

CHECKLISTE

Online-Branchenleitfäden

Umwelttipps für Ihren Hotellerie- und Gastronomiebetrieb

Themenbereich Abfall

Abfallvermeidung

- Ein Abfallkonzept mit Möglichkeiten zur Abfallvermeidung wurde erstellt.
- Prozesse wurden optimiert, um Abfälle möglichst zu vermeiden.
- In den sanitären Anlagen wurden ökologische Lösungen eingeführt, z. B.: Nutzung von Stoffhandtuchrollen, Händetrockner (Jetstreams) oder Papierhandtücher aus 100 % Recyclingpapier (auf Umweltzeichen Blauer Engel achten).
- Die Umsetzung von Maßnahmen zur Reduzierung des Papierverbrauchs in der Verwaltung und im Betrieb wurden geprüft, z. B. Digitalisierung von Lieferbelegen, Dokumentationen, Akten und Marketingmaterialien. Kundinnen und Kunden werden nach der gewünschten Art von Beleg (z. B. Beleg per E-Mail) gefragt.
- Es werden umweltfreundliche Drucker, wiederbefüllbare Tonerkartuschen oder Tintenpatronen sowie die Duplexfunktion usw. genutzt.
- Speisen werden der Kundschaft in Mehrwegverpackungen oder zulässigen einfachen Folien und Tüten mitgegeben. Das Gleiche gilt für Reste auf dem Teller, die mitgenommen werden.
- Materialien für Veranstaltungen werden so erstellt, dass sie wiederverwendet werden können. Es wird geprüft, ob auf Ausdrucke verzichtet werden kann.
- Beim Neukauf von Maschinen und Anlagen wird auf reparaturfreundliche Produkte mit langer Herstellergarantie zurückgegriffen.

Einkauf, Großgebilde, Nachfüllpacks und Mehrwegsysteme

- Lieferanten wurden aufgefordert, das Verpackungsvolumen auf ein Minimum zu reduzieren und die Möglichkeit von Mehrwegsystemen zu prüfen.
- Es wird regelmäßig geprüft, wo auf Portions- und Einwegverpackungen verzichtet werden kann (z. B. Seife, Shampoo, Gewürze, Soßen).
- Für Speisen und Getränke wird im Zuge der Mehrwegangebotspflicht Gästen ein geeignetes Mehrwegsystem angeboten.

Abfalltrennung und Entsorgung

- Es gibt geeignete, gut zugängliche, leicht verständlich beschriftete Sammelbehälter für alle Abfallarten direkt am Entstehungsort (gegebenenfalls mehrsprachig oder bebildert). Die Behälter sind bei Bedarf nach Gefahrstoff- und Gefahrgutrecht gekennzeichnet, die Lagerung erfolgt im Einklang mit den wasserrechtlichen und gefahrstoffrechtlichen Vorschriften.
- Die Abfallbehältergröße und Abholrhythmen passen zu den anfallenden Abfallmengen.
- Die Möglichkeit eines Mülltrennungssystems in den Gästezimmern wird geprüft. Gegebenenfalls werden Bioabfalleimer auf Stockwerken platziert.
- Die Entsorgung der anfallenden Abfälle wird auf Zulässigkeit geprüft, auch tierische Nebenprodukte, z. B. Speise- und Lebensmittelabfälle.
- Es wurde geprüft, ob die vom öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger (Kommune) und dem dualen System für systembeteiligungspflichtige Verpackungen angebotenen Entsorgungsmöglichkeiten genutzt werden können (eine Entsorgung von Wertstoffen nach der [GewAbfV](#) mit der

Beauftragung von gewerblichen Entsorgern ist dann eventuell nicht erforderlich).

Teammitglieder informieren

- Es wurde eine Person bestimmt, die für Abfallvermeidung und -entsorgung zuständig ist. Sie wird regelmäßig geschult und schult die Hotelbeschäftigten regelmäßig zum Thema Abfallvermeidung und -trennung.
- Das Personal wird regelmäßig zu einem sorgsamem Umgang mit Anlagen und Maschinen informiert und motiviert.
- Mitarbeitende werden in die Erstellung des Abfallkonzeptes mit eingebunden und können Vorschläge einbringen.

Sie haben freiwillig Leistungen zum betrieblichen Umweltschutz in Ihrem Unternehmen erbracht? Dann können Sie jetzt Mitglied im Umwelt- und Klimapakt Bayern werden! Der Umwelt- und Klimapakt ist eine Vereinbarung zwischen der Bayerischen Staatsregierung und der Bayerischen Wirtschaft für mehr Umweltschutz. Als Teilnehmer dürfen Sie mit dem Logo des Umwelt- und Klimapakts für Ihr Engagement werben.

www.umweltpakt.bayern.de