



PRESSEMITTEILUNG

## Verbrauch von Einweg-Takeaway steigt: Gastrobetriebe steuern mit Mehrweg-Projekt dagegen

Berlin/Bremen, 10.06.2020. Die Corona-Krise ist eine schwere Zeit für Gastronomiebetriebe. Neben reduzierter Tischkapazität setzen viele Unternehmen gezwungenermaßen auf Takeaway, das ihre Gäste vor Ort abholen. Leider schlägt sich das auch im deutschen Müllaufkommen nieder: Denn die meisten Betriebe nutzen noch klimaschädliche Einwegverpackungen – ob Styroporgefäße, Aluschalen oder Pizzakartons. Bundesweit fallen laut NABU bereits 280.000 Tonnen Takeaway-Müll jährlich an, Tendenz steigend. Das schlägt sich durch Energie- und Ressourcenverbrauch auf die CO<sub>2</sub>-Emissionen nieder.

„Wir sind deshalb jetzt auf Mehrweg-Gefäße umgestiegen“, sagt Petra Koch-Bodes vom Fischhandel F.L. Bodes in Bremen. „Seit Anfang Mai verleihen wir sie für ein Pfand von 10 Euro und die Kundinnen und Kunden machen mit.“ F.L. Bodes ist einer der Gastrobetriebe in Berlin und Bremen, die sich der im Herbst 2019 gestarteten Kampagne „Essen in Mehrweg. Wir machen mit!“ angeschlossen haben, weil ihnen die Klimakrise Sorgen bereitet. Und weil die Kundschaft es unterstützt: „Die überwiegende Mehrheit der von uns befragten Takeaway-Kundschaft, fast 90 Prozent, kann sich vorstellen, einen Pfand-Mehrwegbehälter zu nutzen“, sagt die Geschäftsführerin von LIFE e.V. Martina Bergk. Zusammen mit dem BUND Bremen und dem ECOLOG-Institut berät der Verein seit Herbst letzten Jahres Gastronominnen und Gastrologen kostenfrei zur Einführung und Erprobung eines passenden Mehrwegangebots für den jeweiligen Betrieb.

„Wir wollen unsere Speisen weiterhin zum Mitnehmen anbieten können, aber eben klimafreundlich und nachhaltig für die Umwelt“, erklärt Koch-Bodes. Vielen Gastronomiebetrieben wie dem Bremer Fischladen und dem Restaurant Schmidt Z&KO. in Berlin Friedenau liegen Klimaschutz im Unternehmen am Herzen. „Ja, auch bei mir zuhause gibt es Tage, da bleibt die Küche kalt und ich überlasse das Kochen anderen. Nur bleibt dann als bitterer Beigeschmack der ganze Verpackungsmüll. Deshalb bin ich froh, dass wir im Schmidt Z&KO. jetzt nachhaltig und umweltfreundlich mit einem Mehrwegpfandsystem arbeiten“, berichtet der Fernsehkoch und Geschäftsführer von Schmidt Z&KO. Ralf Zacherl. Das kommt bei der Kundschaft gut an. Über 60 Prozent der abgeholt Essen werden in den angebotenen Mehrweggefäßen mitgenommen.

Ebenso können Betriebe durch Mehrwegangebote auch Geld einsparen, „So kostet beispielsweise eine beschichtete Bio-Pappschale mit einem Volumen von 600ml mit Karton-Deckel 36 Cent das Stück. Bei 100 eingesparten Einwegverpackungen pro Woche wären das 144 Euro im Monat. Geld, das Gastrobetriebe in

**Pressekontakt:**

**Klimaschutz is(s)t Mehrweg**  
[www.esseninmehrweg.de](http://www.esseninmehrweg.de)

BUND Bremen  
Katja Muchow  
Tel. 0421-7900-245  
[katja.muchow@bund-bremen.net](mailto:katja.muchow@bund-bremen.net)

LIFE e.V.  
Tanja Menkel  
Tel. 030-308798-40  
[menkel@life-online.de](mailto:menkel@life-online.de)

Das Projekt wird gemeinsam umgesetzt durch:



Das Projekt „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“ wird vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit (BMU) im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative gefördert.

der aktuellen Lage dringend gebrauchen können“, erläutert Bergk.

