

Leitfaden: Nachhaltiges Abfallmanagement

Abfallmanagement im Tourismus mit dem 5-R-Prinzip: Refuse, reduce, reuse, recycle & rot

Hintergrund

Touristische Aktivitäten wie Beherbergung, Verpflegung, aber auch der Besuch von Attraktionen und Großveranstaltungen verursachen Abfälle, die Mensch und Umwelt belasten. Der Tourismus steht aufgrund seines großen Müllaufkommens und seines umfangreichen Ressourceneinsatzes in der Kritik, einer der Treiber von Umweltbelastungen und Klimawandel zu sein. Angaben des [Statistischen Bundesamtes](#) zufolge erzeugen die Deutschen pro Kopf und Jahr durchschnittlich 620 Kilogramm Abfall, deutlich mehr als der Europadurchschnitt mit 527 Kilogramm pro Kopf und Jahr.

Obwohl das Statistische Bundesamt umfangreiche Daten zum Abfallaufkommen erhebt, ist eine tourismusspezifische Betrachtung dieser Angaben nicht möglich. Dennoch gibt es modellhafte Ansätze das Abfallaufkommen pro Übernachtung und Gedeck oder anhand der Sternekategorien von Hotels in Deutschland darstellbar zu machen (DEHOGA Umweltcheck).

- Demnach liegt das Abfallaufkommen von Hotels bei 2,8 Litern pro Übernachtung und im Fall von Gaststätten bei 0,5 Litern pro Gedeck (Befragungen im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) Umweltcheck von 2009 bis 2019).
- Eine weitere DEHOGA-Erhebung hat ergeben, dass Beherbergungsbetriebe der Sternekategorie 0 bis 2 mit einem Restmüllaufkommen von 9,1 Litern pro Gast und Übernachtung deutlich über dem Aufkommen in Betrieben mit 5 Sternen (3,7 Liter pro Gast und Übernachtung) liegen.

Quelle: [UBA Texte 61/2021](#)

Der Tourismus ist aufgrund seiner unterschiedlichen Angebote eine sehr vielfältige Branche. Daher bestimmen verschiedene Faktoren die Menge und die Zusammensetzung des tourismusbedingten Abfalls:

- **Gästaufkommen:**
Beliebte touristische Ziele in Deutschland, wie historische Städte, Küsten, Nationalparks oder Events, ziehen oft zahlreiche Reisende an. Die große Menge an Menschen kann dazu führen, dass die Abfallentsorgung an ihre Grenzen stößt und es zu personellen Engpässen im Abfallmanagement von Gemeinden kommt.
- **Saisonale Spitzen:**
Gleichzeitig tragen Abfälle von Übernachtungs- oder Tagesgästen in stark touristisch genutzten Gebieten mit hohem Saisonalitätsgrad (z. B. Wintersport-Tourismus oder Badetourismus) in besonderem Maße zum regionalen Abfallaufkommen bei, wobei die Herausforderungen ebenfalls in Kapazitätsproblemen der Abfallsammlung, -trennung und -entsorgung liegen.
- **Touristisches Angebot:**
Der Besuch eines Nationalparks, ein Strandspaziergang oder eine Radtour haben andere Auswirkungen auf das Müllaufkommen und die -zusammensetzung als eine Großveranstaltung. Werden keine Nachhaltigkeitskriterien berücksichtigt, kann bei einem Großevent innerhalb kurzer Zeit sehr viel Müll anfallen.

Nachhaltiges Abfallmanagement im Tourismus stellt einen ganzheitlichen Ansatz zur Verwaltung und Entsorgung von Abfällen in touristischen Betrieben und Destinationen dar. Ziel ist es, die negativen Auswirkungen des Tourismus auf die Umwelt zu minimieren, Abfall zu reduzieren, den Einsatz wiederverwendbarer Materialien zu fördern und Abfall auf sinnvolle Weise zu recyceln, Ressourcen den Kreisläufen wieder zur Verfügung zu stellen oder zu entsorgen, um somit die Attraktivität von

Leitfaden: Nachhaltiges Abfallmanagement

Reisezielen zu bewahren. Dies gilt gleichermaßen für verschiedene touristische Aktivitäten (z. B. Wandern, Großveranstaltung).

