



MEHRWEG FÜR SPEISEN UND GETRÄNKE ZUM MITNEHMEN

Informationen für die Gastronomie

Für Mensch & Umwelt

Umwelt 
Bundesamt

Impressum

Herausgeber:

Umweltbundesamt
Fachgebiet III 1.3 Ökodesign, Umweltkennzeichnung,
umweltfreundliche Beschaffung
Postfach 14 06
06813 Dessau-Roßlau
Tel: +49 340-2103-0
buergerservice@umweltbundesamt.de
Internet: www.umweltbundesamt.de

 /umweltbundesamt.de
 /umweltbundesamt
 /umweltbundesamt
 /umweltbundesamt

Autoren und Autorinnen:

Clara Löw, Jens Gröger, Camilla Neles,
Mona Wacker (Öko-Institut e.V.)

Redaktion:

Elke Kreowski (Umweltbundesamt)

Satz und Layout:

Bertram Sturm, bertramsturm.de

Broschüren bestellen:

Service-Telefon: +49 340 2103-6688
Service-Fax: +49 340 2104-6688
E-Mail: uba@broschuerenversand.de
Internet: www.umweltbundesamt.de

Diese Publikation ist kostenfrei zu beziehen beim Umweltbundesamt. Der Weiterverkauf ist untersagt. Bei Zuwiderhandlung wird eine Schutzgebühr von 15 Euro/Stück erhoben.

Publikationen als pdf:

www.umweltbundesamt.de/publikationen

Bildquellen:

Titelfoto: NABU / Kühnapfel Fotografie

Stand: Juni 2021

ISSN 2363-8311 (Print)
ISSN 2363-832X (Online)

Das vorliegende Informationsmaterial wird vom Umweltbundesamt herausgegeben und wurde vom Öko-Institut e.V. erstellt. Es soll unter anderem dazu beitragen, das Umweltzeichen Blauer Engel „Mehrwegsysteme to-go für Lebensmittel und Getränke“ (<https://www.blauer-engel.de/uz210>) weiter bekannt zu machen.

Diese Broschüre ist Teil einer Materialsammlung zu Mehrwegverpackungen für den Außer-Haus-Verzehr von Speisen und Getränken. Das Material wird als Paket oder zum Einzeldownload auf der Website des Umweltbundesamtes angeboten.



MEHRWEG FÜR SPEISEN UND GETRÄNKE ZUM MITNEHMEN

Informationen für die Gastronomie



Inhalt

Steigende Beliebtheit von „to-go“	6
Verantwortung übernehmen	7
Mehrwegsysteme im Überblick	10
Sie haben Bedenken? – Wir bieten Antworten und Unterstützung	13
4.1 Finanzierung	13
4.2 Hygienefragen	14
Der Blaue Engel	16
Weiterlesen & Quellen	18

1

Steigende Beliebtheit von „to-go“

Der Trend zu immer mehr Speisen und Getränken „to-go“ und Lieferdiensten scheint unaufhaltsam zu sein. Den Anfang machten Kantinenbetreiber mit „Essen auf Rädern“ zur Belieferung von Pflegebedürftigen und schon lange werden Getränke zum Mitnehmen, der Coffee-to-go ausgeschrieben.

Spätestens seit dem Lockdown im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie bieten die meisten Restaurants und Gaststätten Essen „to-go“ an. Die Aufträge an Menü-Lieferdienste haben nach dem Lockdown innerhalb weniger Monate stark zugenommen. In Deutschland nutzte im Jahr 2020 etwa jeder fünfte Haushalt Lieferdienste (tageskarte.io 2020). Der Anstieg an Essenslieferungen nach Hause und der Außer-Haus-Verzehr trugen zum Anstieg des Verpackungsmülls von gut 7 % bei (Klawitter 2020).

Eine Antwort auf die steigenden Abfallmengen stellen umweltverträgliche Mehrwegverpackungen dar. Während Mehrwegbecher für Heißgetränke, wie zum Beispiel Coffee-to-go, schon in vielen Städten etabliert sind, nimmt das Angebot an Mehrwegsyste-men für Speisen und Essenslieferungen ebenfalls stetig zu.

Um Sie als Ausgabebetriebe von Speisen und Getränken „to-go“ dabei zu unterstützen, vermehrt ökologisch sinnvolle Mehrwegverpackungen anzubieten, wurde dieser Ratgeber und weitere Materialien erarbeitet. Sie informieren kurz und knapp über die wichtigsten Themen wie hygienischer Umgang mit Mehrwegverpackungen, Finanzierung verschiedener Systeme und stellen gesammelte Erfahrungen vor. Weitere Informationen rund um das Thema Mehrwegsyste-me finden Sie auf der Webseite des Umweltbundesamtes, das auch der Herausgeber dieser Broschüre ist.

Foto: istockphoto / Kanawa_Studio



2

Verantwortung übernehmen

Als Betreiber*in einer Gastronomie, einer Kantine, eines Kiosks oder einer Bäckerei übernehmen Sie Verantwortung in den unterschiedlichsten Bereichen. In den folgenden Abschnitten werden diese Verantwortungsbereiche im Zusammenhang mit der Ausgabe von Speisen und Getränken dargestellt.

Hygienische Sicherheit

Speisen und Getränke müssen hygienisch einwandfrei angeboten werden. Sie müssen in einem sauberen Umfeld ausgegeben werden, das die Lebensmittel nicht kontaminiert. Deshalb muss auch das unmittelbare Umfeld frei von verschmutztem Geschirr oder bereits genutzten Verpackungen sein. Die Eignung des Geschirrs, auf dem Sie Essen ausgeben, liegt in diesem Sinne ebenfalls in Ihrem Aufgabengebiet. Die Behälter und das Geschirr müssen sich gut reinigen lassen und robust sein, damit sie keine Hygieneskizzen bergen. Bestimmte, an Ihre örtliche Situation angepasste Betriebsabläufe und Hygienekonzepte helfen dabei, die hygienische Sicherheit zu gewährleisten. Es gelten die einschlägigen Richtlinien zur Lebensmittelhygiene (EU/852/2004) und den dafür geeigneten Materialien und Gegenständen (EU/1935/2004).

