

"die umweltberatung" Wien
Buchengasse 77 / 4. Stock, 1100 Wien
Tel 01/803 32 32, Fax 0 1/803 32 32-32
service@umweltberatung.at
veranstaltungsservice@umweltberatung.at
www.umweltberatung.at

Tipps und Angebote für abfallarme Veranstaltungen in Wien



Erstellt von "die umweltberatung" Wien im Auftrag
der Wiener Umweltschutzabteilung – MA22
Wien, April 2009

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	3
2	Getränke	4
2.1	Vorteile von wiederbefüllbaren Gebinden	4
2.2	Nützliche Begriffe aus der Gastronomie und Getränkewirtschaft	5
2.3	Getränkearten	7
2.3.1	Leitungswasser	7
2.3.2	Soda	7
2.3.3	Mineralwasser	8
2.3.4	Fruchtsäfte	8
2.3.5	Limonaden	9
2.3.6	Wein	9
2.3.7	Bier	10
3	Catering	11
3.1	Umweltzeichen-Catering	11
3.2	Bio-Catering	11
4	Transportverpackungen	11
5	Leihinventar	12
5.1	Geschirrmobil	12
5.2	Geschirr- und Spülmaschinenverleih	12
5.3	Wiener Mehrwegbecher-Mietsystem	14
5.4	Miete von Schankanlagen	14
5.5	Miete von Veranstaltungsequipment	15
6	Bezugsquellen	16
6.1	Bezugsquellen für Geschirr- und Spülmaschinenverleih im Raum Wien	16
6.2	Bezugsquellen Veranstaltungsequipment	16
6.3	Bezugsquellen Getränkegroßhandel im Raum Wien	16
6.4	Bezugsquellen von Getränken in Mehrweg-Gebinden für die Gastronomie	16

Impressum:

Herausgeberin: Stadt Wien – Wiener Umweltschutzabteilung – MA22; Dresdnerstraße 45, 1200 Wien; April 2009.
Erstellt von "die umweltberatung" Wien im Auftrag der Wiener Umweltschutzabteilung. **Projektleitung:** Johanna Leutgöb, **Mitarbeit:** Mag. Gabriele Wittner, Mag. Elmar Schwarzmüller, Dipl. Ing. Sabine Seidl, Gerhard Jungert, Mag. Angelika Hackel, Monika Kupka; **Fotos:** wenn nicht anders angegeben sind die Fotos aus dem Archiv von "die umweltberatung"

1 Einleitung

Donauinselfest, Rathausfestival oder Life Ball - in Wien ist immer etwas los. Egal ob kleine Gartenfeste oder internationale Open-Air-Festivals, Events erfreuen sich bei Jung und Alt großer Beliebtheit. Die Bevölkerung schätzt neben dem abwechslungsreichen Veranstaltungsangebot jedoch eines ganz besonders: eine saubere Stadt mit einer intakten Umwelt. Wenn nach einer Veranstaltung möglichst wenig Abfall übrig bleibt, ist das gut für die Umwelt und für Ihr Image als VeranstalterIn.

Es ist ganz einfach, Veranstaltungen umweltfreundlich auszurichten. Wiederbefüllbare Flaschen, Mehrweg-Geschirr, Bio-Catering oder die umweltfreundliche Anreise der BesucherInnen mit einem Kombiticket der Wiener Linien sind Beispiele für einfache und leicht umzusetzende Maßnahmen. Die Wahl regionaler AnbieterInnen vermeidet zudem unnötige Transportwege und fördert zusätzlich regionale Arbeitsplätze.

Die folgende Zusammenstellung gibt Ihnen einen raschen Überblick über die Möglichkeiten Ihre Veranstaltungen abfallvermeidend und damit umweltfreundlich abzuwickeln. Auf den nächsten Seiten finden Sie nützliche Tipps & Adressen für ihre Veranstaltung. Die Bezugsquellen führen Sie direkt zu Ihren AnbieterInnen.

Fragen und Anregungen sind unter veranstaltungsservice@natuerlichwien.at jederzeit willkommen. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei Ihrer umweltfreundlichen Veranstaltung!

2 Getränke

Wo Feste gefeiert werden spielen Speis und Trank eine wichtige Rolle. Bei umweltfreundlichen Veranstaltungen sollten Getränke in wiederbefüllbaren Gebinden geliefert und ausgeschenkt werden. Dadurch wird nicht nur Abfall vermieden, es werden auch Rohstoffe und Energie für die Herstellung neuer Gebinde gespart.

Bio-Getränke werden mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Landbau produziert und sind das ideale Getränkeangebot bei umweltfreundlichen Veranstaltungen.

Bei der Auswahl der Getränke sollten nach Möglichkeit Produkte von regionalen Abfüllern bevorzugt werden. Dadurch wird nicht nur die Wirtschaft in der Region gestärkt, sondern es können auch unnötige Transportkilometer vermieden und damit ein wesentlicher Beitrag zum Umweltschutz geleistet werden.

2.1 Vorteile von wiederbefüllbaren Gebinden

Mehrweg- und Großgebinde sind ökologischer als Einweggebinde, das beweisen zahlreiche Studien wie beispielsweise [„Ökologischer Vergleich von Mehrweggetränkeverpackungen mit Einweggetränkeverpackungen“](#). Die folgende Bestandsaufnahme bietet einen Überblick, welche Getränke in welchen Verpackungsformen angeboten werden.

Bei der Verwendung von Großgebinden wie Fass, Tank oder Container fallen deutlich geringere Abfallmengen an als beim Ausschank von Getränken in kleinen Verpackungseinheiten. Auch der Transportaufwand und der Platzbedarf sind geringer.

