



Mehr Mehrwegpflichten in der Gastronomie

Beitrag

Mehrwegsysteme bieten viele ökonomische und ökologische Vorteile. Sie tragen zur Vermeidung von Einwegplastik bei, führen zu nachhaltigen Konsumtrends und schonen damit Ressourcen, verringern Emissionen und vermindern die Umweltverschmutzung. Aus diesem Grund wird ab 1. Januar 2023 bundesweit die Mehrwegpflicht in der Gastronomie eingeführt. Nach dieser sind Restaurants, Bistros, Cafés und Lieferdienste verpflichtet, ihre To-Go-Produkte dem Kunden auch in Mehrwegverpackungen anzubieten. Daher hat sich das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz zusammen mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern zum Ziel gesetzt, im Rahmen eines „Runden Tisches“ Kommunen und Gastronomie aktiv bei den Fragen zur Umsetzung der Mehrwegangebote zu unterstützen. Mehrweganbieter sowie Vertreter der Abfallwirtschaft und von Kommunen haben sich dazu bei einem „Runden Tisch“ ausgetauscht, zudem wurden mögliche Maßnahmen für eine praxisnahe Umsetzung erörtert.

Bayerns Umweltminister Thorsten Glauber betont: „Der Umgang mit Energie und Rohstoffen muss neu gedacht werden. Ein wichtiger Baustein: Bayern setzt auf Mehrweg statt Einweg. Die besten Abfälle sind die, die gar nicht erst entstehen. Jeder kann etwas gegen den Konsummüll tun. Coffee-to-go im Mehrwegbecher soll selbstverständlich werden. Mit dem Runden Tisch unterstützen wir insbesondere die Gastronomie und die Kommunen bei der Einführung der Mehrweg-Alternativen. Wer das Angebot wahrnimmt, leistet einen wichtigen Beitrag zum Einsparen von Ressourcen und Energie sowie zum Schutz der Umwelt.“

„Das Thema Mehrweg wird spätestens zum 1. Januar nächsten Jahres für alle Gastronomen in Bayern und darüber hinaus relevant. Es ist daher wichtig sich unbedingt bereits jetzt mit der Thematik auseinanderzusetzen,“ so Dr. Thomas Geppert, Landesgeschäftsführer des DEHOGA Bayern. Dabei gebe es für jeden Gastronom eine individuelle Lösung: „So gibt es Anbieter, die digital mit Apps arbeiten. Andere Anbieter bieten dagegen klassische Pfandsysteme an. Darüber hinaus spielen auch die eigenen Anforderungen an Behälter, deren Aussehen und Material eine Rolle. Hier gibt es bereits zahlreiche gute Lösungen auf dem Markt.“ Das Interesse der breiten Öffentlichkeit für nachhaltige Konsumtrends sei auch in der Gastronomie spürbar, viele Gäste sind offen für diese Anpassung, die mancherorts bereits gelebt wird. So hat der DEHOGA Bayern bereits 2020 die Gemeinde Haar in einem Pilotprojekt beim Umstieg der Gastronomen auf Mehrweg begleitet. Daneben bietet er

interessierten Mitgliedern Informationen und Unterstützung zum Thema an.

Weiter Informationen finden Sie unter: <https://tinyurl.com/Mehrwegistmehr>

Bericht und Foto: BHG – DEHOGA Bayern – Gemeinsamer Austausch zwischen dem Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz, dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern und Akteuren des Arbeitskreises Mehrweg.

25. April 24 | 20 UHR

Canadian Brass

all you need is love TOUR



Kategorie

1. Allgemein

Schlagworte

1. Bayern
2. Hotel- und Gaststättenverband
3. Mehrwegpflicht
4. München-Oberbayern
5. Weitere Umgebung