Erarbeitung eines Konzepts zum Wasserschutz im Kino

Warum ist diese Maßnahme wichtig?
Wasser ist im Kinobetrieb an vielen Stellen im Einsatz: beim Spülen, Reinigen, in der Gastronomie, im Sanitärbereich – und in allen diesen Bereichen können sowohl hoher Verbrauch als auch Wasserverschmutzung entstehen. Vor allem durch ungeeignete Reinigungsmittel oder falsche Entsorgungspraktiken gelangen regelmäßig umweltschädliche Stoffe ins Abwasser.
Ein Konzept zur Reduktion des Wasserverbrauchs und zur Vermeidung von Wasserverschmutzung dient nicht nur dem Umweltschutz, sondern auch der Kostenkontrolle, der gesetzlichen Absicherung und einem glaubwürdigen Auftritt als nachhaltiger Kulturbetrieb.
Zudem ist die Erarbeitung des Konzepts selbst ein zentraler Prozess: Sie hilft, wasserbezogene Risiken sichtbar zu machen, Verbrauchsquellen zu erkennen und gezielt Verbesserungen zu entwickeln. In der Kommunikation mit Lieferanten, Reinigungspersonal und Technikdienstleistern entsteht ein gemeinsames Verständnis für den Wert der Ressource Wasser – und für die Verantwortung, sie zu schützen.

Wie kann ein solches Konzept aussehen?
Ein ganzheitliches Konzept umfasst technische, organisatorische und verhaltensbezogene Maßnahmen in allen Bereichen des Kinobetriebs: von der Reinigung über die Gastronomie bis hin zur Besuchertoilette. Besonderer Fokus liegt auf der Vermeidung von Schadstoffeinträgen ins Abwasser, da diese ökologische Schäden verursachen können und oft unterschätzt werden.
Das Konzept sollte idealerweise dem PDCA-Zyklus (Plan – Do – Check – Act) folgen: aktuelle Praxis erfassen, Maßnahmen umsetzen, Effekte prüfen und kontinuierlich verbessern.

1. Vermeidung von Wasserverschmutzung

Ziele und Vorteile: Die größte ökologische Wirkung im Wasserbereich entsteht nicht durch die reine Verbrauchsmenge, sondern durch die Belastung des Abwassers. Durch umweltfreundliche Reinigungsmittel, korrekte Entsorgung und gute Dosierung lassen sich Belastungen deutlich reduzieren.

Umsetzungshinweise:

- Verwenden Sie ausschließlich biologisch abbaubare Reinigungs- und Spülmittel (z. B. mit Ecocert-, EU-Ecolabel- oder Blauer-Engel-Zertifizierung).
- Vermeiden Sie Desinfektionsmittel mit schädlichen Wirkstoffen, außer bei behördlich vorgeschriebener Nutzung.
- Achten Sie auf die korrekte Dosierung von Reinigungs- und Spülmitteln – zu viel bedeutet nicht „besser“, sondern belastet das Abwasser.
- Entsorgen Sie fette, ölhaltige Rückstände, Farben oder Chemikalien niemals über das Waschbecken.
- Schulen Sie Reinigungskräfte und Gastronomiepersonal in umweltgerechter Abwasservermeidung.
- Erfassen Sie eingesetzte Mittel regelmäßig und prüfen Sie Alternativen mit besserer Umweltbilanz.

2. Effiziente Spültechnik

Ziele und Vorteile: In Mehrweg-Systemen und Küchen ist die Spültechnik eine der größten Wasserverbrauchsquellen. Moderne Anlagen sparen Wasser, Energie und reduzieren die Menge an Reinigungsmitteln – mit doppeltem Nutzen für Umwelt und Betrieb.

Umsetzungshinweise:

- Verwenden Sie Spülmaschinen mit Wasserrückgewinnung und Mehrfachfiltersystem.
- Spülen Sie bei niedriger Temperatur mit geeigneten, effizienten Mitteln.
- Nutzen Sie Sprühvorrichtungen statt fließendem Wasserstrahl für das Vorspülen.
- Setzen Sie Maschinen nur im Vollbetrieb ein.
- Prüfen Sie, ob eine zentrale oder externe Spüllösung effizienter ist als Einzelgeräte (z. B. bei Kinoketten).
- Achten Sie bei externen Dienstleistern für das Spülen von Mehrweggut auf den Wasser- und Spülmitteleinsatz.