Wirtschaftlichkeit

Ein Geschäftsmodell ist nur dann nachhaltig, wenn es auch wirtschaftlich tragfähig ist. Der finanzielle Aufwand zur Zubereitung von Speisen und Getränken und zum Betrieb der Gastronomieeinrichtung muss deshalb in einem angemessenen Verhältnis zu den Einnahmen stehen. Die Verpackungskosten sind dabei einer der Kostenpositionen. Es gehört zu Ihrer Verantwortung abzuwägen, in wieweit sich die Anzahl der verkauften Getränke und Speisen rechnet, wenn Sie Ihr Verpackungssystem umstellen. Diese

Broschüre benennt diese finanziellen Aspekte detailliert in Kapitel 4.



Foto: istockphoto / Wachiwit

Abfallvermeidung

Der beste Abfall ist der, der nicht entsteht. Dies ist eine der Kernbotschaften des wichtigsten abfallpolitischen Instruments, der Abfallhierarchie nach § 6 des Kreislaufwirtschaftsgesetzes (KrWG).

Im Jahr 2017 verursachten Einweggeschirr und Verpackungen „to-go“ mehr als 346.000 Tonnen Müll (BMU 2020). Um diese Abfallmenge zu reduzieren, muss daher noch vor deren Entstehung angesetzt werden. Sie als Gastronomiebetrieb sitzen dabei direkt an der Quelle.

Das Verpackungsgesetz bezweckt, die Auswirkungen von Verpackungsabfällen auf die Umwelt zu vermeiden oder zu verringern. Es richtet sich an die Verreiber von Verpackungen auf jeder Handelsstufe, also auch an Sie als Ausschankbetrieb oder Restaurantbetreiber. Das Gesetz regelt den Umgang mit Verpackungen so, dass „Verpackungsabfälle **vorrangig vermieden** und darüber hinaus einer **Vorbereitung zur Wiederverwendung** oder dem **Recycling** zugeführt werden“ (VerpackG § 1, Änderungen des VerpackG treten im Juli 2021 in Kraft).

Umweltschutz

Jede Art von Einweg-Plastik löst Probleme aus. Viele der Kundinnen und Kunden sind sich dieser Thematik bewusst und erwarten umweltverträgliche Angebote. Eine Umstellung von erdölbasiertem Plastik auf Biokunststoffe bietet dabei keine Lösung. Für fossile genauso wie für biobasierte Kunststoffe ergeben sich folgende Probleme:

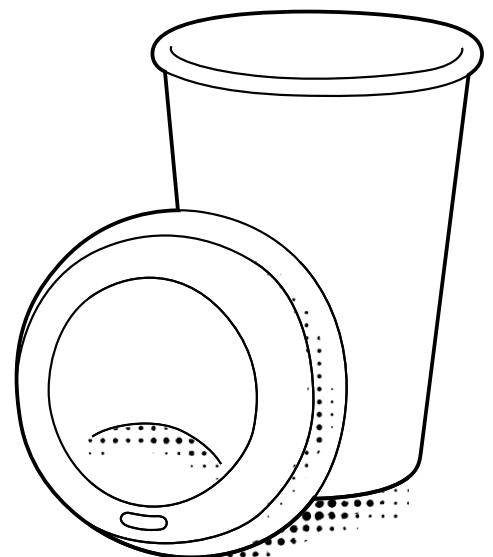
- ▶ Littering, d.h. das achtlose Wegwerfen der Abfälle im öffentlichen Raum und in der Natur. Am Ufer von Flüssen in die Umgebung geworfenes Plastik landet im Meer. Die bei Biokunststoffen verwendeten Begriffe „aus nachwachsenden Rohstoffen“ oder „biologisch abbaubar“ erhöhen das Risiko des Litterings, da in der Öffentlichkeit oft nicht klar ist, wie diese entsorgt werden müssen.
- ▶ Mikroplastik. Kunststoffe zerfallen durch mechanische Prozesse zu Mikroplastik und finden damit ihren Weg in Gewässer, Lebensräume und Nahrungsketten. Dies gilt auch für biologisch abbaubare Kunststoffe.
- ▶ Schadstoffe in Plastik. In Einweggeschirr und -besteck können teilweise toxische Stoffe nachgewiesen werden. Es wurde gezeigt, dass in biobasierten und biologisch abbaubaren Produkten ähnlich viele unerwünschte Chemikalien enthalten sind wie in Plastik auf Erdölbasis (Zimmermann et al. 2020).
- ▶ Emissionen. Alle technischen Vorgänge zur Herstellung von Verpackungen verbrauchen Energie und verursachen Emissionen. Die Gewinnung von Erdöl, Silikon, Aluminium, Pappe oder landwirtschaftlichen Produkten für deren Produktion ist mit Belastungen für Mensch, Umwelt und Klima verbunden.

Zukünftige regulatorische Entwicklungen

Schon im Sommer 2021 werden durch die Einwegkunststoffverbotsverordnung bestimmte Einwegprodukte, wie Rührstäbchen oder Trinkhalme aus Kunststoff oder Verpackungen aus expandiertem Polystyrol (z.B. Styropor) verboten. Verschiedene EU-Initiativen wie der Green Deal und die Überarbeitung der Einwegplastik-Richtlinie machen Einwegverpackungen immer unattraktiver.

Ab dem 01.01.2022 sollen Lebensmittel und Getränke „to go“ neben Einwegverpackungen aus Kunststoff und Einwegbechern jeweils Mehrwegalternativen angeboten werden. Die allermeisten Unternehmen müssen demnach ihren Kundinnen und Kunden Mehrwegverpackungen anbieten. Nur kleine Betriebe können die Pflicht auch erfüllen, indem sie kundeneigene Behältnisse befüllen.

Daher sind Sie als Gastronomiebetrieb schon jetzt gut beraten, auf Mehrwegsysteme umzustellen. Mehrwegverpackungen sind ein wichtiger Teil im Lösungspuzzle der Abfallproblematik. Auch den Anforderungen für hygienische Sicherheit und betriebswirtschaftlichen Bedenken können Mehrwegverpackungen standhalten.





