

DIE LEBENSGESCHICHTE EINES MEHRWEGBECHERS - STORY

Nachhaltigkeitskommunikation für Gastronomiebetriebe

Nachhaltigkeitswerkstatt.NRW



DIE LEBENSGESCHICHTE EINES MEHRWEGBECHERS



Paul war nie dafür gedacht, nur einmal dabei zu sein.

Er entsteht aus Polypropylen, einem robusten Material, das viel aushält – Hitze, Spülgänge, hektische Morgen. Schon bei seiner Herstellung ist klar: Paul soll bleiben. Nicht für einen Kaffee, sondern für viele. Im Café, im Hotel, auf dem Weg zum Zug. Er wechselt Hände, wird ausgespült, neu befüllt, weitergereicht. Immer wieder.

Paul zählt nicht mit, aber wenn er es täte, käme er auf hunderte Einsätze. Vielleicht tausend. Und irgendwann, wenn seine Oberfläche müde wird, endet seine Reise nicht im Abfall. Als sortenreines Material geht er zurück in den Kreislauf und wird Teil von etwas Neuem. Darum geht es bei Mehr-weg nicht um „Plastik – ja oder nein“. Sondern um die Frage, wie lange etwas genutzt wird. Pauls Antwort darauf ist klar.

DIE LEBENSGESCHICHTE EINES MEHRWEGBEHÄLTERS



Bild: KI-generiert über freepik

Auch Rosi mag es praktisch.

Sie kommt morgens leer in den Betrieb, weiß aber: Heute wird's wieder ordentlich was zu tun geben. Bowl-Gerichte, Reste vom Mittag, Curry vom Vortag, Salat, Suppe – alles passt rein. Rosi hält dicht, bleibt stabil, auch wenn's mal hektisch wird. Sie ist dafür gemacht, viele Wege zu gehen: vom Tresen ins Büro, vom Restaurant nach Hause, vom Spülraum zurück in den Kreislauf.

Wie Paul zählt auch Rosi nicht mit. Aber sie weiß: Jeder Einsatz ersetzt eine Einwegschale. Jeder Spülgang ist Teil ihres Jobs. Sie wird hunderte Male genutzt, oft über Jahre. Und wenn ihre Zeit ir-gendwann vorbei ist, bleibt sie im System: Als sortenreines Polypropylen kann sie recycelt und zu neuen Produkten verarbeitet werden. Rosi steht für die Erkenntnis, dass Nachhaltigkeit im Alltag nicht kompliziert sein muss – sondern vor allem konsequent.

NEUE KOOPERATION FÜR GASTRONOMISCHE BETRIEBE

BSPW. MIT RECUP



Kooperationen mit Mehrwegsystemen (z. B. RECUP/REBOWL) wirken nur, wenn das Team sie aktiv spielt: Becher/Schalen offensiv anbieten („Möchten Sie das im Mehrweg? – kostet nur Pfand“), kurz die Rückgabe erklären und an der Kasse/im Bestellflow sichtbar machen. Seit 01.01.2023 sind viele Betriebe ohnehin verpflichtet, neben Einweg auch Mehrweg für To-Go anzubieten; kleine Läden sind von der Angebotspflicht ausgenommen, müssen aber Befüllung mitgebrachter Behälter ermöglichen. Wer die Pflicht als Service verkauft, statt sie zu „verstecken“, gewinnt Stammgäste. Erfahrungswerte zeigen: Wiederkehrende Gesichter nehmen das Angebot quer durch alle Altersgruppen gut an.

NEUE KOOPERATION FÜR GASTRONOMISCHE BETRIEBE

BSPW. MIT RECUP



Macht die Vorteile messbar und vermarktet sie: Ausleihen, Rücklaufquote, vermiedene Einwegbecher/-schalen als Monatszahl kommunizieren; Mehrweg-Rabatt oder Treuepunkte testen; Karten/Schilder: „Hier ist Mehrweg Standard“. Operativ: klare Ausgabe-/Rückgabepunkte, kurzer Kassendialog, Spülablauf definieren, Teambriefing mit Einwandbehandlung („Kein Pfand dabei? Wir haben Karten-/Barpfand, Rückgabe überall im Netzwerk“). So wird aus einer gesetzlichen Pflicht ein Profilvermerkmal mit Kostenvorteilen und weniger Abfall vor der Tür. Leitfäden von UBA/LAGA und Verbänden bieten dazu praxisnahe Auslegungshilfen.

NEUE KOOPERATION FÜR GASTRONOMISCHE BETRIEBE

BSPW. MIT RECUP



Wie wird aus „Plastik“ ein RECUP-Becher? Technisch per Spritzguss aus dem Monomaterial Polypropylen (PP). Das macht den Becher bruchfest, spülmaschinengeeignet und sehr langlebig; er bleibt viele hundert bis rund 1.000 Nutzungen im Kreislauf und kann am Lebensende stofflich recycelt werden (i. d. R. zu anderen PP-Produkten). Wichtig ist also nicht „Plastik ja/nein“, sondern Kreislauf + hohe Wiederverwendungszahlen – genau dafür ist das Material ausgewählt.

NEUE KOOPERATION FÜR GASTRONOMISCHE BETRIEBE BSPW. MIT RECUP – SOCIAL MEDIA (LANG)



♻️ *Mehrweg funktioniert nicht von allein – sondern durch Menschen. Seit wir mit einem Mehrweg-system wie RECUP/REBOWL arbeiten, gehört eine einfache Frage zum Alltag: „Möchten Sie das im Mehrweg?“ Kurz erklärt, sichtbar an der Kasse, freundlich angeboten. Was erst Pflicht klingt, wird so schnell zum Service – und genau das schätzen unsere Stammgäste.*

🌱 *Der Effekt ist messbar: weniger Einweg, weniger Abfall vor der Tür, mehr Bewusstsein bei Gästen und Team. Mehrweg heißt hier nicht Verzicht, sondern kluge Organisation: klare Rückgabe-punkte, kurze Kassendialoge, einfache Abläufe. So wird aus einer gesetzlichen Vorgabe ein echtes Profilvermerkmal – praktisch, alltagstauglich und gut fürs Klima.*

*#MehrwegStattEinweg #RECUP #NachhaltigImAlltag #deinrnrw
#TourismusNRW #Kreislaufwirtschaft #NachhaltigArbeiten
#ServiceMitHaltung*

NEUE KOOPERATION FÜR GASTRONOMISCHE BETRIEBE BSPW. MIT RECUP – SOCIAL MEDIA (KURZ)



Mehrweg ist bei uns Standard. ♻️ Einfach anbieten, kurz erklären – und gemeinsam Einweg sparen. So wird Nachhaltigkeit Alltag

🌿 #MehrwegStattEinweg #RECUP #deinnrw #TourismusNRW