IM ANBAU NICHT BEHEIZT
- FÜR DIE ZUSAMMENSTELLUNG VON SPEISEN ODER GETRÄNKEN WERDEN NEBEN SAISONALEN PRODUKTEN AUSSCHLIESSLICH FÜR EINE LANGE LAGERUNG GEEIGNETE PRODUKTE VERWENDET
- FÜR DIE ZUSAMMENSTELLUNG VON SPEISEN BIETET SICH ALS HILFESTELLUNG EIN **SAISONKALENDER** AN



Authentizität

Den Besuchenden auf Weihnachtsmärkten ist zunehmend wichtig, dass die angebotenen Produkte in hoher Qualität und von Hand hergestellt sind und keine Aspekte der Wertschöpfungskette verheimlicht werden. Die Authentizität der Speisen und Getränke ist an verschiedene Nachhaltigkeitsaspekte geknüpft. Dazu gehören:

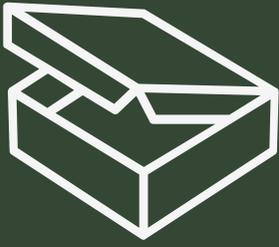
- DIE SICHERSTELLUNG DES TIERWOHLTS BEI DER HERSTELLUNG TIERISCHER PRODUKTE
- DER ACHTSAME UMGANG MIT UND EINSATZ VON VERPACKUNGSMATERIALIEN
- SOWIE DIE BERÜCKSICHTIGUNG SOZIALER ASPEKTE BEZÜGLICH ANGEBOTENER SPEISEN UND GETRÄNKE



Tierische Produkte

Tierische Produkte sollten nach bestem Gewissen und höchster Haltungsform eingekauft werden. Um das Vorgehen auch nach außen zu kommunizieren und transparent zu machen, lohnt sich die Beschäftigung mit folgenden Aspekten:

- KONSUMENT*INNEN SIND ERNÄHRUNGSBEWUSSTER GEWORDEN UND FORDERN INFORMATIONEN ÜBER DIE VERWENDETEN PRODUKTE
- GÜTESIEGEL SIND NICHT IMMER AUSSAGEKRÄFTIG UND 100% TIERFREUNDLICH, DEMENTSPRECHEND SOLLTEN BETREIBENDE SICH MIT DEN VERSCHIEDENEN SIEGELN AUSEINANDERSETZEN (ORIENTIERUNG BIETEN SIEGEL WIE DAS TIERSCHUTZLABEL, DAS SIEGEL DER SUPERMÄRKTE "HALTUNGSFORM", ODER DAS DLG-TIERWOHL LABEL)
- REGIONALE BETRIEBE VERFÜGEN NICHT IMMER ÜBER FINANZIELLE MITTEL, UM SIEGELSYSTEME ZU INTEGRIEREN, DESHALB IST ES EMPFEHLENSWERT, MIT DEN ERZEUGENDEN DER TIERISCHEN PRODUKTE SOWIE LANDHÖFEN, METZGEREIEN USW. ÜBER DIE VERARBEITUNG DER WARE ZU SPRECHEN



Verpackungsmaterialien

Auf sehr vielen Weihnachtsmärkten wird bereits Mehrweggeschirr genutzt. Tassen verleihen dem Punsch beispielweise eine ganz andere Wertigkeit und werden gerne als Andenken mit nach Hause genommen. Nachhaltigkeitsmaßnahmen rund um Verpackungen können somit eine positive Wirkung sowohl auf die Umwelt als auch auf die Besucher*innen haben. Hier gilt es anzusetzen:

- ES WIRD NACH MÖGLICHKEIT AUF DIE NUTZUNG VON EINWEGVERPACKUNGSLÖSUNGEN FÜR GETRÄNKE UND SPEISEN VERZICHTET UND ES WERDEN MEHRWEGSYSTEME EINGESETZT
- BESTIMMTE VERPACKUNGSMATERIALIEN WERDEN VON DER NUTZUNG AUSGESCHLOSSEN: VERPACKUNGEN AUS STYROPOR, GESCHÄUMTEM POLYSTYROL, POLYPROPYLEN, POLYLACTID UND ALUMINIUM
- KEINE NUTZUNG VON EINWEGTRINKHALMEN, SACHETS UND EINWEGSOSSENPRODUKTEN IN EINZELVERPACKUNGEN
- DIE NUTZUNG ORGANISCHER VERPACKUNGSTOFFE WIE BROT, PAPIER UND BLÄTTER IST WENIGER UMWELTSCHÄDLICH UND WIRKT AUTHENTISCHER UND ATTRAKTIVER



Sozio-kulturelle Vielfalt

Ein vielfältiges Speisen und Getränke-Angebot hilft dabei, die unterschiedlichen Bedürfnisse der Gäste zu berücksichtigen und einen Weihnachtsmarkt für alle zu gestalten. Zubereitungsarten, Inhaltsstoffe und soziale Aspekte der Herstellung sollten dabei immer für jede*n deutlich erkennbar kommuniziert werden.

- NEBEN DER RÜCKSICHTNAHME AUF LEBENSMITTELALLERGIEN UND INDIVIDUELLEN ESSGEWOHNHEITEN IST ES WICHTIG, SOZIO-KULTURELLE VIELFALT BEIM SPEISEANGEBOT ZU BEACHTEN UND ALTERNATIVEN ZU ALKOHOLISCHEN GETRÄNKEN ANZUBIETEN.
- DURCH DIE DEUTLICHE KENNZEICHNUNGEN DER INHALTSSTOFFE UND ZUBEREITUNGSARTEN DER SPEISEN UND GETRÄNKE SOWIE DURCH EIN VEGETARISCH SOWIE VEGANES ANGEBOT WERDEN DIE UNTERSCHIEDLICHEN BEDÜRFNISSE DER BESUCHER*INNEN MITGEDACHT UND WERTGESCHÄTZT.
- ZUDEM WIRD DER BEWUSSTE UND GEWISSENHAFTE KONSUM VON BESUCHER*INNEN DURCH DEN VERKAUF VON PRODUKTEN MIT OFFIZIELLEN SIEGELN, WIE DEM FAIR-TRADE-SIEGEL DER FLO, GEFÖRDERT, UND ES WERDEN SOZIALE ASPEKTE DER HERSTELLUNG IN DEN FOKUS GERÜCKT.



Checkliste Gastronomie

Lebensmittel

Lebensmittel und andere Produkte stammen nach Möglichkeit aus regionalen Quellen, d.h. die komplette Wertschöpfungskette erfolgte in einem Umkreis von 250 km um den Veranstaltungsort

Es wird eine Kooperation mit lokalen Produzent*innen, Hersteller*innen etc. angestrebt

Es wird ein hoher Anteil an Bio-, Demeter-, Fairtrade-Ware angeboten

Erweiterung des veganen und vegetarischen Angebots

Speisen und Getränke stammen aus saisonalen Quellen, oder sind lange haltbar/können klimafreundlich gelagert werden

Tierische Produkte werden nach bestem Gewissen und höchster Haltungsform verwendet

Kein Verkauf von bedenklichen Lebensmitteln wie Gänsestopfleber oder Fisch aus unverantwortlichem Fang

Lebensmittel-Verpackungen und weitere Utensilien

Nutzung von umweltfreundlichen Einweg-Verpackungslösungen oder einem Mehrwegsystem

Reduzierung der allgemeinen Verpackungen durch Nutzung organischer Stoffe wie Brot, Waffeln etc.