3

Mehrwegsysteme im Überblick

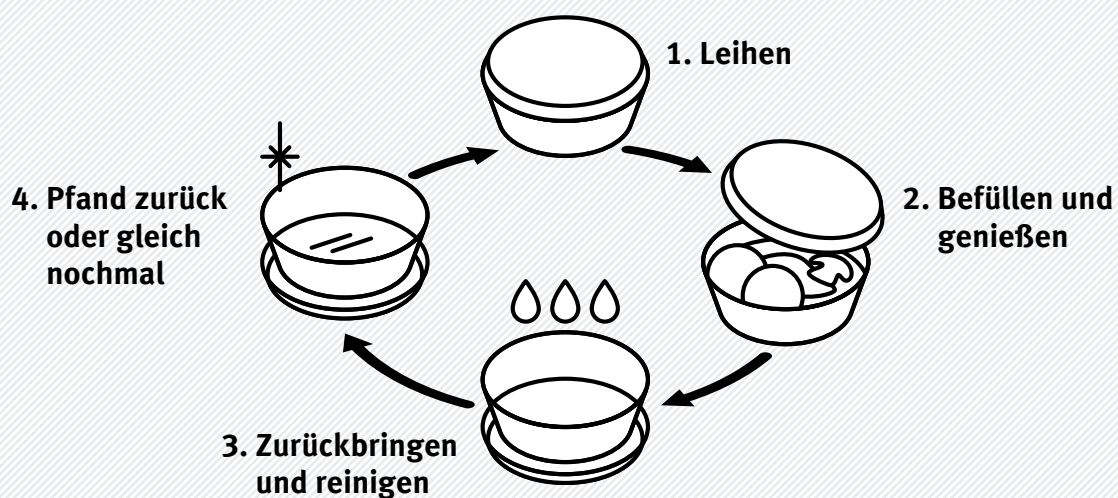
Es gibt mehrere Arten, verstärkt Mehrwegverpackungen einzusetzen: In zwei Varianten eines Pfand- bzw. Rückgabeanreizsystems werden die Mehrwegbehälter entweder von überregional agierenden gewerblichen Anbietern oder von häufig kommunalen Trägern mit lokalem Bezug angeboten. Alternativ können kundeneigene, mitgebrachte oder betriebseigene Boxen und Becher befüllt werden. Für Großveranstaltungen gibt es weitere Angebote. Diese Varianten werden im Folgenden vorgestellt.

Lokale Mehrwegangebote im Pfandsystem

Die Mehrwegpfandbecher für Kaffee und andere Heißgetränke werden seit zirka 5 Jahren vermehrt

angeboten. Sie fanden meist über lokale Projekte mit Bechern mit regionalen Motiven den Weg in Bäckereien und andere Ausschankbetriebe. Im Jahr 2016 wurde der „Freiburg Cup“ als erster kommunaler Mehrwegbecher eingeführt. Der Becher wird in der Stadt und im Umland ausgegeben und kann beim Getränkekauf bei Partnern getauscht oder sein Pfand eingelöst werden. Oft fördern die Kommunen oder die kommunalen Abfallentsorger solche Projekte. Auch wenn es weiterhin in vielen Städten einen lokalen Becher gibt, hat sich der Markt zwischenzeitlich mit überregionalen Anbietern weiter professionalisiert.

So funktionieren Pool- und Pfandsysteme



Quelle: Eigene Darstellung

Gewerbliche Anbieter von Poolsystemen

Das funktioniert so: Ein Unternehmen besitzt Becher, Teller, Schüsseln und Deckel und kümmert sich um die Logistik. Gastronomiebetriebe suchen sich aus dem Angebot an gewerblichen Anbietern einen Kooperationspartner aus.

Der Markt an Poolsystem-Anbietern ist derzeit sehr dynamisch. Aufgrund der pandemiebedingten Schließungen hat die Gastronomie sehr stark auf Speisen zum Mitnehmen und auf Essenslieferungen umgestellt. Das Angebot an Mehrwegsystem-Anbietern hat damit ebenfalls stark zugenommen. Das Geschirr aus Poolsystemen wird bei den Betreibern des Systems geliehen, ausgegeben, bei der Rückgabe in der Gastronomie gereinigt und wieder an die nächste Kundin bzw. den nächsten Kunden weitergegeben.

Die meisten gewerblichen Anbieter finanzieren sich nicht über den Verkauf von Lebensmittelbehältern, sondern über eine Systemnutzungsgebühr, die Sie als Ausgabebetriebe entrichten müssen. Die hygienische und mechanische Eignung der Behälter und des Geschirrs wird dabei vom Anbieter des Mehrwegpfand-Systemen gewährleistet, was Sie als Gastronomiebetrieb entlastet.

Auch wenn sich der Markt schnell verändert, so können bereits jetzt wichtige Anbieter von Mehrwegpoolsystemen identifiziert werden. Stark auf dem Markt vertreten sind die folgenden Unternehmen (in alphabetischer Reihenfolge):



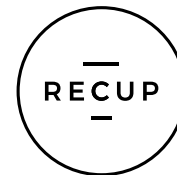
Faircup

Das ehemalige Schüler- & Schülerinnen-Projekt aus Göttingen startete 2017, wurde in der weiteren Umsetzung durch die Ausschankbetriebe, die Politik in Kommune und im Land unterstützt. Die Becher sind für Pfandautomaten geeignet. Faircup bietet auch die FairBox2go an, in der Speisen ausgegeben werden können. Dieses Pfandsystem erfüllt die Kriterien des Blauen Engels für Mehrwegpfandsysteme.



reCIRCLE

2019 startete reCIRCLE mit Sitz in Stuttgart sein Mehrwegnetz für Essensboxen in fünf verschiedenen Größen. Ein großer Teil der Partner ist in der Schweiz, das Unternehmen hat neben Gastronomiebetrieben weitere Kooperationen mit Mahlzeitdiensten, Firmen und Schulen ohne Kantine und unterstützt die Umsetzung in kommunalen Partnerschaften.



Recup / Rebowl

Die RECUP GmbH startete Ende 2016 ein Mehrwegbecher-Pilotprojekt in München. Mit der Rebowl gibt es neben der Recup auch eine Schale für das Mitnehmen von Speisen. Das Unternehmen kooperiert unter anderem mit einigen Tankstellenketten. Es ist außerdem mit dem Blauen Engel für Mehrwegpfandsysteme ausgezeichnet.