Die meisten Getränkegroßhändler bieten ein umfangreiches Sortiment an Getränken in Großgebinden an. Bier ist bei allen Händlern in Fässern oder Containern erhältlich. Manche Händler bieten auch andere alkoholische Getränke wie Schankwein oder Most in Großgebinden an. Antialkoholische Getränke wie Fruchtsäfte, Limonaden und Sodawasser sind ebenfalls in wiederbefüllbaren Großgebinden erhältlich. Für die Gebinde wird Pfand in unterschiedlicher Höhe verrechnet. Getränkegroßhändler mit Lieferservice bieten in der Regel auch die Abholung des Leerguts nach der Veranstaltung an.

Bei den Kleingebinden sind Mehrwegflaschen umweltfreundlicher als Einwegflaschen. In der Gastronomie sind Mehrwegflaschen stark vertreten. Hier setzen die meisten Getränkeabfüller auf Qualität und bieten vor allem Getränke in Glas-Mehrwegflaschen in unterschiedlichen Größen an. Im Lebensmitteleinzelhandel und im Bereich der Kleingastronomie sind Mehrwegflaschen rückläufig.

Vorteile von Glas-Mehrwegflaschen

Glas ist der hochwertigste Packstoff, die Produktqualität bleibt in der Glasverpackung am längsten erhalten. Besonders in der Gastronomie, beim Servieren der Getränke am Tisch, ist die Optik der Verpackung sehr wichtig. Edle Glasflaschen versprechen Eleganz, Exklusivität und Qualität. Weitere Vorteile sind die Geschmacksechtheit und Gasdichtheit. Bei kohlenensäurehaltigen Getränken kann die Kohlensäure nicht entweichen. So ist z.B. Mineralwasser in einer Glasflasche mindestens 2 Jahre haltbar, in einer PET Flasche nur 10 Monate.

Glas-Mehrwegflaschen werden bis zu 40-mal wiederbefüllt. Durch die lange Nutzungsdauer ist die Mehrwegflasche der Einwegflasche trotz Reinigungs- und Transportaufwand für die Wiederbefüllung deutlich überlegen. Es gibt keine einzige Ökobilanz, in der Einwegverpackungen ökologisch günstiger als Mehrweggetränkeverpackungen abschneiden. Studien zum Thema

Mehrweggetränkeverpackungen finden Sie auf www.mehrweg.at unter „Hintergrund“ - „Facts über Mehrwegverpackungen“.

Mehrwegsysteme sind volkswirtschaftlich vorteilhafter als Einwegsysteme. Sie sichern und schaffen Arbeitsplätze, die Wertschöpfung bleibt in der Region und regionale Wirtschaftskreisläufe werden gestärkt.

Auf www.getraenkeverband.at finden Sie aktuelle Adressen und Links zu österreichischen Getränkeabfüllern. Bezugsquellen für Mehrweggetränke für die Gastronomie, ohne Anspruch auf Vollständigkeit, finden Sie unter folgendem Link: [Bezugsquellen von Getränken in Mehrweg-Gebinden für die Gastronomie](#)

2.2 Nützliche Begriffe aus der Gastronomie und Getränkewirtschaft

Premix: Premix-Getränke werden bereits als fertige Getränke abgefüllt. Beim Ausschank wird noch zusätzlich Kohlensäure zugefügt, allerdings nur um den richtigen Druck für den Ausschankvorgang zu erzeugen.

Postmix: Postmix Getränke werden in konzentrierter Form als Sirup abgefüllt. Für den Ausschank wird eine spezielle Postmix-Schankanlage benötigt. Das Getränk wird erst während des Ausschankvorganges fertig gestellt, indem es in der Schankanlage mit Wasser zum fertigen Getränk verdünnt und mit Kohlensäure angereichert wird. Bei Limonaden kann beispielsweise mit einem Postmix-Container etwa dieselbe Getränkemenge ausgeschenkt werden wie mit sechs Premix-Containern. Postmix-Getränke bringen daher deutliche Einsparungen bei Platzbedarf und Transportgewicht. Das bringt sowohl ökologisch als auch ökonomisch einen großen Vorteil.. Zusätzlich ist der Preis je Liter Fertiggetränk günstiger als bei Premix-Getränken.

Kleingebinde Der Begriff „Kleingebinde“ wird im Folgenden für Getränkegebinde mit einem Füllvolumen von weniger als 2 Litern verwendet.

Großgebinde Der Begriff „Großgebinde“ wird im Folgenden für Getränkegebinde mit einem Füllvolumen von zumindest 2 Litern verwendet. Der Ausschank von Getränken in Großgebinden erfolgt üblicherweise durch eine Schankanlage. Alle Container, Fässer und Tanks, sowie die meisten Bag in Box können nur in Verbindung mit einer Schankanlage verwendet werden.

Container sind Mehrweg-Großgebinde und bestehen im Inneren aus einer Edelstahlblase mit einem stabilen Kopf- und Fußring aus Kunststoff, oder sie sind vollständig mit Kunststoff aus Polyurethan ummantelt. Container gibt es in verschiedenen Größen. Am gebräuchlichsten sind bei Bier 20 Liter Container und bei Limonaden 18 oder 19 Liter Container. Auf Grund ihrer Stabilität können alle Getränkesorten darin abgefüllt werden, auch solche, die unter einem hohen Gasdruck stehen. Besonders für die Abfüllung von alkoholfreien, kohlenstoffhaltigen Getränken und Bier sind sie sehr geläufig.



