



MÜLLVERMEIDUNG IN KOMMUNEN

Mehrwegsysteme für Speisen und
Getränke zum Mitnehmen



MÜLLVERMEIDUNG IN KOMMUNEN

Mehrwegsysteme für Speisen und
Getränke zum Mitnehmen



Inhalt

Steigende Beliebtheit von „to-go“	6
Vorteile von Mehrweg	7
Mehrwegssysteme im Überblick	9
Ihre Rolle	11
Tops und Flops	13
Hygiene – Finanzierung – gesetzliche Grundlage	14
Der Blaue Engel	17
Weiterlesen & Quellen	19

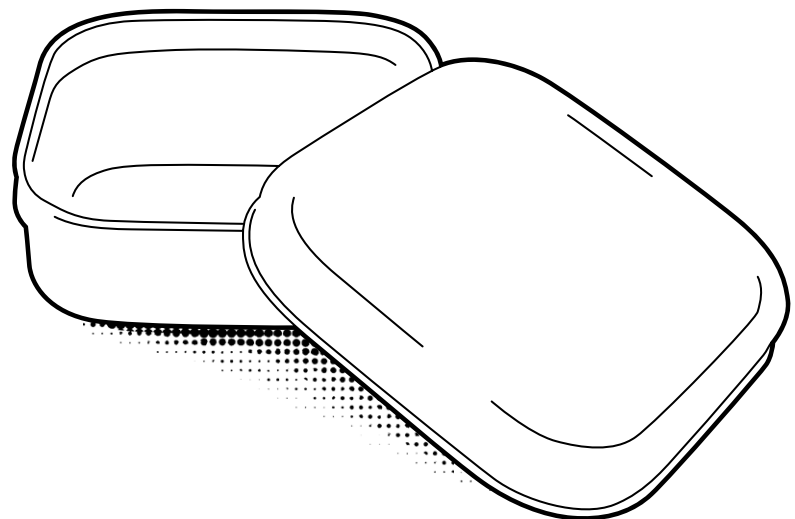


Steigende Beliebtheit von „to-go“

An Imbissen und in Pizzerien schon lange Gang und Gebe: Speisen „to-go“. Spätestens seit dem Lockdown im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie bieten auch viele Restaurants und Gaststätten Speisen zum Außer-Haus-Verzehr an. Die Aufträge an Menü-Lieferdienste haben innerhalb weniger Monate stark zugenommen. Das führt allerdings zu einer großen und weiter zunehmenden Menge an Abfällen von Einwegverpackungen.

Eine Antwort auf die steigenden Abfallmengen stellen umweltverträgliche Mehrwegverpackungen dar. Während Mehrwegpfandsysteme für Heißgetränkebecher seit einiger Zeit bekannt sind, sind sie jetzt vermehrt auch für Speisen verfügbar. Verschiedene EU-Initiativen wie der Green Deal und die Einwegkunststoffrichtlinie machen Einwegverpackungen immer unattraktiver. Ab dem 03. Juli 2021 sind Rührstäbchen oder Trinkhalme aus Kunststoff oder Verpackungen aus expandiertem Polystyrol (z.B. Styropor) in Deutschland verboten. Für andere Einwegboxen und -getränkebecher muss der Verbrauch gesenkt werden. Um dies zu erreichen, sollen ab dem 01.01.2023 verpflichtend Mehrwegalternativen für Lebensmittel und Getränke „to go“ angeboten werden. Mehrwegsystemanbieter stellen nun auch Boxen bereit, in denen die Speisen für den Außer-Haus-Verzehr abgeholt oder geliefert werden können. Im Vergleich mit Einwegverpackungen überwiegen die ökologischen Vorteile für Mehrwegverpackungen (UBA 2020a).

Diese Broschüre soll Sie als kommunale Initiative, Stadtverwaltung, Studierendenwerk, Umweltverband, Bildungsträger oder engagierte Einzelperson, die sich für Abfallvermeidung einsetzt, bei der Etablierung von Mehrwegverpackungen unterstützen. Dieser Ratgeber erläutert Ihnen die Zusammenhänge hinter den Mehrwegsystemen, wie Sie die Gastronomie unterstützen können und stellt Hintergrundinformationen z.B. zum hygienischen Umgang mit Mehrwegverpackungen und gesammelte Erfahrungen vor. Auch der Blaue Engel hat sich der aktuellen Herausforderung angenommen und ein Umweltzeichen für „Mehrwegsysteme to-go für Lebensmittel und Getränke“ (<https://www.blauer-engel.de/uz210>) herausgegeben. Erfahrungen aus sieben Kommunen sowie von zwei Anbietern von Poolpfandsystemen, mit denen Interviews geführt wurden, liegen diesem Ratgeber zugrunde.