Relevo

Die Relevo GmbH mit Sitz in München gibt es seit Anfang 2020. Es gibt sechs verschiedene große Boxen, deren Ausleihe per Account und Smartphone-App registriert wird. Relevo bietet unter anderem Kooperationen für Betriebsgastronomien, Studierendenwerke und Caterer an.



Vytal

Das Startup aus Köln begann im Sommer 2019 und ist vor allem für die Mehrwegessensboxen bekannt: In mehreren Größen unterteilte Menüschalen, Sushi-

und Pizza-Tabletts. In fünf Kölner Filialen einer Supermarktkette werden die Mehrwegschalen auch für die Salatbar getestet. Die Ausleihe funktioniert digital ohne Pfand über eine Smartphone-App, in der Kontodaten für das Abbuchen des Pfandbetrags hinterlegt sind, falls das Gefäß nicht zurückgegeben wird.

Außerdem gibt es **Tiffin Loop**, eine Initiative von Eco Brotbox GmbH. Sie unterscheidet von anderen, dass die Boxen aus Edelstahl ohne Plastik-Anteile (z.B. kein Silikonring) sind. Nach einer Pilotphase ist die großflächige Umsetzung im Laufe des Jahres 2021 geplant.

Weitere Anbieter für Becher sind z.B. die regional agierenden Unternehmen **Con-Cup** (im Großraum Mainz) und die **CUPFORCUP** GmbH mit dem „GOOD CUP“ (im Großraum Düsseldorf). Das Unternehmen **NoWaste** bietet den „Treecup“ genannten Mehrwegbecher aus biobasiertem Rohstoff an. Mehrere Städte, darunter Frankfurt, Hannover & Potsdam, haben einen mit lokalem Bezug gestalteten Becher dieses Unternehmens im Kreislauf. **Cup&more** ist ein Unternehmen, das in der Mehrweglogistik tätig ist und zahlreiche Mehrwegsysteme für Feste, Großveranstaltungen, Konzerte, im Stadion oder im Bierzelt anbietet. Sie betreiben auch das ausschließlich in Schleswig-Holstein operierende Mehrwegsystem „ToBeGo“ für Becher.

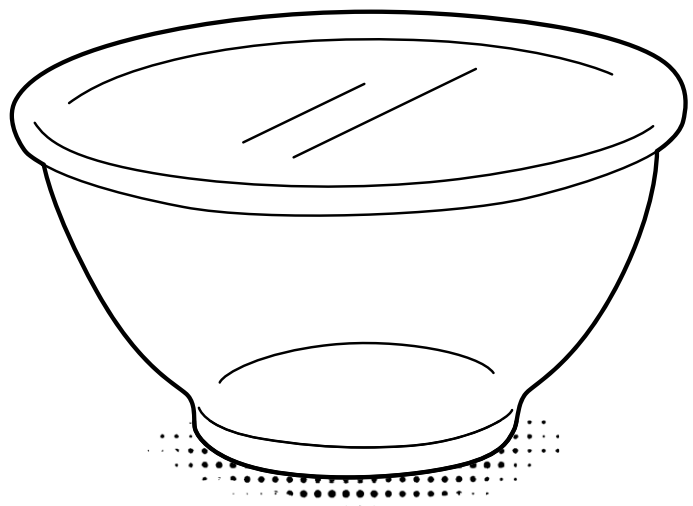
Individualgefäße

Statt eines Poolsystems zusammen mit anderen Ausschankbetrieben kann eine Gastronomie auch eigene Individualgefäße anbieten, z.B. mit dem

eigenen Logo versehen. Solche Gefäße können gegen Pfand ausgegeben und zurückgenommen werden. Die Verantwortung für die Eignung der Gefäße, das Material etc. trägt dann die ausgebende Gastronomie. In der Handhabung im Betrieb ähneln die Gefäße und Abläufe denen von Poolsystemen. Zusätzlich kann der Betrieb Kunden auffordern, eigene Behältnisse mitzubringen. Bei diesen ist die Kundschaft für die Eignung der Behältnisse verantwortlich. In der Handhabung im Betrieb ähneln die Gefäße und Abläufe denen von Poolsystemen.

Großveranstaltungen

Bei Fußballspielen, Konzerten oder Festivals entstehen bei der Essens- und Getränkeausgabe große Mengen Müll. Großveranstaltungen zählen zu den am häufigsten von Littering, dem achtlosen Wegwerfen von Müll, betroffenen Orten. Eine Pfandpflicht sowohl für Einweg als auch Mehrweg hilft bei Großveranstaltungen, dem Problem entgegen zu wirken. Diese Pfandpflicht kann in der Genehmigung der Veranstaltung verankert werden oder durch einen generellen kommunalen Erlass erfolgen (UBA 2020). Das oben genannte Unternehmen **Cup&More** ist ein Anbieter für Mehrweglogistik bei Großveranstaltungen, ebenso **CupCycle**, **Cup Concept** und andere. Sie liefern nach Bedarf Rücknahme-Automaten sowie passende Spülmaschinen oder übernehmen auf Wunsch auch die Spülprozesse und weitere Logistik. Auch auf Großveranstaltungen soll ab dem 01.01.2023 eine Pflicht zum Angebot von Mehrwegalternativen gelten.





Sie haben Bedenken? – Wir bieten Antworten und Unterstützung

4.1 Finanzierung

Für Einwegverpackungen von Speisen und Getränken liegen Ihre **Kosten** je nach Material zwischen 12 ct (beschichteter Einwegbecher) und 50 ct (PET-Einwegschale) pro Verpackung (eigene Recherche auf Onlineportalen). Für Mehrwegverpackungen erheben die Systemanbieter zur Finanzierung zumeist eine monatliche und/oder eine einmalig Einrichtungsgebühr (pro Filiale) sowie in einigen Fällen eine Befüllungspauschale von einigen Cents. Dies könnten z.B. 15 Euro Monatsbeitrag plus 12 ct je Befüllung sein. Hinzu kommt der Mehraufwand für das Spülen der Mehrwegbehälter. Entsorgungskosten für benutzte Einweggefäße und deren Anschaffungskosten entfallen zumindest teilweise. Bieten Sie der Kundschaft Ihre Speisen und Getränke wahlweise in Mehrweg- oder Einwegverpackung an, zahlen sie dem Systemanbieter der Mehrweggefäße die Gebühr in der vollen Höhe, Ihre Verpackungskosten je verkauftes Gericht oder Getränk addieren sich in dem Maße, wie Sie Mehrweg- und Einwegverpackungen benutzen. Mehrkosten können Sie durch das Aufschlagen des Betrags für Einwegverpackung auf den Preis der Speisen oder den Kaffees ausgleichen oder Sie geben einen Rabatt auf Getränk bei Mehrwegverpackungen.

