

Netzwerksprechstunde

Mehrweg ist Mehr(wert)!?

ToGo und Takeaway haben viele Gastbetriebe über die Corona Pandemie gerettet. Und es ist zu erwarten, dass auch wenn der Normalbetrieb wieder vollumfänglich möglich ist, ein Trend „zum Mitnehmen“ erhalten bleibt.

Seit dem **3. Juli 2021** sind viele der üblichen Einwegverpackungen aus Kunststoff und Styropor verboten und ab dem **1. Januar 2023** müssen Anbieter*innen von Essen zum Mitnehmen sowie Cateringbetriebe eine Mehrwegalternative anbieten.

Diese Herausforderungen müssen also nun adressiert werden, zumal immer mehr Kund*innen Mehrwegalternativen erfragen. Glücklicherweise gibt es bereits viele Anbieter*innen und Nutzer*innen von Mehrwegbehältnissen für verschiedene Anwendungsbereiche. Die gesammelten Erfahrungen und Praxisbeispiele möchten wir Ihnen auf unserer Fachveranstaltung gerne vorstellen. Dabei werden Fragen nach Hygienevorschriften und Mehrwegpflicht ebenso adressiert wie welches Mehrweg-System für Ihren Betrieb das richtige ist und wie es eingeführt und finanziert werden kann.

Wir freuen uns mit Ihnen zu diskutieren und voneinander zu lernen um gemeinsam eine Lösung für Ihr Mehrweg Angebot zu erarbeiten.



08. November 2021

14:00 bis 15:40 Uhr

Online

QR-Code zur Teilnahme
über Microsoft Teams



Ablauf

14:00 | Begrüßung und Einführung

durch Axel Klein (DEHOGA), Cornelius Zunk (Cradle to Cradle NGO) und Minister Wolfram Günther (SMEKUL)

14:10 | Mehrweg in der Takeaway-Gastronomie

In dem Vortrag werden Mehrweglösungen vorgestellt und mögliche Herausforderungen bei der Einführung beleuchtet.

14:30 | Anbieter Mehrweg-Poolsystemen stellen sich vor

15:00 | O-Töne aus der Praxis

Gastronomen berichten über Motive, Schwierigkeiten und Lösungen

15:20 | Raum für Fragen und Austausch

15:35 | Abschluss durch DEHOGA

15:40 | Ende der Veranstaltung