



# LEITFADEN FÜR DIE GASTRONOMIE

zur Vermeidung und getrennter  
Sammlung von Speiseresten

Senatsverwaltung  
für Umwelt, Mobilität,  
Verbraucher- und Klimaschutz

**BERLIN**



# IMPRESSUM

## HERAUSGEBERIN

Senatsverwaltung  
für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz  
Öffentlichkeitsarbeit  
Am Köllnischen Park 3, 10179 Berlin  
[www.berlin.de/sen/umvk](http://www.berlin.de/sen/umvk)

## AUFTRAGGEBERIN

Senatsverwaltung  
für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz  
Abteilung I B  
Brückenstraße 6  
10179 Berlin

## AUFTRAGNEHMERIN

ICU Berlin  
Wexstraße 21  
10715 Berlin

## BILDNACHWEISE

Titelbilder: links ICU, rechts Maskot / Westend 61  
Seite 2: lichtl.  
Seite 3: lichtl.  
Seite 4: ICU  
Seite 6: lichtl.

## STAND

10/2022

Dieser Leitfaden wurde im Auftrag der Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz (SenUMVK) erstellt. Für die Inhalte ist das Auftrag nehmende Unternehmen verantwortlich. Die SenUMVK macht sich die Positionen nicht automatisch zu eigen. Sie übernimmt keinerlei Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen.

# INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG.....	4
WAS SIND „SPEISERESTE“? .....	5
RECHTLICHER RAHMEN .....	6
EFFEKTE/NUTZEN DER GETRENNT-SAMMLUNG VON SPEISERESTEN.....	7
WAS IST ZU TUN?.....	7
ABFÄLLE VERMEIDEN.....	8
MAßNAHMEN ZUR LEBENSMITTELRETTUNG.....	9

## EINLEITUNG

Der Berliner Senat hat sich im Rahmen der Zero-Waste-Strategie des Landes das Ziel gesetzt, das Restabfallaufkommen der Stadt sowohl in privaten Haushalten als auch im gewerblichen Bereich drastisch zu reduzieren und nicht vermeidbare Abfälle optimal als Ressource zu nutzen.

Das Leitbild „Zero Waste“ geht nicht davon aus, dass gar keine Abfälle mehr erzeugt werden; es will diese aber in einem fortdauernden Prozess immer stärker vermindern und durch Vermeidung und Recycling Stoffkreisläufe konsequent schließen. Nicht recyclingfähige Abfälle können energetisch genutzt werden.

In der Gastronomie fallen neben den Wertstoffen Papier/Pappe, Glas und Verpackungen **sehr große Mengen an organischen Abfällen** an.

Eine Untersuchung des Restabfallaufkommens von Gastronomiebetrieben ergab, dass dieses noch bis zu 70 Prozent Speiseabfälle enthält. Vor allem bei kleinen und mittleren Gastronomiebetrieben erfolgt meist noch keine ausreichende Getrenntsammlung von Speiseresten. Das hat zur Folge, dass in Berlin mindestens **30.000 Tonnen Speisereste ungetrennt** in den gemischten Abfall gelangen.

Derzeit **nutzt in Berlin leider nur jeder dritte gastronomische Betrieb eine Speiseresttonne**, obwohl laut Gewerbeabfallverordnung (GewAbfV) alle Unternehmen verpflichtet sind, ihre Bioabfälle und Speisereste getrennt zu sammeln und zu entsorgen.

**Speisereste sind kein „Müll“**, denn als bedeutende Ressource werden sie in Biogasanlagen verwertet. So entsteht aus den Speiseresten **zunächst klimaentlastendes Biogas, welches dringend für den Ersatz von Erdgas benötigt wird**. In einem zweiten Verarbeitungsschritt werden die Fermentationsreste zu Bodenverbesserungsmitteln verarbeitet und in der Landwirtschaft eingesetzt (siehe Grafik rechts).



