

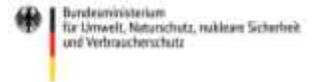


Projekt „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“
Anna Ackermann, LIFE e.V.

Das Projekt wird gemeinsam umgesetzt durch:



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Rahmenbedingungen und Projektziele



- 🥄 **Projektlaufzeit:** 08/2019 bis 07/2022
- 🥄 **Projektstandort:** Bremen, Berlin
- 🥄 **Verbundpartner:** BUND Bremen, ecolog Institut, LIFE e.V.
- 🥄 **Förderung:** durch BMUV im Rahmen der NKL

- 🥄 Erprobung und **Einführung von Mehrweglösungen** beim Takeaway-Konsum in der multikulturellen Gastronomie für verschiedene Zielgruppen und Verkaufssituationen
- 🥄 **Einsparung von Einwegverpackungen** für den Klimaschutz
- 🥄 **Wissenslücken schließen** und eine übersichtliche Darstellung aller Informationen zur Umsetzung von Mehrweglösungen bereitstellen
- 🥄 **Bundesweite Verbreitung der Idee** „Essen in Mehrweg“ unterstützen und aktivieren



-  **Beratung und Mehrwegerprobung** in der Gastronomie
-  Betreuung eines bundesweiten **Mehrweg-Netzwerks**
-  Veranstaltung von **Mehrweg-Foren und Webinaren**
-  Organisieren der bundesweiten **Mehrweg-Aktionstage**
-  Erstellen von **Infomaterialien**: Grundlagenstudie, Wissensportal esseninmehrweg.de, Factsheets, ...
-  Erstellen von **Materialien für die Öffentlichkeitsarbeit**: Plakate, Aufsteller, Aufkleber, ...
-  Begleitende **Öffentlichkeitsarbeit**: Webseite, Instagram, Pressemitteilungen, ...

Materialien: Übersicht der Poolsysteme



Systeme mit deutschlandweitem Angebot

Anbieter	Form/Größe	Material/Farbe	Eigenschaften	Umläufe	Rückgabe-Kund*innen	Kosten	Kontakt
Julienne www.julienne.de	eine Behälterform in verschiedenen Größen, kein Behälter mit Trennring, kein Behälter mit Fülltrich	Behälter: Kunststoff, schwarz Deckel: Kunststoff, durchsichtig	gastro-gesiegt, auslaufsicher, mikrowellengeeignet	Behälter: >200 Deckel: >200	Rückgabeorte: bei allen Partnerbetrieben Pfand: Beschriftung des Behälters durch die Kund*innen im Falle der Nicht-Rückgabe (Voraussetzung: App oder Kund*innenkarte)	Einsteigsbeitrag: 299€ (netto) mtl. Nutzungsgebühr: 0€ (netto) Nutzungsentgelt: 0€ (netto) pro Gefüllnutzung Pfand pro Behälter: (durchlaufend) 0€	Ansprechperson: Eugin Bolzern, Rolf Rebecke Email: office@julienne.com Telefon: 03007777147 Webseite: https://julienne.com/mehrweggestalt
REBOWL www.rebowl.de	Behälter in verschiedenen Formen und Größen, ein Behälter mit festem Trennring, mehrere Behälter mit Fülltrich	Behälter: Kunststoff, dunkelgrün Deckel: Kunststoff, durchsichtig	gastro-gesiegt, auslaufsicher, mikrowellengeeignet	Behälter: mind. 200 bis 500 Umläufe Deckel: mind. 200 bis 500 Umläufe	Rückgabeorte: bei allen Partnerbetrieben, über Rückgabeböden und -automaten (z.B. Supermärkten/Unternehmen) Pfand: Erhebung eines Pfands bei Ausgabe des Behälters an die Kund*innen	mtl. Nutzungsgebühr: Bei 1 Jahr Vertragslaufzeit für Nutzung von REBOWL: 31€ (netto) Pfand pro Behälter: (durchlaufend) Schalen: 50€	Ansprechperson: Franziska Hentig Email: mitmachen@rebowl.de Telefon: 089-32644123 Webseite: https://rebowl.de/
FairCup/FairBox www.faircup.de	Behälter in verschiedenen Formen und Größen, ein Behälter mit festem Trennring, mehrere Behälter mit Fülltrich	Behälter: Kunststoff, transparent, schwarz, magenta, rot, limonengrün, blau, wasserblau, braun, weiß, gelb Deckel: Kunststoff, durchsichtig	gastro-gesiegt, auslaufsicher, mikrowellengeeignet	Behälter: mind. 500 bis 1.000 Umläufe Deckel: mind. 500 bis 1.000 Umläufe	Rückgabeorte: bei allen Partnerbetrieben, über Rückgabeböden und -automaten (z.B. Supermärkten/Unternehmen) Pfand: Erhebung eines Pfands bei Ausgabe des Behälters an die Kund*innen	Einsteigsbeitrag: 0€ (netto) mtl. Nutzungsgebühr: pro Monat: ab 10€ (netto) Nutzungsentgelt: 0€ (netto) pro Gefüllnutzung; zusätzl. zum Pfand: Einmalbeitrag pro Behälter (0,1 - 0,3€) Pfand pro Behälter: (durchlaufend) 1 - 0€	Ansprechperson: Sibylle Meyer Email: info@faircup.de Telefon: 0551-39879832 Webseite: https://faircup.de/wp-content/uploads/2021/12/cup_help_de/wp-content/uploads/2021/12/FairCup_infobroschuere2021.pdf
CUNA www.cuna.de	eine Behälterform, kein Behälter	Behälter: Kunststoff, schwarz/grün	gastro-gesiegt, auslaufsicher, mikrowellengeeignet	Behälter: mind. 250 Umläufe	Rückgabeorte: bei allen Partnerbetrieben Pfand: Erhebung eines	mtl. Nutzungsgebühr: 29€ (netto)	Ansprechperson: Vanessa Bock Email: vanessa@cunastudio.de

