

Mehrweg in der Takeaway-Gastronomie

Kurzfassung

Einwegverpackungen als Problem

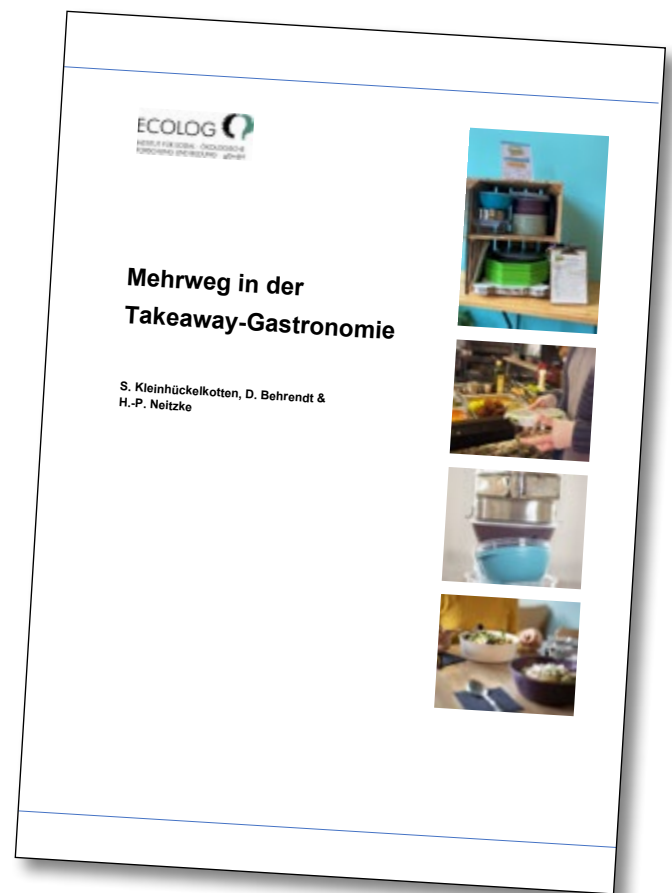
Takeaway-Gerichte werden bisher überwiegend in Einwegverpackungen abgegeben. Deren Herstellung erfordert den Einsatz zum Teil knapper stofflicher und energetischer Ressourcen, führt zu Belastungen von Klima und Umwelt und ist bei einigen Materialien auch mit negativen sozialen Auswirkungen verbunden. Auch in der Nutzungs- und vor allem in der Nachnutzungsphase sind Einwegverpackungen nicht nachhaltig. Die benutzten Behälter enden als Müll, dessen Entsorgung problematisch sein kann, vor allem, wenn sie auf Straßen, Plätzen, in Grünanlagen und Parks landen. Reste der Behälter gelangen in Böden, Gewässer und Meere, wo sie ein wachsendes ökologisches Problem darstellen.

Auch Einwegverpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen (wie Weizenkleie oder Palmblättern) sind problematisch, denn bei der Produktion von Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen wird ebenfalls Energie benötigt und es kommen problematische Chemikalien zum Einsatz. Wenn Dünger und Pestizide in der Rohstoffproduktion eingesetzt werden, verschlechtert das die Umweltbilanz zusätzlich. Beim Einsatz von Primärmaterialien besteht das Risiko von Flächenkonkurrenzen: Die Flächen, die für den Anbau von Verpackungsrohstoffen genutzt werden, fallen für die Lebensmittelproduktion aus. Problematisch können auch Belastungen mit Schadstoffen, Schimmel oder Pestizidrückständen sein, die bei Untersuchungen von Einwegverpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen gefunden wurden.

Mehrwegbehälter als Alternative

Eine Alternative zu Einwegverpackungen stellt die Verwendung mehrfach nutzbarer Behälter dar, sei es von kund*inneneigenen Behältern oder von solchen, die vom Betrieb (ggf. über ein Poolsystem) bereitgestellt werden. Die Mehrwegoption ist aber nur sinnvoll, wenn sichergestellt ist, dass Herstellung, Nutzung, einschließlich Reinigung, und Entsorgung der Mehrwegverpackungen im Hinblick auf den Ressourceneinsatz, die Auswirkungen auf das Klima und andere Belastungen der Umwelt vorteilhafter sind. Auch unter sozialen Gesichtspunkten sollten sie besser abschneiden.

In den letzten Jahren sind einige Bilanzierungen zur Klimawirksamkeit und anderen ökologischen Effekten von Mehrwegbehältern (für Speisen und Getränke), in der Regel im Vergleich mit bisher verwendeten Einwegbehältern, durchgeführt worden. Dabei zeigte sich, dass der ökologische Vorteil von Mehrweggefäßen gegenüber Einwegverpackungen sehr stark von den jeweils eingesetzten Materialien abhängt. Die Klimabilanz von Mehrwegbehältern für Speisen ist verglichen mit Einwegverpackungen aus Kunststoff oder Aluminium



oft schon nach weniger als zehn Umläufen positiv – je nach Materialstärke, stofflicher Zusammensetzung, Produktionsort und Länge des Transportweges. Bei anderen Auswirkungen auf die Umwelt liegen die ökologischen Nutzenschwellen allerdings zum Teil deutlich höher als bei der Klimabilanz. Damit sich die Nutzung von Mehrwegverpackungen ökologisch rechnet, sollten diese mindestens 100 Einsätze erreichen.