Keine Nutzung von Verpackungen aus Styropor, geschäumtem Polystyrol, Polypropylen, Polyactid und Aluminium

Keine Nutzung von Einwegtrinkhalmen, Sachets und Einwegsoßenprodukten in Einzelverpackungen

Gedruckte Speisekarten werden durch Alternativen (z.B. Kreide-Tafeln) ersetzt

Keine Nutzung von To-Go Plastiktüten

Aufbau einer "Pfand-Rückgabe-Station" mit klarer Kennzeichnung

Bepfandung auch für Einweg-Verpackungen zur kontrollierten Trennung und Entsorgung

Lebensmittelabfälle

Es werden ReFood Tonnen für die Speiseresteentsorgung, insbesondere die Wiederverwertung von Fetten, genutzt

Übrig gebliebene Lebensmittel werden in Zusammenarbeit mit lokalen Projekten wie Foodsharing oder Tafeln weiterverteilt

Emissionsarme Zubereitung

Kein Einsatz von durch fossile Energieträger gespeiste Generatoren

Anpassung der zur Verfügung gestellten Stromanschlüsse an die tatsächlichen Bedarfe der Stände zur Reduzierung des Energieverbrauchs

Soziale Aspekte

Rücksichtnahme auf Allergien und Intoleranzen bei der Zusammenstellung des gastronomischen Angebots

Angebot von vielfältigen Speisen unter Berücksichtigung der sozio-kulturellen Vielfalt

Konsumverhalten

Kennzeichnung von veganen und vegetarischen Produkten

Kennzeichnung von Allergenen und anderen relevanten Inhaltsstoffen

Kennzeichnung der Zubereitungsart

Kennzeichnung fair produzierter oder qualitativ hochwertiger Ware

Abfallmanagement

In den beiden vorangegangenen Kapiteln wurden bereits einige Maßnahmen zur Abfallvermeidung angesprochen. Denn um Abfall zu vermeiden und ihn richtig zu entsorgen, ist es hilfreich, bereits bei der Materialbeschaffung und der Gastronomie anzusetzen.

Leider lässt es sich in vielen Bereichen nicht vollkommen vermeiden, dass weiterhin Abfall anfällt. Dieser muss von den Beteiligten fachgerecht entsorgt werden. Um das zu gewährleisten, ist ein klares Konzept nötig, das Maßnahmen sowohl zur Vermeidung von als auch zum Umgang mit anfallendem Abfall enthält.

Denn je besser geplant wird und je kleiner die Masse an anfallendem Abfall ist, desto einfacher und kostengünstiger funktioniert das Abfallmanagement. Die Abfallstrategie ist somit eine wichtige Stellschraube der Veranstaltungsproduktion, und hilft dabei, Geldbeutel und Natur zu entlasten!

Um ein Konzept zu entwickeln und umzusetzen, ist es sinnvoll, sich mit den technischen und rechtlichen Grundlagen auseinanderzusetzen, und dann eine Strategie gemeinsam mit den Schlüsselakteur*innen auszuarbeiten.



Abfallsorten und ihre Trennung

Auch wenn die vollkommene Abfalltrennung meist eine Herausforderung darstellt, gilt, solange dies technisch möglich und wirtschaftlich zumutbar ist, auf Weihnachtsmärkten eine Getrennthaltungspflicht nach §3 (1) GewAbfV.

Diese besagt, dass

- Papier, Pappe und Karton mit Ausnahme von Hygienepapier
- Glas
- Kunststoffe
- Metalle
- Holz
- Textilien
- Bioabfälle
- weitere Abfallfraktionen

jeweils voneinander getrennt entsorgt werden muss.

Auf den folgenden Seiten skizzieren wir Handlungsschritte für einen sinnvollen Umgang mit dem auf Weihnachtsmärkten anfallenden Abfall, damit die Getrennthaltungspflicht eingehalten werden kann.