2

Vorteile von Mehrweg

Selten ist Verbrauchern und Verbraucherinnen bewusst, welchen Einfluss ihr Konsumverhalten bei so kleinen Entscheidungen wie bei einer Mahlzeit oder einem Heißgetränk „to-go“ hat. Ein Mehrwegsystem unterstützt systematisch, dass sie Entscheidungen im Sinne der Umwelt treffen können.

Möglicherweise muss dieser Ratgeber Ihnen gar nicht mehr den Mehrwert der Mehrweg-Idee erklären. In diesem Fall liefert das Folgende Ihnen allerdings Argumente, um noch mehr Mitbürger und Mitbürgerinnen zu überzeugen.



Foto: istockphoto / Lazartivan

Vorteile für die Kommune

Deutschlandweit gibt es bereits in vielen Kommunen Mehrwegverpackungen für den Außer-Haus-Verzehr, wie die Machbarkeitsstudie zur Einführung eines pfandgestützten Berliner Mehrwegbechersystems (Ökopool 2019) zeigt. Auch für Essensboxen sind Systeme auf dem Vormarsch.

Die Entsorgungskosten von Einwegverpackungen von Speisen und Getränken „to-go“ auf öffentlichen Plätzen und in Parks steigen mit den Mengen. Gleichzeitig fühlen sich die Bürger und Bürgerinnen im öffentlichen Raum ohne überfüllte Mülleimer wohler. **Mehrweg wirkt der Vermüllung des öffentlichen Raums („Littering“) entgegen.** Manch ein kommunaler Abfallentsorger ist daher bereits Anbieter von Mehrwegpfandsystemen für Becher.

Mehrwegnutzung statt Einwegplastik wirkt sich auf die CO₂ Emissionen aus, schützt vor dem unreflektierten Verbrauch von Ressourcen und spart nicht-recycelbares Verbundmaterial. Die Förderung von Mehrweg ist daher **ein wesentlicher Beitrag zum Umweltschutz** auf kommunaler Ebene.

Eine Kommune hat eine große Vorbild- und Hebelwirkung. Bei Verpachtungen von Kantinen in Schulen, Hochschulen, Behörden usw. können erhöhte Anforderungen an Verpackungen für Speisen und Getränke „to-go“ gestellt oder sogar die Anforderungen des Umweltzeichens Blauer Engel für Mehrwegsysteme berücksichtigt werden. Das Umweltzeichen ist in der Öffentlichkeit bekannt und kann zusätzlich für Mehrwegsysteme werben.

Auch wenn es landes- oder bundesweiter Kommunikation und Bewerbung für Mehrwegverpackungen an sich bedarf, konkrete Kooperationen von Gastronomie mit Systemanbietern sollten auf kommunaler Ebene gefördert werden. **Die kommunale Ebene ist für die konkrete Umsetzung von Mehrwegsystemen genau richtig.** Es können Phänomene von Positiv-Konkurrenz der Städte gegeneinander auftreten. Je nach Ausgestaltung der Gefäße ist ein lokal

individuelles Design umsetzbar, das die Bevölkerung anspricht.

Weiterlesen. Status Quo Littering (UBA 2020). Insbesondere die Kapitel 5.5 bis 5.7 enthalten Vorschläge für kommunale Maßnahmen gegen achtlos in die Umgebung geworfene Verpackungen.

Vorteile für die Umwelt

Dass ein Mehrwegsystem der Umwelt nutzt, ist basierend auf den bisherigen Ausführungen nicht von der Hand zu weisen. Man kann jedoch von Anfang an direkt ein paar gute Entscheidungen treffen, sodass man zu einem späteren Zeitpunkt nicht nachsteuern muss.

Wann profitiert die Umwelt am meisten?