Kompakt-Übersicht der Mehrweg-Poolsystemanbieter

Der Markt im Segment der Mehrweg-Poolsystemanbieter ist aufgrund der unterschiedlichen Bedingungen der Systeme und Eigenschaften der Behälter schwer überschaubar. In dieser Übersicht finden Sie die Anbieter, die momentan auf dem deutschen Markt zu finden sind, in einer zusammengefassten Tabelle (Stand März 2022).

In der Spalte „rigore Präferenz“ können Sie die Eigenschaften ankreuzen, die Ihnen (besonders) wichtig sind und Ihre Wahl im Vergleich mit den Poolsystemanbietern besuchen Sie die jeweiligen Webseiten der Mehrweg-Poolsystemanbieter.

Merkmale	rigore Präferenz	Poolsystemanbieter (mit Webseiten)									
		FairCup	Julienne	Local Loop	Mehrweg	REBOWL	reCircle	Revolva	Tiffin Loop	Vital	
Ausleihe / Pfand											
Bezahlung bei Nicht-Rückgabe											
Pfand bei Ausleihe											
Ausleihe per App (bargeless, QR Code)											
Ausleihe per Mitgliedskarte (bargeless, QR Code)											
Schalen / Behälter											
Kunststoffbehälter											
Edelstahlbehälter											
Glasbehälter											
verschiedene Behältergrößen											
auch Becher im Sortiment											
Behälter mit Trennring											
Behälter mit Fülltrich											
Behälter mit Unterteilung											
gastro geeignet											
Blauer Engel zertifiziert											
in Deutschland hergestellt											
in Europa hergestellt											
Kosten											
monatliche Systementnahmepauschale											
Entgelt pro Behälternutzung (pay per use)											
Transaktionsentgelt pro Bestellung											
monatliche Nutzungspauschale pro Behälter											
umsatzbezogenes Nutzungsentgelt											
einmaliger Einsteigsbeitrag											

* gastro geeignet; lebensmittelecht (Gefälle aus Kunststoff BPAfrei, geschmacksneutral, hitzebeständig, robust, stapelbar, gastrooptimales Design)
 ** nur in Verbindung mit der digitalen Vorbestell-Funktion

Das Projekt wird umgesetzt von:

Materialien: Infoblatt Verpackungsnovelle

In vier Sprachen: deutsch, englisch, arabisch, vietnamesisch



ESSEN IN MEHRWEG WIR MACHEN MIT

Neue Regeln für Essen und Getränke zum Mitnehmen

Was müssen Gastronomiebetriebe wissen?

Es gibt ein neues Verpackungsgesetz (VerpackG2), um die Umwelt und das Klima zu schonen: Es sollen weniger Einwegverpackungen aus Kunststoff für Essen und Getränke zum Mitnehmen verbraucht werden. Zum Beispiel der Becher für Kaffee (Coffee-to-go) oder die Box für Essen (Takeaway-Essen).

Anbieter*innen von Essen und Getränken zum Mitnehmen müssen zusätzlich zur Einwegverpackung aus Kunststoff oder mit einem Kunststoffanteil einpackung anbieten, die mehrfach genutzt werden kann (z.B. 34 VerpackG2). Für kleine Betriebe gibt es 4 Regeln*. Die neuen Regeln gelten ab dem 1. Januar 2023.