Abfallstrategie

Planung ist das A und O – auch beim Abfallkonzept für euren Weihnachtsmarkt. Um eine Abfallstrategie in die Tat umzusetzen, sind folgende Schritte essenziell:



Bestandsaufnahme der Abfall-Situation

1. Abfallerzeugende identifizieren
2. Abfallorte identifizieren
3. Abfallarten kategorisieren
4. Abfallmengen ermitteln



Maßnahmen zur Abfallvermeidung festlegen & kommunizieren

1. Standbetreibende und Besuchende
2. Entsorgungsunternehmen



Abfall kontrollieren, dokumentieren & analysieren





Abfallerzeugende identifizieren



Auf Weihnachtsmärkten gibt es viele verschiedene Akteur*innen, welche an der Abfallvermeidung und Abfalltrennung auf öffentlichen Veranstaltungsflächen beteiligt werden müssen. Um ein erfolgreiches Abfallmanagement umsetzen zu können, müssen alle Akteur*innen identifiziert, mitgedacht sowie informiert werden – nur so können alle an einem Strang ziehen.





Abfallorte identifizieren

Auf jedem Weihnachtsmarkt gibt es typische Abfallorte. Diese Orte werden genutzt, um Müll zu entsorgen – jedoch häufig nicht fachgerecht. Um hier die nötige Infrastruktur für fachgerechte Entsorgung zu schaffen, ist es wichtig, diese Ort zu kennen sowie die verschiedene dort anfallenden Abfallsorten und ihre Mengen zu identifizieren bzw. zu schätzen.

Eingänge /
Ausgänge

Auf der
Straße /
dem Boden

An Ständen

In Abfalltonnen
für Besuchende

In Umleer-
behältern
für Betreibende



Abfallarten kategorisieren

Typische Abfallarten auf einem Weihnachtsmarkt können übersichtlich nach ihren Erzeugenden sortiert werden, um sich einen Überblick zu verschaffen, wo welcher Müll anfällt.

VERANSTALTENDE

Baumaterialien

Holz / Metall

Werbemittel

Papier / Flyer / Schilder

Deko-Elemente

Hackschnitzel, Tannenbäume, Reisig, Banner, Kabelbinder, Verpackungsmüll, Klebeband etc.

DIENSTLEISTENDE

Baumaterialien

Holz / Metall / Schläuche / Kabel etc.

Transportverpackungen

Kartonagen, Plastikverpackungen

Reinigung & Warten

Chemikalien, Reinigungsmittel, Hygieneartikel etc.

PASSANTEN

Bioabfälle

Speisereste

Verpackungen

ToGo Becher, Styropor-Produkte, Einweg-Geschirr, Servietten, Alufolie, Einweg-Verpackungen, Holzspieße,

Sanitäre Anlagen

Reinigungstücher, Hygieneartikel, Hand-&Toilettenpapier etc.

Sonstiges

Mitgebrachter Abfall jeglicher Art

BESUCHENDE

Bioabfälle

Speisereste

Verpackungen

ToGo Becher, Styropor-Produkte, Einweg-Geschirr, Servietten, Alufolie, Einweg-Verpackungen, Holzspieße,

Sanitäre Anlagen

Reinigungstücher, Hygieneartikel, Hand-&Toilettenpapier etc.

Sonstiges

Mitgebrachter Abfall jeglicher Art

BETREIBENDE

Baumaterialien

Holz / Metall / Schläuche / Kabel etc.

Transport- & Verpackungen

ToGo Becher, Styropor-Produkte, Einweg-Geschirr, Servietten, Alufolie, Einweg-Verpackungen, Holzspieße, Kartonage, Plastikverpackungen, Kanister etc.

Fette & Öle

Speisefette etc.

Sonstiges

Heiße Kohle, Glasflaschen, defekte Geräte etc.

Reinigung & Wartung

Chemikalien, Reinigungstücher, Hygieneartikel etc.

Bio-Abfälle

Speisereste, Schwund etc.

Dekoration

Stoffe, Kunststoffe, Glas, Glühbirnen, Pfandmarken, Stempelkarten etc.



