



***Ab dem 1. Januar sind Einwegverpackungen für den Verzehr an Ort und Stelle in Fast-Food-Restaurants mit mehr als 20 Plätzen verboten. Eine radikale Änderung, die die Betreiber dazu zwingt, ihre Logistik zu überdenken.***

Pommes frites in festen Bechern statt in Papiertüten. Ab Sonntag, dem 1. Januar, ist in allen französischen Schnellrestaurants mit mehr als 20 Sitzplätzen wiederverwendbares Geschirr für den Verzehr an Ort und Stelle vorgeschrieben. Auch die Kunden werden sich von einigen Gewohnheiten verabschieden müssen: Schluss mit dem Getränk, das man vor Ort angefangen hat und mitnimmt. „Wir müssen den Kunden erklären, dass es sich um Gläser wie in einem Restaurant handelt“, stellt Maria Valera, Leiterin eines McDonald's, vor der Kamera von France 3 fest. Hier in Levallois-Perret (Hauts-de-Seine) wurden die neuen Bestimmungen schon umgesetzt.

**Die Maßnahme wird von einigen Verbänden als unzureichend angesehen.**

Kleine Fast-Food-Restaurants, wie eine Hamburgerkette in Dijon (Côte-d'Or), stehen vor einer doppelten Herausforderung: Sie müssen viele tausend Euro an Investitionen in wiederverwendbares Geschirr tätigen, aber auch die damit zusammenhängende Logistik bewältigen. „Es ist eine gute Sache für den Planeten, aber es stimmt, für uns bedeutet es enorm viele Veränderungen“, sagt Julien Mathiron, der Leiter. Die Maßnahme, die im neuen Anti-Verschwendungsgesetzes festgeschrieben ist, wird von einigen Verbänden dennoch als unzureichend angesehen.