



Ab dem 3. Juli gilt in Deutschland (und den anderen EU-Staaten) das Verbot vieler Einwegplastikartikel. Doch welche Produkte darf ich als Gastgeber noch nutzen und welche Alternativen gibt es?

Bye-bye Plastik

Etwa 19 Millionen Tonnen Verpackungen fallen derzeit pro Jahr in Deutschland an. Seit dem Jahr 2000 hat sich die allgemeine Menge an Verpackungen in Deutschland laut dem Umweltbundesamt um 23 % erhöht. Verpackungsmüll aus Plastik erhöhte sich seitdem um 79 %. Pandemiebedingt stieg das Aufkommen von Verpackungsmüll noch einmal deutlich an: Während Gastgeber froh sind, wenigstens einen Teil ihres gewohnten Umsatzes zu machen, warnen Umweltschützer vor den Konsequenzen.

Um die Folgen einzudämmen, hatte die EU schon vor zwei Jahren ein Verbot von Plastik beschlossen: Und so gilt ab dem 3. Juli in Deutschland (und den anderen EU-Staaten) das Verbot vieler Einwegplastikartikel, für die es Alternativen aus anderen Materialien gibt. Auch EU-weit ist die Herstellung bestimmter Gegenstände aus Einwegplastik dann nicht mehr erlaubt. Eine EU-Richtlinie verbietet herkömmliche Einwegprodukte aus Kunststoff, die aus fossilen Rohstoffen wie Rohöl hergestellt werden.

In der EU-Richtlinie 2019/904 vom 5. Juni 2019 ist konkret aufgelistet, für welche Artikel aus Einwegplastik das Aus kommt. Vor allem für den Außer-Haus-Markt essenziell: Besteck, Teller,

Trinkhalme, Rührstäbchen, To-go-Getränkebecher, Fastfood-Verpackungen und Wegwerf-Essenbehälter aus expandiertem Polystyrol (bekannt als Styropor) sind künftig nicht mehr erlaubt.

Erschreckende Erkenntnisse

Hintergrund dieser EU-Richtlinie sind übrigens jahrelange Monitorings an europäischen Stränden, die die Meeresverschmutzung verdeutlichen. Dabei kam heraus, dass über 80 % der Meeresabfälle aus Kunststoff bestehen. Allein 50 % davon sind Einwegkunststoffprodukte, wie sie bereits genannt wurden. Eben deshalb sind Maßnahmen zur Verringerung des Verbrauchs dieser kurzlebigen Einwegprodukte sinnvoll.

Aber nicht nur die Politik beschäftigt sich mit dem Thema. Mittlerweile gibt es zahlreiche Initiativen, die sich für ein Umdenken in diesem Bereich einsetzen. So auch Futouris, die Nachhaltigkeitsinitiative der deutschen Tourismusbranche, die erst kürzlich einen Leitfaden zur Reduzierung von (Einweg-)Plastik in Hotels und Tourismusbetrieben veröffentlicht hat. Dieser wurde im Rahmen des Projektes „Plastikfreier Urlaub auf den Balearen“ entwickelt, hält aber Alternativen bereit, die durchaus auch für Restaurants und Betriebscafinos interessant sind. Denn die verschiedenen Plastikprodukte werden anhand ihrer Auswirkungen in puncto Nachhaltigkeit dargestellt, sodass Betriebe unkompliziert die für sie am besten umzusetzenden Alternativen wählen können. „Die meisten Einweg-Plastikprodukte sind leicht zu ersetzen. Aber viele Unternehmen kennen die Möglichkeiten nicht“, ist Prof. Dr. Harald Zeiss, Vorsitzender von Futouris, überzeugt. Und genau da setzt der Leitfaden an.

Alternativen, die in Frage kommen

Neue Bio-Kunststoffe schonen heute die fossilen Rohstoffe, bereiten aber noch Probleme bei der zügigen Kompostierung oder dem effizienten Recycling. Zudem ist eine bessere Ökobilanz laut Experten nicht immer gesichert. Denn auch pflanzenbasierte Rohstoffe verbrauchen Flächen, Wasser und verursachen Umweltschäden.

Das Nonplusultra scheinen Mehrweg-Verpackungssysteme zu sein. Sie reduzieren durch ihre Wiederverwendbarkeit nicht nur den Abfall, sondern überzeugen durch ihre Langlebigkeit. Schon seit einigen Jahren gibt es immer mehr Anbieter, die solche Systeme regional, kommunal, bundesweit oder gar international in Umlauf bringen.

