Stadt Köln

Öffentliche Bekanntmachung vom 06.05.2024

Auswahlverfahren für die gastronomische Versorgung im Veranstaltungsgelände des NRW-Tages 2024 in Köln

Der Rat der Stadt Köln hat in seiner Sitzung am 7. Dezember 2023 der Durchführung und dem vorgestellten Veranstaltungskonzept zur Nachholung des 2020 pandemie–bedingt ausgefallenen Kölner Nordrhein-Westfalen-Tages (kurz: NRW-Tag) vom 17. bis zum 18. August 2024 zugestimmt. Damit werden der Landesgeburtstag und eines der größten Feste in NRW erstmals in der Rheinmetropole gefeiert.

Der NRW-Tag wurde 2006 zum ersten Mal anlässlich des 60. Landesjubiläums ins Leben gerufen. Seitdem findet die Veranstaltung regelmäßig und in wechselnden Städten rund um das Datum des Landesgeburtstags, den 23. August, statt. Die vergangenen NRW-Tage in Detmold (2012), Bielefeld (2014), Düsseldorf (2016) und Essen (2018) haben hervorragenden Anklang und großes mediales Interesse gefunden.

Als vielseitiges Bürgerfest mit Bühnenprogrammen, Ausstellungen und Mitmach-Angeboten bringt der NRW-Tag sowohl die Vielfalt des Landes als auch die Besonderheiten der ausrichtenden Stadt und Region zur Geltung.

Als Veranstalter*innen des NRW-Tages 2024 treten das Land Nordrhein-Westfalen und die Stadt Köln gemeinsam auf. Veranstaltungsort des Bürgerfestes ist der Kölner Rheinauhafen und angrenzende Bereiche der Rheinuferstraße (B51).

Ein gastronomisches Angebot für die Besucher*innen bildet den runden Abschluss dieser Veranstaltung.

Vonseiten der Stadt Köln ist die externe Beauftragung im Rahmen eines Auswahlverfahrens über folgende Leistungen vorgesehen:

a) Erstellung eines Konzeptes über die gastronomische Versorgung im Veranstaltungsgelände des NRW-Tages 2024 und

b) Durchführung und Umsetzung des im Konzept erarbeiteten gastronomischen Angebotes.

Aus diesem Grund sucht die Stadt Köln Interessent*innen für die gastronomische Versorgung im Veranstaltungsgeländes des NRW-Tages 2024 in Köln.

Die Stadt Köln weist darauf hin, dass für die Bereithaltung eines gastronomischen Angebotes eine prozentuale – netto Umsatzbeteiligung an die Stadt Köln zu leisten ist. Weitere Informationen können dem Angebotsblankett (Anlage) entnommen werden. Die Bewertung der Angebote erfolgt auf Basis der im Angebotsblankett dargestellten Kriterien. Dabei wird neben der Höhe der prozentualen – netto Umsatzbeteiligung und der Bewertung der Nachhaltigkeit auch die Anzahl und Umfang der Referenzprojekte bewertet.

Als Voraussetzungen für die **Konzeption** über die gastronomische Versorgung im Veranstaltungsgelände des NRW-Tages 2024 gelten die im folgenden dargestellten Rahmenbedingungen:

VERANSTALTUNGSGELÄNDE
Das Veranstaltungsgelände erstreckt sich über den gesamten Rheinauhafen und angrenzende Bereiche der B51 (der sogenannten Rheinuferstraße). Der angefügte Plan des Veranstaltungsgeländes dient als Orientierung. In dem Plan sind mögliche gastronomischen Bereiche verzeichnet. Der Plan stellt den aktuellen Planungsstand dar. Es können sich noch Änderungen ergeben, insbesondere aus dem noch zu erstellenden Sicherheitskonzept.

BESUCHERZAHL
Zu vergangenen NRW-Tagen wurden folgende Zahlen an Besucher*innen bekanntgegeben (Quelle: Wikipedia)

- Paderborn (2007) 600.000
- Wuppertal (2008) 700.000
- Hamm (2009) 700.000
- Siegen (2010) 400.000
- Bonn (2011) 800.000
- Detmold (2012) 200.000
- Bielefeld (2014) 250.000
- Düsseldorf (2016) 600.000
- Essen (2018) keine Angabe

Pandemiebedingt hat das Bürgerfest anlässlich des Landesgeburtstages seit 2018 nicht mehr stattgefunden. Schätzungsweise ist von ca. 300.000 – 350.000 Besucher*innen pro Veranstaltungstag auszugehen.

Im Konzept ist zu definieren, wie die Bewirtung der Besuchenden im ausreichenden Umfang sichergestellt werden kann, insbesondere

- Anzahl und Größe/Art der Getränkestände
- Anzahl und Größe/Art der Stände, die Speisen anbieten
- deren Platzierung im Veranstaltungsgelände
- Anzahl/Art der Sitzgelegenheiten und Stehtische in den gastronomischen Bereichen

Zu beachten ist, dass die im Rheinauhafen ansässigen Gastronomietreibenden ihr Gewerbe wie genehmigt auch während des NRW-Tages ausüben dürfen.
Das Konzept hat zu berücksichtigen, dass gleichartige Angebote räumlich von den ansässigen Anbietern getrennt platziert werden (beispielsweise kein Crêpe Stand in unmittelbarer Nähe zu den ansässigen Crêpes Ständen).