Abfallmengen sortenrein berechnen o. schätzen

Diese Aufgabe sollte in Zusammenarbeit mit dem zuständigen Entsorgungsunternehmen erfolgen. Diese können Abfallarten und -mengen sehr genau definieren. Hier findet ihr eine Beispielrechnung:

PAPIER / KARTON

- PAPIER
- FLYER & STEMPELKARTEN
- HANDPAPIER
- REINIGUNGSTÜCHER
- KARTONAGEN
- SPEISERVERPACKUNGEN
- GETRÄNKEBECHER
- PROGRAMME
- SPEISEKARTEN

20%

SONDERMÜLL

- HACKSCHNITZEL
- STYROPORPRODUKTE
- METALLE
- HOLZ UND BAUMATERIALIEN
- GLAS / KERAMIK
- BÄUME

25%

KUNSTSTOFFE

- DEKORATION
- SPEISERVERPACKUNGEN
- TRANSPORTVERPACKUNGEN
- FOLIEN & TISCHDECKEN
- BECHER / SCHALEN
- TÜTEN
- GESCHIRR & BESTECK
- LEBENSMITTELVERPACKUNGEN
- UMVERPACKUNGEN

40%

BIOABFÄLLE

- TEIGWAREN
- FLEISCH / FISCHPRODUKTE
- ALLGEMEINE SPEISERESTE
- OBST / GEMÜSE
- REISIG & GRÜNSCHNITT

10%

FETTE & ÖLE

- SPEISEFETTE

5%



Maßnahmen festlegen & kommunizieren

Zum Festlegen von Maßnahmen ist eine **Bestandsaufnahme** zu anfallendem Abfall, wie sie auf den vorherigen Seiten ausgeführt wurde, sowie eine Bestandsaufnahme bereits umgesetzten Maßnahmen hilfreich. Im Anschluss können **weitere Ansatzpunkte zur Abfallvermeidung** und zur Umsetzung eines Abfallkonzeptes definiert werden.

Vor allem beim Thema **Abfallvermeidung** sollten auch die Maßnahmen der Handlungsfelder **Gastronomie und Materialbeschaffung** beachtet werden, wie z.B.:

- die Auswahl wiederverwendbarer Dekorationsartikeln
- die Nutzung von Mehrwegsystemen oder organischer Verpackungen in der Gastronomie
- die Vermeidung von Ausdrucken, Einweg-Tischdecken und anderen Utensilien aus schädlichem Material
- das Spenden von Lebensmittelresten

In der Checkliste auf Seite 30 und 31 finden sich weitere Maßnahmen zum Umgang mit Pfandsystemen, Verpackungsabfall und zur Implementierung und Kommunikation des Abfallkonzeptes. Denn die **Weitergabe der Maßnahmen an alle Beteiligten** (Veranstaltungsteam, Standbetreiber-*innen, Dienstleistende, Besucher*innen) und das Schaffen von Anreizen ist ein wichtiger Schritt, damit sie ganzheitlich umgesetzt werden können.



Maßnahmen kommunizieren an Standbetreibende und Besuchende

Da Weihnachtsmärkte in erster Linie von **Standbetreiber*innen** bespielt werden, sollten **die festgelegten Maßnahmen** zum Einsatz von Speise- und Getränkeverpackungen, zu eingesetzten Materialien und deren fachgerechter Entsorgung **rechtzeitig an alle Stände weitergegeben** werden. Hierfür können, im Sinne der Ressourcenschonung, digitale Informationsblätter genutzt werden.

Zudem lassen sich **Anreize für die Vermeidung von Verpackungsmüll** bei den Standbetreibenden schaffen – beispielsweise durch eine verpflichtende Bepfandung auch von Einwegverpackungen zur kontrollierten Trennung und Entsorgung dieser oder durch die Einführung einer Abfallgebühr: Betreibende kaufen Abfallsäcke, welche pro Stück berechnet werden. Nur diese Säcke dürfen in den vorgesehenen Müllcontainern entsorgt werden

Vor allem beim Thema Mülltrennung müssen auch die **Besucher*innen** beteiligt werden. Hierzu eignen sich beispielsweise die **Installation einer klaren Beschilderung** und eine **Hilfestellung bei der korrekten Abfalltrennung durch Ansprechpersonen vor Ort**. Auch wenn Veranstalter*innen mit gutem Beispiel vorangehen und während der Marktzeiten aktiv Müll einsammeln, bewegen sie Gäste dazu, weniger Littering zu betreiben.