Fässer sind Mehrweg-Großgebinde. Die üblichen Fass-Größen sind 20, 25, 30 und 50 Liter. Fässer können wieder befüllt werden. Bei der Bierabfüllung sind Fässer aus Edelstahl üblich. Weinfässer aus Holz werden vorwiegend nur in der Produktion verwendet. Es handelt sich bei Fässern praktisch ausschließlich um Mehrweg-Gebinde. Die Brauerei Egger führte 2008 ein 30 Liter Einwegfass vor allem für den Exportmarkt ein. In Österreich ist derzeit nur die Verwendung der bewährten, umweltfreundlichen Mehrwegfässer üblich.



Keg (engl.) ist der internationale Überbegriff für Fässer und Container und bedeutet „kleines Fass“. In Österreich werden im Gastronomiefachhandel sowohl Container als auch Edelstahl-Fässer mit „Keg“ bezeichnet. Häufig wird auch die Schreibweise „KEG“ verwendet. Das Keg-Fass ist ein Mehrwegfass, welches speziell zum industriellen Befüllen und zur keimfreien Lagerung von Getränken entwickelt wurde. Eingeführt wurde das System 1964 in Großbritannien.

Die Abbildung zeigt ein aufgeschnittenes Keg-Fass.



Fotoquelle: wikipedia.org

Bag in Box, kurz **BIB** genannt, besteht aus einem Kunststoffbeutel mit Verschluss und einer stabilen Umverpackung, üblicherweise aus Karton. Der mit dem Getränk befüllte, flexible Beutel zieht sich bei der Entnahme zusammen und kollabiert. Dadurch wird ein Eintreten von Luftsauerstoff vermieden. Das Bag in Box-System wird zum Beispiel bei der Abfüllung von stillem Wasser, Fruchtsaft, Wein und Postmix-Sirup verwendet. Auch Bier kann mit stark reduziertem Kohlendioxidgehalt in BIB abgefüllt werden und muss dann beim Zapfen unter Verwendung eines speziellen Carbonators wieder mit Kohlensäure angereichert werden. BIB wird meist mit einem Füllvolumen zwischen 3 und 20 Litern angeboten, es gibt jedoch auch BIBs mit über 1000 Liter Fassungsvermögen. BIBs sind üblicherweise Einweg-Verpackungen. Bei BIBs mit mehr als 200 Litern werden auch Mehrweg-Umverpackungen aus Kunststoff oder Aluminium eingesetzt, der innere Kunststoffbeutel wird jedoch nicht wiederverwendet. Für Bag in Box mit Postmixgetränken oder mit Bier ist der Einsatz einer Schankanlage notwendig. Bei anderen Getränken sind die Bag in Box entweder für den Einsatz mit einer Schankanlage bzw. einem Getränkeautomaten konzipiert, oder das Getränk kann direkt aus der Bag in Box ausgeschenkt werden, z.B. über einen integrierten Kunststoffzapfhahn.



Fotoquelle: www.schwabs-fruchtsaft.de

Tanks werden in zwei Einsatzbereichen verwendet: In stark frequentierten Gaststätten werden die Getränke in Tanks im Keller gelagert und über ein Rohrsystem mit einer Schankanlage in der Gaststätte gezapft. Weiters werden mobile Tanks bei Großveranstaltungen genutzt, wo die Getränke mit einem Tankwagen geliefert werden. Der Ausschank erfolgt hier ebenso über eine spezielle Schankanlage. 500 und 1000 Liter sind gängige Füllgrößen für Tanks.



Partyfass ist die handelsübliche Bezeichnung für Bier-Fässer mit kleinerem Volumen. Die gängigsten Partyfässer fassen 3 bis 15 Liter. Partyfässer bestehen aus Aluminium, manchmal mit einem Kunststoff-Schutzmantel. Diese Gebindeeinheiten können in der Regel wiederbefüllt werden. Es gibt jedoch auch Einweg-Partyfässer (Füllmenge meistens 5 Liter), für die teilweise auch die passendere Bezeichnung **Partydose** verwendet wird. Ältere Modelle der Partyfässer benötigen zum Ausschanken eine kleine Zapfanlage. Der Trend bei den Partyfässern geht allerdings zu „all-inklusive“ Fässern mit integriertem Zapfhahn aus Kunststoff.

Selbstkühlende Partyfässer liefern das Bier trinkfertig ohne zusätzlich gekühlte Schankanlagen. Dabei wird in der Fasshülle Wasserdampf durch das natürliche Mineral Zeolith adsorbiert. Durch die Verdampfung des Wassers wird der Umgebung die dafür notwendige Energie entzogen und kühlt so das Bier. Selbstkühlende Partyfässer können wiederbefüllt werden.



Fotoquelle: www.holzeis.com

Glas-Mehrwegflaschen werden bis zu 40-mal wiederbefüllt. Glas-Mehrwegflaschen sind bepfandet, das Pfand wird bei der Rücknahme zurück erstattet. Siehe auch [Vorteile von wiederbefüllbaren Gebinden](#).

PET bedeutet Polyethylenterephthalat. Diese Kunststoffart wird häufig zur Herstellung von Getränkeflaschen verwendet. PET-Flaschen können sowohl als Mehrweg- als auch als Einwegflasche eingesetzt werden. In Österreich sind PET-Flaschen seit kurzem nur mehr als Einwegflaschen erhältlich. PET-Mehrwegflaschen gelten jedoch laut Ökobilanzen als umweltfreundlichste Getränkeflaschen.

