

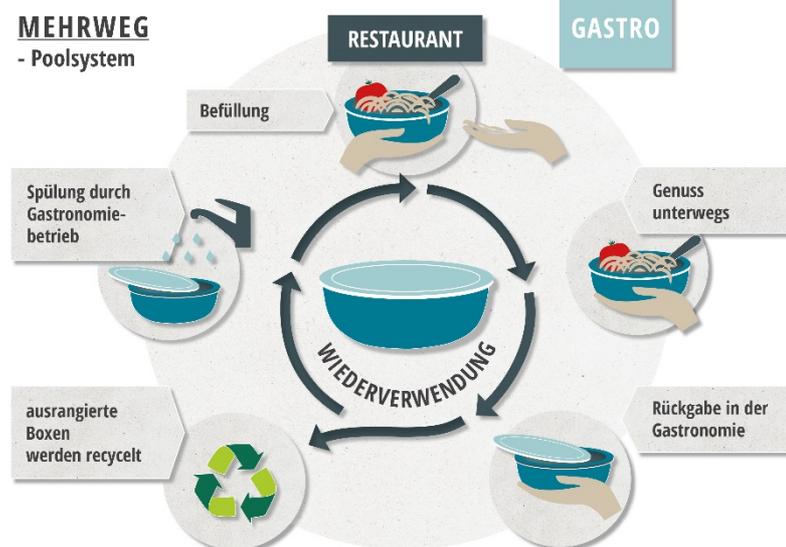
Praxisleitfaden Gastronomie

Trotz der Verfügbarkeit breit aufgestellter und flexibel nutzbarer Mehrwegsysteme sind Einwegverpackungen im Takeaway-Bereich immer noch überall zu finden. Mit dem Inkrafttreten der [Mehrwegangebotspflicht](#) seit dem 1.1.2023 sind nun viele Gastronomiebetriebe dazu verpflichtet, Mehrweg anzubieten. Wie Mehrweg erfolgreich in der Gastronomie eingesetzt werden kann und was das Klima davon hat, zeigt dieser Leitfaden:

1) Was für Mehrwegsysteme gibt es?

Pool-Mehrwegsysteme

Eine besonders umwelt- und verbraucher:innenfreundliche Möglichkeit Mehrwegbehältnisse einzusetzen ist die Nutzung sogenannter Pool-systeme. Pool-Mehrwegverpackungen werden üblicherweise durch Systemdienstleister bereitgestellt. Diese stellen nicht nur die Behältnisse zur Verfügung, sondern organisieren auch Nachlieferungen, Abholungen von überschüssigen Verpackungen und den Austausch von kaputten Bechern und Boxen. Die Behältnisse dieser



Mehrwegpoolsysteme werden von vielen verschiedenen Betrieben genutzt und haben ein einheitliches Design. So können die Kund:innen ihr Getränk oder ihre Speise in einem Mehrwegbecher oder einer Mehrwegbox mitnehmen und in einem anderen teilnehmenden Betrieb wieder abgeben. Damit die Mehrwegbehältnisse möglichst häufig wiederverwendet und abgegeben werden, wird bei der Ausgabe der Mehrwegverpackungen in den beteiligten Restaurants und Cafés entweder ein Pfand erhoben (z.B. Recup) oder die Ausleihe per Handy-App des Mehrwegsystemdienstleisters erfasst (z.B. Vytal). Die App erinnert die Kund:innen auch an die Rückgabe der ausgeliehenen Mehrwegverpackungen.

Für Gastronomiebetriebe ergibt sich bei Pool-Mehrwegsystemen der Vorteil, dass sie alle Informationen, Schulungen und Materialien gestellt bekommen und dass sich die Mehrwegdienstleister auch um das Pfandclearing kümmern. Die Mehrwegpoolsystemanbieter arbeiten mit unterschiedlichen Abrechnungs-

modellen. Die zwei wesentlichen sind die Zahlung pro Nutzung der Behältnisse und/oder die monatliche Gebühr. Detaillierte Informationen und eine Liste der größten Anbieter von Mehrwegbehältnissen für Gastronomie-

betriebe in Deutschland finden Sie untenstehend sowie für Becher [hier](#) und für Boxen [hier](#).

