

Merkblatt

Mehrweg ist mehr Wert



Künstler-Mehrwegbecher

Der Kanton Zürich stellt seit 2005 attraktive Künstler-Mehrwegbecher zur Verfügung. Der Einsatz von Mehrwegbechern hat sich bei Grossveranstaltungen als optimal erwiesen.

Mit der Kampagne «Mehrweg ist mehr Wert», die vom Kanton Basel-Stadt lanciert wurde, will man den Abfall bei Veranstaltungen reduzieren.

Riesige Müllberge nach Grossveranstaltungen könnten dank der Einführung dieses Mehrwegkonzepts bald Vergangenheit sein. Unterstützen auch Sie die Umwelt und bestellen Sie die Becher für Ihren Anlass rechtzeitig.

Alle Serviceleistungen im Zusammenhang mit der Ausleihe der Mehrwegbecher (bringen, holen, waschen, lagern) erbringt ein privates Logistik-Unternehmen:

Cup Concept AG

Telefon 061 333 13 60
Barcelonastrasse 4
4053 Basel
cupconcept@bluewin.ch
www.cupconcept.ch

Der **Künstler-Mehrwegbecher** eignet sich vor allem für Anlässe mit einem Bedarf ab etwa 2000 Bechern. Der Einsatz von **Geschirr** ist für Anlässe jeder Grösse sinnvoll. Fachpersonen von lokalen oder spezialisierten Unternehmen beraten Sie gerne.

Lieferbedingungen

- Lieferung in Boxen à 350 3dl-Becher
- Preis pro Box: CHF 52.50 plus MWSt (entspricht CHF 0.15 pro Becher plus MWSt)
- Transportpauschale: CHF 80.– plus MWSt (Mindestbestellmenge: 5 Boxen)
- Rückerstattung für verplombte Box ungeöffnet zurück CHF 35.–

Geschirrverleih

Geschirr kann bei verschiedenen lokalen Anbietern gemietet werden, wie zum Beispiel bei Catering-Unternehmen, Metzgereien, Betriebskantinen, Mehrzweckanlagen oder Restaurants. Erkundigen Sie sich in Ihrer Umgebung über das Angebot. Auf den Geschirrverleih spezialisierte Unternehmen:

Schöni Partyware AG Rotblatt, 8133 Esslingen	Tel. 044 984 44 05	info@partyware.ch www.partyware.ch
Moser Geschirrvermietung In der Euelwies 19, 8408 Winterthur	Tel. 052 223 29 77	geschirr-moser@bluewin.ch www.geschirr-moser.ch
Gastro-Festservice, Marco Borgo Witzbergstrasse 26, 8330 Pfäffikon	Tel. 043 288 85 85	info@gastro-festservice.ch www.gastro-festservice.ch
Options (Suisse) SA Ifangstrasse 6, 8952 Schlieren	Tel. 044 738 20 30	options.zurich@options.net www.options.net/de
Wädi Spengler Hauptstrasse 24, 8585 Schönenbaumgarten	Tel. 071 695 14 47	wspengler@festlatschi.ch www.festlatschi.ch
A – Z Geschirr & Infrastruktur Gmbh Binzstrasse 3, 8953 Dietikon	Tel. 043 321 13 13	info@az-vermietung.ch www.az-vermietung.ch
Ethno & Company AG Sulzer-Allee 26, 8400 Oberwinterthur	Tel. 052 214 31 67	info@ethnoco.ch www.ethno-catering.ch
Geschirrvermietung, Müller-Fischer Kasernenstrasse 126, 8180 Bülach	Tel. 044 861 10 60	info@mueller-fischer.ch www.mueller-fischer.ch

Bitte beachten Sie, dass diese Adressliste keinen empfehlenden Charakter hat und keine Gewähr für die Leistungen der aufgeführten Unternehmen bietet.



**Baudirektion
Kanton Zürich**

AWEL Amt für
Abfall, Wasser, Energie und Luft

Häufig gestellte Fragen

Für welche Getränke eignen sich Mehrwegbecher?

Der Mehrwegbecher ist für Bier, Mineralwasser, Süssgetränke, Fruchtsäfte und Longdrinks gedacht. Für Wein empfiehlt sich der glasklare 1-Deziliter-Mehrwegbecher. In gediegenem Rahmen sollten Wein und Champagner hingegen im herkömmlichen Weinglas statt im Mehrwegbecher offeriert werden. Achtung: Für heissen Schwarztee und Kaffee empfiehlt sich der Mehrwegbecher nicht – er nimmt den Geschmack auf. SAN Mehrweg-Tassen verwenden oder extra Kaffee-Mehrwegbecher.

Dürfen Gäste den Mehrwegbecher an einem andern Stand zurückgeben?

Es ist egal, an welchem Stand die Becher zurückgegeben werden. Der Becher-Lieferant führt zusammen mit der Endabrechnung auch den Pfandausgleich durch. Die Erfahrung zeigt aber, dass der Mensch ein «Gewohnheitstier» ist und seinen Becher meist dort zurückbringt, wo er ihn gekauft hat. Die Mengenabweichungen liegen in der Regel unter zehn Prozent.

Wie funktioniert der Pfandausgleich?

Der einzelne Caterer hat am Ende des Festes entweder wieder alle Becher in seiner Box oder für jeden fehlenden Becher das Depot von zwei Franken in der Kasse. Hat er hingegen überzählige Becher zurückgenommen, erhält er mit der Endabrechnung vom Becherservice für jeden Becher 2 Franken zurückerstattet.

Becher als Souvenir?

Schön gestaltete Becher werden oft als Souvenir mit nach Hause genommen und für Gartenpartys oder Zeltferien verwendet. Steht auf dem Becher das Logo Ihres Anlasses oder Ihrer Firma, gehört das verbleibende Depot in der Kasse Ihnen. Gleichzeitig verkaufen Sie Werbung für Ihren Anlass. Diese Art des Merchandising ist in deutschen Fussball-Stadien sehr erfolgreich. In der Schweiz hat etwa der Zoo Basel damit gute Erfahrungen gemacht.

Für wen lohnt sich ein eigenes Logo?

Individuell gestaltete Becher eignen sich für permanente Einrichtungen wie Zoos, für Stadien, aber auch für Konzerttourneen von Rockgruppen oder für Bierbrauereien, die den Becher an mehreren Anlässen pro Jahr einsetzen können. Eine attraktive Variante ist es, nur eine limitierte

Auflage Becher mit eigenem Logo drucken zu lassen und den Restbedarf z.B. mit Künstler-Bechern abzudecken.

Braucht es zusätzliche Rücknahmenstellen?

Bei der Einführung des Mehrweg-Konzepts wurden an publikumsintensiven Veranstaltungen zusätzliche Rücknahmenstellen eingerichtet. Dies hat sich als überflüssig erwiesen. Selbst Fussballstadien, wo 50 000 Besucher in 20 Minuten Pause abgefertigt werden, kommen oft ohne zusätzliche Rücknahmenstellen aus.

Münzbedarf?

Der Bedarf an Zweifränkern für die Depotrückgabe ist erheblich. Bestimmt wird der Münzbedarf von Preisgefüge, Publikumstyp und Konsumationsdauer. Lassen Sie sich von Ihrem Becherlieferanten beraten.

Sicherheit?

Mehrwegbecher sind federleicht und splintern nicht. Es besteht keine Verletzungsgefahr.

Darum sind sie vom Deutschen Fussballverband DFB sogar in der aufgepeitschten Atmosphäre eines Fussballstadions zugelassen.

Becherklau?

Geklaut werden kann alles – auch Mehrwegbecher. Doch ist der Griff in die Kasse einfacher, als Becher davonzutragen und mühsam einen Depot-Zweifränker nach dem anderen zu kassieren. Trotzdem gilt: Becher so am Tresen lagern, dass es nicht zur Selbstbedienung einlädt.

Stauraum?

Mehrwegbecher brauchen Platz (1 Kubikmeter für 3500 Becher). Bei längeren Veranstaltungen werden die gebrauchten Becher deshalb alle paar Stunden abgeholt und durch neue ersetzt. Dazu werden an der Peripherie des Festgeländes analog zu den Getränkelagern spezielle Becherlager eingerichtet.

Mehrkosten?

Der Servicepreis liegt mit 15 Rappen pro Mehrwegbecher rund 10 Rappen höher als beim Wegwerfbecher. Dieser Preisvergleich ist allerdings unvollständig:

- Die gesteigerte Trinkqualität rechtfertigt aus Kundensicht einen bescheidenen Aufschlag.

- Die Gäste kommen wegen des Ambientes. Nichts verdirbt die Feststimmung mehr als Müll, Dreck und fehlende Verpflegungskultur.

- Die Einsparung beim verminderten Reinigungs- und Entsorgungsaufwand gleicht die höheren Kosten pro Becher weitgehend aus.

Deshalb stellten die grossen Cateringgesellschaften in Deutschland wie Aramark Catering oder Gastroteam Bremen aus eigener Initiative auf Mehrweg um.

Supermarkt-Bier?

Der Trend zur Selbstverpflegung aus dem Supermarkt ist eine unglückliche Entwicklung. Festveranstalter, die Dosen und PET-Flaschen für teures Geld verkaufen, beschleunigen diese Entwicklung. Denn die Gäste sind kaum bereit, für die gleiche Darreichungsform wie im Supermarkt fünfmal mehr zu bezahlen. Stattdessen bringen sie kurzerhand ihr eigenes Bier mit. Dieser geschäftsschädigenden Entwicklung kann nur mit Qualität Einhalt geboten werden: Offenaus-schank und stabiles Geschirr bieten Trinkgenuss wie im Restaurant – und dafür bezahlen die Gäste gerne einen entsprechenden Preis.

Abwaschen?

Vorsicht vor «Selbst-Abwaschern»: Das Waschen von Mehrwegbechern für Veranstaltungen funktioniert nur in speziell für Kunststoff eingestellten Maschinen; auch das Trocknen der Kunststoffbecher ist kompliziert. Wer an Anlässen selbst spült, riskiert Hygieneprobleme. Die Reinigung ist ausschliesslich Sache des Lieferanten.

Wo lohnt sich Mehrweggeschirr?

Der Künstler-Mehrwegbecher ist vor allem für Anlässe mit einem Bedarf ab 2000 Bechern geeignet sowie für permanente Einrichtungen wie den Basler Zoo. Für kleinere Anlässe empfiehlt sich dagegen ein Geschirrmobil oder ein Geschirrverleih. Zahlreiche Kantinen, Catering-Unternehmen und weitere spezialisierte Firmen bieten einen entsprechenden Service an. Auch in bedienten Festzelten mit Tischen und Bänken kann herkömmliches Porzellan statt Mehrweggeschirr eingesetzt werden – sogar an sehr grossen Veranstaltungen. Man denke nur an das Münchner Oktoberfest mit seinen fast sechs Millionen Besuchern.