

Der Status quo zur Mehrwegpflicht 2023

Aktuelle Umfrage zeigt: So weit sind Gastronomiebetriebe mit der Vorbereitung



Bremen, 6. Oktober 2022 – Die gesetzliche Pflicht zum Angebot von Mehrwegalternativen tritt in wenigen Wochen in Kraft. Doch vollständig vorbereitet ist bisher kaum ein Gastronomiebetrieb – das bestätigt eine aktuelle Umfrage der greenbox GmbH, die unter rund 720 gastronomiebetreibenden Kunden von Foodservice-Lösungen durchgeführt wurde. Der Status Quo: Zwar haben sich bereits über die Hälfte der Befragten (58 Prozent) für das Anbieten von Mehrwegprodukten als Alternative entschieden oder planen derzeit dessen Einführung zum 1. Januar 2023, doch das wie stellt noch einige Herausforderungen dar. Mit welchen Problemen sie sich insbesondere konfrontiert sehen, lesen Sie hier. Weitere Informationen über greenbox unter www.biologischverpacken.de

Mehrweg in Gastronomiebetrieben zu integrieren, bedeutet umweltbewussteres Handeln, zugleich aber auch mehr Herausforderungen für Gastronomiebetreibende. Bereits die Wahl des passenden Behälters mit entsprechender Form und Funktion ist dabei ein Hindernis, ebenso wie optische Mängel nach mehrfacher Benutzung oder eine schlechte Wärmeisolierung der Behälter. Doch die größte

Unternehmenskontakt:
Greenbox GmbH & Co. KG
Dr. Frank Lampe
Schwachhauser Heerstraße 266b
28359 Bremen

Tel.: 0421 – 246 87 87 87
E-Mail: f.lampe@bionatic.com

Pressekontakt
P.U.N.K.T. Gesellschaft für Public Relations mbH
Katharina Fugmann
Völckerstraße 44
22765 Hamburg

E-Mail: kfugmann@punkt-pr.de
Tel.: 040 853760-24

Herausforderung ist die Rückgabe der Behälter. So haben sich 76 Prozent der Befragten noch für kein Rückgabesystems entschieden, das sie ihren Kunden anbieten möchten. Oft im Gespräch ist dabei das klassische Pfandsystem. Das heißt: Gegen eine im Vorfeld festgelegte Gebühr leihen die Kunden die Behälter aus und nach der Rückgabe der Mehrwegboxen erhalten sie ihr hinterlegtes Pfand zurück. Alternativ zu Pfandgegenständen oder Geldpfandsystemen werden die Mehrwegbehälter auf Vertrauensbasis ausgegeben oder mit Hilfe von Apps verliehen. Für letztere Möglichkeit arbeitet greenbox bereits intensiv an einer Lösung, die gleichermaßen kostenlos und einfach für Kunden und Gastronomiebetreibende umsetzbar ist.

Unternehmenskontakt:
Greenbox GmbH & Co. KG
Dr. Frank Lampe
Schwachhauser Heerstraße 266b
28359 Bremen

Tel.: 0421 – 246 87 87 87
E-Mail: f.lampe@bionatic.com

Pressekontakt
P.U.N.K.T. Gesellschaft für Public Relations mbH
Katharina Fugmann
Völckerstraße 44
22765 Hamburg

E-Mail: kfugmann@punkt-pr.de
Tel.: 040 853760-24



Abbildung 1: Auswertung "Ist das Anbieten von Mehrweg ab dem 01. Januar 2023 geplant?"

Effizienz und Nachhaltigkeit im Fokus

Neben der Rückgabe gibt es auch zahlreiche Kriterien an die Behälter selbst, die für Gastronomiebetreibende eine hohe Wichtigkeit haben. „Stapelbarkeit, ein dichtschießender Deckel sowie die Eignung für die Gastro-Geschirrspüler liegen ganz vorne bei den Must-haves, dicht gefolgt von biobasierten und damit auch biologisch abbaubaren Materialien für die Mehrwegbehälter – und das noch vor der Preisfrage. Alternativen zu erdölbasiertem Plastik, das sich für Jahrhunderte in der Umwelt hält, sind sehr gefragt“, so Michael Brink, Geschäftsführer von greenbox. „Dabei stellte sich ebenfalls heraus, dass die Befragten sich die Wiederverwertbarkeit der Mehrwegbehälter wünschen. greenbox

setzt hier an und nimmt Mehrwegbehälter am Ende ihres Lebenszyklus zurück, um diese wieder in den Produktionsprozess zu integrieren.“

„Laut der Umfrage unterschätzen die Gastronomiebetreibenden jedoch einen wichtigen Aspekt“, stellt Brink heraus. „Und zwar die Mikrowellentauglichkeit. Dabei ist genau die für Endverbraucher wichtig, um ihre Mehrwegprodukte auch in der Mikrowelle zu verwenden. Nehmen Kunden ihre Speisen mit nach Hause, sollen diese dort kurz und unkompliziert aufgewärmt werden. Dies geschieht oftmals in der Mikrowelle.“

Unternehmenskontakt:
Greenbox GmbH & Co. KG
Dr. Frank Lampe
Schwachhauser Heerstraße 266b
28359 Bremen

Tel.: 0421 – 246 87 87 87
E-Mail: f.lampe@bionatic.com

Pressekontakt
P.U.N.K.T. Gesellschaft für Public Relations mbH
Katharina Fugmann
Völckerstraße 44
22765 Hamburg