Sehr wichtig sind **hohe Umlaufzahlen**. Mindestens 10 Mal – für eine positive Klimabilanz sogar mindestens 50 Mal – müssen Becher wiederverwendet werden (UBA 2019). Die Mehrwegsysteme müssen also einen sinnvollen Anreiz zur Rückgabe der Behälter aufweisen. Um möglichst hohe Umlaufzahlen generieren zu können, sollen die Gefäße möglichst stabil und über lange Zeit attraktiv für die Kunden und Kundinnen sein, z.B. sollten auf Dauer keine Kaffeerestrückstände im Becher verbleiben.

Einwegkomponenten reduzieren jeden durch Mehrwegnutzung wettgemachten positiven Einfluss auf die Umwelt. Die Herstellung und Entsorgung eines Einwegdeckels hat einen wesentlichen Einfluss auf die Umweltbilanz des ganzen Bechers. Auch Umrührstäbchen, Banderolen und einzeln verpackte Milchportionen sind betroffen.

Wenn **für den Spülvorgang** der Mehrwegverpackungen **100% Ökostrom** genutzt werden, ergeben sich bereits ab 10-maliger Nutzung positive Umwelteffekte durch den Austausch der Einwegbehälter durch Mehrwegsysteme. Dies gilt auch für die kundeneigenen Becher.

Die Zahlen stammen aus UBA (2019).

Vorteile für Bürgerinnen und Bürger

Das Auge isst mit – das gilt für Speisen und Getränke mit Milchschaum-Kunst, genauso allerdings auch für das Umfeld, in dem Parkbänke stehen oder Picknickdecken liegen. Mehrwegverpackungen landen (hoffentlich) nicht in den öffentlichen Mülleimern, sondern helfen dabei, **öffentliche Plätze sauber und ordentlich** zu halten.

Viele Menschen sind sich der Probleme von Einweg-Verpackungen bewusst. Umweltschutz ist in der Öffentlichkeit ein großes Thema, sodass ein Mehrwegpfandsystem sich hier in einen **nachhaltigen Konsumtrend** einordnet, wie er in vielen Bereichen voranschreitet.

Die Nutzungsfreundlichkeit erhöht sich, je mehr Gaststätten mitmachen und desto allumfassender das System wird. In diesem Fall gilt also: **Je mehr, desto besser**. Der Vielfalt an parallelen Systemen begegnen die Anbieter über Websites und Smartphone-Apps, die Information darüber, bei welcher Gastronomie, welches System vorhanden ist, vereinfacht. Insbesondere bei Lieferservices können die Mehrwegverpackungen von der letzten Bestellung direkt mitgenommen werden.

Foto: istockphoto / Jasmina007





Mehrwegsysteme im Überblick

Lokale Mehrwegangebote im Pfandsystem

Die Mehrwegpfandbecher für 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.

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 der Poolsystem-Anbieter ist derzeit sehr dynamisch. Aufgrund der pandemiebedingten Schließungen hat die Gastronomie sehr stark auf Speisen zum Mitnehmen und auf Essenslieferungen umgestellt. Immer mehr Gastronomiebetriebe machen bei Mehrwegsystemen mit. Das Geschirr aus Poolsystemen wird von den Betreibern des Systems an die Ausgabebetriebe verliehen, von diesen ausgegeben, bei der Rückgabe in der Gastronomie gereinigt und an die nächste Kundin bzw. den nächsten Kunden weitergegeben. Die meisten gewerblichen Anbieter finanzieren sich über eine Systemnutzungsgebühr, die Ausgabebetriebe entrichten müssen (siehe Kapitel 6).

Stark auf dem Markt vertreten sind die folgenden Unternehmen (in alphabetischer Reihenfolge).



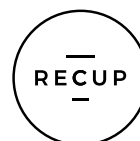
Faircup

Das ehemalige Schüler/Schülerinnen-Projekt aus Göttingen startete 2017, wurde in der weiteren Umsetzung durch die Ausschankbetriebe, die Politik in der 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 Mehrwegsysteme (siehe Kapitel 7).



reCIRCLE

2019 startete reCIRCLE sein Mehrwegnetz für Essensboxen in fünf verschiedenen Größen in der Schweiz und weitete die Aktivitäten später auf Deutschland aus. Das Unternehmen hat neben Gastronomiebetrieben weitere Kooperationen mit Mahlzeitdiensten, Firmen und Schulen ohne Kantine und unterstützt nach eigenen Angaben die Umsetzung in kommunalen Partnerschaften.