3. Optimierte Reinigungsprozesse

Ziele und Vorteile: Boden- und Oberflächenreinigungen finden täglich statt – oft mit übermäßigem Wasser- und Chemikalieneinsatz. Dabei lassen sich mit einfachen Mitteln große Effekte erzielen.

Umsetzungshinweise:

- Beginnen Sie jede Reinigung mit einer trockenen Vorreinigung (Besen, Mikrofasertücher).
- Dosieren Sie Reinigungsmittel exakt, um Nachspülaufwand zu vermeiden.
- Verwenden Sie Hochdruckreiniger mit geringem Wasserverbrauch für große Flächen.
- Ersetzen Sie Eimerlösungen durch Dosierstationen oder vorgemischte Systeme.
- Führen Sie interne Checklisten zur Reinigungsqualität und Mittelverwendung ein.

4. Effiziente Lebensmittelverarbeitung

Ziele und Vorteile: In Kinos mit Gastronomie wird bei der Zubereitung von Speisen regelmäßig Wasser verbraucht. Besonders in der Vor- und Nachbereitung können durch veränderte Abläufe Wassermengen eingespart werden.

Umsetzungshinweise:

- Schulen Sie das Küchenpersonal zur ressourcenschonenden Arbeitsweise.
- Setzen Sie auf Dampfgaren statt Kochen, um Wasser und Energie zu sparen.
- Fangen Sie Wasser aus dem ersten Spülgang zur Vorreinigung auf.
- Prüfen Sie geschlossene Kreislaufsysteme oder Filtrationsanlagen für größere Küchenbereiche.
- Waschen Sie Obst und Gemüse in Becken, nicht unter fließendem Wasser.

5. Nachhaltige Getränketechnik

Ziele und Vorteile: Getränke- und Kühltechnik kann ein „stiller“ Wasserverbraucher sein. Besonders bei älteren Geräten entstehen unnötige Wasserverluste.

Umsetzungshinweise:

- Vermeiden Sie wassergekühlte Kühlgeräte – nutzen Sie luftgekühlte Alternativen.
- Verwenden Sie Eiswürfelmaschinen mit Recyclingfunktion.
- Berücksichtigen Sie Wasserverbrauch als Kriterium bei Neuanschaffungen technischer Geräte.

- Ersetzen Sie Wasserflaschen durch Wasserspender mit Filtersystem und Mehrweggefäße.

6. Wasser sparen im Sanitärbereich

Ziele und Vorteile: WC- und Waschbereiche sind stark frequentierte Zonen. Moderne Technik spart dort große Mengen Wasser – oft ganz ohne Komforteinbußen.

Umsetzungshinweise:

- Rüsten Sie WC-Spülungen mit Zweimengentechnik oder Spartasten nach.
- Verwenden Sie wasserlose oder wassersparende Urinale, sofern hygienisch und betrieblich umsetzbar, sofern hygienisch und betrieblich umsetzbar.
- Installieren Sie Sensorarmaturen oder automatische Wasserstopps an Waschbecken.
- Kontrollieren Sie regelmäßig auf Leckagen und lassen Sie tropfende Hähne sofort reparieren.
- Überlegen Sie die Nutzung von Regenwasser oder Grauwasser für die Toilettenspülung (bei baulicher Machbarkeit).

7. Schulung & Kommunikation

Ziele und Vorteile: Viele Maßnahmen entfalten ihre Wirkung erst, wenn das Personal eingebunden ist – durch bewusstes Verhalten, korrekte Umsetzung und aktive Beteiligung. Kommunikation ist auch nach außen ein wichtiges Signal.

Umsetzungshinweise:

- Schulen Sie alle Mitarbeitenden regelmäßig zu Wasserverbrauch und Wasserschutz.
- Geben Sie klare Anweisungen zur Mittelverwendung, Reinigung und Meldung von Defekten.
- Kommunizieren Sie Einsparmaßnahmen und Erfolge gegenüber Gästen und Lieferanten.
- Weisen Sie Lieferanten auf Ihre Nachhaltigkeitskriterien hin (z. B. zu Spülmitteln oder Rücknahmesystemen).
- Ermutigen Sie Vorschläge und Hinweise aus dem Team zur Verbesserung.