

Videotutorial: So klappt Mehrweg



Im Studierendenwerk Gießen nutzt man Vytal, ein app-basiertes und pfandfreies System ? mit Erfolg: Im ersten Jahr ließen sich so schon über 10.000 Einwegbehälter einsparen / Foto: Meiko

Muss jeder und immer Mehrweg ab 2023 anbieten? Bepfandung ? ja oder nein? Und was genau ist anders beim Reinigen von to go-Geschirr? Das alles beantwortet jetzt ein kompaktes Video-Tutorial von Spültechnik-Spezialist Meiko und vtechnik Planung. Einblicke ins Studierendenwerk Gießen, in eine Stuttgarter Bar und bei einem Event-Caterer zeigen, wie es in der Praxis nachhaltig und perfekt klappt.

Ab 2023 kommt die Mehrwegpflicht. Nicht alle Betriebe sind davon gleich betroffen (Video ab Min 1:15): Erst ab einer Verkaufsfläche von über 80 Quadratmetern und mehr als fünf Mitarbeitenden ist ein Rücknahmesystem beim to-go Geschirr einzurichten. Für kleinere Betriebe gibt es andere Regelungen.

Der Hintergrund der Pflicht: Städte quellen über vor Müll ? so werfen Deutsche jede Stunde rund 320.000 Einwegbecher weg. Dabei wird jeder Einwegbecher im Durchschnitt nur 15 Minuten genutzt ? der Mehrwegbecher hingegen mehrere hundert Male. Mittlerweile ist so viel Plastik in der Umwelt, dass wir über die Nahrungskette jede Woche rund fünf Gramm mit unserem Essen aufnehmen ? das entspricht einer Kreditkarte.

Im Studierendenwerk Gießen (ab Min 2:40) verpflichtet man sich schon lange zu einem nachhaltigen Weg, entwickelt ihn ständig weiter. Sie zählen in der Branche zu den Vorreitern bei Mehrweggeschirr und kennen sich mit Rücknahmesystemen aus. So gibt es hier schon seit 2004 ein Tassenpfand. Mehrweggeschirr führten die Gießener im Sommer 2021 ein, sie setzen auf das pfandfreie System von Vytal. ?Das ist ein gut handhabbares System für uns?, so Guido Wolf, Leiter Hochschulgastronomie vom Studierendenwerk

Gießen. Und der Mehrweggedanke funktioniert: Es mussten bislang kaum Schalen wegen nicht sachgerechten Umgangs aussortiert werden. ?Nur wenn das Geschirr im Umlauf bleibt, ist es nachhaltig?, betont Wolf. Der Erfolg kann sich sehen lassen: Im ersten Jahr konnten schon weit über 10.000 Einwegbehälter in Gießen eingespart werden.

Die hygienische Reinigung von to go-Geschirr weist allerdings Besonderheiten auf. Vor allem, wenn es sich um Kunststoffe, leichte Behälter oder geometrische Formen handelt, in die in herkömmlichen Geschirrspülmaschinen kaum Reinigerlauge gelangt. Sieben Hygientipps (Video ab Min 6:00) zeigen Wege, um die größten Herausforderungen bei Mehrweggeschirr in den Griff zu bekommen.

Das Video wurde inhaltlich auch vom Verband Essen in Mehrweg ? LIFE Bildung und Umwelt Chancengleichheit unterstützt, einer Klimaschutzkampagne gefördert vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz.