



• LIFE e.V. • Rheinstraße 45/Aufgang 2 • 12161 Berlin

Rheinstraße 45/Aufgang 2  
D-12161 Berlin  
Fon +4930.308798-0  
Fax +4930.308798-25  
[www.life-online.de](http://www.life-online.de)

## TERMINANKÜNDIGUNG

# Deadline für Einwegplastik: Wie Gastrobetriebe jetzt handeln müssen

Berlin, 01.09.2020 – Die Zeit bis zum endgültigen Verbot bestimmter Einweg-Plastikprodukte läuft ab. Gastrounternehmen und Mensen, die weiterhin Takeaway anbieten wollen, brauchen Mehrweg-Alternativen – aber was ist hygienerechtlich erlaubt? Gerade während der Corona-Pandemie ist das Thema drängender denn je.

In der Corona-Pandemie haben viele Gastronomiebetriebe ihr Takeaway-Angebot ausgebaut und damit ihr wirtschaftliches Überleben gesichert. Doch das blieb nicht folgenlos: Styropor- und Plastikbehälter vermüllen die Städte, Mülleimer quellen über. Das Problem ist nicht neu, nur verschärft. Seit März landen laut Grünem Punkt 10% mehr Verpackungsabfälle als zuvor im gelben Sack.

Jedes Jahr zahlen die deutschen Kommunen rund 700 Millionen Euro, um Parks und Straßen sauber zu halten. Rund 20 Prozent des Müllvolumens stammen einer Studie des Verbands kommunaler Unternehmen (VKU) von Einweg-Takeawayverpackungen und Zigaretten.

Viele Gastronomiebetriebe befinden sich in einem Dilemma: der steuerlich begünstigte Außerhaus-Konsum ist profitabel und in einer möglichen zweiten Corona-Welle elementar. Zugleich sorgen die Einweg-Varianten für Müll, Ressourcenverbrauch und CO<sub>2</sub>-Emissionen. Und die Zeit ist knapp: Bis zum nächsten Juli werden bestimmte Einwegkunststoffprodukte wie Behälter aus Styropor verboten sein. Denn dann gilt das EU-Verbot solcher Wegwerfmaterialien.

„Der Umstieg auf Mehrweg ist leichter, als es aussieht“, beruhigt Martina Bergk von LIFE e.V., die die Kampagne „Essen in Mehrweg“ zusammen mit dem BUND Landesverband Bremen und dem ECOLOG-Institut aus Hannover ins Leben gerufen hat. „Das ist mit wenigen Hygieneregeln überall umzusetzen, und letzten Endes für die Unternehmen sogar günstiger.“ Auch unter Berücksichtigung des Infektionsschutzes sind Mehrwegbehälter sicher und hygienisch einsetzbar.

Mit der Gründung des bundesweiten Netzwerk „Essen in Mehrweg“ sollen Wissen und Praxisbeispiele verbreitet und Kräfte gebündelt werden, um den schnellen Umstieg zu erleichtern. Eine Online-Veranstaltung am 29. September 2020 von 9:30 bis 11:30 zeigt, wie das geht. Welche Poolsysteme gibt es? Wie lassen sich Individualsysteme hygienisch einwandfrei benutzen? Und wie bringe ich Mitarbeitende und Gäste dazu, es konsequent umzusetzen? Vorzeigeprojekte aus Berlin und Bremen stellen ihre Erfahrungen in den Gastronomiebetrieben vor, Gruppenräume ermöglichen den Austausch und Vernetzung zwischen den Veranstaltungsteilnehmenden. Die Teilnahme ist kostenfrei.

„Sowohl kleine Imbisse als auch Mensen können davon profitieren“, so Bergk. „Mit Infomaterial für das Personal, durch Werbemaßnahme bei der bewussten Kundschaft oder die Teilnahme an bundesweiten Aktionstagen.“ Wer nicht erst auf das Verbot warte, sichert sich so einen klaren Vorsprung. Und rettet nebenbei ein bisschen das Klima.

## Anmeldung

Bitte melden Sie sich unter folgendem Link zur Online-Veranstaltung an: <https://www.esseninmehrweg.de/forum/>. Die Zugangsdaten bekommen Sie per E-Mail zugesandt.

## Hintergrund

Die Fachveranstaltung wird im Rahmen der Kampagne 'Essen in Mehrweg. Wir machen mit!' angeboten und 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 drei Regionen 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.

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

## Medienkontakt

LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V.

Kampagne „Essen in Mehrweg!“

Tanja Menkel (Öffentlichkeitsarbeit)

Rheinstraße 45

12161 Berlin

Tel. 030-308 798-40

[menkel@life-online.de](mailto:menkel@life-online.de)

[www.esseninmehrweg.de](http://www.esseninmehrweg.de)

[www.instagram.com/zero\\_waste\\_life\\_berlin](https://www.instagram.com/zero_waste_life_berlin)

## Bitte nehmen Sie diesen Termin in Ihren Veranstaltungskalender auf:

„Essen in Mehrweg“

29.9.2020

9:30 – 11:30

<https://www.esseninmehrweg.de/forum/>

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

