

## Takeaway ohne Verpackungsmüll

Pizza, Suppen, Salat, Curry, Nudeln oder Pommes – das und vieles mehr können wir heute als Takeaway-Menü bekommen. Essen zum Mitnehmen ist ebenso beliebt wie praktisch, lässt jedoch auf der anderen Seite die Müllberge von Einwegverpackungen wachsen. Mit den Styropor-Verpackungen, Alu-Schalen und Pizzakartons, die oft nur wenige Minuten im Einsatz sind, steigen der Energie- und Ressourcenverbrauch und die Belastung für Umwelt und Klima. Wie aber können wir leckeres Essen zum Mitnehmen oder auch als Lieferung ohne Verpackungsmüll genießen?



- **Mit Plan und Behälter:** Wer vorsorgt und eigene Behälter mitbringt, kann sich Essen vor Ort frisch einpacken lassen und so ins Büro oder nach Hause transportieren. Auch während der Corona-Pandemie ist das nicht verboten und die meisten Imbissläden und Restaurants verpacken das Essen gerne in mitgebrachte Mehrwegbehälter. Fragen Sie beim Bestellen einfach freundlich nach!
- **Doppelter Nutzen:** Wer im Restaurant sein Essen nicht schafft, lässt es sich gerne einpacken. Eine mitgebrachte Box vermeidet sowohl Verpackungsmüll als auch Lebensmittelverschwendung.
- **Die bessere Wahl:** Was bei den großen Lieferdiensten (noch) nicht klappt, schaffen kleine Gastronomiebetriebe. Immer mehr Anbieter setzen auf Mehrwegverpackungssysteme wie z. B. Rebowl oder Recircle oder auch eigene Pfandsysteme. Das System funktioniert wie bei Pfandsystemen für Coffee-to-go-Mehrwegbecher: Für die wiederverwendbaren Behältnisse zahlt man einmalig ein Pfand von ein paar Euro und kann sie in allen teilnehmenden Restaurants wieder zurückgeben oder einfach bei der nächsten Essensbestellung eintauschen. Alternativ gibt es auch Systeme (z. B. Vytal oder Relevo), bei denen eine Gebühr für das Mehrwegbehältnis erst anfällt, wenn man es innerhalb einer Frist nicht zurückgibt.
- **Energetisch im Vorteil sind Mehrwegverpackungen** bereits nach 10 bis 15 Nutzungen – so die Studie „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“ vom Januar 2021 ([www.esseninmehrweg.de](http://www.esseninmehrweg.de)).
- **Verpflichtung ab 2023:** Das neue Verpackungsgesetz verpflichtet Restaurants und Cafés ab 2023 dazu, für Speisen und Getränke zum Mitnehmen immer auch eine Mehrwegvariante anzubieten – so haben Verbraucher\*innen zumindest eine Wahl für den ökologischeren Weg. Die Mehrwegvariante darf dabei nicht teurer sein als das Produkt in der Einwegverpackung. Ausgenommen bleiben jedoch kleine Imbisse und Kioske mit einer Ladenfläche unter 80 Quadratmetern und weniger als sechs Beschäftigten.
- **Zeit nehmen** – eine schöne Alternative für die Zeit, wenn es (wieder) möglich ist: Anstatt das Essen mit ins Büro oder nach Hause zu nehmen, gönnen Sie sich eine halbe Stunde Zeit und genießen vor Ort!

Die Energiespartipps werden mit freundlicher Unterstützung der Energieagentur Ebersberg-München zur Verfügung gestellt.