

## Verbraucher

# Kampf dem Kunststoffmüll

Neuerung im Verpackungsgesetz:  
Ab Januar müssen Restaurants und Lieferdienste auch Mehrwegverpackungen anbieten

VON REBECCA LESSMANN

**D**as Gesamtgewicht von drei Waschmaschinen ergibt 225 Kilogramm. Ebenso viel wiegt laut Statistik die Menge an Verpackungsmüll, den jeder Deutsche durchschnittlich pro Jahr verursacht. Mehrwegbecher, Trinkhalm-Verbot, keine Plastiktüten mehr im Supermarkt: Die Europäische Union hat bereits einige Richtlinien festgeschrieben, die dafür sorgen sollen, dass Plastikmüll weniger wird.

Nun kommen weitere Maßnahmen hinzu. Bereits ab Januar müssen Restaurants und Lieferdienste ihren Gästen Mehrweg-Alternativen für Take-away-Gerichte anbieten. Das sieht eine Änderung im Verpackungsgesetz vor, die auf der EU-Einwegkunststoffrichtlinie beruht. Weitere Pläne zur Reduktion von Verpackungsmüll werden von der EU-Kommission in Brüssel geschmiedet. Was geplant ist und was auf Verbraucher und Verbraucherinnen zukommt:

### Wie soll die Mehrweg-Pflicht konkret funktionieren?

Wer Essen zum Mitnehmen bestellt, hat ab Januar die Wahl, ob das Gericht in einem Einmalbehälter geliefert werden soll oder aber in einer Mehrwegverpackung. Den Mehrwegbehälter können Kunden und Kundinnen dem Restaurant oder Lieferdienst wieder zurückgeben – müssen es aber nicht. Wichtig: Das Gericht selber darf in der Mehrwegvariante nicht teurer sein als in der Einwegverpa-

ckung. Erlaubt ist aber, dass, ähnlich wie bei Mehrwegbechern, ein Pfand auf Mehrwegbehälter erhoben wird.

### Wo gilt die Pflicht überall?

Alle Betriebe, die Speisen für den Außer-Haus-Verkauf anbieten, müssen ihren Kunden und Kundinnen künftig die Wahl zwischen Einweg- oder Mehrwegverpackung anbieten. Dazu gehören zum Beispiel Restaurants, Cafés, Bistros, aber auch Kantinen, Tankstellen und Cateringbetriebe.

Die Mehrweg-Pflicht besteht allerdings nicht in allen Gastronomiebetrieben. Kleinere Läden, wie etwa Imbissbuden, sind davon ausgenommen, denn die Pflicht greift erst ab einer Verkaufsfläche von 80 Quadratmetern. Trotzdem soll es Kunden und Kundinnen auch dort künftig möglich sein, Speisen in selbst mitgebrachten Behältern mitzunehmen.

### Wie werden die Mehrwegbehälter aussehen?

Festgelegt ist, dass die Mehrweg-Alternative für alle angebotenen Gerichtsgrößen zur Verfügung stehen muss. Damit soll verhindert werden, dass Kunden und Kundinnen einen Nachteil durch die umweltgerechtere Verpackung haben, wenn beispielsweise eine große Portionsgröße nicht in das Behältnis passt. Es sind bereits einige Mehrwegsyste-me auf dem Markt. Das größte bietet aktuell Recup & Rebowl an. Eine weitere Alternative kommt mit Vytal aus



Laut der Projektinitiative „Essen in Mehrweg – Wir machen mit“ entstehen in Deutschland pro Tag 770 Tonnen Verpackungsmüll durch Take-away-Einwegverpackungen.

„ Wegwerf-Verpackungen verbrauchen viele Ressourcen und lassen sich oft nicht recyceln

Köln. Das Besondere an dem Start-up der drei Gründer Sven Witthöft, Fabian Barthel und Tim Breker: Sie bieten eine pfandfreie Mehrweg-Alternative via App an. Dafür nehmen sie sich das Bibliotheksprinzip zum Vorbild. Das heißt: Jeder Nutzer und jede Nutzerin hat 14 Tage Zeit, die geliehenen Behälter zu den teilnehmenden Betrieben zurückzubringen. Im Angebot gibt es Becher, Schüsseln, Sushi-Verpackungen, Pizza-Schalen und Burger-Schachteln.

### Was soll die Mehrweg-Pflicht bringen?

Laut der Projektinitiative „Essen in Mehrweg – Wir machen mit“