RECUP / REBOWL

Die RECUP GmbH startete Ende 2016 ein Mehrweg-Pilotprojekt in München. Mit der REBOWL gibt es neben

dem RECUP (der Becher) auch eine Schale für das Mitnehmen von Speisen. Das Unternehmen kooperiert unter anderem mit einigen Tankstellenketten. Es ist außerdem mit dem Blauen Engel für Mehrwegsysteme ausgezeichnet.



Relevo

Die Relevo GmbH mit Sitz in München gibt es seit Anfang 2020. Es gibt sechs verschiedenen 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.

Weitere Anbieter agieren lokal, z.B. das Unternehmen **Con-Cup** (im Großraum Mainz) oder die **CUP-FORCUP GmbH** mit dem GOOD CUP (im Großraum Düsseldorf). Das Unternehmen **NoWaste** verlegt den Treecup genannten Mehrwegbecher aus biobasiertem Rohstoff. Mehrere Städte, darunter Frankfurt, Hannover und 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 Großveranstaltungen, im Stadion oder im Bierzelt anbietet. Sie betreiben das ausschließlich in Schleswig-Holstein operierende Mehrwegbechersystem ToBeGo.

Weitere Anbieter von Essensboxen sind **relevo**, ein App-basiertes Poolsystem, dass es seit Anfang 2020 gibt. Außerdem gibt es **Tiffin Loop**, eine Initiative von Eco Brothbox 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.

Individualgefäße

Statt eines Poolsystems zusammen mit anderen Ausschankbetrieben kann eine Gastronomie auch eigene Individualgefäße gegen Pfand anbieten, z.B. mit dem eigenen Logo. Die Verantwortung für die Eignung der Gefäße, das Material etc. trägt 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.

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.

Über ein Pfandbechersystem lassen sich auch beispielsweise Benefiz-Veranstaltungen finanzieren, wenn der Becher einmal für einen Solidarpreis gekauft und dann im Pfandsystem verwendet wird.

4

Ihre Rolle

Die Ausschank-/Ausgabebetriebe, die Mehrwegverpackungen anbieten möchten, suchen sich eigenständig ein gewerbliches Pool-System, mit dem sie zusammenarbeiten, aus. Ihre Kommune kann in unterschiedlicher Hinsicht aktiv werden: Vor allem initiiierend, motivierend und beratend. Dabei sind vernetzende und unterstützende Beiträge sehr wichtig.

Initiieren

Sie haben unter anderem folgende Möglichkeiten für initiiierende Unterstützung:



Der kommunalen Abfallwirtschaft fällt eine besondere Rolle zu: Sie könnte der Impulsgeber sein, dass sich die Kommune erstmalig mit Mehrweglösungen für den Außer-Haus-Verzehr beschäftigt. Sie kann selbst ein lokales Mehrwegpfandsystem betreiben oder der Abfallentsorger gründet eine GmbH mit einem Mehrwegsystemanbieter, wie z.B. die HEAG FairCup GmbH in Darmstadt.



Es können Interessenbekundungsverfahren gemäß der Bundeshaushaltsordnung (BHO) § 7 Abs. 2 im Vorfeld einer Zuwendung an ein privat getragenes Mehrwegsystem genutzt werden, wenn kein lokales Pfandbechersystem geplant ist, wie es in Hamburg mit dem Gewinner des Verfahrens RECUP geschah.



Sie können den Dialog der ansässigen Gastronomie mit weiteren relevanten Akteuren und potentiellen Partnern anregen und beispielsweise zu einer gemeinsamen Kickoff-Veranstaltung oder einem Arbeitskreis einladen. Dies wäre für Bäckerei-Innungen, Fachperson aus den Gesundheits- oder Veterinärämtern, Studierendenwerke oder Pächter von Kantinen interessant. Eine dauerhafte Vernetzung der Ausgabebetriebe in einer Kommune wäre zum Austausch von Erfahrungen, zum Aufbau von gemeinsamen Spülmöglichkeiten oder für neue Interessierte von Vorteil.