Unterkünfte, Gastronomiebetriebe oder touristische Attraktionen können eine ganze Reihe von Maßnahmen im Abfallmanagement ergreifen, um Ressourcen verantwortungsbewusst einzusetzen, Gäste positiv zu beeindrucken und Kosten einzusparen. Ein verbreitetes Model ist dabei die 3-R-Regel [reduce (reduzieren), reuse (wiederverwenden) & recycle]. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir einen Schritt weiter gehen und damit aktuellen Abfallmanagement-Entwicklungen Rechnung tragen. Wir ergänzen reduce, reuse, recycle um zwei weitere „R“, zum einen um refuse (vermeiden) und zum anderen um rot (kompostieren). Damit schließen wir den Kreislauf und geben Ihnen Maßnahmen an die Hand, mit denen Sie Ihr Abfallmanagement so zukunftsfähig wie möglich aufstellen können.

Die dahinterstehende Philosophie heißt Zero Waste und meint „null Abfall“ und ist dem Kreislaufprinzip sehr ähnlich. Die Kreislaufwirtschaft betrachtet zudem das Thema Abfall aus einer wirtschaftlichen Perspektive. Beiden Ansätzen geht darum Ursachen für Abfall und Verschwendung zu eliminieren. Der Zero-Waste-Ansatz fördert ein Umdenken zugunsten eines nachhaltigen und bewussten Umgangs mit den auf unserem Planeten vorhandenen Ressourcen und versucht das menschliche Produktions- und Konsumverhalten an den planetaren Grenzen auszurichten. Dabei ist Zero Waste weniger als Regel, sondern vielmehr als langfristiges Leitprinzip zu verstehen. Die Kreislaufwirtschaft und der Zero-Waste-Ansatz verstehen jeden „Abfall“ als wertvolle Ressource, die es sorgsam und nachhaltig im Kreis zu führen gilt.

Die Vielzahl an Maßnahmen für ein nachhaltiges Abfallmanagement im Tourismus ordnen wir nachfolgend für Sie im Spektrum der 5-R-Regel, wobei die Abgrenzung zum Teil fließend ist.

Abfall vermeiden (refuse):

Das Grundprinzip der Abfallvermeidung hat oberste Priorität. Dahinter steckt der Verzicht von unnötigem Konsum. Insbesondere beim Thema Verpackungen können Sie hier Impulse setzen und obendrein noch Geld sparen. **Und hier können Sie aktiv werden:**

- **Abfallvermeidung in Unterkunft, Restaurant & Co:**

Durch die zunehmende **Digitalisierung** der Tourismusbranche gibt es gute Alternativen im Betrieb gänzlich auf Papier zu verzichten. Sowohl die Zimmerbuchung, der Check-in als auch Meldescheine oder Rechnungen können elektronisch generiert werden.

Auch Stadtpläne, Flyer, Veranstaltungstipps oder Tageszeitungen und Zeitschriften können Sie ansprechend in einer digitalen Gästemappe bündeln und **elektronisch** oder durch einen **QR-Code** für das eigene **Mobilgerät** bzw. über **Displays** zur Verfügung stellen. Arbeiten Sie hier mit Ihren Tourismus-Marketing Organisationen zusammen.

Restaurants, die Hotelloobby oder andere Aufenthaltsbereiche sind ein idealer Bereich, um auf **Plastik** und **unnötige Verpackungen** zu verzichten. So können Getränke in **Karaffen**, an Zapfstellen oder in **Pfandflaschen** mit Gläsern angeboten werden. Auch eine hochwertige **Kaffeemaschine in der Hotelloobby** ersetzt die vielfach sehr einfachen Kapsel-Kaffeemaschinen auf den Zimmern.

- **Mehrweg statt Einweg:**

Arrangieren Sie **Snacks** (z. B. aus Großpackungen oder ganz unverpackt) hübsch in Schälchen oder Gläsern. Auch das **Frühstücksbuffet** bietet vielfältige Ansätze zur Müllvermeidung. Verzichten Sie gänzlich auf **Portionsverpackungen**, denn diese sind meist aus Kunststoffen und kommen niemandem zugute. Verwenden Sie stattdessen z. B. für Brotaufstriche ansprechende Gefäße aus Glas oder anderen Materialien und bieten zusätzlich Portionsschälchen an, so können sich Ihre Gäste selbst bedienen.

Leitfaden: Nachhaltiges Abfallmanagement

Bei **Kosmetikprodukten** lassen sich ebenfalls Portionspackungen vermeiden, hier greifen schon jetzt viele Unterkünfte auf Spender oder feste Alternativen zurück. Mit einer positiven Kommunikation an Ihre Gäste gelingt es Ihnen, diese über Ihren Ansatz zur Abfallvermeidung zu informieren und sie gleichzeitig zu sensibilisieren.

Nutzen Sie **Trinkhalme** aus Glas. Diese lassen sich in der Spülmaschine reinigen und immer wieder verwenden, sind robust und sehen gut aus. Oder nutzen Sie alternativ Papier- oder Pappvarianten. Suchen Sie nach **Serviettenalternativen**, die aus umweltschonenden Materialien bestehen oder erwägen Sie die Verwendung von Stoffservietten.

Caterings und **Großveranstaltungen** sind bekannt für ihre Müllintensität. Nutzen Sie dafür Mehrweggeschirr und wiederverwendbare Verpackungen und Behälter sowie umweltfreundliche Servietten. **Spülmobile** können auf Gemeindeebene beschafft werden und sorgen auf Festivals für den Nachschub an sauberem Geschirr. Zahlreiche weitere Anregungen finden Sie in unseren Checklisten für **nachhaltiges Veranstaltungsmanagement** in diesem Newsletter.

Abfall reduzieren (reduce):

Das Reduzieren von Abfall steht für das zweite „R“ und spielt eine entscheidende Rolle im nachhaltigen Abfallmanagement. Das Ziel, Abfall im Tourismus zu reduzieren, erfordert eine gemeinsame Anstrengung der Branche, also der Leistungsträger, der Gemeinden und der Reisenden selbst. **Und hier können Sie aktiv werden:**

- **Umweltfreundliche Verpackungsmaterialien:**

Achten Sie im gesamten Unternehmen auf ein **geringes Verpackungsaufkommen**, können Sie nicht auf Verpackung verzichten, so nutzen sie **umweltfreundlichere Verpackungen** aus nachwachsenden Rohstoffen (z. B. Holz, Papier, Karton, Gras, Pflanzenstärke) oder Recyclingmaterialien (rPET). Viele Reinigungsmittel oder andere Produkte sind in solchen Verpackungen zu beziehen.

- **Reduzierung von Plastikmaterialien bzw. -Verpackungen:**

Schon beim Einkauf gilt es darauf zu achten **keinen Abfall zu kaufen**, dies kann durch ein großes Angebot an selbst erzeugten Produkten (Brot, Gebäck, Kuchen Marmeladen, Aufstriche etc.) gelingen. Der positive Nebeneffekt sind schmackhafte Produkte, die den Gästen in Erinnerung bleiben, z. B. das [Hotel Pointner](#) zeigt, dass dieses Konzept aufgeht.

Der **regionale Bezug von Lebensmitteln** durch Kooperationen zu Landwirtinnen und Landwirten, bei dem keine langen Transportwege nötig sind und **Pfandbehälter** genutzt werden können, unterstützt abfallreduzierte Praktiken im Tourismus. Gleichzeitig wird die regionale Wertschöpfung gefördert, die lokale Identität gestärkt und die Prosperität der Region unterstützt.

Auch **auffüllbare Trinkflaschen** oder **Pfand-Refill-Becher** für Ihre Gäste sowie einfache Nachfüllmöglichkeiten (z. B. aus Spendern oder in Geschäften) sind ein guter Beitrag.

- **Lebensmittelwertschätzung:**

Vielen ist nicht bewusst, wie tiefgreifend die Auswirkungen von **Lebensmittelverschwendung** sind. Lebensmittelabfälle sind nicht nur im Rahmen ihrer Entsorgung oder vor dem Hintergrund ethischer Aspekte problematisch. Sie stehen darüber hinaus auch mit den Treibhausgasen in Verbindung, die entlang ihrer gesamten **Wertschöpfungskette** entstehen (z. B. durch Nutzung von Böden, Pestiziden und Transport). In Deutschland werden jedes Jahr etwa **11 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen**. Fördern Sie in Ihrem Unternehmen einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln und informieren Sie sich über beispielhafte Praktiken (z. B. in den **Online-Lernmaterialien** dieses Newsletters). Dies zahlt gleichzeitig auf die Erfüllung eines

Leitfaden: Nachhaltiges Abfallmanagement

Nachhaltigen Entwicklungsziels (SDG Nr. 12.3: Reduzierung von Lebensmittelverschwendung um 50% bis 2023) ein. **Gut zu wissen!** Eine entsprechende EU-Verordnung ist in Arbeit, wer sich schon jetzt gut aufstellt, hat später weniger zu tun.

- Beteiligen Sie sich mit Ihrem Unternehmen an Food-Sharing-Programmen, wie bspw. [foodsharing](#), mittels der App [too good to go](#) oder bieten Sie recyclebare Verpackungen zum Mitnehmen der Essensreste an. Auf diese Weise können Sie überschüssige Lebensmittel an gemeinnützige Organisationen oder private Personen weitergeben.

„Abfall“ wiederverwenden (reuse):

Das Prinzip des Wiederverwendens kann in touristischen Betrieben auf inspirierende und erfolgreiche Weise umgesetzt werden. Hier greifen DIY-Lösungen (DIY: Do it yourself) oder Reparatur-Workshops, die gemeinsam mit Gästen und der lokalen Bevölkerung durchgeführt, noch einen unterhaltsamen Nebenaspekt haben. Sogar Lebensmittel lassen sich weiterverarbeiten und ergeben schmackhafte Köstlichkeiten. **Und hier können Sie aktiv werden:**

- **Lebensmittel fermentieren:**
Gemüse, welches nicht mehr ganz frisch ist oder zu viel beschafft wurde, kann ganz unkompliziert zu wahren **Leckereien fermentiert** werden. Der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt. Gleichzeitig bleiben Vitamine, Mineralstoffe und wertvolle Pflanzenstoffe erhalten. Zahlreiche Restaurants fermentieren bereits und sorgen damit für die **Wertschätzung von Lebensmitteln**.
- **Lebensmittel weiterverarbeiten:**
Im [Haus am Watt](#) z. B. wird Ofengemüse am nächsten Tag zu Aufstrichen, Getreidebrei vom Morgen abends zur Grundlage für Bratlinge und Brötchen weiterverarbeitet. Und sollte doch etwas auf dem Teller übrigbleiben, freuen sich die Haus-Hühner und bedanken sich mit leckeren Frühstückseiern. Es gibt viele weitere Anregungen, wie bspw. Brotchips oder Kuchen- und Gebäckrezepte für die Verwendung von altbackenem Brot oder zahlreiche selbstgemachte Aufstriche, aus Obst und Gemüse, die schmackhafte Ergänzungen des Speiseangebotes sind.
- Bieten Sie **Upcycling-Workshops** für Gäste, Einheimische aber auch für Ihre Belegschaft an und werden Sie kreativ. Das Europäische Hansemuseum in Lübeck beispielsweise bot kürzlich einen Textil-Workshop „[aus alt mach neu](#)“ an. Auch zum Fermentieren bieten sich Workshops an.
- Auch ganze Hotelkonzepte basierend auf den Prinzipien von Zero Waste und machen vermehrt Schlagzeilen. Bei [Circular Living](#) des Hotels SCHWARZWALD PANORAMA, können Gäste in Zimmern mit **Upcycling-Produkten** und vielen regionalen Elementen übernachten. So bestehen die Gardinen zu 40 Prozent aus Plastik, das zuvor in den Weltmeeren schwamm.
- Ein weiteres Beispiel sind die charmanten **SDG-Zimmer** im [Boutiquehotel Stadthalle Wien](#), bei denen in Zusammenarbeit mit einem sozialen Unternehmen individuelle und kreative Zimmer zu jeweils einem Nachhaltigen Entwicklungsziel entstanden sind. Dabei kommen selbstgebaute **Upcyclingmöbel und Kunstwerke** zum Einsatz.
- Starten auch Sie bspw. ein **kreatives Recyclingprogramm**, bei dem **Kunstwerke** aus gesammelten Plastikflaschen, Kaffeekapseln, Papierabfällen oder anderen Abfallmaterialien hergestellt werden, um das Bewusstsein zu schärfen und die Ressourcennutzung zu optimieren. Dieses Konzept hat

Leitfaden: Nachhaltiges Abfallmanagement

schon einige **Künstlerinnen und Künstler** hervorgebracht (z. B. Derek Gores, Vik Muniz oder Nik Gentry). Vielleicht können Sie eines der Kunstwerke für die Hotellobby erstellen, oder Sie gewinnen die Kunstschaffenden für eine Recyclingkunstaktion in Ihrem Haus, das unterstützt die Künstlerinnen und Künstler, erweckt Aufsehen und sensibilisiert!



Fotoquelle : Annet Zimmermann (Kunst aus Kaffeekapseln)

Abfall wiederaufbereiten (recycle):

Alle Dinge, die nicht vermieden, reduziert und wiederverwendet wurden oder werden können, sollten dem Wertstoffkreislauf wieder zugeführt werden. Die Realität zeigt allerdings, dass selten hundertprozentige Recyclingquoten erzielt werden. Zudem ist Recycling sehr energie- und ressourcenintensiv und es entsteht CO₂. Genau darum sind Maßnahmen, die helfen Abfall zu vermeiden, reduzieren und wiederverwenden, so bedeutungsvoll! **Und hier können Sie aktiv werden:**

- Sorgen Sie in Ihrem Unternehmen für eine effiziente und fachgerechte **Mülltrennung**, die möglichst platzsparend und hygienisch funktioniert. Damit können Sie den Anteil des Restmülls reduzieren und Kosten bei der Abfallentsorgung einsparen.
- Stellen Sie **Mülltrennstationen** auf (Plastik, Glas, Papier, Restmüll), die Sie an Ihr Design anpassen können. Kreativ und ansprechend gestaltet dienen sie Gästen als Denkanstoß zum Thema Abfallmanagement. Die Lobby des Hotels ist ein idealer Ort, um offensiv und charmant über Ihr Abfallmanagement zu informieren.
- Laden Sie Ihre Gäste ein, ihren Müll bereits auf den Zimmern zu trennen. Dort sollten Sie entsprechende Behälter für unterschiedliche Müllsorten bereitstellen. Eine Alternative sind größere **Trennstationen** auf den Gängen oder in der Nähe der Aufzüge. Weisen Sie Ihre Gäste mit Informationen auf die Mülltrennung in Ihrem Hotel hin. Auch hier können Sie kreativ werden!
- Führen Sie regelmäßig **Schulungen** für Ihre Mitarbeitenden durch, um das Bewusstsein für Recycling und die Bedeutung des ordnungsgemäßen Abfallmanagements zu stärken.
- Erwägen Sie **Partnerschaften mit Recyclingunternehmen**. Kooperationen mit örtlichen Recyclingunternehmen können dazu beitragen, den recycelbaren Abfall effektiver zu entsorgen und wiederzuverwerten. Machen Sie sich für eine lebenswerte Destination stark und sensibilisieren Sie **Gäste und Bevölkerung** (Anregungen bietet unser Beispiel von Klare Kante Sylt).
- Entsorgen Sie Ihren Sondermüll fachgerecht. Informieren Sie sich bei Ihrem Abfallentsorgungsunternehmen.

Abfall kompostieren (rot):

Leitfaden: Nachhaltiges Abfallmanagement

Das letzte der fünf „R“, das Kompostieren von biologisch abbaubaren Rohstoffen, markiert sowohl das Ende von Produkten z. B. Lebensmittelabfälle als auch die Grundlage für die Erzeugung neuer Lebensmittel. **Und hier können Sie aktiv werden:**

- Kompostieren ist eine nachhaltige und zirkuläre Methode der Abfallbehandlung. **Kompostiermaschinen** beschleunigen zudem den Prozess des biologischen Recyclings. Immer mehr Cateringbetriebe und Restaurants (z. B. das [FREA](#) in Berlin) kompostieren in eigener Anlage oder mittels einer Kompostiermaschine ihre **Lebensmittelabfälle** oder **kompostierbare Einwegverpackungen**. Dies funktioniert auf eindrucksvolle Weise und der entstehende Kompost kann als Dünger dem eigenen Hochbeet zugeführt oder auch den regionalen Lebensmittelerzeugerinnen und Bauern zurückgegeben werden, um den Kreislauf zu schließen. Erfahren Sie mehr zu Kompostiermaschinen für den platzsparenden Einsatz in Ihrem Unternehmen (z. B. bei [Bio Futura](#) oder [IGEFA](#)). Wird die Energiezufuhr aus regenerativen Quellen bestritten, ist dies rundum eine saubere Lösung.
- Oder erwägen Sie alternativ zur Kompostiermaschine das **Kompostieren** auf Ihrem Gelände. Hinweise und Tipps zur fachgerechten und umweltfreundlichen Kompostierung einschließlich hierfür geeigneter Bioabfälle können der [Kompostfibel des Umweltbundesamtes](#) entnommen werden.
- Tragen Sie Sorge, dass in Ihrer **Biotonne** nur Bioabfälle, die für eine Verwertung gemäß Bioabfallverordnung geeignet sind, entsorgt werden.

Bevor wir Ihnen zwei inspirierende Beispiele für erfolgreiches Abfallmanagement vorstellen werden, möchten wir zentrale Vorteile nachhaltigen Abfallmanagements im Tourismus aufzeigen:

Positive Imagebildung und Gästebindung:

Ein nachhaltiges Abfallmanagement stärkt das Image und die Reputation eines touristischen Betriebs bzw. einer Destination. Umweltbewusste und ethisch sensibilisierte Gäste schätzen zukunftsfähige Praktiken und ein sauberes Umfeld und neigen dazu, Betriebe, die dementsprechend agieren für ihren Urlaub zu bevorzugen. Diese Betriebe profitieren von höherer Gästebindung und positivem Feedback.

Kosteneinsparungen:

Durch Maßnahmen zur Vermeidung und Reduzierung von Abfall oder durch Mülltrennung und die Nutzung von umweltfreundlichen und recyclingfähigen Materialien können touristische Betriebe erhebliche Kosten bei der Abfallentsorgung einsparen. Gleichzeitig wird damit die Kreislaufwirtschaft gefördert.

Wettbewerbsvorteil:

Touristische Betriebe, die sich aktiv für nachhaltiges Abfallmanagement einsetzen und dies auch kommunizieren, haben einen Wettbewerbsvorteil, da sie sich von mitbewerbenden Betrieben abheben und eine umweltbewusste und zumeist zahlungskräftige Zielgruppe ansprechen können.

Verantwortung, Gäste- & Bürgerinnenbeteiligung:

Nachhaltiges Abfallmanagement zeigt soziale Verantwortung und fördert die Beteiligung von Bürgerinnen und Bürgern. Touristische Betriebe können sich gemeinsam mit lokalen

Leitfaden: Nachhaltiges Abfallmanagement

Umweltschutzorganisationen oder Bildungseinrichtungen bei Müllsammelaktionen für die Region einsetzen. Gleichzeitig fördert dies ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit und stärkt die lokale Identität.

Schutz der Artenvielfalt:

Eine ordnungsgemäße Abfallentsorgung und die Vermeidung von Umweltverschmutzung schützen die Tier- und Pflanzenwelt in touristischen Regionen. Dies ist besonders wichtig in ökologisch sensiblen Gebieten wie unserer einzigartigen Wattenmeer-Region. Eine saubere und ökologisch intakte Natur zählt zu den Hauptreisegründen vieler Reisender.

Nachhaltiger Tourismus:

Sachgemäßes Abfallmanagement ist unerlässlich und trägt dazu bei, die Attraktivität unserer Region zu erhalten und kann somit die Tourismusbranche stärken. Zudem zählt es wesentlich auf das Konzept des nachhaltigen Tourismus als wichtigen Trend in der Branche ein, wodurch die steigenden Zahlen jener Gäste bedient werden können, die umweltbewusste und nachhaltige Reiseerlebnisse suchen.