

## Pressemitteilung

### Ernährungsrat Frankfurt mit Gastronomie gegen das erhöhte Müllaufkommen durch Corona

#### Betreff: Mehrweg-Pfand-System für die Frankfurter Gastronomie

Frankfurt, 06. Juli 2020

Aufgrund der verstärkten Mitnahme von Speisen in den letzten Wochen und Monaten gibt es einen rasanten Anstieg an Verpackungsmüll im öffentlichen Raum und bei Privathaushalten. Laut der FES, hat der Müll im öffentlichen Raum um ein Drittel zugenommen. Entgegen vieler Annahmen ist dieser meist nicht recycelbar aufgrund der Verwendung verschiedener Materialien sowie der Verunreinigung durch das Essen.

Neben den negativen Konsequenzen für die Umwelt verursacht die stark gestiegene Mitnahme von Getränken und Speisen auf Seiten der Gastronomie zusätzlich eine erhöhte finanzielle Belastung der Betriebe durch die Anschaffung und Beseitigung von Einwegverpackung.

Immer mehr Frankfurter\*innen machen sich Gedanken um Müll und unnötige Plastikabfälle und wollen beides eigentlich vermeiden. Auch nach Corona ist zu erwarten, dass die verstärkte „To Go“-Kultur weitegelebt wird. FES und der Ernährungsrat Frankfurt werden sich diesem Trend und der Sorge, dass auch nach der Corona-Krise eine Gewöhnung an Einwegprodukte erfolgt, entgegenstellen.

Gemeinsam mit der Frankfurter Gastronomie will [der Arbeitskreis Müll-/Plastikfrei Leben in Frankfurt](#) des [Ernährungsrats Frankfurt](#) dem Einweg-Wahnsinn den Kampf ansagen. Die Lösung ist einfach: Mehrwegbehältnisse, die mithilfe eines Pfandsystems bei allen teilnehmenden gastronomischen Betrieben abgegeben werden können. Bekannt und etabliert sind diese Systeme bereits insbesondere bei Kaffeebechern, wie beispielsweise der Frankfurter #MainBecher - ein hervorragendes Produkt, um einem Mehrwegsystem in Frankfurt einen ordentlichen Schub zu geben. Nur für die Mitnahme von Speisen gibt es noch keinen entsprechenden Anbieter in Frankfurt.

Die Vorteile für die Gastronomie liegen auf der Hand: ein Mehrweg-Pfand-System spart Anschaffungskosten für die Einwegverpackung und bei den umweltbewussten Frankfurter\*innen kommt eine solche Initiative gut an. Die Behältnisse sind darüber hinaus stabiler, hitzebeständiger und auslaufsicherer als herkömmliche Einwegverpackung.

Auch die Frankfurter Gastronom\*innen sind von den Vorteilen überzeugt und so haben erste Betriebe bereits zugesagt, diese Systeme zu testen und ihre Speisen künftig auch in passenden Mehrwegbehältnissen anzubieten. Darunter der Frankfurter unverpackt-Pionier gramm.genau mit dem Zero-Waste-Café in Bockenheim, sowie Purple Açaí im Frankfurter Nordend.

Für die Einführung eines Mehrweg-/Pfand-Systems in Frankfurt werden die Betreiber\*innen durch den Arbeitskreis des Ernährungsrat Frankfurt unterstützt. So wird eine **digitale Informationsveranstaltung** durchgeführt, bei der sich vier Lösungsanbieter bestehender Mehrweg- und Pfandsysteme den interessierten Gastronomie-Betrieben vorstellen und deren Fragen beantworten.

Die Veranstaltung findet am **21. Juli von 16:30 – 18:00 Uhr** statt und alle Interessierten aus der Frankfurter Gastronomie können auf <https://app.veertly.com/v/mehrweg-ffm> kostenlos teilnehmen. Das gemeinsame Ziel ist es, die jeweils beste Lösung für die Betriebe zu finden und langfristige Kooperationen aufzubauen – für ein sauberes Frankfurt und unsere Umwelt.

**Initiator\*innen des Arbeitskreises Müll-/Plastikfrei Leben in Frankfurt** sind u.a.

[gramm.genau](#) – der erste Frankfurter unverpackt-Laden mit Zero-Waste-Café in Bockenheim

[ISOE](#) – Institut für sozial-ökologische Forschung mit der Nachwuchsgruppe [PlastX](#)

[Lust auf besser leben](#) – Mitinitiator der Frankfurter Pfandsysteminitiative Cup2gether, die mittlerweile als stadtweites To-Go-Becher-Pfandsystem [#MainBecher](#) läuft

[Plastik Sparen](#) – Initiative zur Vermeidung von Plastik im Alltag

[Zero Waste Frankfurt](#) – Frankfurter Blog mit Erfahrungsberichten und Tipps zum Zero Waste Lifestyle

**Informationen zum Arbeitskreis** unter: [www.ernaehrungsrat-frankfurt.de/zerowaste](http://www.ernaehrungsrat-frankfurt.de/zerowaste)

**Kontakt zur Initiative:** Christine Braun und Myriel Frische, [zerowaste@ernaehrungsrat-frankfurt.de](mailto:zerowaste@ernaehrungsrat-frankfurt.de)