# WAS SIND „SPEISERESTE“?

Als **Speisereste** gelten organische Abfälle aus Gaststätten, Imbissbetrieben, Kantinen, Cafés, Bäckereien etc. Dazu gehören:

- Küchenabfälle aus der Zubereitung,
- Speiseabfälle von Tellerresten,
- sonstige organische Abfälle (Überproduktion, Überschreiten der Haltbarkeit, etc.).


Die Speisereste sind im Unternehmen **getrennt** zu sammeln, um eine hygienisch sichere und umweltentlastende Verwertung sicherzustellen. Da größere Mengen an tierischen Bestandteilen in den Speiseresten aus der Gastronomie ein erhöhtes Risiko durch Krankheitserreger darstellen, dürfen diese Speisereste **nicht** über die Biogut-Tonne entsorgt werden, sondern nur über die Behälter für Speisereste, die nach jeder Leerung durch den entsorgenden Fachbetrieb gereinigt und mit Dampf desinfiziert werden.

Die dargestellte Übersicht steht als ausdrucksfähiger **Aushang**<sup>1</sup> für die Küche als „Sortierhilfe-Tafel“ für Speisereste auf der Webseite der zuständigen Senatsumweltverwaltung zur Verfügung.

## Was muss in die Speiseresttonne?

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

## Was darf NICHT in die Speiseresttonne?

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

<sup>1</sup> Link zum Download Aushang Sortierhilfe-Tafel: <https://www.berlin.de/sen/uvk/umwelt/kreislaufwirtschaft/projekte/bioabfaelle/speiseresttonne-fuer-die-gastronomie/was-kommt-in-die-speiseresttonne/#tafel>

## RECHTLICHER RAHMEN

Zur Nutzung einer Speiseresttonne besteht – bis auf einzelne Ausnahmen – eine doppelte gesetzliche Pflicht in der Gastronomie.

Zum einen nach der **Gewerbeabfallverordnung**: Diese schreibt in § 3 (1) den Erzeugern von gewerblichen Abfällen vor, welche Abfallarten generell getrennt gesammelt werden müssen, um diese anschließend hochwertig verwerten zu können. Bei gastronomischen Betrieben sind dies insbesondere folgende Abfallarten:

- Papier/Pappe
- Wertstoffe/Verpackungen
- Altglas
- **Speisereste**

Daneben müssen aus dem verbleibenden **Restabfall** die darin noch vorhandenen Wertstoffe aussortiert werden. Das ist nur möglich, wenn diese Wertstoffe nicht durch eingemischte Speisereste verschmutzt sind.

Von der Getrenntsammlungspflicht kann nur abgewichen werden, wenn der Erzeuger nachweist, dass **unter 10 Kilogramm pro Woche** an Speiseresten anfallen oder kein Stellplatz für die Speiseresttonne vorhanden ist.

Hinzu kommen Hygienevorschriften: Hier bestimmen die **EU-Hygieneverordnung und das Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetz** unter anderem, dass die Speiseresttonnen nach jeder Leerung hygienisch zu reinigen sind. Die befüllte Tonne wird gegen eine gereinigte leere ausgetauscht. Normale Biogut-Tonnen werden nach der Entleerung nicht gereinigt.

Eben daher ist die **Nutzung der Biogut-Tonne für Speisereste aus dem Gastronomiebereich nicht zulässig**, um die Verbreitung von Krankheitserregern zu verhindern. Weitere Hinweise gibt das **Merkblatt<sup>2</sup> der Berliner Veterinär- und Lebensmittelaufsicht**.

Werden Verstöße gegen die Getrenntsammlungspflicht insbesondere im Falle der organischen Abfälle in der Gastronomie durch die zuständigen Ämter der Bezirke aufgedeckt, können diese Ordnungswidrigkeitsverfahren mit **erheblichen Bußgeldern** einleiten, bis hin zur Schließung der betreffenden Betriebe.

**Frittierfette und Speiseöle** müssen ebenfalls separat entsorgt werden. Wie für die Speiseresttonne stehen auch hier Behälter in verschiedenen Größen zur Verfügung, die bei der Entsorgung gegen ein neues, gereinigtes Fass getauscht werden. Die Fässer werden in flexiblen Rhythmen entsorgt. Fragen Sie bei Ihrem Entsorgungsbetrieb ein individuelles Angebot an.