Einmalig müssen Sie sich um Lagerflächen sowie eine Umstellung der Abläufe bei Befüllung und Rücknahme kümmern. Schulung für Mitarbeitende werden zum Teil kommunal oder zentral vom Anbieter des Mehrwegsystems angeboten und/oder finanziert. Weitere Kostenpunkte, die häufig von Kommunen, Sponsoren oder gewerblichen Systemanbietern übernommen werden, sind Werbematerial, Rückga-

bekörbe, Kellen, Kännchen, Tablett, also diejenige „Infrastruktur“, die zum hygienischen Austausch und Befüllen von Gefäßen notwendig ist, und der Transport der Becher zwischen den Ausgabestellen.

Aufgabe des Mehrwegsystemanbieters ist es außerdem ein **Anreizsystem** für die Rückgabe der Gefäße durch die Kundinnen und Kunden zu etablieren. Becher abgeben – Pfandgeld zurück ist eine Option. Oder man kauft einmalig eine Pfandmarke, die man beim Kauf in Mehrwegverpackung der Ausgabestelle abgibt und bei Rückgabe der Verpackung zurückbekommt. In einem dritten System generieren die Kunden und Kundinnen einen Account mit individualisiertem QR-Code und hinterlegen Kontodaten zum Abbuchen des Pfands, falls die Verpackung nicht innerhalb einer bestimmten Zeit zurückgebracht wird. Sie zahlen selbst in einigen Fällen gegenüber dem Systemanbieter ein Pfand pro Gefäß.

Mögliche Mehrkosten, die Ihnen durch das Angebot von Mehrwegverpackungen entstehen, werden durch erhöhte Kundenbindung ausgeglichen. Möglicherweise verkaufen Sie mehr Speisen und Getränke, generieren also mehr Einnahmen. Denn: Einem Mehrwegpfandsystem beizutreten, gibt durchaus Anlass zur Werbung Ihrerseits. Sie können an kommunale Vernetzungsaktivitäten und Pressearbeit teilnehmen und so ein Werbevorteil für Mehrweg an sich sowie für Ihren Betrieb generieren. Ihr Betrieb wird dann außerdem dauerhaft auf den Online-Plattformen und Apps der Mehrwegsystemanbieter beworben. Viele Kundinnen und Kunden begrüßen Mehrwegangebote, Sie können **neue Kundschaft gewinnen** und durch die Rückgabe

von Pfandboxen sogar eine **dauerhaftere Bindung der Kundinnen und Kunden** erreichen.

4.2 Hygienefragen

Mehrwegverpackungen und Hygiene sind kein Widerspruch. Mit Mehrweggeschirr hat die Gastronomie schon seit ihrem Bestehen gute Erfahrungen gesammelt und weiß, wie sie damit umgehen muss. Neu ist für einige Betriebe möglicherweise der Umgang mit Mehrwegverpackungen, die der Kundschaft für den Außer-Haus-Verzehr mitgegeben wird. Die neuen Hygienehinweise beziehen sich daher auf die Befüllung sowie die Rücknahme von Poolgeschirr. Am wichtigsten ist, dass Personal und Kundschaft so wenig wie möglich in Berührung kommen. Ebenso gilt es, den Kontakt von kundeneigenem oder zurückgenommenem Geschirr mit der Einrichtung hinter der Theke zu vermeiden. Bei der Befüllung helfen Kellen,

Kännchen und Tablett zur Übergabe, bei der Rücknahme ein Sammelkorb und eine „Brückenzone“, d.h. eine definierte Durchreiche- und Ausgabemöglichkeit. Weiterhin soll der Reinigungsplan eingehalten, Hände gewaschen und Oberflächen regelmäßig abgewischt, ggf. desinfiziert werden. Genaue Informationen stehen im nachfolgenden Infokasten.

Hygienehinweise vom Lebensmittelverband

Weiterführende Quellen zu Hygienehinweisen als Download beim Lebensmittelverband Deutschland e.V.: Hygiene beim Umgang mit Mehrweg-Bechern, -Behältnissen und -Geschirr: Hinweise für Servicekräfte. Leitlinien, Merkblätter und Lehrvideos unter <https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/hygiene-beim-umgang-mit-mehrweg-bechern-behaeltnissen-pool-geschirr>

Wahrung der hygienischen Sicherheit von Speisen und Umfeld

Ein Hygienekonzept beschreibt die möglichen Hygienrisiken und legt fest, wie mögliche Gefahren minimiert werden sollen. Es ist situations- und ortsabhängig, bezieht sich auf die Räumlichkeiten und Betriebsabläufe. Die folgenden Hygienrisiken sollten adressiert werden:



Generelle Eignung.

Lebensmittelechtheit wird über einen Anforderungskatalog, der gesetzlich über die Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und Verordnung (EU)

Nr. 10/2011 festgelegt ist, beschrieben. Eine Anforderung ist, dass Bestandteile des Gefäßes, die die menschliche Gesundheit gefährden oder die Lebensmittel verändern könnten, nicht an darin aufbewahrte Lebensmittel abgegeben werden dürfen. Die Geschmacksneutralität ist eines der Primärkriterien und wird über eine DIN Norm (DIN 10955) geprüft. Die Hitzebeständigkeit ist ein weiterer Parameter dieser Liste. Wenn das links abgebildete Zeichen zu sehen ist, sind diese gesetzlichen Bestimmungen eingehalten. Dass sich die Behälter hygienisch einwandfrei reinigen und trocknen lassen, ist ebenso wichtig wie die Robustheit, um hohe Umlaufzahlen von mindestens 10 besser 50 Verwendungen pro Gefäß zu erzielen.

➔ Lassen Sie sich die Lebensmittelechtheit vom Mehrwegsystemanbieter bestätigen.

Ausgabe von Essen und Getränken in Mehrwegbehältern.

