



Bundesweites Netzwerk „Essen in Mehrweg!“ gegründet

Mit über 130 Teilnehmenden haben wir bei der Auftaktveranstaltung unseres Forums „Essen in Mehrweg!“ am 29. September 2020 ein bundesweites Netzwerk gegründet. Das Thema stieß auf großes Interesse bei Gastronomiebetrieben, Poolsystem-Anbietern, in der Abfallwirtschaft und in der Politik sowie bei Mehrweg-Initiativen.

Gemeinsam haben wir uns über Erfahrungen, Praxisbeispiele und Hintergrundinformationen ausgetauscht und vernetzt. Es gab ein abwechslungsreiches Programm mit fachlichen Inputs, Workshops und Vernetzungsmöglichkeiten: mit Einblicken in unsere Modellregionen, kooperierende Gastronomiebetriebe in Berlin und Bremen sowie Poolsystem-Anbieter und Mehrweg-Projekte.

Durch Corona setzen inzwischen viele Gastrobetriebe aus wirtschaftlichen Gründen auf Takeaway-Angebote. Damit wachsen die Müllberge durch Einwegverpackungen des Außerhaus-Konsums weiter an. Das besorgt Städte, Kommunen und Abfallwirtschaftsunternehmen, aber auch Gastronomiebetriebe selbst. Sie alle suchen nun nach Mehrweglösungen. Daher war das Interesse der über 130 Teilnehmenden aus Verbänden, Initiativen, Politik und Kommunen, Start-ups und größeren Unternehmen an der Auftaktveranstaltung des Fachforums der Kampagne „Essen in Mehrweg!“ am 29. September 2020 sehr groß.

Gemeinsam gründeten sie ein bundesweites Netzwerk, um zukünftig Wissen und Erfahrungen zu Mehrweg auszutauschen und Kräfte für die Verbreitung von Mehrweglösungen zu bündeln. Dort werden besonders die Erkenntnisse der Kampagne präsentiert und einfließen. Die Projektpartner LIFE e.V., BUND Landesverband Bremen und das ECOLOG-Institut, die gemeinsam die Kampagne im Rahmen des NKI-Projekts „Klimaschutz is(s)t Mehrweg!“ durchführen, unterstützen seit Herbst 2019 die Einführung und Erprobung von Mehrweglösungen in der Gastronomie in Berlin und Bremen und bereiten das erworbene Wissen und die Erfahrungen für einen bundesweiten Transfer vor.

Mehr Mehrweg nötig

Es braucht mehr Mehrweg in der Gastronomie. Darüber waren sich alle Tagungsteilnehmenden einig. Bei Getränken funktioniere der Mehrwegansatz deutschlandweit bereits sehr gut. Bei Speisen für den Außerhaus-Konsum hingegen noch nicht, beschrieb **Dr. Alexander Janz, stellvertretender Referatsleiter beim BMU**, die aktuelle Situation in seinem Grußwort. Das bestätigen auch die Zahlen, wie die **stellvertretende Geschäftsführerin von ECOLOG, Dr. Silke Kleinhüchelkotten**, die die Projektstudie der Kampagne erstellt, erklärte: Laut einer Studie des Verbands kommunaler Unternehmen (VKU) sei das Müllaufkommen durch den Außerhaus-Konsum gestiegen. Seit 1994 sei der Verbrauch von Menü- und Snackboxen sogar um 413 Prozent gestiegen. Der Druck auf die Gastronomie steige zusätzlich mit der ab Juli 2022 geltenden [Einwegkunststoffverbotsverordnung](#), die bestimmte Einwegkunststoffprodukte wie Behälter aus Styropor verbiete. Die Gastronomie stehe aktuell vor einer komplexen Situation: neben der Entscheidung für die passende Mehrweglösung des einzelnen Betriebs seien zusätzlich Fragen zu Hygiene, praktischer Umsetzung, Kundenansprache und Kosten und Ersparnis durch Mehrweg zu klären.





Mehrweg in der Praxis unterstützen

Wie man mit dieser komplexen Situation umgeht, werden die Projektpartner der Kampagne noch bis 2022 erproben. Zunächst präsentieren sie dem Netzwerk ihre ersten Erfahrungen und Erkenntnisse und gingen so auf Themen ein, die das Netzwerk besonders interessierte.