Regeln für große Betriebe

Anbieten von Mehrwegverpackungen für Essen und Getränke zum Mitnehmen

Wenn ein Betrieb Einwegverpackungen aus Kunststoff anbietet, dann muss er auch eine Mehrwegverpackung als Alternative anbieten.

- Möglichkeit 1: Der Betrieb kann eigene Mehrwegverpackungen kaufen, zum Beispiel aus Kunststoff oder Glas.
- Möglichkeit 2: Der Betrieb kann mit einem Unternehmen zusammenarbeiten, das Mehrwegverpackungen anbietet (Pool-Mehrwegsystem).

Gleiche Chancen für Mehrweg und Einweg

- Essen und Getränke in Mehrwegverpackungen dürfen nicht teurer sein.
- Für Essen und Getränke in Einwegverpackungen dürfen keine Rabatte oder sonstige Vergünstigungen gegeben werden.
- Auf Mehrwegverpackungen darf ein Pfand erhoben werden.

Information für die Kundschaft

- Betriebe müssen gut sichtbare und lesbare Informationen zu den Mehrwegverpackungen anbringen, zum Beispiel auf Schildern oder Plakaten.

Rücknahme der Mehrwegverpackungen und Hygiene

- Betriebe müssen Mehrwegverpackungen, die sie ausgeben, wieder zurücknehmen.
- Es gibt Regeln (Hygienebestimmungen) für die Rücknahme, Reinigung und Ausgabe der Becher oder Schalen. Die Regeln müssen beachtet werden.
- Betriebe müssen schmutzige Verpackungen getrennt sammeln. Schmutzige Verpackungen dürfen nicht in die Nähe von Lebensmitteln gestellt werden.

Regeln für kleine Betriebe*

Befüllen der Gefäße der Kundschaft

- Die Betriebe müssen Essen und Getränke auf Wunsch der Kundschaft in Becher oder Schalen füllen, die von der Kundschaft mitgebracht werden.

Information für die Kundschaft

- Die Betriebe müssen auf gut sichtbaren und lesbaren Informationstafeln darauf hinweisen, dass sie Essen und Getränke in mitgebrachte Gefäße abfüllen.

Hygiene und Verantwortlichkeiten

- Die Betriebe haben keine Verantwortung dafür, dass mitgebrachte Gefäße zum Transport von Lebensmitteln geeignet sind.
- Beim Befüllen der Gefäße müssen die geltenden Hygienebestimmungen und Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit beachtet werden.

Weitere Informationen:

- „Hygiene & Mehrweggeschirr“: www.lebensmittelverband.de
- Kampagne „Essen in Mehrweg“: www.esseninmehrweg.de

* Kleiner Betrieb: Verkaufsfäche bis zu 80 Quadratmetern (inklusive frei zugänglicher S Aufenthaltsbereiche) und maximal fünf Beschäftigte
** Der Betrieb muss für Einwegbecher immer eine Mehrweg-Alternative anbieten, auch wenn kein Kunststoff enthalten ist.

ESSEN IN MEHRWEG WIR MACHEN MIT

قواعد جديدة لأخذ المأكولات والمشروبات ما الذي يجب على أماكن تقديم الأطعمة معرفتها؟

صدر القانون الجديد الخاص بالتغليف (VerpackG2) بهدف حماية البيئة والمناخ من خلال تقليل استخدام المواد البلاستيكية لمرة واحدة في عبوات الطعام والمشروبات. على وجه الخصوص، يجب أن تكون العبوات المأخوذة في المطاعم أو المقاهي قابلة لإعادة الاستخدام أو قابلة للتعبئة مرة أخرى.

قواعد للشركات الكبيرة

إذا كنت تقدم عبوات الطعام والمشروبات، فإليك بعض النصائح:

- تقديم عبوات قابلة لإعادة الاستخدام.
- تقديم عبوات قابلة لإعادة الاستخدام مع ضمانات.
- تقديم عبوات قابلة لإعادة الاستخدام مع ضمانات.
- تقديم عبوات قابلة لإعادة الاستخدام مع ضمانات.

قواعد للشركات الصغيرة

إذا كنت تقدم عبوات الطعام والمشروبات، فإليك بعض النصائح:

- تقديم عبوات قابلة لإعادة الاستخدام.
- تقديم عبوات قابلة لإعادة الاستخدام مع ضمانات.
- تقديم عبوات قابلة لإعادة الاستخدام مع ضمانات.
- تقديم عبوات قابلة لإعادة الاستخدام مع ضمانات.

New rules for takeaway food and drinks: What food service businesses need to know.