Der Einsatz von Mehrweggefäßen zahlt sich in der Regel nicht nur ökologisch, sondern auch betriebswirtschaftlich aus. Der Ersatz von Einwegverpackungen durch von Kund*innen mitgebrachte Gefäße spart von Anfang an Kosten ein. Auch die Verwendung von Mehrweggefäßen (betriebseigene, im Verbund oder über ein Poolsystem bereitgestellte Behälter) ist häufig günstiger oder zumindest nicht teurer als die Nutzung von Einwegverpackungen. Ob Kostenvorteile entstehen und wie groß sie sind, hängt allerdings von mehreren Faktoren ab, wie gewählte Mehrwegvariante, Kosten der ersetzten Einwegverpackungen, Zahl der erreichten Umläufe der Mehrwegverpackungen, Auslastung und Effizienz der Spülmaschine.

Umstieg auf Mehrweglösungen

Die Zahl der Anbieter*innen von Mehrweg-Systemlösungen in Deutschland hat in den letzten Jahren deutlich zugenommen, was unter anderem an der Änderung der gesetzlichen Rahmenbedingungen liegt, nämlich dem ab Juli 2021 geltenden Verbot für Einwegverpackungen aus bestimmten Kunststoffen und der ab 2023 bestehenden Pflicht für Gastronomiebetriebe, eine Mehrwegalternative anzubieten. Die Betreiber*innen von Poolsystemen bieten nicht nur Mehrweggefäße, sondern darüber hinaus auch Unterstützung bei der Logistik an. Neben den klassischen Pfandsystemen gibt es mittlerweile auch Systeme, bei denen die Rückgabe der Gefäße dadurch erreicht wird, dass die Daten der Kund*innen und die Kennungen der Gefäße elektronisch erfasst und verknüpft werden. Neben Takeaway-Anbieter*innen, die Poolsysteme nutzen, gibt es Gastronomiebetriebe, die eigene Gefäße anschaffen oder sich mit anderen Betrieben vor Ort zu einem Verbund mit einheitlichen Gefäßen zusammenschließen. Eine zunehmende Zahl an Betrieben ist auch bereit, das Essen in von Kund*innen mitgebrachte Gefäße zu füllen. Die Zahl der Takeaway-Anbieter*innen, die in der ein oder anderen Form eine Mehrwegalternative anbieten, ist insgesamt jedoch weiterhin zu gering.

Dem Umstieg auf Mehrweglösungen oder zumindest der Einführung einer Mehrwegalternative stehen aus Sicht der Betriebe vor allem Befürchtungen hinsichtlich Mehrkosten und zusätzlichem Arbeitsaufwand entgegen. Insbesondere bei der Befüllung kund*inneneigener Gefäße bestehen zudem hygienerechtliche Unsicherheiten, obwohl diese Lösung genauso wie die Bereitstellung von Gefäßen hygienerechtlich erlaubt ist. Auch auf Seiten der Kund*innen gibt es Hemmnisse für eine stärkere Nachfrage nach Takeaway-Essen in Mehrweggefäßen. Das Mitbringen eigener Gefäße wird vielfach als zu umständlich angesehen. Auch die Nutzung von durch den Betrieb bereitgestellten Gefäßen ist aus Sicht vieler weniger bequem als die Nutzung von Einwegverpackungen. Solange Einwegverpackungen im Angebot sind, werden viele Kund*innen diese nutzen – trotz einer weit verbreiteten grundsätzlichen Bereitschaft, Essen in Mehrweggefäßen mitzunehmen.

Den Hemmnissen in Bezug auf die Nutzung von Mehrweggefäßen sowohl bei Gastronomiebetrieben und Kund*innen muss aktiv begegnet werden:

- Um auf Seiten der Gastronomie ‚Mehrweg‘ als neuen Standard zu etablieren, ist es notwendig, die betriebliche Machbarkeit von Mehrwegangeboten aufzuzeigen und den Aufwand zur Einführung von Mehrweglösungen möglichst gering zu halten.
- Mit Blick auf die Kund*innen geht es darum, die Motivation zur Nutzung von Mehrweggefäßen zu fördern, die Sichtbarkeit von Mehrwegangeboten zu erhöhen und deren Nutzung so bequem wie möglich zu machen.

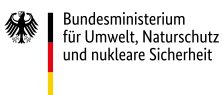
Quelle

Kleinhüchelkotten S., Behrendt D. & Neitzke H.-P. 2022: Mehrweg in der Takeaway-Gastronomie. Grundlagen und Erfahrungen aus dem Projekt ‚Klimaschutz is(s)t Mehrweg‘. 2. überarb. und ergänzte Auflage. ECOLOG-Institut; Bugewitz [Download:

<https://esseninmehrweg.de/hintergrundstudie/>]

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



Das Projekt wird umgesetzt von