Gespülte Mehrwegbecher können wie das eigene Geschirr befüllt und über die Theke gereicht werden. Bringt ein Kunde oder eine Kundin eigene Behältnisse mit, lassen Sie sie sich das Gefäß geöffnet immer auf derselben Stelle bzw. auf einem Tablett abstellen. Nutzen Sie zur Befüllung Kellen und Kännchen, sodass kein Kontakt mit der Einrichtung z.B. dem Auslaufstutzen der Kaffeemaschine besteht. Reichen Sie dem Kunden bzw. der Kundin das Gefäß mithilfe des Tablett, das danach gereinigt wird.

➔ Es besteht kein Risiko zur Verunreinigung des Umfelds und der angebotenen Lebensmittel, wenn hygienisch einwandfreie und unbeschädigte Behälter angenommen (falls kundeneigen), befüllt und ausgegeben werden.

➔ Unter Beachtung der Hygieneregeln gereinigte Mehrweggefäße können wie Einwegverpackungen gehandhabt werden.

➔ Gestalten Sie den Befüllungsablauf immer mit dem Ziel, dass Personal und Kundschaft sowie kundeneigenes Geschirr mit der Gastronomieeinrichtung so wenig wie möglich in Berührung kommt.

Rücknahme und Lagerung benutzter Mehrweggefäße.

Verdorbene Essensreste oder Schimmelsporen können Quellen für Keime oder Verschmutzungen sein. Auch Risse oder Kratzer können bei erneuter Befüllung zu Verunreinigungen der Speisen führen. Man kann jedoch davon ausgehen, dass die Nutzer und Nutzerinnen des Mehrwegsystems Sie unterstützen und sich um hygienische Handhabung bemühen. Sie können bei Annahme durch Ansehen prüfen, ob die Gefäße so weit wie möglich entleert und intakt sind. Behälter mit angetrockneten Speiseresten sind gesondert zu lagern. Defekte Behälter müssen aussortiert werden. Sie sollten durch die Gastronomieeinrichtung wieder an den Mehrwegsystem-Anbieter zurückgegeben werden, damit dieser ein Recycling sicherstellt. Das Personal kann die Kunden und Kundinnen auffordern, die Behälter nach der Sichtkontrolle mit geschlossenem Deckel an dem vorgesehenen Platz abzustellen oder wäscht sich nach direktem händischem Kontakt mit den zurückgegebenen Gefäßen die Hände. Die Abstellbereiche sollten regelmäßig und bei offensichtlicher Verschmutzung gereinigt werden.

- ➔ Fordern Sie das Personal bei der Rücknahme zur Sichtkontrolle der Gefäße auf und etablieren Sie eine Vorgangsbeschreibung für die Rücknahme und Lagerung bis zur Reinigung.
- ➔ Jegliches Risiko kann so gering wie möglich gehalten werden, wenn die Gefäße außerhalb des hygienischen Bereichs, zum Beispiel in einem Sammelkorb oder auf einem Tablett, entgegengenommen und bis zur Reinigung gelagert werden.
- ➔ Es sind Vorgaben zur Reinigung von Händen und der Abstellbereiche festzulegen.

Reinigung, Trocknung und Lagerung sauberer Gefäße.

Die Mehrweggefäße können zusammen mit dem betriebseigenen Geschirr in Geschirrspülern gereinigt werden. Das Spülen von Hand erzielt keine vergleichbaren Ergebnisse. Die Mehrweggefäße müssen sauber, trocken und mit

Abdeckung gestapelt werden. Die Verantwortung für den hygienisch einwandfreien Zustand der Mehrweggefäße liegt beim Betrieb, der diese einsetzt. Sonderfall: Manche Systemanbieter bieten zusätzlich auch den Reinigungsservice an. Sie nehmen die verschmutzten Gefäße entgegen und liefern im Gegenzug saubere Mehrwegbehälter. Dann ist das poolsystembetreibende Unternehmen für die Einhaltung der Hygienevorschriften verantwortlich.

- ➔ Es gelten für Mehrweggefäße die gleichen Hygieneregeln für das Spülen in Geschirrspülmaschinen wie für Ihr eigenes Geschirr ¹.

Annahme und Lagerung von Neuware oder gereinigten Mehrweggefäßen.

Der Transport der Gefäße oder unsachgemäße Lagerung, z.B. an einem feuchten Ort, kann die Transportverpackungen beschädigen und Verunreinigungen der Ware verursachen. Prüfen Sie stichprobenartig, ob gelieferte Ware, seien es Neugefäße oder extern gereinigte Mehrwegbehälter, augenscheinlich einwandfrei und frei unangenehmen Gerüche sind.

- ➔ Auch bei einer Lieferung von einsatzbereiter Neuware oder gereinigten Mehrweggefäßen sind Sicht- und Geruchskontrolle sinnvoll.

Schulung des Personals.

Das Personal muss in Hygienefragen rund um die Nutzung der Mehrweggefäße unterwiesen werden. Die betrieblichen Hygieneregeln müssen klar kommuniziert werden. Dies kann durch schriftliche Verfahrensregeln unterstützt werden.

- ➔ Sie können zusätzlich zur Unterweisung das Plakat (Material 2 dieser Sammlung) in Ihrem Betrieb aufhängen.

Quellen: Essen-in-Mehrweg 2020 und Lebensmittelverband 2020

¹ Das Geschirr vorspülen und beim Einräumen eine stabile Positionierung des Geschirrs in der Maschine sicherstellen. Temperatur, Zeit, Art und Menge des Reinigungsmittels müssen so gewählt werden, dass eine den Hygienevorschriften entsprechende Reinigung erfolgt. Das Geschirr muss nach der Wäsche hygienisch einwandfrei und trocken sein. Manuelles Nachtrocknen ist zu vermeiden, falls doch nötig, dann nur mit trockenen und sauberen Tüchern. Geschirr nur mit sauberen Händen oder Handschuhen aus der Maschine entnehmen, Spülmaschinen müssen regelmäßig gereinigt und gewartet werden.