Für Verbraucher:innen ergibt sich durch Poolsysteme der Vorteil, dass sie die Behältnisse

nicht nur in einem Betrieb, sondern bei allen Partner:innen wieder abgeben können.

Die DUH empfiehlt deshalb allen Gastronomiebetrieben die Nutzung von unternehmensübergreifenden Poolsystemen. Bevor Sie sich jedoch als Restaurant, Café oder Kantine für ein bestimmtes System entscheiden, sehen Sie sich doch zunächst einmal die Materialhinweise in unserem [Einkaufsratgeber Takeaway](#) an und entscheiden Sie dann, ob das jeweilige System/Material wirklich am besten für Ihre Anwendung geeignet ist.

Unternehmenseigene Insellösungen (Individualsysteme)

Seit dem Inkrafttreten der Mehrwegangebotspflicht sind neben den Pool-Mehrwegsystemen auch unternehmenseigene Mehrweglösungen auf dem Markt, die auch häufig als Insellösungen betitelt werden. Beispiele dafür sind die Mehrwegbecher von MC Donalds oder Tchibo sowie die Mehrwegboxen von Dean & David. Diese Mehrweglösungen können nur innerhalb eines spezifischen Unternehmens ausgeliehen und wieder zurückgegeben werden.

Die DUH rät von Mehrweg-Insellösungen ab. Das Angebot von betriebseigenen Mehrwegverpackungen ist nicht attraktiv für Verbraucher:innen, da sie die Behältnisse nur bei einem spezifischen Unternehmen zurückgeben können. Das führt zu langen Wegen für Verbraucher:innen und trägt i.d.R. nicht dazu bei, dass Mehrweg vermehrt genutzt wird. Auch der Aufwand für den Gastronomiebetrieb ist höher:

Er muss sich selbst um die Einführung des Mehrwegsystems inklusive Schulung der Mitarbeitenden, Schaffung von

Rückgabemöglichkeiten und Management des Mehrwegsystems inklusive Auswechseln und Ersetzen der Behältnisse kümmern.

Kund:inneneigene Mehrwegsysteme

Manche Verbraucher:innen bringen auch ihre eigenen Mehrwegbecher oder -boxen mit in den Laden – zum Beispiel für den Kaffee zur Arbeit oder dem Holen des Mittagessens in der Pause. Als Gastronomiebetrieb sollten Sie die Wiederbefüllung dieser Behältnisse ermöglichen.

Wie die Wiederbefüllung mitgebrachter Mehrwegbehältnisse problemlos und aus Hygienepunkten rechtssicher umgesetzt werden kann, zeigen die [Hygieneleitfäden des Lebensmittelverbands](#). Zu empfehlen ist die Nutzung von Tablets oder Markierungen gesonderter Bereiche am Tresen, auf oder an denen die Kund:innen ihre Mehrwegbehältnisse abstellen können. Die Deckel sollten von den Kund:innen abgenommen und während der Abfüllung verwahrt werden. Die Verantwortung des Gastronomiebetriebs für die Beschaffenheit des Lebensmittels endet, sobald es eingefüllt wurde. Zudem tragen Sie als Betrieb auch keine Verantwortung dafür, dass kund:inneneigene Behältnisse für den Transport geeignet sind. Ihre Kund:innen müssen dementsprechend selbst darauf achten, geeignete Behältnisse zu wählen. Die Befüllung stark verschmutzter Behältnisse können Sie als Betrieb ablehnen.

Kleine Betriebe¹, die unter die Ausnahmeregelung der Mehrwegangebotspflicht (§34 VerpackG) fallen, müssen die Befüllung von mitgebrachten Behältnissen ermöglichen, sofern sie keine Mehrwegbehältnisse anbieten. Außerdem sind sie verpflichtet, auf diese Möglichkeit deutlich sichtbar und lesbar mit Informationsschildern hinzuweisen.

