



Mehrweg- geschirr in der Gastronomie

**Mehr Zürich –
weniger CO₂**



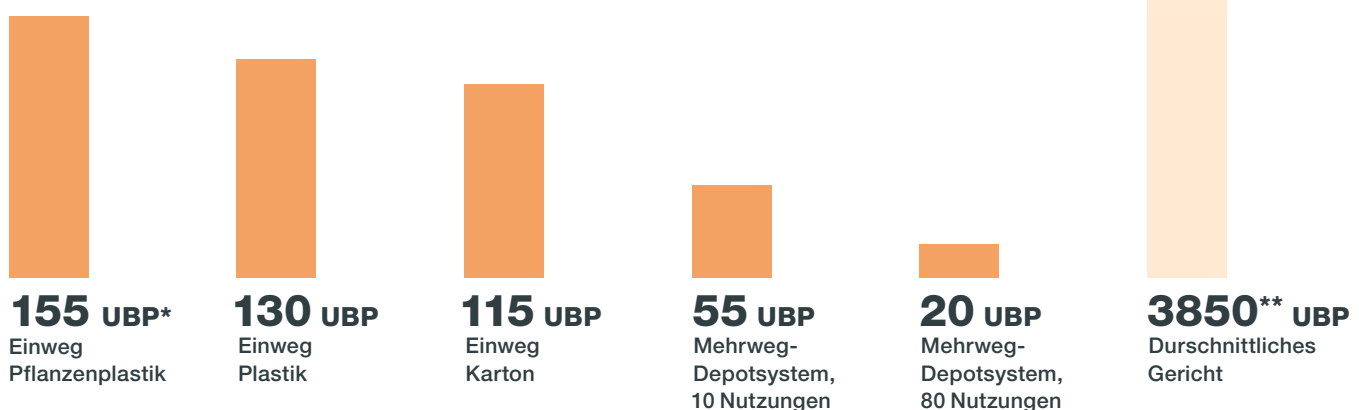
Stadt Zürich

Mit Mehrweggeschirr setzen Gastronomiebetriebe mit Take-away-Angebot ein Zeichen: Indem sie auf Mehrweg- statt auf Einweggeschirr setzen, leisten sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Umwelt und sparen langfristig Geld.

Auf EU-Ebene wurden erste Verbote zu Einweggeschirr beschlossen. Auch in der Schweiz gibt es Bestrebungen, den Einsatz von Einwegverpackungen zu reduzieren.

Einweg: hoher Ressourcenverbrauch, grosse Abfallberge

Take-away-Angebote sind praktisch, aus Einweggeschirr konsumiert, bringen sie jedoch zahlreiche Nachteile mit sich. Für die Herstellung der Einwegverpackungen werden in grossem Umfang Ressourcen verbraucht, und leere Verpackungen landen nach kurzem Gebrauch im Abfalleimer. Übrigens ist auch biologisch abbaubares Einweggeschirr nicht immer ökologisch. Pflanzenplastik stammt aus landwirtschaftlichen Produkten mit energieintensivem Anbau. Die Produkte sind im Vergleich zu Plastik und Karton schwerer und benötigen entsprechend mehr Energie in der Herstellung.



* Umweltbelastungspunkte (UBP) fassen alle Auswirkungen eines Produktes auf die Umwelt in einer Zahl zusammen. Dabei ist die Belastung umso höher, je grösser die Punktzahl ausfällt. Quelle: Werren, S. (2015), Alternativen für Takeaways, ZHAW / Muir, K., et al. (2019), Ökologische Bewertung von 93 Menus.

** 3850 UBPs müssten in dieser Grafik im Verhältnis zu den anderen Säulen 85.7 cm hoch sein

Mehrweg: Genuss bis zum Schluss

Im Gegensatz zu Einweggeschirr bietet Mehrweggeschirr viele Vorteile. Mehrweggeschirr wird dem Wert und dem Geschmack der Nahrungsmittel gerechter. Auch Food-Waste lässt sich mit Mehrweggeschirr aktiv vermeiden, denn Getränke- und Essensreste lassen sich gut verschlossen für den späteren Konsum mitnehmen. Fakten und Kennzahlen zeigen:

- Die Verwendung von Mehrweggeschirr zahlt sich für die Umwelt bereits nach 10 Nutzungen aus.
- Essensreste einpacken lassen, lohnt sich umwelttechnisch praktisch immer, idealerweise in Mehrweggeschirr.
- Bei der Entsorgung von Mehrweggeschirr kann 80 % des Materials durch Recycling in den Stoffzyklus zurückgeführt werden.