Manche Betriebe sind in der aktuellen Situation verunsichert im Umgang mit Mehrweggefäßen. Doch die Hygienevorgaben erfordern nicht erst seit Corona ein strenges Verfahren. Laut Dr. Siegelinde Stähle aus der wissenschaftlichen Leitung des Lebensmittelverbands ist die Befüllung der von der Kundschaft mitgebrachten Mehrweggefäße weiterhin erlaubt, sofern das Verhalten und die Abläufe hygienisch einwandfrei seien. Das lässt sich auch auf Pfandgefäße übertragen. Die zurückgebrachten Pfandbehälter werden in den teilnehmenden Gastronomiebetrieben nach den hohen Hygienevorgaben für die Gastronomie gespült.

*„Die Erfahrung der bisher teilnehmenden Betriebe zeigt, dass die Einhaltung der Hygieneregeln machbar ist und leichter als gedacht“, sagt Katja Muchow, stellvertretende Geschäftsführerin des BUND Bremen. Denn eigentlich sind die Regeln recht einfach befolgt. Die Kampagne hat dafür ein anschauliches Merkblatt erstellt und unterstützt mit weiteren Materialien das Verkaufspersonal. (Alle Materialien hier: [www.esseninmehrweg.de/materialien](http://www.esseninmehrweg.de/materialien).) „Unsere regionalen Ansprechpersonen beraten Gastronomieunternehmen dabei, ein hygienisch sicheres und günstiges Mehrwegkonzept umzusetzen, und unterstützen bei der Praxiserprobung,“ so Muchow. „Interessierte Betriebe aus Berlin und Bremen können sich bei den unter [www.esseninmehrweg.de/ueberuns](http://www.esseninmehrweg.de/ueberuns) genannten Ansprechpersonen melden.“*

## Hintergrund

Die Kampagne 'Essen in Mehrweg. Wir machen mit!' ist Teil des Projekts 'Klimaschutz is(s)t Mehrweg'. Ziel des vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit (BMU) im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative geförderten Projekts ist es, in Berlin, Bremen und in einer weiteren Region verschiedene Mehrweglösungen für den Takeaway-Konsum zu testen und für die bundesweite Verbreitung vorzubereiten. Damit sollen Einwegverpackungen eingespart, die damit zusammenhängenden Treibhausgasemissionen gesenkt und das Klima geschützt werden. Bundesweite Aktionstage, eine Studie mit Hintergrundinformationen sowie ein Webportal mit Infomaterialien sollen die Verbreitung der Mehrwegidee im Takeaway-Bereich unterstützen. Mehr zum Projekt: [www.esseninmehrweg.de](http://www.esseninmehrweg.de)

Das Projekt wird in Zusammenarbeit von LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V. (Berlin), Bund für Umwelt und Naturschutz (BUND) – Landesverband Bremen e.V. und dem ECOLOG-Institut für sozial-ökologische Forschung und Bildung gGmbH (Hannover) umgesetzt.

## Gastrobetriebe im Pilot-Projekt

### Berlin

- **Restaurant & Weinbar Schmidt Z&KO. GmbH:** Rheinstraße 45-46, 12161 Berlin, <https://www.schmidt-z-ko.de/>

### Bremen

- **Soul Food Restaurant Noras Deli:** Markthalle Acht, Domshof 8-12, 28195 Bremen, <http://noras-deli.de>
- **Fischfachhändler F.L.Bodes Nachfolger GmbH & Co. KG:** Bischofsnadel 2, 28159 Bremen, <https://www.bodes.de/>
- **Kantine: Kaffee Quartier Kantine:** Lloydstraße 4-6, 28217 Bremen – [auf Facebook](#)

**Bildmaterial:** <https://www.esseninmehrweg.de/presse/>