Wie motiviert man Gastrobetriebe, Mehrweglösungen zu testen?

Für die Kalt-Akquise der Betriebe setzen LIFE e.V. und der BUND auf fundierte Informationen zur Hygiene mit Piktogrammen sowie ein Kurzberatungsformat mit Anschauungsmaterial für Gespräche im hektischen Gastronomiealltag. Hygiene ist dabei immer ein wichtiges Thema, besonders aktuell. Auf Nachfrage der Tagungsteilnehmenden bekräftigten **Frau Baum, wissenschaftliche Mitarbeiterin beim BUND Bremen und Frau Adamczyk-Lewoczko, Projektkoordinatorin bei LIFE e.V.**, mit Verweis auf den Lebensmittelverband Deutschland, dass die Nutzung von Mehrweg auch während Corona durchaus erlaubt sei.

Wie aktiviert man die Kundschaft zum Mitmachen? Einen Einblick in den Alltag der Gastronomie gaben zwei Betriebe, die Partner der Kampagne sind und aktuell Mehrweglösungen testen. Sie berichteten von ihren Strategien in der Kundenkommunikation. Maureen Crowley vom Café Schnittchen in Berlin und Frau Koch-Bodes vom Fischfachhandel F.L.Bodes in Bremen empfahlen aus ihren Erfahrungen heraus, in das direkte Gespräch mit der Kundschaft zu Mehrweg zu gehen und dabei bei der Stammkundschaft zu starten.

Welche Mehrweglösung ist die richtige? Inzwischen gibt es immer mehr Anbieter von Mehrweggefäßen und -systemen auf dem Markt, mit unterschiedlichen Angeboten für die Gastrobetriebe. Nicht immer einfach, den Überblick zu behalten. Ein Gesamtbild über die Faktoren, die die Betriebe bei der Wahl berücksichtigen sollten, gab Silke Kleinhüchelkotten gleich zum Start. Ergänzend dazu stellten sich im dritten Teil der Veranstaltung vier Start-ups, die Mehrwegsysteme für die Gastronomie etablieren wollen, sowie zwei Mehrweginitiativen in Kurz-Pitches vor.

Wie weiter?

Ab Frühjahr 2021 sind weitere Treffen des Netzwerks geplant. Themen, die das Netzwerk als nächstes aufgreifen möchte, trugen die Tagungsteilnehmenden in kleinen Gruppen in digitalen Räumen zusammen.

Wichtige Fragen, die genannt wurden, waren:

- Welches Mehrwegsystem ist das richtige für den einzelnen Betrieb oder die Region? Wie lässt sich ein einheitliches Mehrwegsystem in Städten und Kommunen einführen und etablieren?
- Wie spricht man verschiedene Zielgruppen der Kundschaft an, beispielsweise Jugendliche?
- Wie kann die Politik Mehrweg unterstützen?
- Wie können Mehrwegsysteme beim Lieferservice funktionieren?
- Wie wird mit aussortierten Mehrweggefäßen umgegangen?

Darüber hinaus plant die Kampagne ab Frühjahr 2021 bundesweite Aktionstage, um öffentlichkeitswirksam auf Mehrweg in der Gastronomie aufmerksam zu machen. Gesucht sind vier Partner wie Städte und Kommunen, die mitmachen möchten.

Informationen für Sie

Das ausführliche Programm, die Präsentation sowie die Videoaufzeichnung zur Veranstaltung finden Sie unter www.esseninmehrweg.de/forum-online-tagung. Weitere Informationen für Kampagne sowie kostenfreie Materialien für Gastronomiebetriebe finden Sie auf der Website der Kampagne unter www.esseninmehrweg.de.

Mit der Kampagne „Essen in Mehrweg“ wird die Einführung und Verbreitung von Mehrweglösungen in der Gastronomie unterstützt. Sie wird im Rahmen des Projekts „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“ gemeinsam durchgeführt von LIFE e.V., BUND – Landesverband Bremen und ECOLOG-Institut. www.esseninmehrweg.de. Kontakt: info@esseninmehrweg.de.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

