



Fotos: Robert Günther/dpa, picture alliance/dpa/Vital

neue Belastungen. Viele Gastronomen verzichten nach Angabe des Verbandes ohnehin schon auf Einwegartikel und setzen auf nachhaltigere Alternativen zu Plastik. „Auch immer mehr Verbraucher sind sensibilisiert für den fortschreitenden Klimawandel und die damit verbundenen Aspekte der Nachhaltigkeit“, so die Sprecherin.

In der Kölner Gastronomie gibt es aber bereits Bestrebungen, insgesamt nachhaltiger zu werden. Zuletzt veröffentlichte der Verein IG Kölner Gastro einen digitalen Nachhaltigkeitsleitfaden für Kölner Gastronomen und Gastronominnen. Der „Green Gastro Guide“ gliedert sich in sieben Rubriken: Energie, Wasser, Smart Gastro, Essen & Trinken, Kommunikation und natürlich auch Müll und Take-away. Bewegung ist also in großen Teilen der Branche ohnehin schon in das Thema gekommen. Die neue Mehrweg-Pflicht dürfte die Dinge beschleunigen.

Welche zusätzlichen Pläne zur Plastikreduktion hat die EU-Kommission?

Die EU-Kommission hat noch mehr Pläne, um den Verpackungsmüll einzudämmen. So soll es bis spätestens 2030 keine Mini-Shampooflaschen mehr in Hotels geben. Getränke dürfen dann auch nicht mehr in Einwegbechern serviert werden, wenn Gäste vor Ort im Café oder Coffee-Shop bedient werden. Zudem müssen bis 2040 mindestens 80 Prozent der Becher wiederverwendbar sein.

Ziel ist es, den Berg an Verpackungsmüll in der Europa bis 2040 insgesamt um 15 Prozent zu verringern. Referenzwert ist die Menge an Verpackungsabfällen aus dem Jahr 2018. Um das zu erreichen, soll nach den Plänen der EU-Behörde ab 2030 nur noch recycelbares Verpackungsmaterial verwendet werden.

verpackungen soll helfen, diese Plastikflut einzudämmen.

Wie reagiert die Gastronomie auf die Einführung der Mehrweg-Pflicht?

Für viele Gastronomen und Gastronominnen steht zunächst die Sorge vor zusätzlichen Kosten für die Einführung eines Mehrwegsystems im Vordergrund. Gegenüber dem „Kölner Stadt-Anzeiger“ (Redaktionsnetzwerk Deutschland) warnte eine Sprecherin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga), dass die Umstellung für die Branche mit hohem Aufwand und Kosten verbunden sei. Für die allermeisten Betriebe bedeute das



Alternative: Eine Person legt Essen in eine Mehrwegschaale des Kölner Start-ups Vytal.

entstehen in Deutschland pro Tag 770 Tonnen Verpackungsmüll durch Take-away-Einwegverpackungen. Die Herstellung von Wegwerfverpackungen ist nicht nur ressourcenintensiv. Bei Plastikverpackungen kommt hinzu, dass sie oft nicht recycelt

werden können, dafür aber zu massiven Umweltproblemen führen. Dazu zählen unter anderem die Verschmutzung der Meere und die Belastung von Mensch, Tier und Umwelt mit Mikroplastik. Ein flächendeckendes Angebot von Mehrweg-