**Künftige Mehrwegpflicht**: Ab 2023 sind Betreiber\*innen von gastronomischen Betrieben (Restaurants, Bistros, Cafés und Lieferdienste) **verpflichtet<sup>3</sup>**, ihr Take-Away-Essen auch in Mehrwegverpackungen anzubieten.

Während große Fast-Food-Ketten dies ausnahmslos umzusetzen haben, müssen kleinere Betriebe nicht unbedingt umstellen. Von der Pflicht ausgenommen sind beispielsweise Imbisse, Kioske und Spätkauf-Betriebe, sowie Gastronomiebetriebe, die kleiner als 80 Quadratmeter sind und weniger als 5 Beschäftigte beschäftigen. Sie müssen jedoch ermöglichen, dass mitgebrachte Behältnisse befüllt werden können.

Für Ketten von beispielsweise Bahnhofsbackereien greift die Ausnahme jedoch nicht. Auch wenn ihre Verkaufsfläche kleiner als 80 Quadratmeter ist, zählt die Anzahl der Angestellten des gesamten Unternehmens. Beträgt diese mehr als 5 Beschäftigte, müssen auch Ketten mit kleinen Verkaufsflächen Mehrwegverpackungen anbieten.



<sup>2</sup> Link zum Download des Merkblattes: <https://www.berlin.de/ba-mitte/politik-und-verwaltung/aemter/ordnungsamt/veterinaer-und-lebensmittelaufsicht/lebensmittelaufsicht-445676.php>

<sup>3</sup> <https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/khttps://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/klimaschutz/mehrweg-fuers-essen-to-go-1840830limaschutz/mehrweg-fuers-essen-to-go-1840830>

# EFFEKTE/NUTZEN DER GETRENNT-SAMMLUNG VON SPEISERESTEN

Betriebe, die die Speiseresttonne nutzen, haben damit in der Praxis keine Probleme. Insgesamt ist getrennte Abfallsammlung kostensparend. Denn durch Vermeidung und verstärkte Getrennsammlung kann die Restabfallmenge so weit reduziert werden, dass auch trotz der zusätzlichen Speiseresttonne, die Gesamtkosten für alle Abfälle in der Endsumme gleichbleiben oder sogar sinken.

Ein Berliner Modellprojekt, das 2018 bis 2022 in den Bezirken Neukölln und Charlottenburg-Wilmersdorf durchgeführt wurde, ergab: **Durch die sorgfältige getrennte Sammlung von Speiseresten kann die Restabfallmenge halbiert werden.**

Nach den Modelluntersuchungen fallen je Gericht rund 370 Gramm an Speiseresten an. In den Betrieben mit sorgfältiger Nutzung der Speiseresttonne fällt zunächst die gleiche Abfallmenge pro Gericht an, jedoch wird diese zur Hälfte in der Speiseresttonne erfasst und kann dadurch optimal verwertet werden.

Der **Umwelt- und Klimanutzen der Speiseresttonne** besteht zum einen darin, dass die in den Speiseresten enthaltenen Nährstoffe in der Landwirtschaft genutzt werden können. Das in der Vergärung gewonnene Biogas ersetzt vor allem Erdgas und vermeidet dessen klimaschädlichen Emissionen an Kohlenstoffdioxid. Ein mittlerer Betrieb, der pro Woche rund 100 Kilogramm an Speiseresten getrennt sammelt, reduziert die Kohlenstoffdioxidemission pro Jahr um rund 400 Kilogramm – dies entspricht einer jährlichen Einsparung von Emissionen aus rund 160 Litern Benzin.

## WAS IST ZU TUN?

Je nach Betriebsgröße kann eine 120 oder 240 Liter-Speiseresttonne eingesetzt werden. Ein flexibler Abholrhythmus, zum Beispiel ein- oder mehrmals wöchentlich oder nur alle zwei Wochen, wird auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmt. Reinigung und Desinfizierung erfolgen durch den beauftragten Entsorgungsbetrieb. Ketten oder Schlösser können ebenfalls bestellt werden, falls Fremdbefüllungen befürchtet werden.