Zwei-Weg-Flasche mit Pfand belegte Einwegflasche. Zwei-Weg-Flaschen ermöglichen eine sortenreine Sammlung und dadurch ein effizienteres Recycling. Die Flaschen werden allerdings nicht wiederbefüllt und sind daher aus ökologischer Sicht nur wenig besser als die herkömmliche Einwegflasche. KonsumentInnen kaufen diese Flaschen oft in der Annahme, dass es sich um Mehrwegflaschen handelt. In der Gastronomie haben diese Flaschen keine Bedeutung.

Dosen werden meist aus Aluminium oder aus Weißblech hergestellt, oft mit unterschiedlichen Legierungen. Dosen schneiden selbst bei getrennter Sammlung und Recycling ökologisch ungünstiger als Mehrwegflaschen, und auch ungünstiger als PET-Einwegflaschen ab.

Einweg-Glasflaschen sind zwar aus Sicht der Produktqualität ein hochwertiger Packstoff, aus Sicht des Klimaschutzes sind sie jedoch der ungünstigste Packstoff unter den Getränkeverpackungen. So verursachen zum Beispiel Einweg-Glasflasche für Bier fast fünfmal mehr klimaschädliche Emissionen als Mehrweg-Glasflaschen (Quelle: WKO 2008: Anhang zur Nachhaltigkeitsagenda 2008-2017 der österreichischen Wirtschaft für Getränkeverpackungen)

2.3 Getränkearten

2.3.1 Leitungswasser

Leitungswasser wird bei den BesucherInnen auf Veranstaltungen immer beliebter. Auch ErnährungswissenschaftlerInnen empfehlen Leitungswasser als das Erfrischungsgetränk! Wasser hat keine Kalorien, ist kostengünstig und in ganz Wien in sehr guter Qualität erhältlich. Das Wasser kommt über die Wiener Hochquellenleitung und stammt aus einer Vielzahl von Quellen im Rax-, Schneeberg- und Hochschwabgebiet. Diese Wasservorkommen haben den unbezahlbaren Vorteil, in fast menschenleeren, gut geschützten Gebieten zu liegen. Aus diesem Grund sind die Hochquellenwässer nahezu frei von den bekannten Verschmutzungen aus Industrie, Gewerbe oder der Landwirtschaft.

Das Wiener-Hochquellwasser ist durch seinen relativ geringen Gehalt an Kalk charakterisiert und daher nur von geringer bis mäßiger Härte. Auch der Nitratgehalt ist im Vergleich zu anderen großen Städten sehr niedrig. Durch seinen hohen Sauerstoffgehalt und seine kühle Temperatur weist das Wiener Leitungswasser stets einen erfrischenden Geschmack auf.

2.3.2 Soda

Sodawasser wird entweder aus Leitungswasser oder natürlichem Mineralwasser hergestellt. Bei einem Kohlensäuregehalt über 4 g/l kann darf dieses Tafelwasser als Sodawasser bezeichnet werden. Sodawasser muss den Trinkwasser-Richtlinien entsprechen. Soda wird häufig zum Spritzen von Wein oder Saft verwendet.

Für die Gastronomie wird Soda als Container-Ware angeboten und über Schankanlagen ausgeschenkt.

2.3.3 Mineralwasser

Was im Einzelhandel kaum noch zu finden ist, ist in der Gastronomie nicht wegzudenken: Die Glas-Mehrwegflasche bietet beste Produktqualität und steht für Tischkultur. Für die Gastronomie ist ein breites Sortiment an optisch ansprechenden Flaschedesigns verfügbar. Für jeden Anlass gibt es ein geeignetes Produkt: Mineralwässer werden in den Mehrwegflaschen der Größe 0,25 Liter, 0,33 Liter, 0,75 Liter und 1 Liter abgefüllt.

2.3.4 Beispiele des Mehrwegangebots für die Gastronomie:

Das Mehrweg-Gastronomieangebot von Vöslauer.		Das Mehrweg-Gastronomieangebot von Römerquelle.
Das Mehrweg-Gastronomieangebot von Gasteiner.	Das Mehrweg-Gastronomieangebot von Güssinger.	

Bezugsquellen für Mineralwasser in Mehrweg-Gebinden

2.3.5 Fruchtsäfte

Apfel- und Orangensaft sind die gängigsten Fruchtsäfte in Österreich. Allerdings werden auch Säfte von exotischen Früchten immer beliebter. Obwohl im Einzelhandel Fruchtsäfte fast ausschließlich in Getränkkartons angeboten werden, bieten die Fruchtsafthersteller speziell für die Gastronomie ihre Getränke auch in Mehrwegverpackungen an. Besonders bei Indoor-Veranstaltungen sind Fruchtsäfte in Mehrweg-Glasflaschen beliebt. Für die Gastronomie werden Fruchtsäfte auch für Schankanlagen angeboten. Die Fruchtsäfte werden dafür zu Sirupen konzentriert und in Postmix-Containern zu je 11 kg geliefert. Beim Ausschank ist ein Wasseranschluss unbedingt erforderlich, da der Sirup an Ort und Stelle mit Wasser zu etwa 60 Litern Saft verdünnt wird. Gängige Fruchtsorten im Container sind Orangen-, Apfel- und Johannisbeersaft.

Bei der Bestellung der Postmix-Container muss beachtet werden, dass geöffnete Einheiten rasch aufgebraucht werden müssen, weil sie sonst verderben. Die Verwendung von Postmix-Anlagen bei Fruchtsäften ist besonders umweltfreundlich, da konzentrierte Sirupe ohne Wasser transportiert werden und so das Transportaufkommen minimieren.