Mehrweg-Kampagnen

„Essen-in-Mehrweg“ ist aktuell in den Städten Bremen und Berlin aktiv am Vernetzen und Werben für Mehrwegsysteme für den Außer-Haus-Verzehr. Im Rahmen der Kampagne wurde eine Hintergrundstudie angefertigt (weiterlesen unter www.esseninmehrweg.de/hintergrundstudie)

In den sogenannten Plastik-bewussten Ferienunterkünften an der Nordsee werden Brotboxen, Camping-Besteck und wiederverwendbare Trinkflaschen für die Mitnahme von Picknick an den Strand bereitgestellt, gleichzeitig liegt Informationsmaterial über die Vermüllung der Meere aus. Es handelt sich um eine Kampagne des BUND Meeresschutzbüros.

Die Kampagne „Einmal ohne bitte“ wirbt dafür, individuelle Boxen auch an Theken, z.B. Fleisch-, Wurst-, Käse- und Fischtheken verwenden zu können, um Einwegverpackungen zu sparen.

Zur direkten Kontaktaufnahme mit Ausgabebetrieben eignen sich vor allem die kurze persönliche Ansprache bzw. Telefonate mit dem Hinweis auf die Mehrwegkampagne, gefolgt vom Versenden des Materials per E-Mail. Über Pressemitteilungen wurden bei der Kampagne Essen-in-Mehrweg kaum Rückmeldungen erzielt. (Fachtagung Essen-in-Mehrweg 2020)

Motivieren

Der langfristige Erfolg eines Mehrwegpfandsystems hängt maßgeblich von der Akzeptanz durch die Konsumentinnen und Konsumenten und einem veränderten Nutzungsverhalten unterwegs ab. Hier können Kommunikationskampagnen und ideelle Unterstützung der Gastronomie wichtige Beiträge leisten. Beispiele sind:

-  Öffentlichkeitswirksame Auftritte der Politik zusammen mit den Gastronomie-Partnern, z.B. Bürgermeister/Bürgermeisterin als Role-Model, Werbekampagnen z.B. bei der „Klimaschutzwoche“ oder der „Woche der Abfallvermeidung“;
-  Öffentliche Betriebe und städt. Kantinen, z.B. Studierendenwerke, oder der verpflichtende Einsatz von Mehrweggeschirr bei öffentlichen Veranstaltungen;
-  Koordinierung eines kommunalen Angebots für Schulungen der Mitarbeitenden aus den Gastronomiebetrieben und Ausgabe von Infomaterial, z.B. Material 1 & 2 dieser Materialsammlung;
-  Evaluierung des realen Erfolgs durch in Umlauf gebrachte Mehrwegverpackungen und deren Umlaufzahlen. Dies könnte die Basis für kommunalpolitische Quoten für Mehrwegbehältnisse darstellen.

Beraten

Zu einigen Themen besteht Beratungsbedarf. Der folgende Absatz reißt diese an, weitere Informationen stellen die folgenden Kapitel zusammen.

-  Kundschaft und Gastronomie sind stark an den Hygiene-Regeln für Mehrwegverpackungen interessiert. Diese werden in Kapitel 6 dargestellt.



Bei der Auswahl von Bechern und Schüsseln gilt es, lieber von Anfang an auf Details zu achten, um den größtmöglichen Effekt zu erzielen. Eventuell ist auch wichtig, ob die Rückgabe der Becher in Automaten systemen funktioniert. Unsere Materialempfehlungen basieren auf den Kriterien des Umweltzeichens Blauer Engel „Mehrwegsysteme to-go für Lebensmittel und Getränke“ (<https://www.blauer-engel.de/uz210>), siehe Kapitel 7. Weitere Hintergründe zum Vergleich von Mehrwegverpackungen und biobasierten oder biologisch abbaubaren Einwegverpackungen sind im Material 5 dieser Sammlung zusammengefasst.



Ein Pflichtpfand bzw. finanzieller Anreiz zur Rückgabe sind unerlässlich. Bei zu niedrigem Pfandbetrag oder anderem fehlenden Anreiz und zu ansprechendem Gefäßdesign, läuft das System Gefahr, dass Behältnisse als Souvenir oder im eigenen Gebrauch genutzt werden.