5

Der Blaue Engel

Das staatliche Umweltzeichen „Der Blaue Engel“ zeichnet ökologisch vorteilhafte Mehrwegsystemanbieter aus (UBA 2019). Um das Zeichen nutzen zu dürfen, müssen die Anbieter eine Reihe von strengen Kriterien einhalten, sowohl Anforderungen an die eingesetzten Materialien, als auch an die Logistik und das Recycling der Behälter am Ende ihrer Lebensdauer. Die Einhaltung dieser Kriterien muss gegenüber der Vergabestelle des Umweltzeichens durch Prüfberichte, Zertifikate und Erklärungen nachgewiesen werden.

Als Gastronomieeinrichtung können Sie sehr einfach zuverlässige Mehrwegsystemanbieter finden, indem Sie auf das Umweltzeichen achten. Das Umweltzeichen ist in Deutschland bei Verbraucherinnen und Verbrauchern sehr bekannt und wird als Referenz für den höchsten Umweltstandard geschätzt. Als Ausschankbetrieb oder Restaurant können Sie diese Reputation dazu nutzen, auf den eigenen ökologischen Vorteil hinzuweisen.

Speisen- und Getränke-Ausgabebetriebe

- Ausgabebetriebe erhalten durch die Anbieter von Mehrwegsystemen Informationen zur Hygiene im Zusammenhang mit der Befüllung.
- Die Gastronomie soll sich bei der Essens- und Getränkeausgabe an die „Guten Regeln für den Heißgetränke-Ausschank“ (Blauer Engel 2019, ähnlich dem Kapitel 4) halten.

Weitere Kriterien gelten für die Anbieter des Poolpfandsystems sowie für die Becher.



Für Veranstaltungen gibt es gesonderte Kriterien für die Essens- und Getränkeausgabe und die Bedruckung der Becher.

Gute Praxis für Ausgabe & Ausschank – sieben Regeln.

1. Mehrwegboxen bereit stehen zu haben, ist das eine, sie „unter die Leute zu bringen“ ist das andere. Bieten Sie Ihren Kundinnen und Kunden immer erst eine Mehrwegverpackung an und informieren Sie freundlich über das Mehrwegsystem, sofern diese die Speisen und Getränke mitnehmen möchten.
2. Nicht nur die Einwegbecher und -boxen produzieren jede Menge Abfall - auch Einwegdeckel, -banderolen (z.B. als Hitzeschutz oder Werbeträger), Servietten, Tüten oder unnötiges Einwegbesteck. Reduzieren Sie jede Art von Einwegkomponenten.
3. Einige Kundinnen und Kunden nutzen ihre eigenen Becher für ihren „Coffee-to-go“ oder bringen eigene Gefäße zur Abholung von Speisen mit. Für die Umwelt ist das prima! Daher gilt: Wenn die kundeneigenen Becher und Boxen hygienisch in Ordnung sind, gibt es keinen Grund, sie nicht zu befüllen.
4. Einwegverpackungen stellen eine Umweltbelastung dar und Betriebe sollten diese durch einen Aufpreis deutlich machen. Speisen und Getränke in Einwegbehältern sollten daher grundsätzlich teurer verkauft werden als solche in Mehrwegbehältern. Durch den Preisunterschied, der auch

durch ein Rabattsystem realisiert werden kann, werden finanzielle Anreize für Mehrweg geschaffen. Wir empfehlen Ihnen, ähnlich wie bei Einweg-Plastiktüten, Ihren Kundinnen und Kunden zu vermitteln, dass dieser Aufpreis eine Art „Umweltabgabe“ für die hohen Umweltauswirkungen der Einwegverpackung ist.

5. Je häufiger Becher und Boxen genutzt werden, desto besser für die Umwelt! Um zu wissen, wie häufig eine Mehrwegverpackung genutzt wird, benötigen Sie oder Ihr Anbieter eine Information über die Anzahl der im Pfandgefäß ausgeschenkten Getränke oder ausgegebenen Speisen. Wir empfehlen Ihnen, hierzu den Getränken im Pfandbecher in Ihrem Kassensystem eine eigene Registrierungs-Nummer zuzuordnen, um die Statistik zu Umlaufzahlen einfach zu erfassen. Die Zahlen können Sie auch anonymisiert angeben oder standortübergreifend an Ihren Mehrwegsystem-Anbieter übermitteln lassen.
6. Um auch bis zum Schluss nachhaltig zu handeln, sollen alle Pfandbecher, -boxen und -deckel zurückgenommen werden, auch beschädigte. Diese geben Sie anschließend an Ihren Mehrwegsystem-Anbieter zurück.
7. Nutzen Sie das Werbematerial ihres Mehrwegsystems. Zeigen Sie Ihren Kundinnen und Kunden, dass Ihnen ein verantwortungsbewusster Umgang mit unseren Ressourcen am Herzen liegt und dass Sie sich für den umweltfreundlichen Außer-Haus-Verzehr einsetzen.

Foto: istockphoto / Irina Velichkina



Weiterlesen & Quellen

BMU (2020) Teller, Besteck, ToGo-Becher. Einweg-Plastik wird verboten. <https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/nachhaltigkeitspolitik/einwegplastik-wird-verboden-1763390?view=renderNewsletterHtml> (Zugriff 03.03.2021)

Essen-in-Mehrweg (2020), „Empfehlungen zur Hygiene bei der Nutzung von Mehrweggefäßen im Pool- bzw. Tauschsystem“, https://www.esseninmehrweg.de/wp-content/uploads/2020/07/20200723_F04_Factsheet_Nutzung_Mehrweg_Poolsystem.pdf (Zugriff 08.03.2021)

Tageskarte.io (2020) Umfrage: Jeder Zweite bestellt seit Corona öfter online Essen nach Hause. Erschienen am 22.07.2020. Online unter <https://www.tageskarte.io/gastronomie/detail/umfrage-jeder-zweite-bestellt-seit-corona-oefter-online-essen-nach-hause.html> (letzter Zugriff: 30.03.2021)

Klawitter, Nils: Comeback des Plastik. In: Der Spiegel, Ausgabe Nr 35 vom 22.08.2020, zuletzt geprüft am 02.09.2020.

