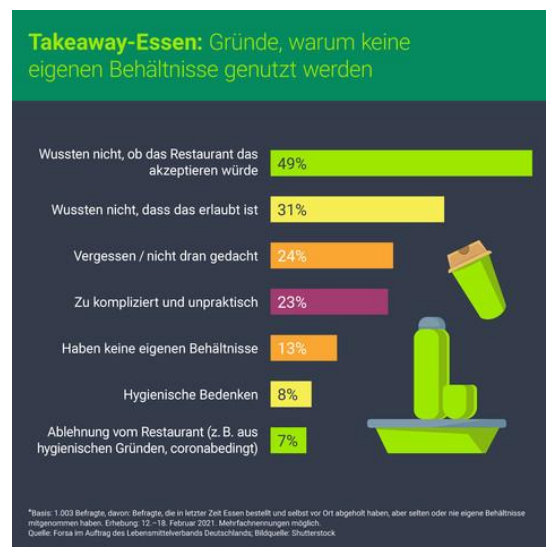


Mehrweg in der Gastronomie – Oberursel is(s)t ohne Müll

Hintergrund

- Stündlich werden allein rund 320.000 Einweg-Becher für heiße Getränke in Deutschland verbraucht.
- Gemeinsam mit den Einwegverpackungen der Gastronomie summieren sie sich auf 346.000 Tonnen Plastikmüll pro Jahr, das entspricht rd. 5 kg pro Person über 16 Jahre.
- Im Jahr 2016 verursachten die Deutschen rund 38kg Plastikverpackungsabfälle pro Kopf. Nur drei der 26 EU-Länder hatten einen höheren Plastikverbrauch.



Der Kampf gegen Plastikmüll in der Gastronomie

Wer bei Essen zuerst an Genuss denkt, dem ist bewusst, dass ein sauberer Porzellanteller, ein gut in der Hand liegendes Edelstahlbesteck und ein Getränk aus dem Glas die schönste Art sind, um Essen zu genießen. Leider haben wir uns im Zuge von Convenience-Food und Take-Away Essen an Styropor, Plastik und Pappe als Verpackung und Transportmittel für unser Essen gewöhnt. Das daraus resultierende Müllproblem ist inzwischen hinlänglich bekannt und ein weltweites Thema. Müll in den Meeren, ein horrender Ressourcenverbrauch (der darüber hinaus endlichen Ressource Erdöl) und der damit verbundene CO₂-Ausstoß und eine Vermüllung unserer Innenstädte sind negative Folgen unseres kurzsichtigen Konsumverhaltens.

Auf lokaler Ebene ist ein wichtiger Teil der Lösung dieser Probleme die Nutzung von **Mehrwegsystemen statt Einwegverpackungen**.

Dies haben auch EU und Bundesregierung begriffen. Seit dem 3. Juli 2021 gilt EU-weit die Einwegplastik-Verbotsverordnung. Nach ihr sind schon heute die Herstellung und Inverkehrbringung von Einweggeschirr und -besteck sowie von Fast-Food-

Verpackungen, Wegwerf-Essenbehältern und To-Go-Bechern aus Styropor verboten. Ab 2023 werden Restaurants, Bistros und Cafés gesetzlich verpflichtet, ihre Getränke und Speisen zum Mitnehmen auch in Mehrwegverpackungen anzubieten. Dabei darf die Mehrwegvariante nicht teurer sein als das Produkt in der Einwegverpackung.

In Oberursel wollen wir die Gastronomen schneller dazu bewegen, auf Mehrwegsysteme umzusteigen.

Die Wirtschaftsförderung der Stadt in Person des City-Managers Marcus Scholl unterstützt dieses Ansinnen. Am Dienstag, 13. Juli 2021, fand eine erste digitale Informationsveranstaltung zum Thema "Mehrweggeschirr für Oberursel" statt. Bei dieser stellten sieben Anbieter ihre Lösungen vor. Oberurseler Gastronomen, Bäckereien, Metzgereien sowie andere Unternehmen nahmen die Gelegenheit wahr und informierten sich über das Thema. Im Anschluss wurden die unterschiedlichen Mehrweg-Gefäße der Systemanbieter mehrere Wochen lang in der Stadtbücherei ausgestellt. Dort konnten sich Gastronomen und Verbraucher*innen unmittelbar über Qualität und Eigenschaften der Gefäße informieren.