Viele Fruchtsafthersteller bieten auch Säfte mit dem Bio-Siegel und/oder dem Fairtrade Gütesiegel an. Bio bedeutet, dass die Früchte aus kontrolliert biologischem und gentechnikfreiem Anbau stammen und dafür keine Pestizide und synthetische Düngemittel verwendet wurden. Bioprodukte sind bei umweltfreundlichen Veranstaltungen auf alle Fälle zu bevorzugen, da sie bei der landwirtschaftlichen Produktion Umwelt und Klima schonen. Fairtrade-Produkte garantieren gerechte Löhne der Bauern in Entwicklungsländern, das Verbot von Kinderarbeit und den Verzicht auf Gentechnik. Fairtrade-Orangensaft ist – teilweise in Bioqualität - im Getränkegroßhandel erhältlich.

In Österreich gibt es zahlreiche bäuerliche Direktvermarkter, die sich auf die Veredelung ihrer Früchte zu Direktsaft spezialisiert haben. Apfelsaft, Birnensaft, Traubensaft, Hollersaft oder Johannisbeersaft sind nur einige der Spezialitäten. Oft stammen diese Säfte sogar aus kontrolliert biologischem Anbau. In der Anbieterliste finden Sie auch einige Direktvermarkter von Fruchtsäften. Sie können die Säfte entweder direkt über den Hersteller oder über Bio-Großhändler beziehen. Diese finden Sie auf www.biokueche.at/lieferanten.

[Bezugsquellen für Fruchtsäfte in Mehrweg-Gebinden](#)

2.3.6 Limonaden

Diese alkoholfreien Erfrischungsgetränke werden von den Abfüllern für die Gastronomie sowohl in Mehrweg-Großgebinden (Premix- und Postmix-Container) als auch in Kleingebinden im Mehrwegsystem angeboten. Manche Abfüller bieten diese Getränke auch in Bag in Box als Postmix-Getränk an. Bei Bag in Box handelt es sich zwar um Großgebinde, aber fast immer im Einwegsystem.

Im Einzelhandel werden Limonaden kaum mehr im Mehrwegsystem angeboten, hier überwiegt PET-Einweg oder die Dose.

[Bezugsquellen für Limonaden in Mehrweg-Gebinden](#)

2.3.7 Wein

Österreich ist ein Weinland und produziert jährlich über eine Million Hektoliter. Die Qualität reicht dabei vom einfachen Schankwein bis zu exklusiven Premiumweinen. In Österreich ist die Glasflasche weiterhin das gängigste Verpackungsmaterial für Wein. Allerdings ist es nicht bei allen Abfüllern üblich, die 0,75 Liter Flaschen zurückzunehmen und wieder zu befüllen. Diese Flaschen werden über die Altglassammlung gesammelt und recycelt. Aus ökologischen Gründen sollte auch beim Wein Mehrwegflaschen der Vorzug gegeben werden.

Viele Winzer verwenden zwar kein offizielles Pfandsystem, sie nehmen aber die leeren Flaschen gerne wieder zurück. Zusätzlich werden Schankweine auch in wiederbefüllbaren Ein- und Zweiliter Glasflaschen angeboten. Für Groß-Veranstaltungen bietet sich Wein im Container an, der über Schankanlagen gezapft wird.

Chianti aus Italien, Cabernet Sauvignon aus Südafrika oder sogar Shiraz aus dem fernen Neuseeland. Es scheint fast, als gilt bei den Weinsorten: je weiter der Transportweg, desto

exklusiver sind sie. Doch der österreichische Wein braucht den internationalen Vergleich nicht zu scheuen. Heimische Weine gewinnen regelmäßig internationale Weinauszeichnungen, besonders bei den für Österreich typischen Sorten wie Zweigelt, Welschriesling oder Grüner Veltliner.

In bio veritas!

Der Bioweinbau ist die hohe Schule der Winzerei. Im ökologisch bewirtschafteten Weinberg wachsen die Reben auf gesunden, sorgsam „gehegten und gepflegten“ Böden. Das intakte Ökosystem aus Pflanzen, Tieren und Boden im Weinberg sowie das Knowhow der Winzer sorgen gemeinsam für hervorragende Weine.

Der Bioweinbau unterliegt der EU-Verordnung 2092/91. Diese regelt den biologischen Landbau und garantiert, dass Biowein auch wirklich biologisch produziert wird. Im Bioweinbau sind chemisch synthetische Dünge- und Schädlingsbekämpfungsmittel verboten. Die Pflanzenschutzmittel Kupfer und Schwefel dürfen nur streng limitiert eingesetzt werden. Auch in der Weinqualität punktet Bio: in einer Studie wurden bei biologisch angebauten Weintrauben sogar um ein Viertel mehr gesundheitsfördernde Phenole als in konventionellen Trauben nachgewiesen. Informationen zu Bio-Wein finden Sie [unter www.bioveritas.at](http://www.bioveritas.at).

Bio-Winzer der Bio Austria

2.3.8 Bier

Bier wird für die Gastronomie überwiegend in Mehrweggebinden abgefüllt. Für den offenen Ausschank werden Großgebinde wie Fässer, Container oder Tanks in den Größen 20 bis 1000 Liter verwendet. Im Bereich der Kleingebinde gibt es Bier vor allem in 0,5 Liter Mehrweg-Glasflaschen. In den letzten Jahren wurden in der Gastronomie auch vermehrt 0,33 Liter Glasflaschen eingesetzt. Dabei handelt es sich teilweise um Einweggebinde, es ist jedoch auch eine große Auswahl an Bieren in 0,33 Liter Mehrwegglasflaschen für die Gastronomie verfügbar. Der Verkauf von Dosenbier ist im Gastronomiebereich eher unüblich.