There is a new packaging law (VerpackG2) to protect the environment and the climate: Less disposable plastic packaging is to be used for take-away food and beverages, for example for coffee cups (to-go) or the food boxes (takeaway foods).

Rules for large businesses

Offering reusable packaging for take-away food and drinks

If a business offers disposable plastic packaging, then it must also offer reusable packaging as an alternative.

- Option 1: The establishment can buy its own reusable packaging, for example made of plastic or glass.
- Option 2: The establishment can cooperate with a company that offers reusable packaging (shared reusable system).

Equal opportunities for reusable and disposable

- Food and beverages in reusable packaging must not be more expensive.
- No discounts or other benefits may be given for food and beverages in disposable packaging.
- A deposit may be charged on reusable packaging.

Information for customers

- Establishments must display clearly visible and legible information on reusable packaging, for example on signs or posters.

Return of reusable packaging and hygiene

- Establishments must take back reusable packaging that they give out.
- There are rules (hygiene regulations) for taking back, cleaning and dispensing the cups or trays. The rules must be observed.
- Establishments must collect dirty packaging separately. Dirty packaging must not be placed near foodstuffs.

Quy định mới dành cho thức ăn và đồ uống đem về: Những điều gì ngành nhà hàng cần phải biết.

Luật mới về bao bì và đồ uống đem về nhằm bảo vệ môi trường và khí hậu bằng cách giảm thiểu việc sử dụng bao bì nhựa dùng một lần. Các doanh nghiệp kinh doanh thức ăn và đồ uống đem về cần phải biết những điều sau đây:

Quy định dành cho cửa hàng lớn

Cung cấp bao bì tái sử dụng cho thức ăn và đồ uống đem về

Nếu bạn cung cấp bao bì nhựa dùng một lần, bạn cũng cần cung cấp bao bì tái sử dụng như một lựa chọn thay thế.

- Phương án 1: Cửa hàng có thể mua bao bì tái sử dụng của riêng họ, chẳng hạn như bằng nhựa hoặc thủy tinh.
- Phương án 2: Cửa hàng có thể hợp tác với một công ty cung cấp bao bì tái sử dụng chung (hệ thống bao bì tái sử dụng).

Đảm bảo cơ hội ngang nhau cho bao bì tái sử dụng và bao bì nhựa dùng một lần

- Thức ăn và đồ uống trong bao bì tái sử dụng không được phép đắt hơn.
- Không được giảm giá hoặc ưu đãi cho thức ăn và đồ uống trong bao bì nhựa dùng một lần.
- Không được tính phí cho bao bì tái sử dụng.

Thông tin dành cho khách hàng

- Cửa hàng phải hiển thị thông tin rõ ràng về bao bì tái sử dụng và bao bì nhựa dùng một lần.
- Cửa hàng phải cung cấp thông tin về bao bì tái sử dụng và bao bì nhựa dùng một lần.
- Cửa hàng phải có biển thông tin về bao bì tái sử dụng và bao bì nhựa dùng một lần.

Thu hồi bao bì tái sử dụng và vệ sinh

- Cửa hàng phải thu hồi bao bì tái sử dụng mà họ đã phân phát.
- Không được giảm giá hoặc ưu đãi cho thức ăn và đồ uống trong bao bì tái sử dụng.
- Cửa hàng phải có thùng riêng để thu thập bao bì tái sử dụng bẩn. Bao bì tái sử dụng bẩn không được đặt gần thực phẩm.

Quy định dành cho cửa hàng nhỏ

Đảm bảo cơ hội ngang nhau cho bao bì tái sử dụng và bao bì nhựa dùng một lần

- Cửa hàng phải cung cấp bao bì tái sử dụng và bao bì nhựa dùng một lần.
- Cửa hàng phải cung cấp bao bì tái sử dụng và bao bì nhựa dùng một lần.
- Cửa hàng phải cung cấp bao bì tái sử dụng và bao bì nhựa dùng một lần.

Thông tin dành cho khách hàng

- Cửa hàng phải hiển thị thông tin rõ ràng về bao bì tái sử dụng và bao bì nhựa dùng một lần.
- Cửa hàng phải cung cấp thông tin về bao bì tái sử dụng và bao bì nhựa dùng một lần.
- Cửa hàng phải có biển thông tin về bao bì tái sử dụng và bao bì nhựa dùng một lần.

Thu hồi bao bì tái sử dụng và vệ sinh

- Cửa hàng phải thu hồi bao bì tái sử dụng mà họ đã phân phát.
- Không được giảm giá hoặc ưu đãi cho thức ăn và đồ uống trong bao bì tái sử dụng.
- Cửa hàng phải có thùng riêng để thu thập bao bì tái sử dụng bẩn. Bao bì tái sử dụng bẩn không được đặt gần thực phẩm.