Zur möglichen Finanzierung eines Mehrwegsystems gibt es verschiedene Ansätze, z.B. über die Abfallgebühren der Kommune oder bei privat getragenen Systemen mit einer finanziellen Starthilfe aus kommunalen oder Landes-Finanzmitteln, deren Gewährung an die Erfüllung spezifischer Kriterien geknüpft werden kann. Es können möglicherweise auch kommunale Corona-Förderprogramme genutzt werden. Dazu siehe Kapitel 6.



Nutzen Sie den Blauen Engel für „ressourcenschonende Mehrwegsysteme to-go für Lebensmittel und Getränke“ für die Ansprache von Mehrwegpfandsystemanbietern und für die Akquise von Gastronomiebetrieben. Die dort verwendeten Kriterien bieten Ihnen weiteres Hintergrundwissen – die Kriterien wurden aufgrund einer detaillierten Analyse erarbeitet. Auch die RAL GmbH als Implementierungsstelle des Blauen Engels bietet Unterstützung an. Weiteres zum Umweltzeichen Blauer Engel im Kapitel 7

5

Tops und Flops

Top ist, wenn ...

1. ... Pfandbehältnisse für die Mitnahme von Getränken und Speisen gleichzeitig in den Blick genommen werden.
2. ... man Studierende, Schüler, Schülerinnen und Azubis als Multiplikatoren sowie Studierendenwerke und Kantinenbetreiber als Wissensträger gewinnt.
3. ... wiederverwendbare Deckel auch Teil des Pfandsystems sind.
4. ... die Kommune Unterstützung von der Veterinär- oder Hygienebehörde bekommt und diese ihr Wissen an die Gastronomen weitergibt.
5. ... Müllwägen als Plakatwände für Mehrweg-Kampagnen genutzt werden und die Mitarbeitenden der Abfallbewirtschaftung die Pfandsysteme bei der Logistik unterstützen.
6. ... die Bürger und Bürgerinnen beteiligt werden: In der Ansprache ihrer Lieblingslokale (wozu das Material 3 dieser Sammlung dient), durch die Teilnahme an einem kommunalen runden Tisch oder durch das Mitentscheiden für kommunale Ausgaben für eine Mehrwegkampagne, z.B. über einen Bürgerbeteiligungshaushalt.
7. ... Werbematerial z.B. Thekenaufsteller oder Aufkleber in den Gastronomiebetrieben dort eingesetzt werden, „wo die Entscheidung getroffen wird“.
8. ... alle Akteure in „geschlossenen Systemen“, d.h. in Kantinen, im Fußballstadion, auf Wochenmärkten, etc. schnell überzeugt werden und Mehrweg einfach umgesetzt wird.
9. ... die Kommune z.B. Tablett und Kännchen finanziert und an die Betriebe ausgibt, um zusätzliche Anschaffungskosten für die Hygienegerechte Befüllung von Mehrwegbehältnissen zu verringern.
- 10.... sich die Gastronomie in der Kommune auf ein Mehrwegpfandsystem einigt, um Verbraucherinnen und Verbrauchern höheren Nutzungskomfort zu bieten.



Es könnte floppen, wenn ...

1. ... Aufklärung zum hygienischen Umgang mit Mehrwegbehältnissen und gute Beispiele die Hygienebedenken nicht aus dem Weg räumen können.
2. ... Pfandabrechnungen, Kleingeldbeschaffung und Zwei-Kassensystem zu Schwierigkeiten in den Betrieben führen.
3. ... die Gefäße nicht zurückgegeben werden.
4. ... Kommunen versuchen Filialen großer Ketten zu überzeugen, die auf Filialebene keine Entscheidung treffen können und auf ihre Bundeszentrale verweisen.
5. ... bei häufigem Personalwechsel in den Betrieben die Erfahrung mit Mehrwegbehältnissen und zur Kundenansprache verloren geht.
6. ... während der Einschränkungen aufgrund der Corona-Pandemie weniger Öffentlichkeitsarbeit für Mehrwegangebote auf pressewirksamen Veranstaltungen stattfindet.
7. ... die Aufklärungsarbeit zu Vorteilen von Mehrwegverpackungen und zu Nachteilen von Einwegverpackungen aus Bio-Kunststoffen in der Öffentlichkeit nicht fruchtet.
8. ... kleine Kommunen im Umland der urbanen Räume, aus denen Arbeitnehmende in die Stadt pendeln, nicht mitmachen, weil dort ein Mehrwegsystem zu etablieren eine „zu große Aufgabe“ ist.
9. ... man nicht berichten kann, welche Erfolge man erzielt. Es gibt bisher wenige Monitoringkonzepte für die eingesparten Einwegverpackungen.
- 10.... Kriterienkataloge für finanzielle Förderkonzepte nicht passen, obwohl die Initiativen im Sinne des Förderzwecks operieren.