Bier ist bei allen österreichischen Brauereien sowie bei allen Getränkehändlern in Mehrweggebinden erhältlich. Auf der Website des Verbandes der Brauereien Österreichs www.bierserver.at sind alle Brauereien und Gasthausbrauereien Österreichs für jedes Bundesland aufgelistet.

Bio-Biere werden mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischem Anbau gebraut. So stammen Hopfen und Malz aus biologischer Landwirtschaft – ohne Pestizide und synthetische Düngemittel.

In der Liste mit Bezugsquellen für Mehrweggebinde (Link) finden Sie eine Auflistung von bio-zertifizierten Bieren aus Österreich, bzw. von Brauereien, die mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Mehrweggebinde ausgezeichnet sind.

Bezugsquellen für Bier und Bio-Bier in Mehrweg-Gebinden

3 Catering

3.1 Umweltzeichen-Catering

Umweltengagierte Tourismusbetriebe (Gastronomiebetriebe, Caterer, Campingplätze und Beherbergungsbetriebe) können sich mit dem Qualitätslabel „Umweltzeichen Tourismus“ zertifizieren lassen. Die Beratung, um in Wien das „Umweltzeichen Tourismus“ zu erlangen, wird vom [ÖkoBusinessPlan Wien](#) gefördert. Diese Betriebe müssen strenge Kriterien in den Bereichen Energie, Klimaschutz, Reinigung, ressourcenschonender Einkauf und Abfallwirtschaft einhalten.

In Wien sind mehrere Caterer mit dem Umweltzeichen zertifiziert. Bei Umweltzeichen-Caterern ist garantiert ein ökologisch optimiertes Angebot erhältlich.

[Umweltzeichen-Tourismus-Betriebe in Wien](#)

3.2 Bio-Catering

Biologisches Essen liegt nicht nur zu Hause voll im Trend. Auch in Schule und Kindergarten, im Büro oder bei großen Events werden Biolebensmittel immer öfter bestellt. Ob traditionelles Schnitzel, Finger Food oder Delikatessenbuffet - alles ist in Bioqualität erhältlich. Mit einer biologischen Ernährungsweise können bis zu 30 % des CO₂-Ausstoßes eingespart werden, der durch die Lebensmittelproduktion verursacht wird. Weiters sind Biolebensmittel gesünder und stehen unter anderem auch für eine pestizid- und gentechnikfreie Landwirtschaft. Somit ist die Entscheidung für den Einsatz von biologischen Lebensmitteln ein wichtiger Faktor bei umweltfreundlichen Veranstaltungen.

"die umweltberatung" hat eine Liste der AnbieterInnen von biologischem Catering für den Raum Wien zusammengestellt.

[Bio-Caterer](#)

4 Transportverpackungen

Der Einsatz von wiederverwendbaren Transportverpackungen spart Rohstoffe und Energie und vermeidet unnötige Abfälle. Auch aus ökonomischer Sicht schneiden Mehrweg-Transportverpackungen in vielen Bereichen eindeutig am besten ab.

Bei Veranstaltungen können durch die Verwendung von Mehrwegtransportverpackungen bei der Anlieferung von Lebensmitteln, Getränken und Geschirr große Abfallmengen vermieden werden. Fragen Sie Ihre Lieferanten, ob sie die Waren in Mehrwegtransportverpackungen und längere Mehrwegtransportsysteme.



Auf der Seite www.mehrweg.at finden Sie Hintergrundinformationen zu Mehrweg-Transportverpackungen sowie eine Auflistung der Anbieter von Mehrwegtransportsystemen.

5 Lehinventar

5.1 Geschirrmobil

Mehrweggeschirr ist umweltfreundlicher, aber auch stilvoller als Einweggeschirr. Das Geschirrmobil ist die ideale Lösung besonders für Outdoor-Veranstaltungen, die nicht in Abfallbergen von Einweggeschirr untergehen möchten. In einem Geschirrmobil sind alle „Zutaten“ für ein abfallarmes Fest vorhanden: leistungsfähige Gastronomie-Geschirrspüler, Vorspülbecken sowie genügend Geschirr und Besteck für Feste und Feiern bis mehrere Tausend Personen. Der Einsatz eines Geschirrmobils ist bei Festen und Veranstaltungen ab 200 Besuchern pro Tag empfehlenswert. Je nach Anbieter befinden sich Geschirr und Geschirrspüler transportabel in einem PKW-Anhänger oder in einem Container.

Personalbedarf:

Je nach Anbieter wird das Geschirrmobil mit beigestelltem Personal bedient oder kann von den VeranstalterInnen selbst bedient werden. Je nach Größe der Veranstaltung sind 1-3 Personen für die Bedienung des Geschirrmobils erforderlich.

Generelle Voraussetzungen zur Inbetriebnahme:

- Aufstellung auf einer ebenen Fläche
- Starkstromanschluss 32 Ampere, 5-polig
- Wasseranschluss mindestens 2 bar
- Abwasserentsorgung (Kanal)

In Wien ist für Aufstellung eines Geschirrmobils eine Genehmigung von mehreren Magistratsabteilungen erforderlich. Informationen hierzu gibt es bei der [MA36](#).

[Bezugsquellen für Geschirrmobile im Raum Wien](#)



Fotoquelle: ma48.wien.gv.at

5.2 Geschirr- und Spülmaschinenverleih

Neben der Möglichkeit zur Miete eines kompletten Geschirrmobiles können VeranstalterInnen auch einzelne Spülmaschinen und/oder Geschirr mieten. Dabei ist das Ausborgen von kleinsten Mengen bis zu mehreren Tausend Stück Geschirr und Besteck möglich. Der Bedarf an Geschirr und Geschirrspülern kann der Größe und TeilnehmerInnenzahl der Veranstaltung individuell angepasst werden. So kostet beispielsweise die Miete bei einer Verleihfirma für einen Industriegeschirrspüler pro Tag ca. € 60,- inkl. MWSt.

