




Die Gourmet Bag für Karlsruhe

— Ein Gemeinschaftsprojekt —

Was ist das Problem?

-  Restaurants, Cafés und Imbisse schmeißen jährlich **1 Mil. Tonnen** genießbare Lebensmittel weg.
-  Menschen **schämen** sich oft ihr übriggebliebenes Essen mitzunehmen.
-  Übrig gebliebenes Essen wird in Einwegverpackungen verpackt, die wesentlich zu **Littering** und **Müllbergen** beitragen.

Was ist eine Gourmet Bag?

Kennst Du diesen Moment im Restaurant, wenn Du es nicht mehr schaffst, aber das übrig gebliebene Essen zu schade ist, um einfach weggeschmissen zu werden? Genau da kommt die Gourmet Bag ins Spiel. **Mitnahme – Rettung – Keine Verschwendung**; und um keinen zusätzlichen Müll zu produzieren, die Gourmet Bag als Mehrwegverpackung von PAVAO.

Ziele:

- | | | |
|--|--|----------------------------|
| ① | ② | ③ |
| Lebensmittel-
verschwendung
reduzieren | Die Scham davor
nehmen seine Reste
mitzunehmen | Mehrweg
statt
Einweg |

Umsetzung:

- Bildung eines Arbeitskreises
- Gastronomen in Karlsruhe schließen sich der Kampagne Gourmet Bag an
- Gastronomen erhalten Marketingmaterialien: Aufsteller, Plakate, etc. zur Kampagne
- Gastronomen bekommen Mehrweggläser von PAVAO gestellt oder haben bereits ein Mehrwegsystem
- Schulung der Gastronomen und deren Mitarbeiter durch Video und Informationsmaterial
→ aktives Anbieten der Gourmet Bag

Folgen wir dem Beispiel von Frankreich, Italien, Peru, Finnland und lasst uns auch gemeinsam die Gourmet Bag in Karlsruhe groß machen.

Ein Gemeinschaftsprojekt von Klimaschutz gemeinsam wagen!, dem Karlsruher Reallabor Nachhaltiger Klimaschutz (KARLA) und PAVAO.

