

KLIMASCHUTZ
GEMEINSAM
WAGEN!

Essen „To-Go“, jedoch ohne Müllberge!

Gerade in der Corona-Zeit werden immer mehr Gerichte nicht vor Ort verzehrt, sondern geliefert oder abgeholt und müssen somit verpackt werden. Oft fällt dabei sehr viel Verpackungsmüll an, was ein schlechtes Gewissen bei manchen hinterlässt, die Mülleimer zum Überquellen bringt und der Umwelt schadet. Manche Leute sind sogar so abgeschreckt davon, dass sie lieber gar kein Essen mehr außer Haus konsumieren. Deshalb möchten wir euch mit unserem Infoblatt Alternativen aufzeigen.

1. Alternative: Ein Mehrwegsystem für Essensbehälter

Es gibt mittlerweile eine Vielzahl von Firmen, die sich des Problems annehmen und für die Gastronomie spezielle Mehrwegbehälter entwickelt haben. Diese Behälter können im Betrieb gespült und befüllt werden, an den Kunden ausgegeben und im gleichen Betrieb oder anderen teilnehmenden Betrieben zurückgegeben werden.

Eines dieser Systeme, Vytal, wird gerade gerade dank des Engagements von einigen Karlsruher Gastronomen in mehreren Restaurants in Karlsruhe eingeführt und funktioniert so:

Das Restaurant lässt sich eine bestimmte Menge an Vytal-Schalen mit Deckel (die auslaufsicher, außerdem BPA-frei und mikrowellen- sowie spülmaschinengeeignet sind) liefern. Das kostet den Betrieb nichts.

Die Kunden können die Schalen über die kostenlose VYTAL-App oder für einmalig 10 € offline mithilfe einer VYTAL-Mitgliedskarte ausleihen. Bei jedem Ausleihvorgang muss ein QR-Code auf dem Deckel der Schale eingescannt werden sowie ein QR-Code auf der App des Kunden bzw. auf der Mitgliedskarte. Der Kunde hat 14 Tage Zeit die Schale zurückzugeben; tut er das nicht, werden 10€ fällig und er kauft die Schale quasi.

Der Vorteil für die Restaurants:

- Keine Monatsgebühr, sondern Abrechnung nach Nutzung
- Bessere Verpackungen: auslaufsicher & wärmeisolierend
- Kein Pfand für Kunden und Betrieb
- Steigerung der Kundenbindung
- Die kostenlose App macht euren Betrieb sichtbar und ihr könnt darüber - wenn ihr wollt - auch die Bestellung und Bezahlung abwickeln!
- Einige Restaurants in Karlsruhe machen bereits mit, es gibt somit mehrere Rückgabemöglichkeiten



Der Vorteil für den Kunden:

- Essen in hochwertiger und dichter Mehrwegverpackung, mikrowellentauglich und BPA-frei
- Einfaches Ausleihen & Rückgabe ohne Pfand
- Umwelt schonen und Wirkung sehen (die App zeigt an, wieviel CO₂ durch das Ausleihen eingespart wurde)

Die Kosten: pro Befüllung/Nutzung zahlt der Betrieb je nach Schalengröße 15-20 Cent an Vytal. Abgerechnet wird monatlich. Vytal liefert je nach Bedarf neue Schalen nach und nimmt auch kaputte Behälter kostenlos zurück.

2. Alternative: Ihr befüllt die Mehrwegbehälter Eurer Kunden

Einige Restaurants machen es schon lange, andere haben aus Unsicherheit während Corona das Befüllen von kundeneigenen mitgebrachten Behältern eingestellt.

ABER, das muss nicht sein! Wenn man ein paar einfache Regeln beachtet, ist auch diese Variante praktikabel und sicher. Wir erklären Euch den Ablauf:

- Die Kundschaft stellt das mitgebrachte Gefäß geöffnet auf ein eigens dafür vorgesehenes Tablett. Den Deckel behält 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 versehentlich direktem Kontakt sollten Hände und Einfüllhilfen gewaschen werden.
- Das Personal stellt das Tablett mit dem befüllten Gefäß wieder auf der Theke ab, ohne das Gefäß zu berühren.
- Die Kundschaft setzt den Deckel auf und nimmt das Gefäß von der Theke.
- Tablett, Theke und Arbeitsfläche sollten regelmäßig gereinigt und ggf. desinfiziert werden.

(Aus dem „Merkblatt für Verkaufspersonal im Takeaway-Bereich“ von esseninmehrweg.de)

Alle offiziellen Regelungen sind auf der Seite des Lebensmittelverbands Deutschland zusammengefasst und auch in kurzen Videos bereitgestellt. Hier gibt es jeweils ein Video und Merkblatt zu Coffee-To-Go-Bechern, eines zum Umgang mit kundeneigenen Behältnissen und eines zu sog. Mehrwegsystemen aus Pfand-Pool-Systemen.

www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/hygiene-beim-umgang-mit-mehrweg-bechern-behaeltnissen-pool-geschirr



Ihr wollt in eurem Betrieb ein Mehrwegsystem einführen oder Eure Kunden darauf aufmerksam machen, dass man bei Euch seine eigenen Behälter befüllen lassen kann? Ihr habt noch Fragen worauf man achten sollte?

Dann meldet Euch bei uns und wir helfen Euch weiter, auch gerne bei der Einführung eines Mehrwegsystems.

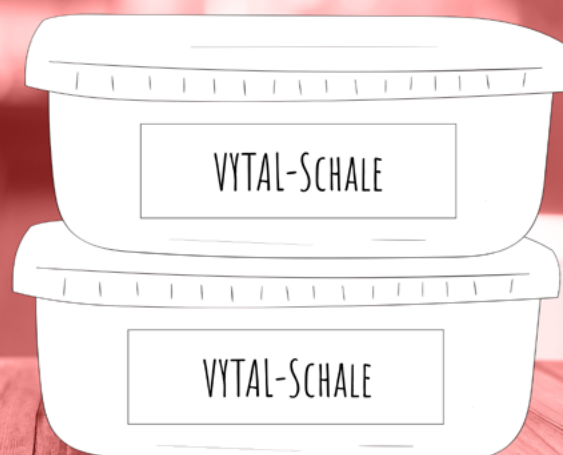
Kontakt: sarah.meyer@kit.edu

Mehr zum Projekt: www.klimaschutzgemeinsamwagen.de/gastronomie

VYTAL-SCHALE

- AUSLAUFSICHER
- BPA-FREI
- GEEIGNET FÜR SPÜLMASCHINE UND MIKROWELLE

**JETZT KOSTENLOS
AUSLEIHEN!**



Gefördert durch



Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