Dass diese Mehrwegkonzepte funktionieren, zeigen diverse Anwender aus der Branche: So setzt beispielsweise der Caterer Aramark seit einiger Zeit auf die Produkte von ReCup und Vytal. „Nicht jeder Gast hat sein eigenes Behältnis dabei, wenn er in der Betriebsgastronomie gesundes Essen für unterwegs, fürs Homeoffice oder zu Hause mitnehmen möchte“, erklärt Arnd Rune Thomas, Geschäftsführer Operations bei Aramark, die Einführung. ReCup hat Schalen, Bowls und Cups in verschiedenen Größen im Programm. Für alle Behälter bezahlt der Ausgabe-Betrieb Pfand an ReCup, das bei der Ausgabe der Gerichte pro Box an den Gast weiterberechnet wird. Der Clou: Das System sieht vor, dass die Behälter nicht nur im eigenen Restaurant, sondern bei vielen externen Partnern zurückgegeben werden können. Hier erhält der Gast sein Pfand zurück und die Bowls bzw. Cups werden nach hygienischer Reinigung wiederverwendet.

Bei Vytal wird der Prozess dagegen digital über eine App gesteuert, die sich der Gast zum Beispiel auf sein Smartphone lädt. Mit seiner Registrierung erhält er automatisch einen persönlichen QR-Code, der später für den Bezahlvorgang gescannt wird. Auch die Behälter sind mit einem solchen Code versehen. Hat sich der Gast sein Gericht ausgesucht und eingepackt, werden beide Codes gescannt und zugeordnet. Im Anschluss hat er 14 Tage Zeit, um die

Biologisch abbaubar...

... bedeutet, dass sich ein Material nach einer bestimmten Zeit unter definierten Bedingungen (z. B. Temperatur-, Sauerstoff- und Feuchtebedingungen) und durch Hilfe von Mikroorganismen oder Pilzen zu mehr als 90 Prozent abgebaut haben muss.

Aber Achtung: Nicht alle biologisch abbaubaren Kunststoffe sind aus nachhaltigen Rohstoffen. Und nicht alle Verpackungen aus nachhaltigen Rohstoffen sind (vollständig) biologisch abbaubar.

Nicht zuletzt deshalb bezieht sich das Verbot bestimmter Einwegplastikartikel auch auf biobasierte und biologisch abbaubare Kunststoffe.

Schale wieder abzugeben – entweder in der Betriebsgastronomie oder bei jedem Vytal-Partner. Auch im Handling überzeugen die Produkte: „Die Behälter sind wärmeisolierend, bruch- und auslaufsicher, spülmaschinengeeignet und können in die Mikrowelle gegeben oder auch eingefroren werden“, weiß Arnd Rune Thomas.

Gegen gesundheitsgefährdende Stoffe

Brüssel geht in seinen Überlegungen in puncto Verpackung übrigens noch einen Schritt weiter: Die EU-Kommission will zukünftig alle Materialien regulieren, die mit Essen in Berührung kommen. Ein entsprechender Gesetzesentwurf soll 2022 vorgelegt werden. Konkret könnten dann auch Alternativen aus Bambus betroffen sein. Denn Kaffeebecher aus Bambusfasern oder auch Maismehl enthalten nach Angaben des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) oft Kunststoffe wie Melamin-Formal-

PAPSTAR

Hygiene? Nichts leichter als das!

Nicht nur in Zeiten erhöhter Infektionsrisiken ist leicht und kostengünstig praktikierbare Hygiene sinnvoll und geboten. Unser **Pappgeschirr** sichert Hygiene, besteht aus **nachwachsenden Rohstoffen**, ist nach Verwendung **biologisch abbaubar** sowie wiederverwertbar und jetzt auch komplett **klimaneutral**.

GREEN BRAND
February 2020 | 2021

Klimaneutral
 Produkt
ClimatePartner.com/14403-2002-1001

PAPSTAR.COM | PAPSTAR-SHOP.DE

Inspirationen



BAGMAN

Auch die Industrie kommt an der neuen Richtlinie nicht vorbei und bietet den Gastgebern eine Reihe von Produkten an, die auch zukünftig erlaubt sind. Einige stellen wir Ihnen hier vor:

Aus FSC-zertifiziertem Papier

Bagman erweitert sein Programm um die ökologischen, plastikfreien „Nature Cups“, Coffee-to-go-Becher aus FSC-zertifiziertem Papier. Durch die Papiermischung und die patentierte ISLA-Barriere kommen die Becher komplett ohne Polyethylen-Innenbeschichtung aus. Die Produkteigenschaften sorgen nach eigenen Angaben nicht nur für eine schnelle Zersetzung der Becher, sondern stellen auch einen einwandfreien Recycling- und Wiederverwertungsprozess sicher. www.bagman.de

Aus gebackenem Teig

Das junge Unternehmen Kulero bietet Ess- und Dessertlöffel aus gebackenem Teig an. Dieser besteht aus verschiedenen Getreidemehlen, hat eine glatte Oberfläche und fühlt sich so angenehm im Mund an. Die Esslöffel haben eine typische Löffelform und eignen sich sowohl für flüssige Gerichte, wie heiße Suppen, aber auch für Kaltspeisen wie Salat und Joghurt. Sie bleiben je nach Mahlzeit mindestens 30 Minuten stabil und haben nach der Benutzung eine gute Konsistenz zum Knabbern. Sie sind in den Varianten Klassik, Kakao, Pfeffer und Masala erhältlich. www.kulero.de

Aus Palmblatt

Neu im Sortiment von Papstar sind Sets aus Schalen mit Deckeln aus Palmblatt. Das Einmalgeschirr besteht vor allem durch seine angenehme Haptik und Stabilität. Die Schalen werden ohne chemische Zusätze hergestellt. Sie sind geruchsneutral, wasserdicht und hitzebeständig, für Tiefkühlung sowie Backofen geeignet und kompostierbar. www.papstar.de

Gänzlich klimaneutral

Service-Bund stellt die neue Take-away-Verpackungs-Linie Complettä Öko vor. Die Produkte der Linie werden gänzlich klimaneutral hergestellt. Dazu zählt u. a. die Verwendung von Papier bzw. Karton und Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft, wo nur so viel Baumbestand entnommen wie auch nachgepflanzt wird. www.servicebund.de

dehyd-Harze. Diese können nach Aussage der Experten bei höheren Temperaturen gesundheitlich bedenkliche Mengen an die Lebensmittel abgeben, zum Beispiel wenn heiße Getränke in die Behältnisse gefüllt werden.

Aber auch für den guten alten Pizzakarton könnte dann Schluss sein. Denn neben der Problematik der Entsorgung – viele Konsumenten wissen nicht, dass die Kartons gesetzlich nicht im Altpapier entsorgt werden dürfen, wenn sie mit Speiseresten und Fetten behaftet sind – können auch Pizzakartons über 250 Schafstoffe enthalten. Abhilfe für beide Probleme gibt es in diesem Fall von einem kleinen Familien-Start-up aus Frankfurt am Main: Pergano nutzt ein Blatt Natur, das als Trennschutz zwischen Pizza und Karton liegt. Für die Produktion des Papiers werden nachwachsende Rohstoffe aus FSC-zertifizierten Wäldern ohne chemische Zusätze verarbeitet. Die Rohstoffe werden mittels Dampf-Walzen einer wiederholten Pressung unterzogen. Dadurch verbinden sich die unterschiedlich langen Naturfasern zu einem robusten und stabilen Papier. Damit bleibt einerseits der Pizzakarton sauber und kann im Altpapier entsorgt werden und andererseits schützt das Spezialpapier die Pizza vor dem direkten Kontakt mit der Verpackung. Das Pizzapapier selbst ist vollwertig kompostierbar und kann über die Bio-Tonne entsorgt werden. Justus Herbert, einer der Gründer, erklärt zudem: „Immer häufiger bekommen wir von unseren Kunden die Rückmeldung, dass der Konsument bei der Folgebestellung seinen sauberen Pizzakarton wieder mitbringt – schließlich könne er ja nun problemlos nochmal verwendet werden.“

So tragen auch „vermeintliche“ Kleinigkeiten einen großen Schritt zum Wandel bei. Und wer weiß, vielleicht können wir schon früher als gedacht, dem (Plastik-)Müllberg Lebewohl sagen. **Jeanette Lesch**



Auch Hotels setzen vermehrt auf Mehrwegsysteme.

Im Interview auf [GastroInfoPortal](http://GastroInfoPortal.de) erklärt Hotelier Peter Staudacher, warum er bereits seit zwei Jahren auf das System von ReCup setzt, wie es bei den Gästen ankommt und warum er die neue EU-Richtlinie für richtig hält. www.gastroinfoportal.de/staudacherhof-recup



KULERO



PAPSTAR



SERVICEBUND