Viele gastronomische Betriebe praktizieren bereits erfolgreich die vollständige, getrennte Sammlung von Speiseresten, Glas, Papier und Verpackungen. Wenn Sie noch keine Speiseresttonne nutzen, können Sie sich bei einem der nachfolgenden Anbieter ein Angebot einholen. Als Richtwert können Sie rund **15 bis 20 Euro** pro Leerung kalkulieren.

### **BRAL**

Telefon: (030) 983 06 08 98

Internet: [www.bral.berlin](http://www.bral.berlin)

### **ReFood**

Telefon: (03338) 70 68 33 0

Internet: <https://www.refood.de>

### **Becker + Armbrust GmbH**

Telefon: (03378) 866 00

Internet: [www.jakob-becker.de](http://www.jakob-becker.de)

### Tipps zum einfachen und praktischen Sammeln der Speisereste in der Gastronomieküche:

- Wickeln Sie feuchte Speisereste in Zeitungspapier. Auch Papierservietten können gemeinsam mit den Essensresten in die Speiseresttonne gegeben werden.
- Ein Vorsortierbehälter hilft dabei, die Küchenabfälle bereits während des Zubereitens der Speisen zu sammeln.
- Unterstützen Sie Ihre Mitarbeiter\*innen bei der Getrenntsammlung von Speiseabfällen, indem Sie in direkter Nähe des Vorsortierbehälters/der Speiseresttonne eine Tabelle zum richtigen Sortieren anbringen. Diese Sortierhilfe können Sie sich hier<sup>4</sup> für verschiedene Sprachen kostenlos herunterladen und ausdrucken.

### Tipps zur getrennten Sammlung von Papier und Verpackungen:

- Papier und Kartonagen können zu sehr geringen Kosten entsorgt werden – fragen Sie Ihre\*n Entsorger\*in.
- Die „Gelbe Tonne“ für Verpackungen ist entgeltfrei und entlastet die teure Restmülltonne insbesondere von den voluminösen Verpackungsabfällen. Soweit genug Stellplatz vorhanden ist, ist die Nutzung der gelben Verpackungs-Tonne vorgeschrieben. Um Ihr Anrecht auf diese Tonne zu klären beziehungsweise eine solche zu bestellen, können Sie sich bei ALBA informieren: Telefon: (030) 35182-3260.

## ABFÄLLE VERMEIDEN

Abfall ist am günstigsten, wenn er gar nicht erst entsteht. Oft kann eine Analyse der internen Betriebsabläufe dabei helfen, Möglichkeiten zur Abfallvermeidung zu identifizieren. Potenziale zur Abfallvermeidung gibt es an vielen Stellen:

- Bieten Sie verschiedene Portionsgrößen an und informieren Sie Ihre Gäste über diese Option, um Tellerreste zu vermeiden.
- Kaufen Sie Lebensmittel in Großgebinden, um Verpackungsmüll zu vermeiden. Setzen Sie auf Getränke in Mehrwegflaschen.

<sup>4</sup> Link zum Download der Sortierhilfe für Wertstoffe: <https://www.berlin.de/sen/uvk/umwelt/kreislaufwirtschaft/projekte/bioabfaelle/speiseresttonne-fuer-die-gastronomie/tipps-und-best-practices/>

**Information** Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz berlin Berlin

Stand Januar 2020

**Sortierhilfe für Wertstoffe in der Gastronomie**  
**Sorting aid for recyclable materials in the catering trade**  
**المساعدة في فرز المواد القابلة لإعادة التدوير في المطاعم**