Tham khảo thêm

- „Hygiene & Mehrweggeschirr“: www.lebensmittelverband.de
- „Essen in Mehrweg“: www.esseninmehrweg.de

* Kleiner Betrieb: Verkaufsfäche bis zu 80 Quadratmetern (inklusive frei zugänglicher Aufenthaltsbereiche) und maximal fünf Beschäftigte
** Der Betrieb muss für Einwegbecher immer eine Mehrweg-Alternative anbieten, auch wenn kein Kunststoff enthalten ist.

Materialien: Grundlagenstudie und Factsheets



ECOLOG
INSTITUT FÜR SOZIAL- ÖKOLOGISCHE
FORSCHUNG UND BERATUNG

Mehrweg in der Takeaway-Gastronomie

S. Kleinhüchelkotten, D. Behrendt &
H.-P. Neitzke

Mehrweggefäße richtig befüllen

ESSEN IM MEHRWEG WIR MACHEN MIT!

Empfehlungen zur Hygiene bei der Nutzung von Mehrweggefäßen im Pool- bzw. Tauschsystem

Hintergrund
Mit der Kampagne „Essen in Mehrweg“ wird die Verbreitung von Mehrweglösungen für den Außenbereich unterstützt. Durch die Verwendung von Mehrweggefäßen werden Klima- und andere Umweltbelastungen vermieden, die mit der Herstellung von Einwegverpackungen verbunden sind. Außerdem nimmt der Verpackungsmüll ab. So können Unternehmen und andere Unternehmer*innen, die Takeaway-Gastronomie anbieten, zum Schutz von Ressourcen, Umwelt und Klima beitragen. Aber nicht nur aus Gründen des Umweltschutzes, sondern auch aus rein wirtschaftlichen Gründen sind Mehrweglösungen sinnvoll: Jede Verwendung eines von Kund*innen mitgebrachten Gefäßes erspart die Kosten für eine Einwegverpackung. Auch die Bereitstellung von Mehrweggefäßen im Tauschsystem rechnet sich schnell. Hinzu kommt, dass die EU aus dem Jahr 2019 bestimmte Verpackungen (z.B. Styroporbehälter) verboten werden. Außerdem könnte eine Pflicht für Verkaufspersonal eingehalten werden, wiederverwendbare Alternativen zu den Einwegverpackungen anzubieten. Es könnte, wie in Tübingen bereits beschlossen, auch eine Steuer auf Einwegverpackungen erhoben werden.

Mehrweggefäße im Tauschsystem
Beim Tauschsystem stellt der Gastronomiebetrieb das Gefäß, unentgeltlich oder gegen Pfand, zur Verfügung. Die Kund*innen bringen das Gefäß in den ungeräumten Zustand zurück und erhalten im Gegenzug dafür beim Einkauf einen geringeren Behälter oder das für den Tausch dafür beim Einkauf einen geringeren Behälter oder das für den Tausch dafür gezahlte Pfand zurück. Die Gefäße können entweder vom Betrieb erworben oder über Anbieter*innen von Poolsystemen bezogen werden. Diese stellen den Mehrwegbehälter gegen Pfand zur Verfügung und unterstützen die teilnehmenden Betriebe beispielsweise durch Schulungen des Personals und bei der Öffentlichkeitsarbeit. Die durch externe Unternehmen erfallenden, die Pfandbehalter mehrere Betriebe einzeln zu besorgen und die gereinigten Behälter zurückzubringen. Zum Teil werden für die Sammlung gebrauchter Pfandbehalter auch Rücknahmeautomaten, beispielsweise in Supermärkten, eingesetzt.

Verantwortung des Gastronomiebetriebs
Anbieter*innen von Takeaway-Gerichten sind wie alle Lebensmittel-Anbieter*innen für die Sicherheit der von ihnen in Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich. Sie müssen dafür sorgen, dass die einschlägigen Hygieneregeln eingehalten werden, um mögliche Risiken durch eine nachträgliche Veränderung von Lebensmitteln, z.B. durch Keim- oder Fremdkörper, auszuschließen. Dafür ist es notwendig, eine für die jeweiligen Betriebsabläufe angemessene „Gute Hygienepraxis“ einzuhalten und, abhängig von der Größe des Betriebs, gegebenenfalls sogenannte HACCP-Grundsätze (Hazard Analysis and Critical Control Points, auf Deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) zur Vermeidung bzw. Minimierung von Verunreinigungen anzuwenden (Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Artikel 5 (2)). Betriebe, die Mehrwegbehälter ausgeben bzw. im Tausch annehmen, müssen dafür Sorge tragen, dass Kontaminationen des Umfelds und der angebotenen Lebensmittel durch einen sorgfältigen Umgang mit den Mehrweggefäßen so weit wie möglich ausgeschlossen werden. Wenn ein Betrieb die Behälter selbst erwirbt, liegt die Verantwortung für die generelle Eignung und die einwandfreie hygienische Beschaffenheit bei ihm, bei einer Beteiligung an einem Poolsystem ist dessen Betreiber*in dafür verantwortlich.