Abfalltonnen mit Entsorgungsunternehmen festlegen

Das beauftragte Entsorgungsunternehmen ist ebenfalls ein wichtiger Ansprechpartner bei der Planung des Abfallmanagements einer Veranstaltung. Das Abfallkonzept, die Standorte der Tonnen, die zu erwartenden Abfallsorten und -mengen und die Zeiten der Leerungen sollten gemeinsam mit dem Entsorgungsunternehmen abgesprochen werden.

Tonne für
Papier /
Kartonage

Tonne für
Biomüll

Behälter für
gewerb.
Abfall

Tonne für
Altfette

Tonne für
Recyclebares



Abfälle kontrollieren, dokumentieren & analysieren

Bei dem Umsetzen der Maßnahmen ist zu beachten, dass diese nicht alle auf einmal perfekt umgesetzt werden können. Vielmehr sind auch kleine, erste Schritte sinnvoll und wichtig. Damit diese zu einer stetigen Verbesserung führen, sind eine Kontrolle des eigenen Handelns, das Eingestehen von Fehlern und der Mut und Wille zur Verbesserung so wichtig.

Beim Monitoring sind folgende Aspekte bzw. Schritte zu beachten:

- DIE ENTWICKELTEN MASSNAHMEN WERDEN MIT ALLEN BETEILIGTEN BESPROCHEN UND FORTLAUFEND WEITERENTWICKELT.
- DIE EINFÜHRUNG VON KONTROLLMECHANISMEN KANN DURCH DIE ERSTELLUNG VON CHECKLISTEN UND DIE ERNENNUNG VON "NACHHALTIGKEITSBEAUFTRAGTEN" IM TEAM ERMÖGLICHT WERDEN.
- EINE EIGENSTÄNDIGE KONTROLLE ZUR UMSETZUNG KANN WÄHREND DER MARKTZEITEN DURCH EIN TEAM ODER EINE VERANTWORTLICHE PERSON DURCHGEFÜHRT WERDEN.
- IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM ENTSORGUNGSUNTERNEHMEN WERDEN IM NACHGANG TATSÄCHLICHE ANGEFALLENEN ABFALLMENGEN UND DIE PROZENTUALE VERTEILUNG DIESER ANALYSIERT UND DOKUMENTIERT.
- DIE ERGEBNISSE WERDEN MIT DEN ABFÄLLEN DER VORJAHRE VERGLEICHEN.
- DIE FESTGELEGTEN MASSNAHMEN KÖNNEN DARAUFGIN ANGEPASST UND ERWEITERT WERDEN.



Checkliste Abfallmanagement

Abfallkonzept

Für die Veranstaltung gibt es ein Abfallkonzept, das potenzielle Abfallarten, die voraussichtlichen Mengen, die Entstehungsorte und den Verbleib des Abfalls am Veranstaltungsort und danach umfasst (siehe Seite 21 ff.)

Verpackungen

Rücknahme und Recycling von Verpackungsmaterialien durch Lieferant*innen ist gewährleistet

Verwendung von Großgebinden und Mehrweggebinden soweit möglich

Pfand-Systeme

Aufbau einer "Pfand-Rückgabe-Station" mit klarer Kennzeichnung

Bepfandung für Einweg-Verpackungen zur kontrollierten Trennung und Entsorgung

Lebensmittel-Abfälle

Vermeidung von Grundwasserverschmutzung durch Öle und Fette und die Aufbereitung/Kompostierung von Lebensmittelabfällen durch Kooperationen mit z.B. ReFood

