

To-Go-Mehrwegsysteme für Gastronomie, Groß- küchen, Metzgereien und Kommunen

WebKonferenz

Mittwoch
20. Oktober 2021



DEHOGA Bayern



Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



C.A.R.M.E.N.

Hintergrund

Jeder kennt die Bilder von Plastik am Meer, vermüllten Stränden und das Gefühl, beim Einkauf den Einwegverpackungen nur schwer entkommen zu können. Rund 400 Millionen Tonnen Kunststoff werden pro Jahr produziert. Den größten Anteil daran haben Einwegprodukte und Verpackungen. Kaffee, Salat oder gleich das Mittagsmenü: Kaum einer möchte mehr auf „Take-away“ und „To-Go“ verzichten. Aber geht das nicht auch nachhaltiger mit weniger oder ganz ohne Verpackungsmüll? Können Mehrwegsysteme hier nicht Abhilfe schaffen?

Seit Juli diesen Jahres sind verschiedene To-Go-Einwegprodukte aus Kunststoff verboten. Im Jahr 2023 werden Betriebe ab einer gewissen Größe und Mitarbeiter*innenzahl in Deutschland verpflichtet sein, ihren Kund*innen ein Mehrwegsystem im Außer-Haus-Verkauf anzubieten. Eine gute Möglichkeit, sich nun Gedanken über To-Go-Mehrwegsysteme zu machen. Welche Systeme gibt es am Markt? Gibt es auch biobasierte? Wie kann ich diese in meinem Unternehmen einsetzen, was kostet mich das und welchen Aufwand bringt das mit sich?

All diese Fragen versucht das kostenlose C.A.R.M.E.N.-Webinar **„To-Go-Mehrwegsysteme für Gastronomie, Großküchen, Metzgereien und Kommunen“ am 20. Oktober 2021** zu beantworten und lässt gleichzeitig Nutzer*innen aus der Gastronomie zu Wort kommen, die Erfahrung mit diesen Systemen sammeln konnten. Zudem wird das Fördermodell der Stadt Tübingen vorgestellt, welches die Etablierung von Mehrweggeschirr-Systemen unterstützt. Die Webkonferenz findet in Kooperation mit dem DEHOGA Bayern statt und richtet sich an alle inhaltlich und fachlich Interessierten.

Link zur Anmeldung

Programm

- 14:00 Uhr Begrüßung C.A.R.M.E.N. e.V.**
Jutta Einfeldt, C.A.R.M.E.N. e.V.
- 14:05 Uhr Begrüßung DEHOGA Bayern**
Karolina Wojdyla,
DEHOGA Bayern
- 14:15 Uhr Service-Verpackungen in der Gastronomie – Gesetzliche Rahmenbedingungen und Möglichkeiten von Biokunststoffen**
Daniel Kapfhammer,
C.A.R.M.E.N. e.V.
- 14:35 Uhr Pfand statt Müll: Das RECUP/REBOWL Pfandsystem**
Fabian Eckert, reCup
- 15:00 Uhr Ein App-System stellt sich vor – Vytal**
Felix Holzmaier, Vytal
- 15:25 Uhr Ein Pfand-System für Metzgereien stellt sich vor – ecoBOX**
Karsten Daugill, Meisterbote
- Kaffeepause**
- 15:40 Uhr Einfache Wege zur Ressourcenschonung – Betrachtung aus der Perspektive der Kreislauf- und Abfallwirtschaft**
N.N., ZAW Straubing
- 16:05 Uhr Förderrichtlinien der Stadt Tübingen zur Etablierung von Mehrwegsystemen**
Tobias Staufenberg, Stadt Tübingen
- Erfahrungsberichte aus der Praxis*
- 16:30 Uhr Das „Da Pino“ in Haar nutzt ReCIRCLE**
Juliana Montesano
- 16:45 Uhr BennisBowls nutzt Häppy Bowl**
Benjamin Grabisch
- 17:00 Uhr Das Studentenwerk Regensburg Oberpfalz nutzt Relevo**
Markus Bauer
- 17:30 Uhr Ende der Veranstaltung**

C.A.R.M.E.N. e.V.

C.A.R.M.E.N. e.V., das Centrale Agrar-Rohstoff Marketing- und Energie-Netzwerk, wurde 1992 gegründet und ist die bayerische Koordinierungsstelle für Nachwachsende Rohstoffe, Erneuerbare Energien und nachhaltige Ressourcennutzung.

C.A.R.M.E.N. e.V. bündelt Informationen und bietet kostenfreie, neutrale Beratung für alle Interessensgruppen. Das Netzwerk ist Teil des Kompetenzzentrums für Nachwachsende Rohstoffe (KoNaRo) in Straubing.

Kontakt

C.A.R.M.E.N. e.V.
Centrales Agrar-Rohstoff
Marketing- und Energie-Netzwerk
Schulgasse 18 · 94315 Straubing
Tel. 09421 960 300
Fax 09421 960 333
contact@carmen-ev.de
www.carmen-ev.de



LandSchaftEnergie



C.A.R.M.E.N.

TEAM ENERGIEWENDE BAYERN