Umweltbelastung verschiedener Verpackungen: Je öfter man eine Mehrweggeschirr nutzt, desto besser. Unabhängig von der Verpackungswahl belastet die Herstellung eines durchschnittlichen Gerichts die Umwelt um ein Vielfaches: das Mitnehmen von Resten lohnt sich also immer.

Mehrwegsysteme für Ihren Betrieb

Je nach Betriebsgrösse bieten sich unterschiedliche Mehrwegsysteme an:

Bring your own:

Damit signalisieren Sie Ihren Kundinnen und Kunden, dass sie mit ihrem eigenen Mehrweggeschirr willkommen sind. Setzen Sie dazu Anreize, beispielsweise eine Preisreduktion von 10 bis 30 Rappen pro Kaffee oder 50 Rappen pro Menü, wenn der Gast ein eigenes Gefäss dabei hat.

Anschaffung Mehrweggeschirr:

- Eigenes Mehrweggeschirr anschaffen und an Kundinnen und Kunden verkaufen.
- Poolsystem: Mehrweggeschirr im Verbund mit anderen Betrieben nutzen.
- Depotsystem: Mehrweggeschirr gegen Depot herausgeben, dadurch werden die Rückgabequote und der Wiedergebrauch gefördert.

Nutzen Sie individuelle Beratungsangebote, um mit dem optimalen Mehrweggeschirr einen nachhaltigen Mehrwert für Ihren Betrieb zu finden.

Angebote

Mögliche Anbieter von Mehrwegkonzepten und weiterführende Informationen:

- Die Schweiz isst abfallfrei: abfallfrei.ch
- Cup and more: cupandmore.ch
- Cup Systems AG: cupsystems.ch
- Kooky: kooky2go.com
- Öko-Kompass: stadt-zuerich.ch/oeko-kompass
- reCIRCLE: recircle.ch

Kosten

Die Kosten sind individuell zu evaluieren. Beschaffungskosten oder Mietpreise für Take-away-Geschirr – ob Einweg oder Mehrweg – fallen ohnehin an. Wichtig ist, dass bei der Entscheidung über ein Mehrwegsystem der ganze Kreislauf, insbesondere die Beschaffung, Nutzung und Logistik beachtet wird. Sofern alle Faktoren beachtet werden, ist Mehrweg nicht teurer als Einweg.



Mehweggeschirr ist vielfältig, es kann für Take-away-Gerichte, zum Mitnehmen von Resten sowie zuhause als Aufbewahrungsbox genutzt werden.

Mehrweg als Mehrwert

Kundennutzen

Durch das Mehrwegangebot können Sie Kundinnen und Kunden für ein verantwortungsvolles Handeln sensibilisieren. Sie geben Ihrer Kundschaft die Möglichkeit, sich zu engagieren und einen aktiven, nachhaltigen Beitrag an die Umwelt zu leisten.

Betrieblicher Nutzen

Durch die Nutzung von Mehrweggeschirr übernehmen Sie Verantwortung gegenüber der Umwelt und positionieren sich nachhaltig. Auch können Sie sich durch das Angebot wiederkehrende Kundschaft sichern und sich von Mitbewerbern abheben.

Machen Sie Ihr Engagement durch Aufsteller, Plakate oder Türkleber beim Eingang sichtbar. Dazu können Sie sich beispielsweise der kostenlosen Kampagne «Zürich isst abfallfrei» bzw. «Die Schweiz isst abfallfrei» anschliessen, welche die Stadt Zürich als Partnerin unterstützt. Durch den Eintrag im Verzeichnis von abfallfrei.ch machen Sie Ihr Engagement sichtbar und werden von neuer Kundschaft gefunden. Zudem können Sie kostenlose Werbematerialien beziehen.

Stadt Zürich
Umwelt- und Gesundheitsschutz
Fachbereich Ernährung
Eggbühlst. 23
Verwaltungszentrum Eggbühl
8050 Zürich

+41 44 412 49 04
ugz-ernaehrung@zuerich.ch
stadt-zuerich.ch/nachhaltige-gastronomie