Als Voraussetzungen für das **gastronomische Angebot** gelten die im folgenden dargestellten Rahmenbedingungen:

SORTIMENT DER SPEISEN UND GETRÄNKESTÄNDE

1. **Die Stadt Köln setzt dabei ein besonderes Augenmerk auf Nachhaltigkeit und gesunde, regionale Speisen, welche sich auch in mindestens 1/3 der Stände wiederspiegeln soll.**
2. **Im Bereich Speisen kann der/die Auftragnehmer*in der Stabsstelle Events, Film und Fernsehen der Stadt Köln ein vielfältiges Sortiment vorschlagen, welches auch vegetarische/vegane Alternativen umfasst.**

Es müssen sich mindestens an 25 Prozent der Gesamtanzahl der Stände zusätzlich zu dem üblichen Angebot vegetarische/vegane Speisen wiederfinden oder eine ausschließlich vegetarische/vegane Speisenauswahl anbieten.

Bei Nutzung von Gas-/Holzkohlegrills sind folgende Einschränkungen/Vorgaben zu beachten:

- Propangasbrenner, die eine offene Flamme erzeugen, sind grundsätzlich verboten. Gefüllte Gasflaschen sind vor Erwärmung und Sonnen–bestrahlung zu schützen. Auf die technischen Regeln für die Lagerung von Gefahrstoffen (TRGS 510) wird besonders hingewiesen.
- Elektrisch betriebene Geräte mit heißem Öl bzw. Fett (Fritteuse u. ä.) dürfen nur dann aufgestellt werden, wenn sie einen Überhitzungsschutz haben.
- Kochstellen, Öfen, Heizgeräte u.ä. Installationen dürfen nur dann verwendet werden, wenn sie von einer staatlich anerkannten Prüfstelle zugelassen sind und gemäß den Betriebsvorschriften aufgestellt und betrieben werden. Des Weiteren ist die Benutzung dieser Geräte nur innerhalb eines festen und gegen die Einwirkungen der Veranstaltungs–besucher geschützten Verkaufsstandes erlaubt.
- Es sind Feuerlöscheinrichtungen in ausreichender Anzahl entsprechend der Arbeitsstätten-Richtlinie (ASR 13/1,2) bereitzustellen. Feuerlöscheinrichtungen sind vor Veranstaltungsbeginn auf ordnungsgemäße Funktion zu überprüfen.
- An der/den Verkaufseinrichtung/en dürfen jeweils lediglich bis zu 2 Gasflaschen/-behälter mit jeweils bis zu 11 Kg Inhalt vorgehalten werden. Die Flaschen/Behälter sind durch entsprechende Vorrichtungen gegen den Zugriff Dritter zu schützen.

Unter den Gastronomieständen sind schwerentflammbare (Baustoffklasse B1 nach DIN 4102) Matten auszulegen, um den Boden vor Verschmutzungen zu schützen.

Wir bitten darum, bei Angebotsabgabe den geplanten Umfang des Speisenangebotes darzustellen. Darüber hinaus um eine Beschreibung / bildliche Darstellung, wie die Speisestände / Foodtrucks aussehen werden.

Im Bereich Getränke kann der/die Auftragnehmer*in der Stabsstelle Events, Film und Fernsehen der Stadt Köln ein Sortiment vorschlagen, welches bestenfalls u. a. folgende Produkte umfasst:

Es soll mehrere Schankwagen geben, welche folgende Produkte bestenfalls umfassen könnten:

- Bier (Kölsch), auch alkoholfreies Bier (0,0%)
- 5 nicht alkoholische Getränke an allen Ausschankwagen (Bsp. Coca-Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelschorle, etc.)
- Wasser still, spritzig an allen Getränkeständen
- Weitere alkoholfreie Getränke sind dem Auftragnehmer freigestellt
- Kaffee

ANZAHL DER STÄNDE

Die Anzahl der Stände für den Verkauf von Speisen und Getränken sind im zu erarbeitenden Konzept zu definieren. Der Betrieb erfolgt durch die/den Auftragnehmer*in und falls erforderlich, durch von ihr/ihm in Einvernehmen mit der Stadt Köln beauftragte Partnerunternehmen, für die alle erforderlichen Voraussetzungen ebenfalls anzuwenden sind.

Ebenso ist zu erfassen, wie viele Sitzgelegenheiten bzw. Stehtische empfohlen und vom Auftragnehmer dann auch umgesetzt werden. Stehtische und Bierzeltgarnituren sollten grundsätzlich mit Hussen überzogen sein.

OPTIK DER STÄNDE

In der Ausstattung und Optik der Stände zum Verkauf von Speisen und Getränken ist der/die Auftragnehmer*in frei – u.a. sind Food-Trucks und/oder -Anhänger denkbar. Voraussetzung ist eine ansprechende hochwertige Optik, die dem Charakter eines Bürgerfestes und dem gehobenen Image des Rheinaushafens entsprechen muss.

QUALITÄT

Die Stabsstelle Events, Film und Fernsehen der Stadt Köln legt bei der Auswahl des/der Auftragnehmer*in im besonderen Maße auch Wert auf die Qualität der Umsetzung und Implementierung. Dies betrifft gleichermaßen die Bereiche Ware, Equipment, Hygiene und Personal.

PREISGESTALTUNG
Die Preisgestaltung bedarf der Genehmigung der Stabsstelle Events, Film und Fernsehen der Stadt Köln. Sie ist vom/von der Konzessionsnehmer*in im Vorfeld mit ihr abzustimmen. Die Preise dürfen das marktübliche Preisniveau bei vergleichbaren Outdoor-Veranstaltungen in Köln nicht überschreiten und sollen an Familien mit Kindern angepasst sein.

ZAHLUNGSSYSTEME
Der/die Auftragnehmer*in muss sicherstellen, dass neben der Annahme von Bargeld auch ein bargeldloses übliches Zahlungssystem eingesetzt wird.

PERSONALMANAGEMENT
Der/die Auftragnehmer*in muss gewährleisten, dass die Auflagen des Arbeits- und Gesundheitsschutzes sichergestellt sind und der Stabsstelle Events, Film und Fernsehen der Stadt Köln einen entsprechenden Nachweis erbringen.

Der/die Auftragnehmer*in verpflichtet sich zudem ihren im Inland beschäftigten Arbeitnehmer*innen ein Arbeitsentgelt mindestens in Höhe des Mindestlohns zu zahlen. Ausländische Arbeitnehmer*innen dürfen nur mit gültigen Arbeitspapieren beschäftigt werden.

ABFALLMANAGEMENT
Gemeinsam mit den Expert*innen der AWB Köln ist es das erklärte Ziel der Stabsstelle Events, Film und Fernsehen der Stadt Köln, dass möglichst wenig Müll anfällt.

Für den Verkauf der Getränke ist seitens der/die Auftragnehmer*in deswegen verpflichtend ein Pfandsystem mit Mehrwegbechern einzurichten. Für Speisen gilt als Mindestanforderung 100% plastikfrei.

Für entstandenen Abfall des/der Auftragnehmer*in sowie der Aussteller*innen werden über die AWB Köln Container in ausreichender Anzahl zur Verfügung gestellt.

Die Veranstaltungsfläche wird nach der Veranstaltung durch die AWB Köln gereinigt.

Die Vorgaben des Zero Waste Konzeptes für die Ausstellungsbereiche des NRW-Tages 2024 sind zu berücksichtigen.

NACHHALTIGKEIT
Die Stabsstelle Events, Film und Fernsehen der Stadt Köln hat sich verpflichtet, einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz zu leisten und den NRW-Tag bestmöglich ökologisch, sozial und wirtschaftlich nachhaltig durchzuführen.

Vor diesem Hintergrund müssen u. a. folgende Anforderung verpflichtend seitens des/der Auftragnehmer*in erfüllt werden:

- Mehrweg-/Pfandsystem für Getränke (verpflichtend)
- Mehrweg-/Pfandsystem für Geschirr (optional)
- Maximale Müllreduzierung für Speisen (verpflichtend)
- Zusammenarbeit mit Initiativen zur Reduktion von Speiseabfällen (z.B. durch Foodsharing) (optional)
- Mindestens 25 Prozent der Gesamtanzahl der Stände bieten zusätzlich zu dem üblichen Angebot vegetarische/vegane Speisen an oder ein ausschließlich vegetarisches/veganes Speisenangebot (verpflichtend)
- Bevorzugung von Produkten aus nachweisbar ökologischem Landbau sowie aus der Region (Rheinland) (optional)

BETRIEBSZEITEN

Die Stände zum Verkauf von Speisen und Getränken sind generell zu den Ausstellungszeiten am 17.08.2024 ab 11:00 Uhr bis 19:00 Uhr und am 18.08.2024 ab 10:00 bis 18:00 Uhr zu betreiben. Die Betriebszeiten können sich ggf. noch verändern. Darüber hinaus finden am 17.08.2024 und am 18.08.2024 im Veranstaltungsgelände Abendveranstaltungen statt, zu denen ebenfalls eine gastronomische Versorgung der Bühnenbereiche sicherzustellen ist. Die genauen Zeiten werden noch festgelegt.

ANLIEFERUNG UND AUF- & ABBAU

Die Aufplanung der Veranstaltungsfläche erfolgt durch die beauftragte Agentur in enger Abstimmung mit der Stabsstelle Events, Film und Fernsehen.

<u>Voraussichtliche</u> Auf- und Abbauzeiten:

Aufbauzeitraum Rheinauhafen:	12.08. – 16.08.2024
Aufbauzeitraum Rheinuferstraße:	14.08. – 16.08.2024
Veranstaltungszeitraum:	17. – 18.08.2024
Abbauzeitraum Rheinauhafen:	19.08. – 21.08.2024
Abbauzeitraum Rheinuferstraße:	18.08. – 19.08.2024

Während der Veranstaltung ist das Befahren des Geländes nicht möglich. Der benötigte Tagesbedarf muss täglich vor der Veranstaltung angeliefert werden.

PREISAUSHANG

Gemäß § 2 der Preisangabenverordnung ist die Ware durch Preisschilder auszuzeichnen. Vor dem Hintergrund der Verabreichung alkoholischer Getränke ist am Ausschankmodul deutlich sichtbar eine Hinweistafel gem. § 9 Jugendschutzgesetz in der jeweils aktuellen Fassung anzubringen.

PERSONALVERPFLEGUNG
Für die Verpflegung seines Personals ist der/die Auftragnehmer*in verantwortlich.

LEISTUNGEN DURCH DIE STABSSTELLE EVENTS, FILM UND FERNSEHEN DER STADT KÖLN
Die Stabsstelle Events, Film und Fernsehen der Stadt Köln bringt nachfolgend aufgeführten Leistungen / Materialien kostenneutral ein:

- Veranstaltungsfläche(n)
- Ordnungsbehördliche Genehmigungen (ohne Ausschankgenehmigung)
- Strom- und Wasseranschlüsse
- Sanitäranlagen
- Müllbehälter inkl. Entsorgung
- Sponsoren- und Infotainmentstände
- Sanitätsdienstmitarbeiter*innen (auf Basis der ordnungsbehördlichen Genehmigung)
- Reinigungsmitarbeiter*innen (Müll und Toiletten)
- Moderator*innen und DJs

GESTATTUNG NACH DEM GASTSTÄTTENGESETZ
Für den Ausschank von alkoholischen Getränken während der Veranstaltung wird eine Gestattung gem. § 12 Abs. 1 Gaststättengesetz (GastG) benötigt. Die benötige Erlaubnis wird durch das Ordnungsamt der Stadt Köln im Rahmen der Veranstaltungsgenehmigung erteilt. Die Antragsstellung erfolgt durch den/die jeweilige Betreiber*in des Standes bzw. der Stände selbst.

NACHWEISE ZU REFERENZEN
Der/die Auftragnehmer*in muss mindestens zwei Referenzprojekte benennen, bei denen in den Jahren 2017 bis heute nachweislich eine Veranstaltungsgastronomie eigenständig übernommen bzw. betrieben wurde. Als Nachweis gelten die Nennungen der jeweiligen Projekte sowie die Angaben der entsprechenden Referenzen.
Die Stadt Köln wird diese Angaben auf ihre Richtigkeit hin überprüfen.

<u>GRUNDSÄTZLICHE VORGABEN</u>
Diese Referenzprojekte und Nachweise sollten folgende Bedingungen erfüllen:

- Projekte mit vergleichbarem Leistungsumfang.
- Es muss der Nachweis für das Referenzprojekt erbracht werden, dass eine Bewirtschaftung von 50.000 bis 100.000 Menschen innerhalb der Öffnungszeiten erbracht werden kann.
- Koordination, Organisation und Umsetzung größer Veranstaltungen im öffentlichen Raum

Des Weiteren müssen bestimmte Nachweise erbracht werden.

- Die Vorgaben der Lebensmittelhygiene-Verordnung sind beim Verabreichen von Speisen und Getränken zu erfüllen.
- Eigenständige Abwicklung des Waren- und Kassenmanagements, inkl. Warendisposition, Wareneinkauf, Warentransport, Warenlagerung und Logistik.
- Die Nachweise (Tagesabrechnung) zum erzielten netto Umsatz sind spätestens 7 Werktage nach dem NRW-Tag 2024 bei der Stabsstelle Events, Film und Fernsehen vorzulegen. Die Zahlung der im Angebotsblankett angebotenen prozentualen - netto Umsatzbeteiligung ist spätestens 14 Tage nach Rechnungsstellung durch die Stabsstelle Events, Film und Fernsehen fällig.

ANGEBOTSFRIST UND RÜCKFRAGEN

Frist für die Abgabe des Angebotes ist der 31.05.2024 um 23:59 Uhr. Angebote können ausschließlich per E-Mail an das Postfach nrw-tag@stadt-koeln.de versandt werden. Die Auswertung der Angebote erfolgt nach Erhalt aller benötigten Unterlagen.

Rückfragen müssen ebenfalls an das oben genannte Postfach versendet werden. Rückfragen bitte auch direkt im Betreff als **„Rückfrage zu...“** Kennzeichnen. Im Sinn der Transparenz werden sowohl die Fragen als auch die Beantwortung an alle Interessenten versandt.

