

PRESSEMITTEILUNG

## Mehrweg in der Takeaway-Gastronomie

### Studie zur Machbarkeit und Akzeptanz von Alternativen zu Einwegverpackungen veröffentlicht

Berlin/Bremen, 16.03.2021 - Essen zum Mitnehmen ist voll im Trend. In Zeiten von Corona ist die Nachfrage noch einmal deutlich gestiegen. Die Takeaway-Gastronomie gibt Essen überwiegend in Einwegverpackungen aus. Dafür werden Unmengen an Ressourcen verbraucht, das Klima wird belastet und Plastikmüll bedroht das Leben in Gewässern und Ozeanen. Umweltverträglichere Mehrwegalternativen zu Einwegverpackungen sind verfügbar und machbar – das zeigt die Studie „Mehrweg in der Takeaway-Gastronomie“ des ECOLOG-Instituts, die für das Projekt „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“ erstellt wurde.

In der Studie werden die Ergebnisse von Umweltbilanzen zu Ein- und Mehrwegverpackungen zusammengefasst und es werden verschiedene Möglichkeiten für den Einsatz von Mehrwegverpackungen in der Takeaway-Gastronomie vorgestellt. Es wird eine Übersicht über Anbieter\*innen von Mehrweglösungen mit Informationen u.a. zu Materialien der eingesetzten Gefäße, zur organisatorischen Abwicklung und zu den Kosten gegeben. Weitere Themen sind die Entwicklung der rechtlichen Rahmenbedingungen für den Einsatz von Ein- und Mehrweggefäßen und die Chancen und Hemmnisse für eine stärkere Verbreitung von Mehrwegalternativen, die sich in Befragungen von Takeaway-Anbieter\*innen und Kund\*innen gezeigt haben. Schließlich werden Anforderungen an Mehrwegsysteme und -gefäße aus Sicht der Anbieter\*innen, der Kund\*innen und der Lebensmittelhygiene abgeleitet und Empfehlungen zur Förderung des Übergangs von Ein- auf Mehrweglösungen formuliert.

Die Zahl der Anbieter\*innen von Mehrweg-Systemlösungen in Deutschland hat deutlich zugenommen. Auch die Zahl der Betriebe, die bereit sind, Essen in von Kund\*innen mitgebrachte Gefäße zu füllen, ist gewachsen. Trotzdem bleibt das Angebot insgesamt zu gering. Das liegt zum einen daran, dass Takeaway-Anbieter\*innen Mehrkosten und zusätzlichen Arbeitsaufwand scheuen. Zum anderen sind die Kund\*innen zwar grundsätzlich bereit, Essen in Mehrweggefäßen mitzunehmen, viele halten aber das Mitbringen eigener Gefäße oder die Nutzung von durch den Betrieb bereitgestellten Gefäßen für zu umständlich und aufwändig.

In der nun veröffentlichten Studie werden Strategien und Maßnahmen vorgeschlagen, die dazu beitragen können, Hemmnisse für einen Umstieg von Einweg- auf Mehrweggefäße in der Takeaway-Gastronomie abzubauen. Um auf Seiten der Takeaway-Anbieter\*innen '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,



#### Pressekontakt zur Studie:

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

Dr. Silke Kleinhüeckelkotten  
ECOLOG-Institut für sozial-  
ökologische Forschung und Bildung  
Tel. 0511-473915-12  
[silke.kleinhueeckelkotten@ecolog-  
institut.de](mailto:silke.kleinhueeckelkotten@ecolog-institut.de)

Das Projekt wird gemeinsam umgesetzt durch:



Das Projekt „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“ wird:

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

die Motivation zur Nutzung von Mehrweggefäßen zu fördern, die Sichtbarkeit von Mehrwegangeboten zu erhöhen und deren Nutzung so bequem wie möglich zu machen. Die Studie „Mehrweg in der Takeaway-Gastronomie“ ist hier veröffentlicht: <https://www.esseninmehrweg.de/hintergrundstudie/>

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

**Pressekontakt zur Studie:**

Dr. Silke Kleinhüchelkotten  
ECOLOG-Institut für sozial-ökologische Forschung und Bildung  
Tel. 0511-473915-12  
silke.kleinhueckelkotten@ecolog-institut.de

**Hintergrund**

Ziel des vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit (BMU) im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative geförderten Projekts „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“ ist es, in Berlin, Bremen und 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.