

## Infoblatt 6:

# UMWELTFREUNDLICHE FOOD-TRUCKS

Food Trucks beleben das Stadtbild, variieren das Speisenangebot und bieten dem Kunden die Möglichkeit das Essen näher an seinen Aufenthaltsort bzw. Arbeitsplatz zu bringen. Food Trucks bringen aber auch, je nachdem wie die Speisen serviert werden, unerwünschte Umweltauswirkungen mit sich, wie beispielsweise große Mengen an Abfällen. Somit sollte im Voraus überlegt werden wie die Speisen und Getränke am besten serviert werden können, um so wenig Abfälle wie nur möglich zu produzieren, egal ob vor Ort oder dort wo der Kunde seine Speisen mitnimmt. Um diesem Gedanken gerecht zu werden rät die Stadt Luxemburg Folgendes:

### Abfälle so gut wie möglich zu vermeiden

Um Abfälle zu vermeiden sollen **Mehrwegsysteme**, gekoppelt an ein **Pfandsystem** (siehe Infoblatt 3), eingesetzt werden. Hierzu gehören beispielsweise **Spender** für Saucen und **Streuer** für Salz und Zucker. Getränke die vor Ort konsumiert werden, können aus **Mehrwegflaschen** oder **Zapfsystemen** in **abwaschbaren Trinkbehältern** oder direkt in kleinen Mehrwegflaschen serviert werden. Für Kunden die vor Ort essen, bieten sich **abwaschbare Teller** und **Besteckteile**. Gerichte zum Mitnehmen können einfach **im Brot** oder in der **Serviette** serviert werden. Einweg-Plastikbehälter sind auf jeden Fall zu vermeiden. Falls unbedingt notwendig, können diese durch umweltfreundliche Papiertüten oder Kartonschalen ersetzt werden. Essbare Materialien wie z.B. Eisbecher sind vorzuziehen. Kompostierbare Behälter sind nicht als ökologische Alternative anzusehen wegen ungünstiger Ökobilanz, möglicher Konkurrenz zur Lebensmittelproduktion (z.B. Maisstärke) und fehlender getrennter Behandlungsmöglichkeiten.



### Unvermeidbare Abfälle getrennt sammeln

Um einer stofflichen Verwertung zugeführt zu werden, sollten unvermeidbare Abfälle getrennt gesammelt werden. Das sind beispielsweise Kartonagen, Glas und Kunststoff-Verpackungen. Das geeignete Trennsystem ist mit dem Service d'Hygiène abzustimmen.

### Lokale, saisonale, biologische und faire Speisen anbieten

- **Lokale Produkte** werden in Ihrer Nähe hergestellt, stärken die lokale Wirtschaft, und sparen Transportemissionen.
- **Saisonale Lebensmittel** sind erntefrisch und vitaminreich, und sparen ebenfalls Transportemissionen. Zudem kosten sie in der Saison weniger als Lebensmittel aus dem Ausland.



- **Biologische Lebensmittel** werden ohne Einsatz von Pestiziden hergestellt, und schonen somit nicht nur die Umwelt, sondern auch die Gesundheit Ihrer Kunden. 
- **Lebensmittel aus fairem Handel** (Kaffee, Tee, Schokolade, Zucker, Orangensaft usw.) sichern die Existenz der Bauern aus dem Süden und setzen auch ein wichtiges Zeichen als sozial verantwortungsvollen Betrieb. 

### Checkliste

- Mehrwegflaschen / Zapfanlagen für Getränke
- Abwaschbare Trinkbehälter und Essensgeschirr (Konsum vor Ort)
- Verpackungen aus Papier / Karton (Speisen zum Mitnehmen)
- Recycling Servietten
- Groß-Gebinde für Saucen
- Streuer für Salz und Zucker
- Lokale, saisonale, biologische Speisen und Getränke
- Schokolade, Orangensaft, Kaffee (und Zucker) aus fairem Handel (Fairtrade)
- Abfallcontainer für die getrennte Sammlung von verwertbaren Abfällen

### ADRESSEN/KONTAKTE

#### Verwaltung der Food-truck-Standorte

Service Espace public, fêtes et marchés | T. 4796-4299 | efm@vdl.lu

#### Allgemeine Tipps für den umweltfreundlichen Speisenausschank

Délégué à l'environnement | T. 4796-4772 | environnement@vdl.lu

#### Alle Fragen zur Abfallentsorgung

Service Hygiène | T. 4796-3640 | hygiene@vdl.lu