NRW TAG KÖLN 2024
Lagepläne gesamt
BÜHNENSTANDORTE
BÜHNEN PUBLIKUMSFLÄCHE
GASTRONOMIE
EHRENAMT
VERMARKTUNGSFLÄCHE
BLAULICHTMEILE
STADT KÖLN
NRW REGIONEN
LÄNDERMEILE
SONSTIGE FLÄCHEN
INFO POINT
S-BAHNHALTESTELLE
RETTUNGSWEGE
100 m
200 m
Eingangstore / Willkommen
Info Point
Aussteller
Stadt Köln
Aussteller
Gastro / FoodCourt
NRW Regionen
Gastronomie
Riesenrad
Ländermeile
Info Point
Severinsbrücke
Blaulicht Meile
Meile Nachhaltigkeit
Ländermeile
Rettungswege
Logistikspur
Gastronomie
Bühne Nord
Meile Mobilität
Aussteller
Ländermeile
Blaulicht Meile
Gastronomie
Aussteller
Ländermeile
Meile Vielfalt
Bühne am Hafenbecken
Open Air Kino
Gastronomie
Stadt Köln
Aussteller
Aussteller
Gastronomie
Info Point
Ehrenamt
kleiner Gastrobereich
Aussteller
Rettungswege
Logistikspur
Bühne am Bayenturm
Ländermeile
Ehrenamt
Aussteller
Gastronomie
Aussteller
Info Point
Ländermeile
Eingangstore / Willkommen
Gastronomie
Aussteller
Aussteller
Bühne Süd
Gastrobereich
Meile Ehrenamtstag
Meile Vielfalt
Gastrobereich
Aussteller
Ehrenamt
Aussteller
Südbrücke
Blaulicht Meile

Bewertungsmatrix Auswahlverfahren
Ihr Angebot über die Konzeption und Durchführung der gastronomischen Versorgung im Veranstaltungsgelände des NRW-Tages 2024 in Köln

Angebot	
Höhe der prozentualen – netto Umsatzbeteiligung Gewichtung: 40 % Der Bieter mit der insgesamt höchsten prozentualen - netto Umsatzbeteiligung zu Gunsten der Stadt Köln wird mit 40 Punkten bewertet. Bieter mit einer geringeren prozentualen – netto Umsatzbeteiligung zu Gunsten der Stadt Köln werden hinsichtlich der Punktzahl linear ins Verhältnis gesetzt.	Tragen Sie hier die Höhe der prozentualen - netto Umsatzbeteiligung ein: _____%
Nachhaltigkeit: Mehrweg-/Pfandsystem für Getränke Optional Mehrweg-/Pfandsystem für Geschirr; Maximale Müllreduzierung für Speisen; Optional Zusammenarbeit mit Initiativen zur Reduktion von Speiseabfällen Gewichtung: 20 % – Mehrweg-/Pfandsystem für Getränke Maximale Müllreduzierung für Speisen Mehrweg-/Pfandsystem für Geschirr Zusammenarbeit mit Initiativen zur Reduktion von Speiseabfällen **20 Punkte**	☐
– Mehrweg-/Pfandsystem für Getränke Maximale Müllreduzierung für Speisen Mehrweg-/Pfandsystem für Geschirr Zusammenarbeit mit Initiativen zur Reduktion von Speiseabfällen **10 Punkte**	☐
– Mehrweg-/Pfandsystem für Getränke Maximale Müllreduzierung für Speisen **5 Punkte**	☐

Gesunde und vielfältige Speisen: Mindestens 25 Prozent der Gesamtanzahl der Stände mit zusätzlichem Angebot an vegetarischen/veganen Speisen oder mit ausschließlich vegetarischem/veganem Speisenangebot. Des Weiteren sollen mindestens 1/3 der Stände gesunde, regionale Speisen anbieten. Gewichtung 20 % – 100 % der Stände bieten zusätzlich vegetarische/ vegane Speisen an oder ein ausschließlich vegetarisches/veganes Speisenangebot min. 1/3 der Stände mit gesunden, regionalen Speisen **20 Punkte**	☐
– 75 % der Stände bieten zusätzlich vegetarische/vegane Speisen an oder ein ausschließlich vegetarisches/ veganes Speisenangebot min. 1/3 der Stände mit gesunden, regionalen Speisen **15 Punkte**	☐
– 50 % der Stände bieten zusätzlich vegetarische/vegane Speisen an oder ein ausschließlich vegetarisches/veganes Speisenangebot min. 1/3 der Stände mit gesunden, regionalen Speisen **10 Punkte**	☐
– 25 % der Stände bieten zusätzlich vegetarische/vegane Speisen an oder ein ausschließlich vegetarisches/veganes Speisenangebot min. 1/3 der Stände mit gesunden, regionalen Speisen **5 Punkte**	☐

Referenzen: Mindestens zwei Referenzen und Nachweise von 2017 bis heute, die jeweils alle folgenden Bedingungen erfüllen: − ähnliche Projekte mit vergleichbarem Leistungsumfang. Die Vergleichbarkeit mit dem NRW-Tag 2024 muss begründet werden. − Nachweis zur Bewirtschaftung von 50.000 bis 100.000 Menschen innerhalb der Öffnungszeiten muss erbracht werden − Koordination, Organisation und Umsetzung größer Veranstaltungen im öffentlichen Raum Gewichtung 20 % Nachweis von mehr als 5 Referenzenprojekten an denen der Projektleiter beteiligt war von 2017 bis heute **20 Punkte**	☐
Nachweis von 3-5 Referenzprojekten an denen der Projektleiter beteiligt war von 2017 bis heute **15 Punkte**	☐
Nachweis von 2 Referenzprojekten an denen der Projektleiter beteiligt war von 2017 bis heute **10 Punkte**	☐

NRW TAG KÖLN 2024
Zero Waste Konzept für die Ausstellungs-bereiche des NRW-Tages 2024
Stadt Köln

Grundlagen

Mit dem Ziel, die Planung und Umsetzung des NRW-Tags 2024 mit möglichst geringem Abfallaufkommen zu verwirklichen, stellt das nachfolgende Konzept konkrete und verbindliche Handlungsanweisungen für die verschiedenen beteiligten Akteur*innen bereit. Der Leitfaden richtet sich ausdrücklich an folgende Zielgruppen des NRW-Tages 2024:

1. Die Veranstaltergemeinschaft Stadt Köln und Land Nordrhein-Westfalen sowie deren beauftragte (Tochter-)Unternehmen und Dienstleister*innen.
2. Beteiligte Unternehmen, Aussteller*innen, Anbieter*innen und deren Subunternehmer*innen sowie Gastronomietreibende.
3. Besucher*innen.

Die Bestimmungen dieses Konzepts gelten im Vorfeld, während und nach der Veranstaltung für alle Akteur*innen innerhalb des NRW-Tags 2024.

Leitgedanken

Die Grundlage und den rechtlichen Rahmen für das nachfolgende Konzept bilden die Kreislaufwirtschaftsgesetze des Bundes (KrWG) sowie des Landes Nordrhein-Westfalens (LKrWG) als zentrale Regelungen im deutschen Abfallrecht.
Die Abfallhierarchie gemäß § 6 KrWG, bestehend aus fünf Stufen, legt fest, dass Abfälle in erster Linie reduziert und Wertstoffe effizienter dem Wirtschaftskreislauf zurückgeführt werden sollen. Das Konzept für die Ausstellungsbereiche des NRW- Tages 2024 stützt sich demnach auf die im KrWG genannte Abfallhierarchie.

1. Vermeidung
2. Vorbereitung zur Wiederverwendung
3. Recycling / Aufbereitung
4. Sonstige Verwertung
5. Beseitigung

Aus dieser Abfallhierarchie lässt sich folgender Grundsatz ableiten, welcher als Leitsatz für das komplette Zero Waste Konzept für die Ausstellungsbereiche des NRW-Tages 2024 steht und als essentieller Bestandteil des NRW-Tags 2024 verstanden werden muss:

Es gilt im Vorfeld alle Abfälle zu vermeiden, die vermieden werden können und im Nachhinein die Abfälle zu verwerten, die nicht vermieden werden konnten.

Gemäß Kreislaufwirtschaftsgesetz sind kommunale Einrichtungen und Unternehmen verpflichtet, die abfallwirtschaftlichen Ziele vorbildhaft umzusetzen. Diese Verpflichtung erstreckt sich insbesondere auf Veranstaltungen, die im Straßenland, auf Grundstücken und in Einrichtungen des Landes, Kreises oder der Kommunen stattfinden. Die Stadt Köln unterstützt die Zielsetzung ebenfalls und hat 2023 ein Zero Waste Konzept beschlossen. Deswegen soll der vorgestellte Grundsatz durch die Implementierung folgender Prinzipien im gesamten Ausstellungsbereich des NRW-Tages umgesetzt werden:

- Bestimmung realistischer und umsetzbarer Ziele.
- Festlegung des Zero Waste Gedankens als Leitmotiv und Implementierung bereits in frühzeitigen Planungsphasen.
- Umfassende Kommunikation mit allen Akteur*innen und Besucher*innen zur Abfallvermeidung.
- Vermeidung von Abfällen allgemein.
- Grundsätzliche Vermeidung von gefährlichen Abfällen.
- Vermeidung von Einträgen schädlicher Stoffe in die Umwelt.
- Kontrolle und Durchsetzung beschlossener Maßnahmen.

Die Bezeichnung „Zero Waste“ bedeutet nicht, dass überhaupt kein Abfall mehr erzeugt wird. Es meint viel mehr ein gemeinsames Handeln, das Verschwendung in allen Bereichen vermeidet, indem Ressourcen bewahrt werden, verantwortungsvoll produziert, nachhaltig konsumiert, sinnvoll wiederverwertet und alles in allem möglichst wenig Abfall produziert wird.

Das vorliegende Zero Waste Konzept will mit konkreten Maßnahmen und Vorgaben einen Rahmen für die Umsetzung in den Ausstellungsbereichen des NRW-Tages geben.

Maßnahmen

Der vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU) und Umweltbundesamt (UBA) herausgegebene "Leitfaden für die nachhaltige Organisation von Veranstaltungen" gibt Empfehlungen und praktische Hinweise, wie Veranstaltungen umweltgerecht und sozial verträglich gestaltet werden können. Die im Leitfaden gegebenen Empfehlungen reichen von der Anbindung an den öffentlichen Personennahverkehr über die Auswahl umweltgerecht hergestellter Produkte bis zum Umweltmanagement von Hotels und Konferenzzentren. Soziale Belange, wie etwa Barrierefreiheit oder Gender-Mainstreaming, werden ebenfalls berücksichtigt. Das Zero Waste Konzept für die Ausstellungsbereiche des NRW-Tages 2024 orientiert sich an diesem Leitfaden und leitet daraus Maßnahmen für die Umsetzung der Veranstaltung ab.

1.) Beschaffung von Produkten und Dienstleistungen

Grundsätzlich sollte zunächst geprüft werden, ob bestimmte Produkte überhaupt benötigt werden, bevor sich im zweiten Schritt für nachhaltige Produkte und Dienstleistungen entschieden wird. Es ist zu überprüfen, ob der Kauf gebrauchter Produkte oder die Miete eine nachhaltigere Option darstellt.

Veranstalterin:

Die Veranstalterin setzt eigene positive Signale. Die Pagodenzelte für Ausstellende werden aus Beständen eines entsprechenden Anbieters geliehen und nach der Veranstaltung weiter genutzt. Ebenso verhält es sich mit den weiteren Ausrüstungsgegenständen wie mit der Ausstattung der Ausstellungs–bereiche mit Mietmöbeln.

Die Reduzierung des Papierverbrauchs wird durch digitales Einladungs- und Veranstaltungsmanagement konsequent umgesetzt. Statt traditioneller Papiereinladungen werden Einladungen per E-Mail versendet und alle Veranstaltungsunterlagen digital bereitgestellt. Die Anmeldung für alle Aussteller*innen erfolgt digital über eine Webseite und ein digitales Anmeldetool.

Broschüren für Besucher*innen, die nicht vermieden werden können, werden unter Berücksichtigung umweltgerechter Aspekte produziert und genutzt. Dabei wird der Text auf ein Minimum reduziert und vermehrt auf visuelle Elemente gesetzt. Zusätzlich werden QR-Codes integriert, um Besucher*innen die Möglichkeit zu geben, detaillierte Informationen direkt auf ihren mobilen Geräten abzurufen.

Für die nicht vermeidbaren Papierprodukte (zum Beispiel Verträge) wird konsequent Recyclingpapier verwendet.

Beiträge/Pflichten der Ausstellenden, Gastronomietreibenden und Partner*innen:

Sie sind angehalten folgende Punkte zu beachten.

- Prüfen Sie, ob ein Beschaffungsbedarf unbedingt besteht.
- Prüfen Sie, ob die Nutzung von gebrauchten Gegenständen oder deren Anmietung eine Alternative darstellt.
- Achten Sie auf Umwelt- und Sozialkriterien (Umweltzeichen „Blauer Engel“, „Fairer Handel“).
- Bei der Verwendung von Transportverpackungen nutzen Sie bitte möglichst wiederverwendbare, mindestens recycelbare Transportverpackungen.
- Streben Sie eine Weiternutzung beschaffter Gegenstände an
  - z.B. Einlagerung für weitere Veranstaltungen, mieten wesentlicher Bauteile, verschenken.
- Reduzieren Sie Ihren Papierverbrauch und wechseln Sie, wo es geht auf digitale Alternativen.
- Produzieren Sie nicht vermeidbare Papiererzeugnisse unter Berücksichtigung umweltgerechter Aspekte.
- Weiche sie wo möglich auf die Nutzung von QR-Codes aus, mit denen detaillierte Informationen direkt auf mobilen Geräten abrufbar sind.
- Nutzen Sie durchgängig Recyclingpapier mit einem geringen Weißegrad.

2.) Abfallmanagement

Durch die Minimierung von Abfällen und die ordnungsgemäße Entsorgung werden wertvolle Ressourcen geschont und die Kreislaufwirtschaft gefördert. Das Handlungsfeld „Abfallmanagement“ konzentriert sich hauptsächlich darauf, die Abfallmengen zu reduzieren.

Veranstalterin:

Durch die Beauftragung und die enge Zusammenarbeit mit der Abfallwirtschaftsbetriebe Köln GmbH (AWB) wird die Entsorgung und Verwertung von Abfällen auf dem Veranstaltungsgelände in professionelle Hände gegeben und eine fachgerechte Entsorgung sichergestellt.

Für den NRW-Tag werden in diesem Zero Waste Konzept Maßnahmen definiert, die maßgeblich zur Abfallvermeidung beitragen. Die frühzeitige und umfassende Information aller Beteiligten über das Zero Waste Konzept für die Ausstellungs–bereiche des NRW-Tages 2024 ermöglicht eine entsprechende Planung, Anpassung und Umsetzung.

Beiträge/Pflichten der Ausstellenden, Gastronomietreibenden und Partner*innen:

Sie sind angehalten folgende Punkte zu beachten.

- Bevorzugen Sie den Einsatz von recyclingfähigen Produkten und Verpackungen aus Recyclingmaterial.
- Entsorgen Sie Verpackungsabfälle entsprechend dem Verpackungsgesetz.
- Minimieren Sie Verpackungsabfälle (Mehrwegverpackungen/Großgebinde).
- Nutzen Sie Rücknahmesysteme und wiederverwendbare Produkte.
- Nutzen Sie bei dem Einsatz von batteriebetriebenen Geräten wo immer möglich wiederaufladbare Batterien (jedoch keine Nickel-Cadmium-Batterien).
- Sie haben dafür Sorge zu tragen, dass kein Müll o. ä. im Rhein landet.

3.) Give-aways

Das nachhaltigste Give-away ist jenes, welches gar nicht erst produziert wird. Teilnehmende einer Veranstaltung sind immer auch Verbraucher*innen, die sich regelmäßig nur kurzzeitig an einem Geschenk erfreuen. Langfristig werden solche Produkte jedoch meistens nicht weiter genutzt, da sie nicht gebraucht werden.

Der Verzicht auf Give-aways ist aus ökologischer Sicht konsequent und kann auch positiv vermittelt werden. Kann dennoch nicht darauf verzichtet werden, sollen die im Rahmen von Veranstaltungen überreichten Give-aways einerseits nicht kurzfristig zu Abfall werden und andererseits in ihrer Herstellung und Anlieferung sowohl die Umwelt möglichst wenig belasten als auch sozial verträglich hergestellt sein.

Veranstalterin:

Seitens der Veranstalterin wird weitestgehend auf Give-aways verzichtet.

Beiträge/Pflichten der Ausstellenden, Gastronomietreibenden und Partner*innen:

Bitte minimieren Sie die Beschaffung und Verteilung von Give-aways. Wenn Sie Give-aways einsetzen, sind Sie angehalten folgende Punkte zu beachten.

- Give-aways müssen bestimmten Anforderungen entsprechen, einschließlich der Möglichkeit eines sinnvollen Einsatzes, des tatsächlichen Mehrwerts für die Empfänger*innen und des Verzichts auf individuelle Verpackungen.
- Give-aways sollen umweltschonend und sozial verträglich hergestellt worden sein und nach Möglichkeit den Standards des Umweltzeichens „blauer Engel“ entsprechen.

- Bevorzugen Sie bei Lebensmitteln als Give-away die Verwendung von saisonalen, ökologisch angebauten und umweltschonend transportierten sowie fair gehandelten Produkten.

4.) Umgang mit Wasser

Um unsere Trinkwasserversorgung für die Zukunft nachhaltig zu sichern, ist es wichtig, mit Wasser schonend und sparsam umzugehen. Zum Schutz der Ressource Wasser sind ein verantwortungsvoller Umgang und Maßnahmen zur Senkung der Abwasserbelastung von Bedeutung.

Veranstalterin:

„Wasser wertschätzen heißt auch, Ressourcen zu schützen.“ Diesen Leitsatz verfolgt die Veranstalterin bei der Planung und Umsetzung des NRW-Tages.

Das Veranstaltungsgelände wird, wo erforderlich, an die örtliche Wasserversorgung und die örtliche Kanalisation angeschlossen. Abwässer werden ausschließlich in die entsprechende Kanalisation abgeleitet. Es wird auf umweltschädliche und nach Möglichkeit auf chemische Reinigungsmittel verzichtet.

Anstelle von chemischen Toiletten wird die Einrichtung von temporären Sanitäranlagen, die an die Kanalisation angeschlossen werden, bevorzugt.

Beiträge/Pflichten der Ausstellenden, Gastronomietreibenden und Partner*innen:

Sie sind angehalten folgende Punkte zu beachten.

- Bitte gehen Sie sparsam mit Wasser um.
- Die Einleitung von anfallendem Abwasser in den Rhein ist strengstens untersagt.
- Verzichten Sie auf umweltschädigende und chemische Reinigungsmittel. Untersagt ist die Nutzung dieser Mittel auf den Flächen des Geländes, da die Oberflächenentwässerung direkt in den Rhein erfolgt.
- Falls die Ihnen zur Verfügung gestellte Fläche nicht an der Kanalisation angeschlossen ist, sind bei Ihnen anfallenden Abwässer in geeigneten Behälter zu sammeln und fachgerecht zu entsorgen.