E-Mail: kfugmann@punkt-pr.de
Tel.: 040 853760-24

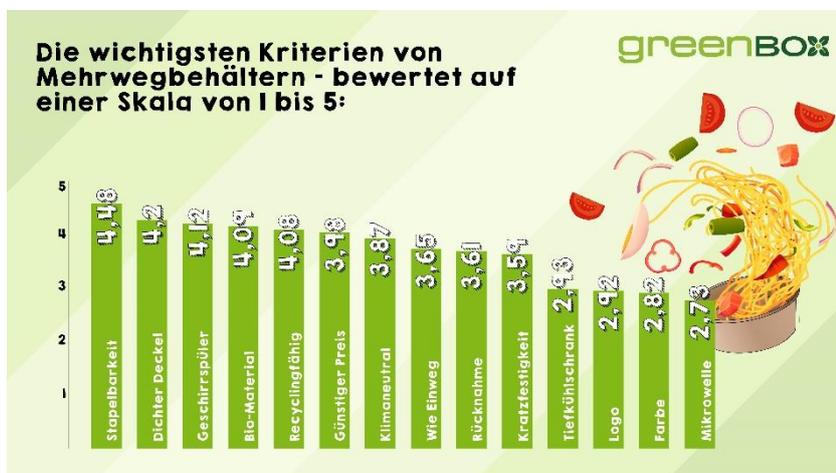


Abbildung 2: Auswertung "Die wichtigsten Kriterien von Mehrwegbehältern – bewertet auf einer Skala von 1 bis 5"

Ähnlich verhält es sich mit der Aufbewahrung im Kühl- oder Gefrierschrank, um das Essen gegebenenfalls zu einem späteren Zeitpunkt zu essen. Aspekte, die bei den Produkten der Häppy Family Reihe von greenbox berücksichtigt sind.

Der Wunsch nach vielfältigen Mehrwegbehältern

Laut einem bekannten Spruch findet jeder Topf seinen passenden Deckel – so oder so ähnlich verhält es sich auch bei der Suche der Gastronomiebetreibenden nach dem richtigen Behälter in der gewünschten Form, Farbe, Größe und Funktion. Von Sushi-Schalen, Catering- und Kuchen-Tablets, Eisbechern, Popcorn- und Nachoschalen soll es für

jeden Betrieb den entsprechenden Behälter geben. Für Hersteller von Mehrwegprodukten bietet sich hier also die Chance, auf die spezifischen Wünsche der Gastronomiebetriebe einzugehen und optimale Lösungen zu entwickeln, damit für jede Speise ein passendes Behältnis angeboten werden kann.

„Wir bieten kundenfreundliche Lösungen und ein vielfältiges Angebot an Mehrwegbehältern“, fasst Brink zusammen.

Unternehmenskontakt:
Greenbox GmbH & Co. KG
Dr. Frank Lampe
Schwachhauser Heerstraße 266b
28359 Bremen

Tel.: 0421 – 246 87 87 87
E-Mail: f.lampe@bionatic.com

Pressekontakt
P.U.N.K.T. Gesellschaft für Public Relations mbH
Katharina Fugmann
Völckerstraße 44
22765 Hamburg

E-Mail: kfugmann@punkt-pr.de
Tel.: 040 853760-24



Abbildung 3 - Auswertung "Welche Mehrwegbehälter sind gewünscht?"

„Egal welche Variante Gastronomiebetreibende für sich übernehmen: Es ist wichtig, eine für alle Seiten komfortable Lösung zu finden, die es ihnen wie auch ihren Kunden ermöglicht, das Außer-Haus-Geschäft möglichst ohne zusätzliche Kosten effizienter und umweltfreundlicher zu gestalten sowie für anstehende Veränderungen in der Gastronomiebranche stets vorbereitet zu sein.“

Über die greenbox GmbH & Co. KG

Greenbox bietet seit 2010 seinen Kunden aus dem Bereich Foodservice, der Hotelbranche, Gastronomie, dem Großhandel und dem Lebensmitteleinzelhandel ein vielfältiges Sortiment an umweltfreundlichen Verpackungen als Einweg und Mehrweglösung sowie nachhaltigen Verbrauchsprodukten aus nachwachsenden oder recycelten Rohstoffen an. Mit über 1.000 verschiedenen Produkten ist greenbox Marktführer im Bereich Foodservice-Verpackungen. Mit über 60 Mitarbeitern möchte greenbox mit seinen Produkten die täglichen Prozesse im Gastronomiebetrieb vereinfachen und die Umweltbelastung durch



herkömmliche Kunststoffverpackungen verringern. Als erster Anbieter im Bereich Foodservice-Verpackung gestaltet greenbox deshalb nicht nur den Betrieb, sondern auch die eigenen Produkte zu 100% klimaneutral. Greenbox ist Mitglied der BIONATIC-Gruppe aus Bremen, die in unterschiedlichen Geschäftsfeldern umweltfreundliche Produkte für Gewerbetreibende und Endkunden anbietet.

Unternehmenskontakt:

Greenbox GmbH & Co. KG
Dr. Frank Lampe
Schwachhauser Heerstraße 266b
28359 Bremen

Tel.: 0421 – 246 87 87 87

E-Mail: f.lampe@bionatic.com

Pressekontakt

P.U.N.K.T. Gesellschaft für Public Relations mbH
Katharina Fugmann
Völckersstraße 44
22765 Hamburg

E-Mail: kfugmann@punkt-pr.de

Tel.: 040 853760-24