¹ Als kleiner Betrieb gilt, wer bis zu 5 Beschäftigte und gleichzeitig bis zu 80 Quadratmeter Verkaufsfläche hat.

Weitere Informationen zur Mehrwegangebotspflicht finden Sie in unserem [Mehrwegangebotspflichten- Informationsblatt](#), unserem [FAQ-Dokument](#) sowie im [Leitfaden der Bund/Länder Arbeitsgemeinschaft \(LAGA\)](#).

2) Wie richte ich ein Pool-Mehrwegsystem ein?

Damit die Mehrwegumsetzung in Ihrem Betrieb funktioniert, ist es wichtig, dass alle Mitarbeiter:innen die mit dem Mehrwegsystem in Kontakt kommen, über das genutzte System im Detail Bescheid wissen. Dafür reicht es nicht aus, dass die Mitarbeiter:innen wissen, wie das Mehrwegsystem aussieht und richtig befüllt wird. Auch die richtige Integrierung/ Auswahl im Kassensystem, der Umgang mit der App bei App-basierten Pool-Systemen oder die hygienisch einwandfreie Rücknahme, Spülung und Lagerung der Mehrwegbehältnisse spielen eine wichtige Rolle. Empfehlenswert sind bei Einführung des Mehrwegsystems sowie beim Briefing neuer Mitarbeiter:innen die Durchführung von Schulungen und die Integration von Leitfäden im Unternehmenshandbuch. Es kann auch helfen die Mitarbeiter:innen einmal selber ein Essen/ Getränk in dem genutzten Mehrwegsystem ausleihen und mitnehmen zu lassen, um Sie so mit dem Ablauf für die Kund:innen vertraut zu machen. Häufig bieten die Mehrwegsystemdienstleister bereits Materialien an, informieren Sie sich also auch dort.

3) Wie überzeuge ich meine Kund:innen Mehrweg zu nutzen?

Damit möglichst viele Kund:innen das Mehrwegsystem nutzen ist es wichtig, dass diese über das Angebot Bescheid wissen. Bei jedem Bestellvorgang sollte das Personal den Kund:innen

Mehrweg aktiv anbieten. Abfall kann jedoch auch in anderen Bereichen als nur bei Einwegbechern und -boxen anfallen. So sollte ebenfalls auf weitere Einwegartikel wie Einwegbänderolen, Servietten, Tüten oder Besteck verzichtet werden, wo möglich.

Laut Mehrwegangebotspflicht müssen Gastronomiebetriebe zudem mit gut sicht- und lesbaren Informationstafeln auf ihr Mehrwegangebot hinweisen. Wir empfehlen Informationstafeln/Schilder sowohl im Eingangsbereich als auch direkt an der Essens- & Getränkeausgabe. Wir empfehlen nachstehende Informationen auf den Schildern:

„Speisen und Getränke hier in Mehrwegverpackungen erhältlich.“

„Die hier erhältliche Mehrwegverpackung können Sie bei ... zurückgeben. Weiter Informationen unter ...“

Für kleine Betriebe die unter die Ausnahmeregelung fallen, mindestens:

„Wir befüllen Ihre selbst mitgebrachten Mehrwegbehältnisse.“

Damit Mehrweg großflächig umgesetzt wird, empfehlen wir auch Betrieben die Mehrwegsysteme anbieten die mitgebrachten Behältnisse der Kund:innen zu befüllen und kleinen Betrieben sich einem Pool-Mehrwegsystem anzuschließen. Dies sollte dann ebenfalls entsprechend auf den Informationstafeln kenntlich gemacht werden.

Auch finanzielle Anreize können zur Nutzung von Mehrweg anregen. Insbesondere ein Aufpreis auf Einwegbecher (~ 20 Cent) und Einwegboxen (~ 50 Cent) hat sich als erfolgreicher Anreiz erwiesen. Empfehlenswert ist es, ähnlich wie bei Einweg-Plastiktüten, den Kund:innen bei einem solchen Preisunterschied zu vermitteln, dass der höhere Preis auf Einwegverpackungen eine Art „Umwelt/ Klimaabgabe“ für die Umwelt- und Klimaauswirkungen der Einwegverpackung darstellt.