**Speisereste /**  
Food scraps / **Yemek**  
فضلات الطعام



**Papier = Papper**  
Paper = cardboard  
Kağıt ve karton  
ورق + كرتون



**Kunststoffe = Metall**  
Plastic = metal  
Plastik ve metal  
بلاستيك + معدن



**Glas**  
Glass  
Cam  
زجاج



**Restmüll**  
Residual waste  
Diğer çöpler  
النفايات المتبقية



**Frittierfette/Öle**  
Frying fats = oils  
Kızartma ve diğer yağlar  
دهون القلي + زيوت

**Abfälle getrennt sammeln: So sparen Sie die Hälfte des Restmülls und bares Geld!**  
 Collect waste separately: halve your general waste and save money!  
 Atıklar ayrı toplamak: Sonuç olarak gri çöp kutusuna (Restmüll) attığınız miktar yarıya iner ve para tasarruf edersiniz!  
 جمع النفايات بشكل منفصل: بهذا يوفر المرء نصف النفايات المتبقية ويوفر المال!

Weitere Informationen unter: [www.berlin.de/sen/uvk/umwelt/abfall/speisereste](http://www.berlin.de/sen/uvk/umwelt/abfall/speisereste)



# MAßNAHMEN ZUR LEBENSMITTELRETTUNG

Traurig, aber wahr: nach wie vor werden zu viele noch gut verzehrbare Lebensmittel einfach weggeworfen – in Deutschland sind es rund 4 Millionen Tonnen jährlich aus Privathaushalten, hinzu kommen noch **2,5 Millionen Tonnen** aus der Vorverarbeitung und dem Handel.

Durch die konsequente Verfolgung verschiedener Maßnahmen lassen sich große Mengen an Lebensmittelabfällen vermeiden und Kosten sparen.

Erfolgreiche **Lebensmittelabfall-Vermeidungsmaßnahmen** in der Gastronomie:

1. **Speisekarte und Angebot** werden auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ausgerichtet, zum Beispiel durch Maßnahmen wie:
  - Es werden (preisgestaffelt) auch kleinere Portionsgrößen angeboten (wie zum Beispiel bei Pizza bereits häufig nach gewünschtem Durchmesser).
  - Die Reste vom Vortag werden vollständig nachverwertet, zum Beispiel durch Tagesmenüs beziehungsweise durch intelligente, flexible Speisenzusammenstellung.
  - Gerichte werden auf möglichst vollständige Verwertung der Lebensmittel ausgerichtet, „From Head to Root“-Ansatz.
  - Wenig bis kein Einsatz von begrenzt haltbaren, meist tierischen Produkten – dies begünstigen vegetarische, besser noch vegane Speiseangebote.
  - Lagerung erfolgt nach Haltbarkeit, Anlieferung immer möglichst frisch.

2. Konsequente **Vermeidung von Überproduktion**:

- Nicht alle Speisen/Gerichte müssen immer verfügbar sein (lieber das Risiko eingehen, nicht alle Gerichte durchgehend anbieten zu können, als Überschuss zu generieren).
- Bedarfsgerechte Produktionsplanung und Beschaffung durch verstärkte Dokumentation der Erfahrungen.

3. **Überproduzierte Speisen** etc. werden vergünstigt kurz vor Ladenschluss abgegeben:

- Abverkauf per App (zum Beispiel „To Good To Go“),
- Abgabe an Organisationen/Privatpersonen (Food-sharing).

Ein kleiner bis mittelgroßer gastronomischer Betrieb mit rund 100 Speisen pro Tag kann relativ leicht **10 Kilogramm organischen Abfall pro Tag vermeiden** (100 Gramm pro Speise). Abgesehen von geminderten Einkaufskosten für Lebensmittel lassen sich bei der reduzierten Abfallmenge auch die Entsorgungskosten um rund 60 Euro pro Monat vermindern.

Senatsverwaltung  
für Umwelt, Mobilität,  
Verbraucher- und Klimaschutz

**BERLIN**



Öffentlichkeitsarbeit  
Am Kölnischen Park 3  
10179 Berlin

[www.berlin.de/sen/umvk](http://www.berlin.de/sen/umvk)



[twitter.com/senumvkberlin](https://twitter.com/senumvkberlin)



[instagram.com/senumvkberlin](https://www.instagram.com/senumvkberlin)

Berlin, 10/2022