Je nach verwendeter Geschirrlade können entweder nur Gläser oder auch Teller und Besteck gereinigt werden. Die Reinigungskapazitäten für Industriegeschirrspüler sind ca. 540 Teller und entsprechende Besteckmengen oder ca. 1.080 Gläser pro Stunde, für einen etwas kleineren Gläser-Geschirrspüler ca. 750 Gläser pro Stunde.

[Bezugsquellen für Geschirr- und Spülmaschinenverleih im Raum Wien](#)

Weitere Adressen, Anbieter und Tipps zum Thema „Wie wird ein Fest zum Fest?“ finden Sie im Handbuch „Feste feiern von Wien bis Bregenz“ aus dem Falter Verlag. Im Buch finden Sie ausführliche Bezugsquellen für Mietutensilien, wie Leihgeschirr, Garderoben, Kostümverleih,

Kühlgeräte, mobile Toiletten, Licht- und Musiktechnik oder Zeltverleih. Für die spontane Suche empfiehlt sich auch die Website der Zeitschrift „Falter“ www.falter.at/web/ffiw, bei der per Mausclick die passenden Mietservices gefunden werden können.

Mieten oder Kaufen?

Besonders bei wiederkehrenden Veranstaltungen stellt sich die Frage, ob der Ankauf des Geschirrs nicht wirtschaftlicher wäre. Dabei müssen Anschaffungskosten und ausreichend staubfreier Lagerplatz berücksichtigt werden. Beim Ankauf von Geschirrspülern fallen zusätzlich Wartungs- und Reparaturkosten an.



Fotoquelle: www.allesklar-verleih.com

Zur Orientierung finden Sie hier eine Tabelle, in der die Preise von Ankauf und Miete des Geschirrs verglichen werden. Die angegebenen Zahlen stammen von einer renommierten Gastronomie-Fachhandelsfirma bzw. einer großen Mietfirma und sollen lediglich Richtwerte darstellen. Je nach Abnahmemenge, Größe des Geschirrs, Qualität und Marke variieren die Preise. Ebenso unterscheiden sich auch die Preise der Vermietungs-Unternehmen.

Tabelle: Kosten Vergleich Geschirr-Ankauf zu Geschirr-Miete:

		Preis in € inkl. MwSt. pro Stück	
		ANKAUF	MIETE
Wasserglas		0,90	0,45
Weißweingla		3,-	0,60
s		11,5	0,45
flacher Teller			
Ø 27		1,9	0,36
cm		1,7	0,36
Messer			
Gabel		ab ca. € 1600,-	€ 60,- pro Tag

Geschirrspüler

Die angegebenen Mietpreise gelten nur für Geschirr. Zur Miete sind Leihgebühr des Geschirrspülers und anfällige Transportkosten hinzuzurechnen. Bei Miete eines kompletten Geschirrmobiles gibt es spezielle Kombi-Paket-Preise, je nach notwendiger Geschirrmenge. Fragen Sie bei Ihrem Verleiher nach einem für Ihre Veranstaltung passenden Paket.

Der Kauf eines neuwertigen Geschirr-Industriespülers rentiert sich ab etwa 26 Einsätzen. Dann entspricht der Kaufpreis von etwa € 1600,- der Miete von cirka 26 Einsatz-Tagen.

5.3 Wiener Mehrwegbecher-Mietsystem

Mehrwegkunststoffbecher eignen sich für Veranstaltungen, bei denen Glas- und Porzellangeschirr nicht eingesetzt werden kann. Mehrwegkunststoffbecher gibt es bereits in fast allen gängigen Formen und Größen, sie können bis zu 100 Mal gewaschen werden.

In Wien gibt es Mehrwegkunststoffbecher besonders günstig zu mieten. Der „Wiener Mehrwegbecher“ mit dem aufgedruckten Logo der Stadt Wien ist in den Größen 0,5, 0,3 und 0,25 Liter erhältlich. Die Bechermiete inklusive Reinigung kostet 8 ct, davon werden von der Stadt Wien 40%, das sind 3,2 ct. gefördert. Der Selbstbehalt beträgt somit nur mehr 4,8 ct pro Becher inklusive Reinigung. Die Anlieferung und Abholung der Becher erfolgt in Boxen, die Reinigung erfolgt durch den Vermieter der Becher in einer firmeneigenen Waschanlage. In der Praxis hat sich gezeigt, dass bei Verwendung der Becher ein Pfandsystem empfehlenswert ist.



Fotoquelle: Trendcom

Abfüller und Sponsoren bieten auch Mehrwegbecher mit ihrem Markenzeichen an. Die Miete dieser Becher wird von der Stadt Wien nicht gefördert.

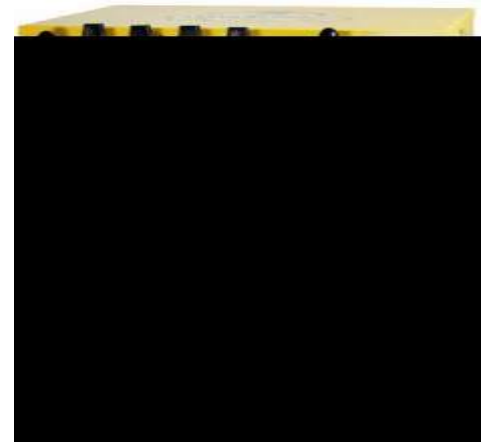
Information und Bestellservice finden Sie auf www.natuerlichwien.at/wenigermist oder direkt beim Partner der Stadt Wien unter www.cupconcept.at bzw. bei Ihrem Getränkeabfüller.