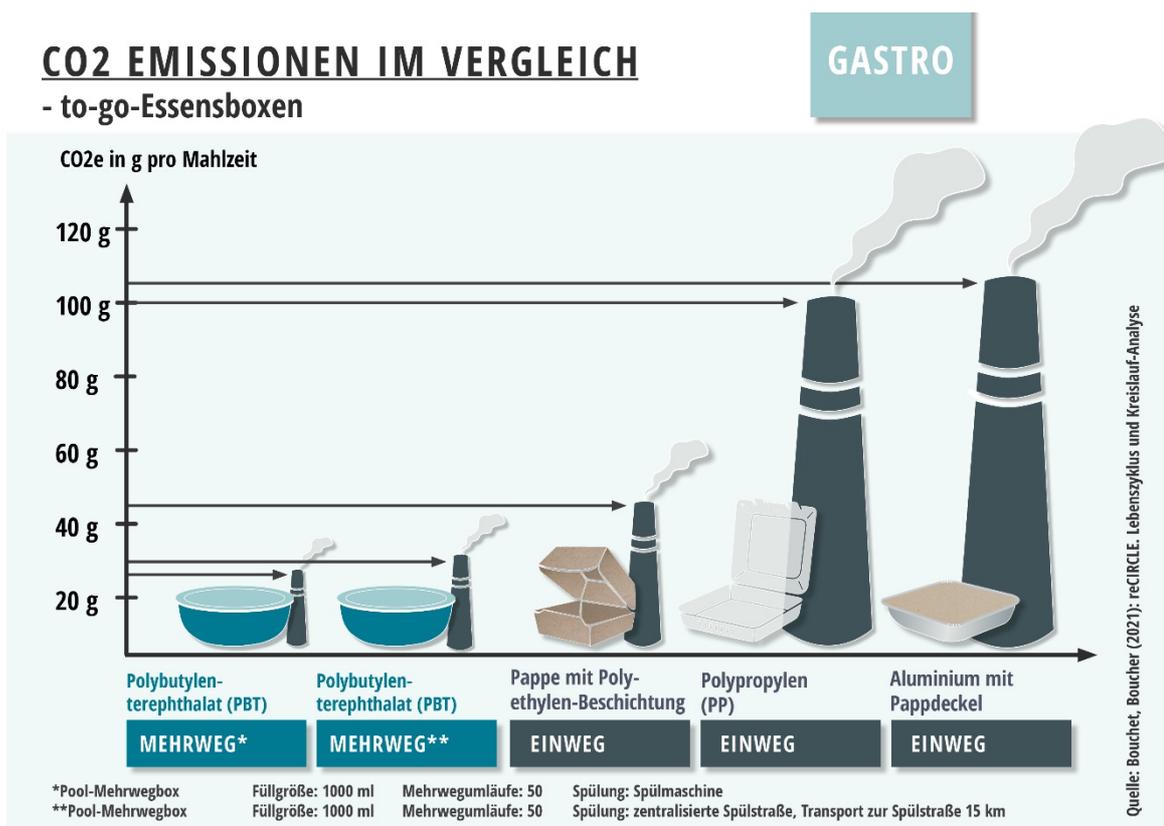
Ein Preisunterschied kann unter Umständen auch durch Preisnachlässe für Mehrweg oder Bonuspunkte realisiert werden.

4) Wie kann ich die Klimateinsparung bilanzieren?