ESSEN IM MEHRWEG WIR MACHEN MIT!

Hygienevorschriften
Es gelten die EU-Hygieneverordnung (EG) Nr. 1831/2004 mit Hygienevorschriften für Lebensmittelbetriebe (LMB) und die Hygienevorschriften für Lebensmittelbetriebe (LMB) sowie die Hygienevorschriften für Lebensmittelbetriebe (LMB) sowie die Hygienevorschriften für Lebensmittelbetriebe (LMB).

Herausgeber
LIFE BUND
www.life-bund.de

Merkblatt für Verkaufspersonal Einhaltung der Hygienevorschriften beim Befüllen mitgebrachter Gefäße

- Die Kund*innen stellen das mitgebrachte Gefäß geöffnet auf ein eigens dafür vorgesehenes Tablett. Den Deckel behalten sie bei sich.
- Die Gefäße müssen leer und sauber sein! Augenscheinlich verschmutzte Gefäße sollten zurückgewiesen werden, um das Arbeitsumfeld nicht zu verunreinigen.
- Das Personal nimmt das Tablett, ohne das Gefäß zu berühren, und stellt es in dem dafür markierten Bereich auf der Arbeitstheke ab.
- Beim Befüllen sollte das Gefäß nicht berührt werden – weder mit Händen, noch Kellen, Löffeln oder Zangen.
- Bei versehentlichem direktem Kontakt sollten Hände und Einfüllhilfen gewaschen bzw. gespült werden.
- Das Personal stellt das Tablett mit dem befüllten Gefäß wieder auf der Theke ab, ohne das Gefäß zu berühren.
- Die Kund*innen setzen den Deckel auf und nehmen das Gefäß von der Theke.
- Tablett, Theke und Arbeitsfläche sollten regelmäßig gereinigt und bei Bedarf desinfiziert werden.

Mit der Kampagne „Essen in Mehrweg“ wird die Einführung und Verbreitung von Mehrweglösungen in der Gastronomie unterstützt. Sie wird im Rahmen des Projekts „Alltagschutz durch Mehrweg“ gemeinsam durchgeführt von LIFE BUND – Landwirtschaft Bremen und ECOLOG. www.esseninmehrweg.de, Kontakt: info@esseninmehrweg.de.

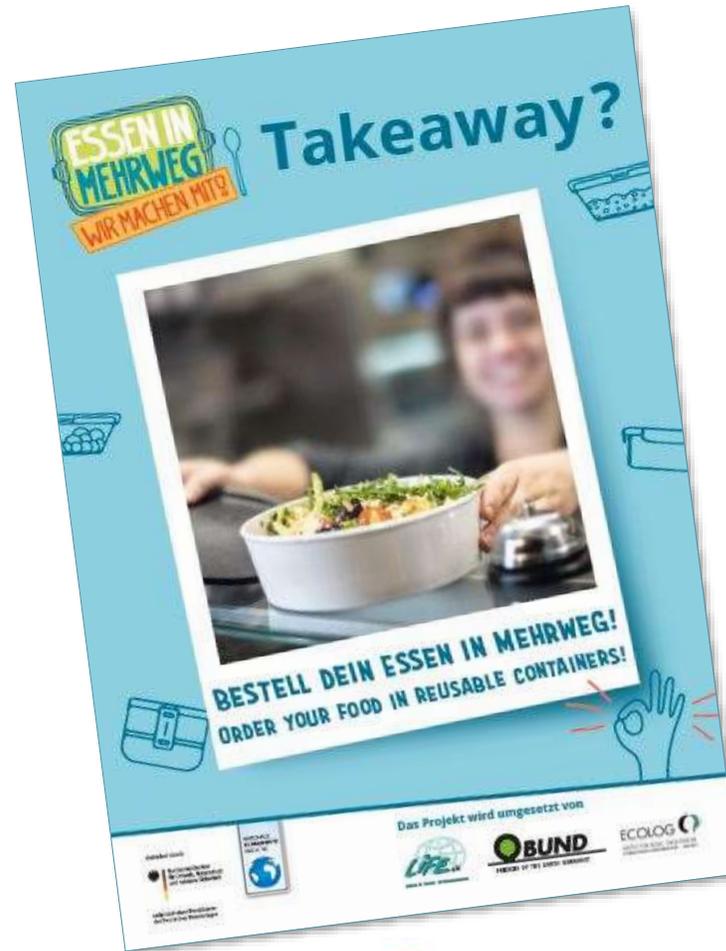
Gefördert durch:

Seite 2

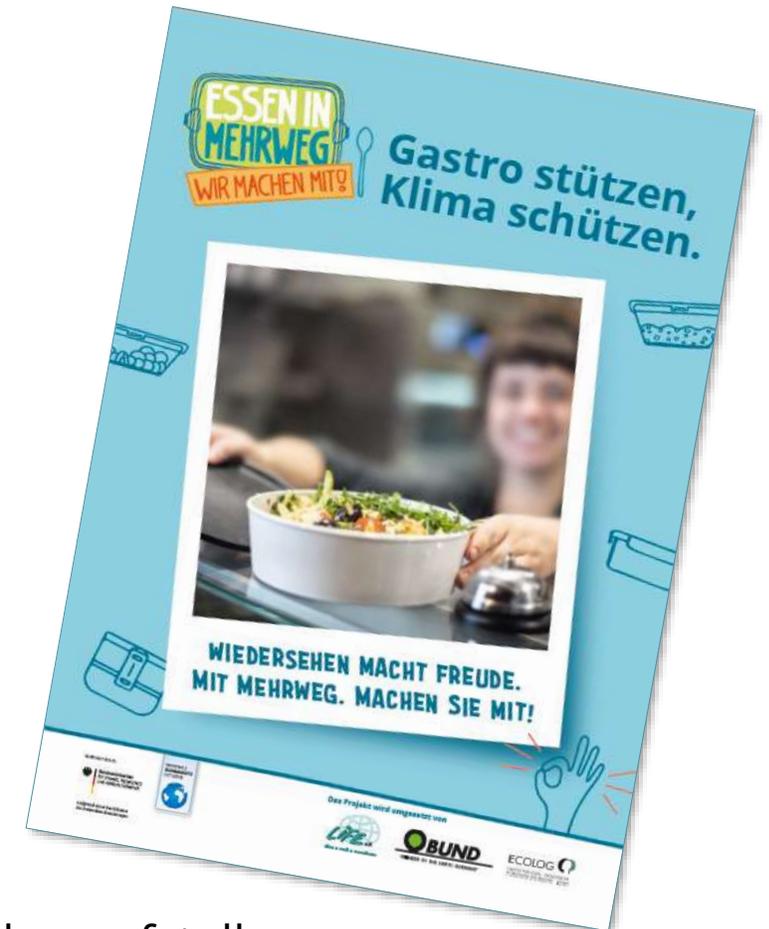
Materialien: Printmaterialien für Betriebe



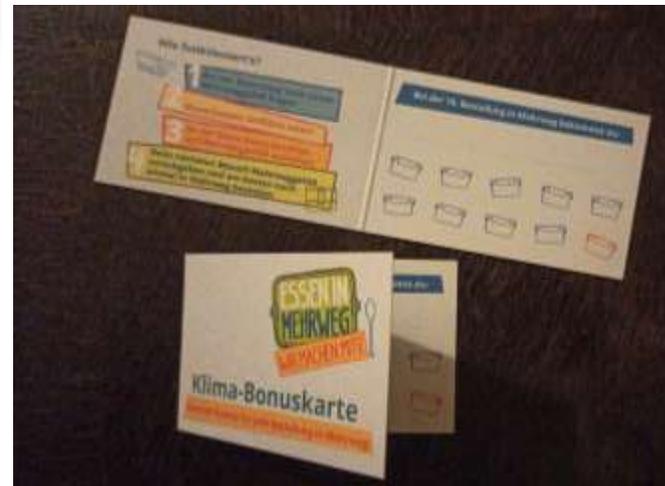
 Türaufkleber



 Plakate und Thekenaufsteller



Materialien: Printmaterialien für Mehrweg-Aktionstage



-  Vorlagen für Plakate
-  Vorlagen für Thekenaufsteller
-  Klima-Bonuskarte
-  Aufkleber für Einweg-Verpackungen
-  Mehrweg-Quiz für Aktionen
-  Mehrweg-Strichliste
-  Vorlage Kooperationsvereinbarung
-  Social-Media-Vorlagen

Öffentlichkeitsarbeit: Webseite



Frühstück vergessen, Lust auf ein leckeres Mittagsmenü im Büro oder abends keine Zeit zum Kochen: Takeaway-Essen ist einfach praktisch. Ob Pizza, Suppen, Sushi, Nudeln, Salate oder Pommes – fast alles können wir heute als Take away-Menü bekommen. Und der Trend zum zeitsparenden Außerhaus-Konsum steigt weiter an.