Link zu den Informationen über die Veranstaltung: <https://www.oberursel.de/de/leben-wohnen/oekologie-umwelt/nachhaltigkeit/mehrweg-fuer-oberursel/>

Zu wenige Gastronomen trauen sich bisher

Mehrwegsysteme sind in der Regel sehr transparent, kostengünstig und für die meisten Gastronomen mit einem vertretbaren Aufwand einzuführen. Dennoch gibt es in Oberursel bisher nur wenige Restaurants und Bistros, die Mehrweggefäße anbieten. Woran dies liegt, kann nur vermutet werden. Ein Mosaikstein ist sicherlich auch die mangelnde Nachfrage. Würden mehr Kund*innen aktiv Mehrwegbehälter fordern oder ihre eigenen Gefäße mitbringen, würden die Gastronom*innen erkennen, dass Mehrweg das System der Zukunft ist. Daher möchten wir neben der Information der Gastronom*innen auch die Kund*innen von Restaurants, Bistros und Cafés für das Thema sensibilisieren.

Frag einfach mal nach!

Es kostet wenig, nur ein bisschen Mut, am Ende der Bestellung noch hinzuzufügen: „Ist es möglich, die Bestellung auch in einem Mehrweggefäß mitzunehmen?“ oder „Kann ich meine eigenen Gefäße bei Abholung mitbringen?“. Aber ein kleiner Satz macht deutlich, dass wir Kund*innen uns Gedanken machen über den Müll, den jede unserer Take-Away-Bestellungen produziert und dass wir bereit sind für Mehrweglösungen.

Wer dann darüber hinaus noch auf mögliche Bedenken oder Einwände der Gastronom*innen reagieren möchte, der findet hier noch weitere Informationen:

1. Informationsmangel / keine Kenntnis der Angebote

Der folgende Flyer des Umweltbundesamtes kann Gastronomen überreicht werden, die überrascht oder völlig uninformiert reagieren, wenn man nach der Möglichkeit einer Mehrweg-Verpackung für den Verzehr außer Haus fragt:

https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/publikationen/210610_flyer_barrierefrei.pdf

Diese Gastronomen können auch auf die Informationsseite der Stadt Oberursel (s. oben) hingewiesen werden, auf der sie die Präsentationen von sieben Systemanbietern, die Videoaufzeichnung der Infoveranstaltung aus dem Juli sowie viele weiterführende Informationen und Links zum Thema finden.

2. Hygienebedenken

Auch in Zeiten von Corona ist es weiterhin möglich, eigene Gefäße / Mehrweggefäße für die Mitnahme von Speisen und Getränken zu verwenden. Informationen dazu, welche Grundregeln hierbei durch die Gastronomen einzuhalten sind, hat der Lebensmittelverband in drei kurzen Merkblättern zu den Themen „Coffee to go“, „Mehrweg-Behältnisse“ und „Pool-Geschirr“ zusammengestellt. Diese findet man unter <https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/hygiene-beim-umgang-mit-mehrweg-bechern-behaeltnissen-pool-geschirr>

Das Merkblatt zu „Pool-Geschirr“ enthält wichtige Informationen für die Nutzung von Pfandsystemen in der Gastronomie.

Alternativ beinhaltet auch folgendes Factsheet die wichtigsten „Empfehlungen zur Hygiene beim Befüllen mitgebrachter Gefäße“ https://www.esseninmehrweg.de/wp-content/uploads/2020/07/20200723_F01_Factsheet_Nutzung_Mehrweg_indiv.Gef%C3%A4%C3%9Fe.pdf

Bzw. „Empfehlungen zur Hygiene bei der Nutzung von Mehrweggefäßen im Pool- bzw. Tauschsystem“ https://www.esseninmehrweg.de/wp-content/uploads/2020/07/20200723_F04_Factsheet_Nutzung_Mehrweg_Poolsystem.pdf

3. Unterstützung bei der Einführung

Gastronomen, die weitere Fragen zur Einführung haben, sollen sich an den City-Manager oder den Klimaschutzmanager der Stadt wenden.

Die Kampagne „Essen in Mehrweg“ stellt den Gastronom*innen kostenfreies Material für die Kundenkommunikation zur Einführung von Mehrwegangeboten zur Verfügung (Plakate, Aufsteller, Aufkleber, Flyer etc.) www.esseninmehrweg.de