5.4 Miete von Schankanlagen

Für den offenen Ausschank von Bier, Wein, Soda und alkoholfreien Getränken können Schankanlagen gemietet werden. Dieses Verleihservice wird von den meisten [Getränkegroßhändlern](#) und größeren [Getränkeabfüllern](#) angeboten.

Für den Betrieb der Schankanlage muss ein Stromanschluss vorhanden sein. Zusätzlich benötigen Sie Druckgasbehälter. Dabei handelt es sich meist um mit flüssigem Kohlendioxid gefüllte Stahlflaschen. Mit dem Gas wird der für den Ausschankvorgang nötige Druck erzeugt. Die Druckgasflasche sollte unbedingt stehend auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden und vor Umfallen und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt werden. Die Druckgasbehälter bekommen Sie bei Ihrem Schankanlagenverleih. Für den Ausschank von Postmix-Getränken ist ein Trinkwasseranschluss vor Ort notwendig. Bei der Verwendung von Nasskühlern werden etwa 20-50 l Wasser pro Schankanlage benötigt. In diesem Fall muss jedoch nicht unbedingt ein Fließwasseranschluss vor Ort vorhanden sein. Die benötigte Wassermenge kann auch in einem Behälter antransportiert werden.

Bei der Auswahl des Leihgerätes muss darauf geachtet werden, dass die Schankanlage mit den richtigen Anschlüssen versehen ist. Ist die Schankanlage nur für Bier oder nur für alkoholfreie Getränke geeignet? Oder gibt es separate Leitungen für beides? Mit welchem Zapfkopf soll die Schankanlage ausgestattet sein? Der Zapfkopf muss zu dem Gebinde, das Sie anschließen wollen passen, und kann z.B. je nach Biermarke unterschiedlich sein.



Fotoquelle: www.ottakringer.at

Weiters sollte berücksichtigt werden welche Zapfleistung (Liter/Stunde) notwendig ist. Wenn hohe Durchlaufmengen benötigt werden, können spezielle Schnellzapfgeräte eingesetzt werden. Trockenkühler sind in wenigen Minuten einsatzbereit, eignen sich aber nicht für hohe Durchflussmengen. Nasskühler brauchen etwa 30 Minuten bis 2 Stunden Vorlaufzeit, sorgen jedoch auch bei höheren Durchflussmengen noch für eine ausreichende Kühlung. Je nach Bedarf eignet sich eher ein Oberthekenkühler oder ein Unterthekenkühler. Unterthekenkühler sind für den Gast nicht sichtbar, da sie unterhalb der Theke aufgestellt werden. Der Zapfhahn ist an einer Schanksäule befestigt. Bei Oberthekenkühlern sind die Zapfhähne direkt am Kühlgerät angebracht. Statt einem Durchlaufkühler kann auch ein Fasskühlschrank verwendet werden.

Lassen Sie sich von Ihrem Schankanlagenvermieter beraten, welches Gerät für Ihre Zwecke am besten geeignet ist. Wenn Sie selbst keine große Erfahrung im Umgang mit Schankanlagen haben, sollten Sie sich unbedingt genau erklären lassen, worauf bei der Aufstellung und beim Betrieb des Gerätes zu achten ist. Die richtige Einstellung der Schankanlage ist ein entscheidender Faktor für die Qualität der Getränke.

Für gewöhnliche Schankanlagen (Durchlaufkühler mit einem oder mehreren Anschlüssen) werden Leihgebühren von etwa 20-40 € pro Tag verrechnet. Sondergeräte wie Schnellzapfanlagen oder mobile Bars mit inkludierter Schankanlage können je nach Ausstattung deutlich teurer sein. Meist wird zusätzlich ein Pfand eingehoben, das man bei der Retournierung der Geräte wieder zurückerstattet bekommt. In manchen Fällen werden zusätzlich Reinigungsgebühren in Rechnung gestellt, meist sind diese aber bereits im Mietpreis inkludiert.

Der Ankauf einer eigenen Schankanlage rechnet sich nur, wenn das Gerät regelmäßig im Einsatz ist. Ein Oberthekenkühler mit einem Neupreis von etwa 1500 € kostet bei einem Verleihservice in Wien 30 € pro Tag bzw. pro Wochenende. Die Mietkosten entsprechen in diesem Fall erst nach 50 Einsätzen dem Neupreis des Gerätes. Bei einem angekauften Gerät würden zusätzliche Kosten bzw. Zeitaufwand für die regelmäßige Reinigung und Wartung anfallen, welche beim Leihgerät bereits im Preis inkludiert sind.

[Bezugsquellen für Getränkegroßhandel im Raum Wien](#)

5.5 Miete von Veranstaltungsequipment

Für eine Veranstaltung werden oft auch Zubehör wie Mobilar, Tische, Stehpulte, Sessel, Zelte, Aufbauten, Kühlgeräte, Beleuchtung, Bühnen, Pflanzen oder ähnliches Zubehör benötigt. Mieten statt Kaufen lohnt sich hier auf alle Fälle.

[Bezugsquellen für Veranstaltungsequipment](#)

6 Bezugsquellen

6.1 Bezugsquellen für Geschirr- und Spülmaschinenverleih im Raum Wien

6.2 Bezugsquellen Veranstaltungsequipment

6.3 Bezugsquellen Getränkegroßhandel im Raum Wien

6.4 Bezugsquellen von Getränken in Mehrweg-Gebinden für die Gastronomie