Einen guten Überblick über das Einsparpotential von Emissionen durch die Nutzung von Mehrweg bietet die Studie von Bouchet, Boucher (2021). Sie vergleichen die Mehrwegboxen des Systemdienstleisters recircle mit verschiedenen Einwegverpackungen. Die getroffenen Annahmen in der Studie sind dabei relativ konservativ. Es werden Boxen aus Polybutylenterephthalat betrachtet. Dieser Kunststoff ist in der Produktion aufwendiger, als der für Mehrwegbehältnisse am häufigsten verwendete Kunststoff Polypropylen, welcher somit noch besser abschneiden würde. Hinzu kommt, dass lediglich 50 Umläufe für die Mehrwegboxen angenommen werden, obwohl die meisten Boxen mehrere hundert Umläufe schaffen.

Nichtsdestotrotz wird in untenstehender Grafik deutlich, dass die Mehrwegboxen klimafreundlicher sind als Einwegverpackungen. Bereits nach 13-15 Umläufen entstehen durch ihre Nutzung weniger CO₂-Emissionen, als durch eine beschichtete Pappbox.

Für ihren Gastronomiebetrieb können Sie auf Grundlage der CO₂-Zahlen ihre eigenen Einsparungen berechnen. Zunächst sollten sie dafür den üblichen Verbrauch an Einwegverpackungen bestimmen und diesen anschließend mit der Anzahl an genutzten Mehrwegverpackungen vergleichen. Hier ein Beispiel: Ein Gastronomiebetrieb, der bisher kein Mehrweg genutzt hat und nun anstrebt 50 Speisen pro Tag in Mehrwegboxen auszugeben, spart dadurch 50 beschichtete Einwegpappboxen ein. Daraus ergibt sich nicht nur eine geringere Abfallmenge, sondern auch eine CO₂-Einsparung von 2,5kg pro Tag und knapp einer Tonne pro Jahr.





5) Best-Practice

Inzwischen setzen bereits viele Gastronomiebetriebe in Deutschland Mehrwegverpackungen ein. Meistens wird den Verbraucher:innen jedoch nur das Angebot gestellt und sie darüber hinaus nicht dazu angeregt dies auch zu nutzen.

Damit möglichst viel Mehrweg zum Einsatz kommt und Einweg die rote Karte gezeigt wird, braucht es jedoch ein echtes Bekenntnis zu Mehrweg. Einige Unternehmen setzen das bereits vorbildhaft um: So testet das Unternehmen Haferkater beispielsweise seit Jahren unterschiedlichste Kampagnen, um die Kund:innen auf den Mehrweg zu bringen. Darunter Rabatte auf Getränke und Speisen in Mehrweg, zusätzliche Informationsplakate und Aktionsrabatte für Mehrweg auf Einwegbechern. Der richtige Einsatz des Mehrwegsystems wird zudem auch im internen Mitarbeiter:innenhandbuch erklärt. Auch Bambule's Chili aus Köln fördert in seinen Filialen Mehrweg und spricht Kund:innen aktiv auf die Mehrweg-Option an. So haben sie es geschafft den Anteil von Mehrweg in nur zwei Jahren von 2 Prozent auf 17 Prozent zu erhöhen. Auch die Pizzeria Pippo's Pizzaexpress spricht ihr Publikum aktiv auf die Mehrweg-Option an und erntet dafür viel Zuspruch von ihren Kund:innen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

DEUTSCHE UMWELTHILFE E.V.