Was auf der einen Seite Zeit spart und schnell überall gutes Essen ermöglicht, lässt jedoch auf der anderen Seite die Müllberge von Einwegverpackungen wachsen. Mit ihnen, die oft nur wenige Minuten im Einsatz sind, steigt auch der Energie- und Ressourcenverbrauch und die

Aktuelles

Kurzdokumentation der Erprobungsphase

Was macht Mehrweg in der Gastronomie erfolgreich? Wann wird das Angebot von der Kundschaft gut angenommen? Was benötigt ein Betrieb an

Bildmaterial

Die Bildmotive (300 dpi, JPG) dürfen nur für redaktionelle Zwecke genutzt werden. Die Verwendung ist honorarfrei bei Quellenangabe LIFE e.V.; Grafische Veränderungen des Motivs sind nicht gestattet. Bei Bedarf senden wir Ihnen die Bilder gerne in größerer Dateigröße zu.

befülltes Mehrweggefäß auf der Theke

Mehrweggefäß wird befüllt in der Gastronomie

Best-Practice-Beispiele

Wo und wie lässt sich Mehrweg in der Gastronomie umsetzen?
Folgende Betriebe geben tolle Anregungen und sind für Fragen und einen Austausch offen.

Ob Speisen, Getränke oder Brot und Brötchen – bei den Ökotussis gibt es alles nur in Mehrweg.

Fast alle Speisen werden im Loui & Jules vorabgepackt in Mehrweggefäße angeboten.

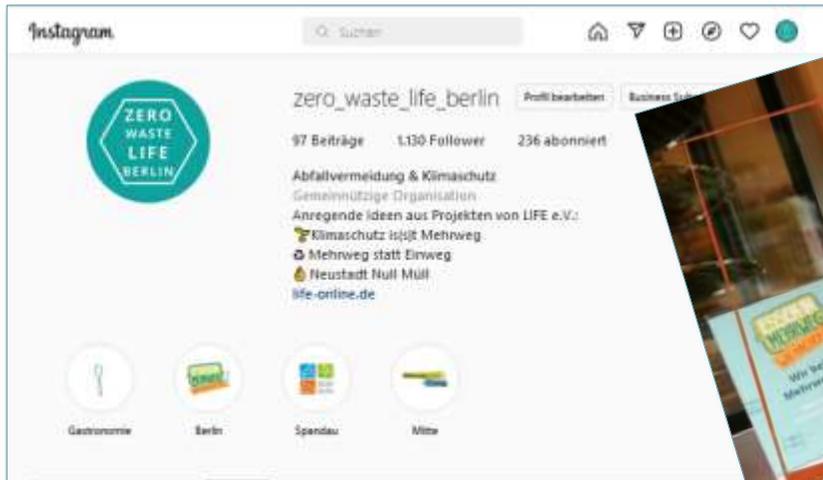
Beim Fisch.Taxi wird standardmäßig in Mehrweg geliefert – alles sogar noch klimareutral!

ÖKOTUSSIS ZEIGEN MEHRWEG-VIELFALT AUF DIE FEINE ART

LOUI & JULES HABEN MUT FÜR MEHRWEG

BEIM FISCH.TAXI IST MEHRWEG STANDARD

Öffentlichkeitsarbeit: Instagram



So erreichen Sie uns



Magdalena Adamczyk-Lewoczko
LIFE – Bildung Umwelt
Chancengleichheit e.V.
Rheinstraße 45 | 12161 Berlin
Telefon: 030 - 308798-40
adamczyk@life-online.de
www.life-online.de

Antje Baum
BUND
Landesverband Bremen e.V.
Am Dobben 44 | 28203 Bremen
Telefon: 0421 - 79 00 235
antje.baum@bund-bremen.net
www.bund-bremen.net

Dr. Silke Kleinhüchelkotten
ECOLOG-Institut für
sozial-ökologische Forschung und Bildung
Nieschlagstr. 26 | 30449 Hannover
Telefon: 039726 - 259797
silke.kleinhueckelkotten@ecolog-institut.de
www.ecolog-institut.de

Webseite: www.esseninmehrweg.de

Instagram: @zero_waste_life_berlin

Mail: ackermann@life-online.de

Das Projekt wird gemeinsam umgesetzt durch:



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages