

Weitere Informationen zum Thema Essen in Mehrweg:
- Flyer "Einwegplastik Verbote, Kennzeichnung und Alternativen"
- Kurzbroschüre "Weniger Einwegplastikmüll unterwegs"
- Kurzbroschüre "Kunststoffe erkennen und bewerten"
Alles kostenlos erhältlich bei der Umweltberatung.

Und die Hygiene?

Der Lebensmittelverband Deutschland hat zur Hygiene bei der Abfüllung in Mehrweg Merkblätter erarbeitet, die mit allen zuständigen Landesbehörden abgestimmt wurden.

Wenn ein Betrieb es möchte, kann unter Einhaltung dieser Vorgaben Essen in mitgebrachte Gefäße oder Mehrweg abgefüllt werden. Das ist auch sicher in Zeiten von Corona möglich.

Bundesweites Engagement

Die Umweltberatung beteiligt sich mit dieser Aktion an der bundesweiten **Kampagne "Essen in Mehrweg"**. Mehr dazu auf: www.esseninmehrweg.de

Betriebe, die dabei sein möchten

Betriebe, die nicht befragt wurden, aber ein entsprechendes Angebot haben, können bei einer Neuauflage berücksichtigt werden. Dies gilt auch für Betriebe, die erst nach der Umfrage Essen in Mehrweg anbieten. Melden Sie sich bei der Umweltberatung.

Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier ausgezeichnet mit dem Umweltzeichen Blauer Engel.

verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen



Verbraucherzentrale NRW
Umweltberatung
Beratungsstelle Bochum
Manuela Weber

Große Beckstraße | 44787 Bochum
Tel.: 0234 97473705 | E-Mail: bochum.umwelt@verbraucherzentrale.nrw



Essen in Mehrweg

Angebote in Bochum

Stand: April 2022

Essen in Mehrweg

Die Abfallberge von Außer-Haus-Verpackungen sind deutlich angestiegen, auch schon vor der Pandemie. So haben sich zum Beispiel in den letzten 25 Jahren die Behältnisse für Take-away aus Kunststoff verdoppelt. Für die Kommunen entstehen zusätzliche Reinigungskosten durch die vielen leeren Verpackungen von Essen zum Mitnehmen.

Möchten Sie Ihr Essen zum Mitnehmen ohne Müll?

Mehrweglösungen sind aus Sicht der Verbraucherzentrale NRW die beste Alternative zu Einweg-Verpackungen. Deshalb hat sich die Umweltberatung in Bochum für Sie umgeschaut, wer Essen in Mehrweg anbietet.

Beachten Sie: **Diese Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit!** Es wurden Betriebe in der Innenstadt begangen oder per Mail kontaktiert

Betriebe, die in mitgebrachte Gefäße von Kunden abfüllen:

Bat Viet, <https://www.batviet.de/>

Untere Marktstraße 9, 44787 Bochum

Suppen Schulz, <https://suppenschulz.de/>

Brückstraße 35a, 44787 Bochum

Waldhaus, <https://waldhaus-bochum.de>

Am Bliestollen 44, 44797 Bochum

Heidewitzka, <https://heidewitzka-bochum.de>

Hattinger Straße 218, 44795 Bochum

Pott Fritts, <https://pott-fritts.de/>

Kortumstraße 91, 44787 Bochum

Gastronomie im Tierpark, <http://www.tierparks-bochum.de>

Klinikstraße 51, 44791 Bochum

Gaststätte Ritter-Eck,

Karl-Friedrich-Str. 23, 44795 Bochum

Dönninghaus Drive In,

Kantstr. 22-24, 44867 Bochum

Betriebe, die in einem Mehrwegsystem (mit Pfand) abfüllen:

Bassano Vinoteca, <https://bassano-bochum.de>

Wiemelhauser Str. 358, 44799 Bochum

Hartmanns Wirtshaus, <https://www.hartmanns-wirtshaus.de>

Wasserstr. 77, 44803 Bochum

Franz Ferdinand, <https://franzferdinand-bochum.de>

Klinikstraße 51, 44791 Bochum

Schreiners, <https://www.schreiners-bochum.de>

Hattinger Straße 103, 44789 Bochum

Nährstoff-Reich, <https://naehrstoff-reich.de/>

Trankgasse 3, 44787 Bochum

Lisas Palmengarten, <https://www.lisas-palmengarten.de/>

Hernerstr. 335, 44807 Bochum

Betriebe, die in mitgebrachte Gefäße von Kunden oder einem Mehrwegsystem (mit Pfand) abfüllen:

Livingroom, <https://livingroom-bochum.de/>

Luisenstraße 9 – 13, 44787 Bochum

K wie Kartoffel, <https://www.die-kartoffel.de/>

Kortumstraße 91, 44787 Bochum

Zum Grünen Gaul, <https://www.zumgruenengaul.de/>

Alte Hattinger Straße 31, 44789 Bochum

Speisekammer, <https://speisekammer.eatbu.com>

Brenscheder Straße 44, 44799 Bochum

FIVE, <https://five-bochum.de>

Hellweg 28 – 30, 44787 Bochum

Omi backt, <https://www.omibackt.de>

Hunscheidtstr. 61, 44789 Bochum

Cafe Barbera, <https://caffebarbera.de/bochum/>

Bleichstr. 2a, 44787 Bochum

Bitte beachten:

Wenn Sie Ihr eigenes Gefäß zum Abfüllen mitbringen, dann muss dieses sauber gespült sein. Am besten kann ein Betrieb dies kontrollieren, wenn die Gefäße hell sind.