Vermeidung von Lebensmittelabfällen durch Kooperationen mit z.B. Too Good To Go

Müllmanagement

Festlegung eines Regelwerks zur korrekten Mülltrennung in Absprache mit dem zuständigen Entsorgungsunternehmen

Ausreichende Stellung und regelmäßige Leerung von Abfallbehältern und Aschenbechern zur Vermeidung von Bodenverschmutzung

Personelle Betreuung von Mülltrennstationen

Einbeziehen der Betreibenden

Weitergabe von Maßnahmen und mündliche oder schriftliche Vereinbarungen mit allen Standbetreibenden

Einführung einer Abfallgebühr: Betreibende kaufen Abfallsäcke, welche pro Stück berechnet werden. Nur diese Säcke dürfen in den vorgesehenen Müllcontainern entsorgt werden

Einbeziehen der Besucher*innen

Aufklärungsangebote zur korrekten Mülltrennung und klare Beschilderung und durch personelle Betreuung von Mülltrennstationen im Besucher*innen-Bereich

Sortenreine Mülltrennung wird gefördert durch das Aufsammeln von Müll während der Veranstaltung, um Gäste zu sensibilisieren

Überprüfung des Abfallkonzepts

Einführung von Kontrollmechanismen durch Erstellung von Checklisten und Ernennung von "Nachhaltigkeitsbeauftragten" im Team

Eigenständige Kontrolle während der Marktzeiten

Dokumentation der angefallenen Abfallmengen und Sorten in Zusammenarbeit mit dem Entsorgungsunternehmen und Vergleich zu Vorjahren

Soziale Aspekte

Weihnachtsmärkte können bereits durch einfache Maßnahmen Möglichkeiten für mehr Teilhabe schaffen. Kostenlose Zugänge, Barrierefreiheit und Angebote für unterschiedliche Kulturen und Altersgruppen aber auch die Einbeziehung von Individuen und Organisationen in den Gestaltungsprozess des Marktes können helfen, einen "Markt-für-alle" zu gestalten.

Unsere vielfältige Gesellschaft sollte in den Angeboten des Marktes repräsentiert und in der Implementierung von Sicherheitsmaßnahmen und Barrierefreiheit mitgedacht werden. Darüberhinaus ist es auch hier wichtig, die Angebote und Maßnahmen an Beteiligte sowie an die Besucher*innen zu kommunizieren. So wird nicht nur die Umsetzung der Maßnahmen unterstützt, sondern auch eine möglichst vielfältige Zielgruppe angesprochen.



Checkliste Soziale Aspekte

Barrierefreiheit

Verwendung von rollstuhlgerechten Kabelbrücken und weiterem Bodenequipment

Vermeidung von Stolperfallen und rutschigen Oberflächen

Kommunikation

Barrierefreie Öffentlichkeitsarbeit (z.B. durch barrierefreie Webseite nach WCAG 2.0)

Kommunikation von unvermeidbaren Barrieren

Mehrsprachige Informationsmöglichkeiten

Kommunikation von Inklusionsmaßnahmen auf der Veranstaltung zur Sensibilisierung der Besuchenden

Berücksichtigung soziokultureller Vielfalt

Angebot von vegetarischen, veganen oder alternativen Speisen und Getränken

Angebot von alkoholfreien Getränken

Rücksichtnahme auf Intoleranzen und Allergien durch eine klare Beschilderung

Sicherheit und soziale Aspekte

Einrichtung von Ruhezeiten / Kinderzeiten

Erste-Hilfe geschultes Personal vor Ort und in den jeweiligen Standeinheiten

Vermeidung von Programmpunkten mit Einbindung von Tieren

Kooperationen und Partizipation

Kostenloser oder vergünstigter Zugang für Besucher*innen

Einbeziehung von Anwohnenden und weiteren Institutionen in die Gestaltung des Marktes

Unterstützung und Förderung von wohltätigen Institutionen



Nachhaltige Hygienemaßnahmen

Das dritte Nachhaltigkeitsziel der Vereinten Nationen lautet „Gesundes Leben für alle“. Obwohl auf den ersten Blick die Themen Nachhaltigkeit und Gesundheit/Hygiene etwas nebeneinanderstehen, wird auf den zweiten Blick recht deutlich, dass der Schutz von Natur und Umwelt und das Wohlergehen von Menschen miteinander einhergehen.

Nicht nur seit der Coronapandemie ist Hygiene ein wichtiger Faktor auf Veranstaltungen. Zur Zeit steht es aber umso zentraler im Fokus, Vorkehrungen zum Infektionsschutz zu treffen. Die folgenden Maßnahmen können dabei helfen, Hygienemaßnahmen für die Mitarbeiter*innen und Gäste auf Weihnachtsmärkten und den schonenden Umgang mit Ressourcen zusammen zu denken.



Checkliste Nachhaltige Hygienemaßnahmen

Ausstattung

Verwendung von natürlichen Deko-Elementen als Abstandshalter/Trennschutz wie Weihnachtsbäume, Holzfiguren, Holzzäune etc.

Verwendung von wiederverwendbaren Spuckschutzfolien und Scheiben

Verwendung von umweltfreundlichen Kreidesprays/Kreidestiften für Bodenmarkierungen

Seife und Desinfektion

Verwendung von umweltfreundlichen Desinfektionsmitteln

Verwendung von nachfüllbaren Desinfektionsspendern

Anbringung von Desinfektionsspendern auch auf Augenhöhe von Kindern/Rollstuhlfahrer*innen

Regelmäßige Reinigung von Handwasch- und Desinfektionsmöglichkeiten

Organisatorische Maßnahmen & Kommunikation

Getrennte Zu- und Abwege für Bestellvorgänge an Standeinheiten und Eingängen

Regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Oberflächen im Gästebereich mit umweltfreundlichen/auffüllbaren Mitteln

Einhaltung der Datenschutzverordnung im Zusammenhang mit der Kontaktdatenerhebung

Klare und verständliche Informationstafeln zu Verhaltensregeln auf dem Gelände mit Piktogrammen

Noch Fragen?

Weitere Informationen haben wir in der **Green Events Tatenbank** zusammengestellt!

Zum Beispiel findet ihr hier Maßnahmen und Hintergrundwissen zu:

- **Materialbeschaffung und Abfallmanagement**
- **Gastronomischem Angebot und Verpackungsabfall**
- **Energieeffizienz bei Outdoor-Events**

Ihr sucht nachhaltige Dienstleister*innen, um eure Markt nachhaltiger umzusetzen? Dann schaut auch ins **Dienstleistungsportal!**

KONTAKT

NINA LAIBLE
NINALAIBLE@NEVENTA.DE
+49 (0) 176 307 339 56
WWW.NEVENTA.DE

GREEN EVENTS HAMBURG
ANSPRECHPERSON: ANNA KLIEMANN
OFFICE@GREENEVENTSHAMBURG.DE
+49 (0) 40 807919817
WWW.GREENEVENTSHAMBURG.DE

Impressum

VERFASST VON

NEVENTA GREEN EVENT DESIGN

LOKSTEDTER WEG 112
20251 HAMBURG

NINA LAIBLE

+49 (0) 176 307 339 56
NINALAIBLE@NEVENTA.DE
WWW.NEVENTA.DE

IM AUFTRAGE VON

GREEN EVENTS HAMBURG

GRÜNER WIRTSCHAFTSRAT E.V.
STRESEMANNSTRASSE 375
22761 HAMBURG

040 807919817
OFFICE@GREENEVENTSHAMBURG.DE
WWW.GREENEVENTSHAMBURG.DE

COPYRIGHT

Die in diesem Bericht aufgeführten Gedanken, Ideen, Texte und Gestaltungsvorschläge sind geistiges Eigentum von Neventa Green Event Design und Green Events Hamburg und unterliegen den geltenden Urhebergesetzen.