Bundesgeschäftsstelle Radolfzell

Fritz-Reichle-Ring 4
78315 Radolfzell

0 77 32 99 95 - 0

Bundesgeschäftsstelle Berlin

Hackescher Markt
Eingang: Neue Promenade 3
10178 Berlin

030 2400867-0

ANSPRECHPERSONEN

Dolores Birk

Fachreferentin
Kreislaufwirtschaft
d.birk@duh.de
0160-96257891

Nora Josefina Wacker

Projektmanagerin
Kreislaufwirtschaft
wacker@duh.de
030-2400867-410



Pool-Mehrweg beziehen – Welche Anbieter gibt es

Anbieter	Ausgabe stellen	Mehrweg becher mit Deckel	Becher Größen	Mehrwegbowls mit Deckel	Bowl Größen	Pfandhöhe	Rückgabe	Systemgebühr	Güte siegel
Recup Rebowl www.recup.de	> 21.000	Polypropylen	200 ml, 300 ml, 400 ml, 500 ml	Polypropylen	1100 ml, 590 + 320 ml (zwei Kammern), 550 ml + 550 ml mit hohem Deckel	Becher: 1€, Deckel 1€ Bowl mit Deckel: 5€	In allen teilnehmenden Ausgabestellen	Ab 25 Euro pro Monat	Blauer Engel
Vytal www.vytal.org	> 6.000	Polypropylen	300 ml	Polypropylen (Dichtung am Deckel aus thermoplastischen Elastomeren) Sushibox aus Edelstahl + Tritan-Kunststoff	500 ml, 750 ml, 450+550 ml (zwei Kammern), 1250 ml Pizzabox: Ø33 cm Sushibox: 98 bzw. 148 x 221 mm, Burgerbox	14 Tage Rückgabezeit, danach muss der Becher/ die Bowl bezahlt werden (4€/ 10€) und geht in den Besitz des Nutzenden über	In allen teilnehmenden Ausgabestellen innerhalb von 14 Tagen	150 Euro Einrichtungsgebühr (einmalig), 15-20 Cent pro Ausleihe	Blauer Engel
Faircup Fairbox www.fair-cup.de	> 5.000	Polypropylen	200 ml, 300 ml, 400 ml, 500 ml	Polypropylen	5.000 ml, 1.000 ml (mit flexibler Trennwand)	Becher: 1€ Deckel 0,50 € Bowl mit Deckel: 4€	In allen teilnehmenden Ausgabestellen (auch über Pfandautomat)	20-37 Euro monatlich	Blauer Engel
Einfach Mehrweg www.einfach-mehrweg.com	ca. 4.700	Polypropylen	200 ml, 300 ml, 400 ml	Polypropylen	rechteckige Boxen mit 750 ml, 1.100 ml (mit Trennwand) + 1.200 ml, runde Box mit 500 ml	Becher: 1€ Deckel: Bowls mit Deckel: 1,50 - 2,50€	In allen teilnehmenden Ausgabestellen (auch über Pfandautomat)	ab 5,90 Euro monatlich	Blauer Engel
Relevo www.relevo.app/de	> 3.000	aus SAN oder Glas; Deckel aus PP mit/ohne Trinköffnung verfügbar	200 ml, 300 ml, 400 ml	Styrol-Acrylnitril-Copolymer (SAN), Glas	SAN: 600 ml, 800 ml, 1100 ml + 1430 ml Box mit Trennwand, Burger-, Pizza- (33 cm) und Sushibox (950 ml), Glas: 370 ml, 580 ml, 800 ml + 1220 ml Box	14 Tage Rückgabezeit, 5 Tage kostenlose Verlängerung, danach muss der Becher/ die Bowl bezahlt werden (? €/ 10€) und geht in den Besitz des Nutzenden über	In allen teilnehmenden Ausgabestellen innerhalb von 14 Tagen	Mindestumsatz von 10 Euro pro Monat; 12,5 - 25 Cent pro Ausleihe	----
Recircle www.recircle.de	> 550	-----	-----	Glasfaser- verstärktes Polybutylenterephthalat (PBT), Deckel aus Polypropylen	600 ml, 1050 ml, 340+250 ml (zwei Kammern), 900 ml, Pizzabox	Bowls mit Deckel: 10€	In allen teilnehmenden Ausgabestellen	13,5 Cent pro Ausleihe	----
Pfabo www.pfabo.de	> 85	-----	-----	Polypropylen	1.000 ml, 3.000 ml	Bowls mit Deckel: 5€	In allen teilnehmenden Ausgabestellen		----
Tiffin Loop www.tiffinloop.de	> 35	-----	-----	Edelstahl	1200 ml	Registrierung per App; bei Nichtrückgabe der Mehrwegbox 20€ fällig	In allen teilnehmenden Ausgabestellen innerhalb von 14 Tagen	Keine monatl. Gebühren; pro Ausleihe 25 Cent	----