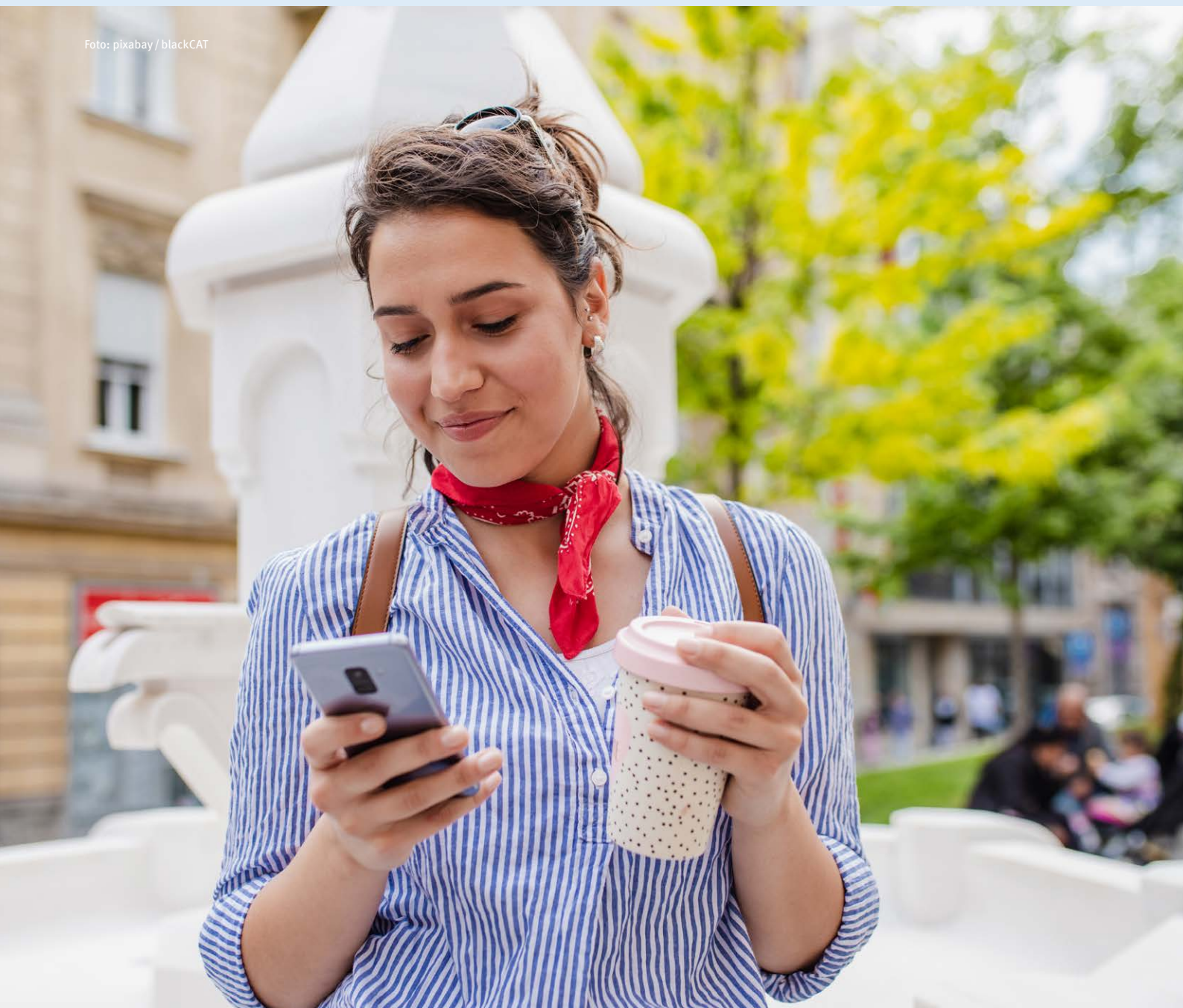
Lebensmittelverband Deutschland e.V. (2021) Hygiene beim Umgang mit Mehrweg-Bechern, -Behältnissen und -Geschirr: Hinweise für Servicekräfte. Leitlinien, Merkblätter und Lehrvideos, <https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/hygiene-beim-umgang-mit-mehrweg-bechern-behaeltnissen-pool-geschirr> (Zugriff 02.03.2021)

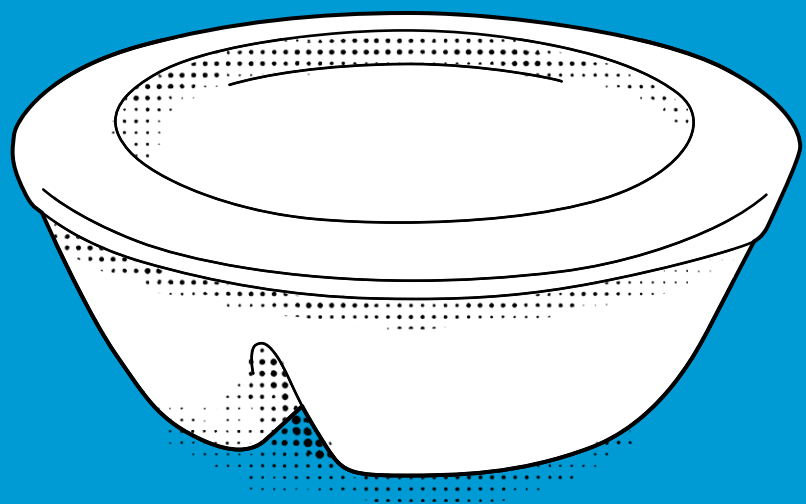
UBA (2019a) Hintergrundbericht für die Kriterienentwicklung für das Umweltzeichen Blauer Engel für Mehrwegbecherpfandsysteme für den Außer-Haus Verzehr. <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/umweltzeichen-blauer-engel-fuer> (Zugriff: 20.05.2021)

Zimmermann et al. (2020) Are bioplastics and plant-based materials safer than conventional plastics? In vitro toxicity and chemical composition. Environment International. 145, 106066, DOI: 10.1016/j.envint.2020.106066

Diesem Ratgeber liegen Erfahrungen aus Interviews mit sieben Kommunen sowie zwei Anbietern von Poolpfandsystemen zugrunde.

Foto: pixabay / blackCAT







► **Unsere Broschüren als Download**
Kurzlink: bit.ly/2dowYYI

 www.facebook.com/umweltbundesamt.de
 www.twitter.com/umweltbundesamt
 www.youtube.com/user/umweltbundesamt
 www.instagram.com/umweltbundesamt/