6

Hygiene – Finanzierung – gesetzliche Grundlage

Hygiene

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, Kannchen und Tablett, bei der Rücknahme ein Sammelkorb und eine „Brückenzone“, d.h. eine definierte Durchreiche- und Ausgabemöglichkeit. Weiterhin

sollte der Reinigungsplan eingehalten, Hände gewaschen und Oberflächen regelmäßig abgewischt, ggf. desinfiziert werden. Für die Schritte zur Befüllung und Rücknahme von Mehrwegboxen und -bechern lassen sich gut Durchführungshinweise und Abläufe festlegen (Abbildung 2).

Die Materialien 1 und 2 dieser Sammlung gehen vertieft auf Hygienehinweise ein. Weiterführende Quellen sind als Download beim Lebensmittelverband Deutschland e.V. erhältlich: 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>



Foto: istockphoto / lithiumcloud

Hygienehinweise für die Befüllung und die Rücknahme von Mehrweggeschirr

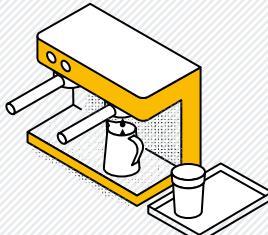
Befüllung von Mehrweggeschirr



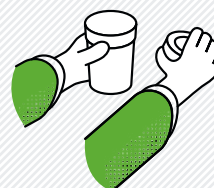
Kundeneigene Gefäße ohne Deckel entgegen nehmen.



Poolgeschirr muss trocken und abgedeckt gelagert werden.



Kontakt von kundeneigenen Gefäßen mit der Einrichtung vermeiden.

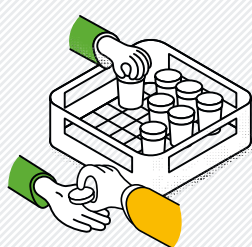


Entgegennahme von einem Tablett / einer Ausgabezone.

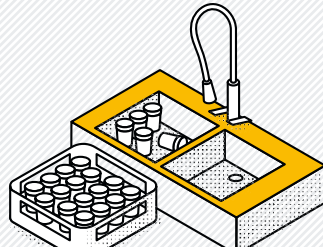


Hände, verwendete Gegenstände und Flächen reinigen.

Rücknahme von Mehrweggeschirr



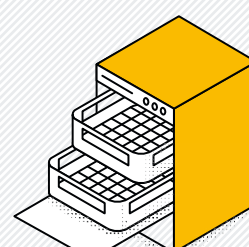
Zentral sammeln, nicht einzeln umher tragen. Pfand zurück oder Code scannen.



Besonders verschmutzte Gefäße entsorgen. Handhygiene beachten.



Mind. 1x täglich.



Es gelten die allgemeinen Anweisungen zur Spülmaschine.

Quelle: Lebensmittelverband e.V. 2021. Gestaltung: B. Sturm

Finanzierung

Lokale Mehrwegangebote, gewerbliche Poolsystemanbieter und Mehrweg bei Großveranstaltungen haben jeweils eigene Finanzierungskonzepte. Gemein ist allen, dass ein Anbieter zwar Gefäße bereitstellt, jedoch nicht verkauft. Die Quellen für das Geld zur Anschaffung der Behältnisse sind verschieden: Bei lokalen Mehrwegangeboten wurde berichtet, es handle sich um kommunale Gelder z.B. aus Corona-Förderprogrammen. Es gibt Sponsoren z.B. Firmen, die das System ankurbelten, indem sie Becher und Boxen an ihre Mitarbeitenden verschenken. In anderen Fällen finanzierte die ansässige Gastronomie die Becher selbst. Gewerbliche Anbieter hingegen erheben zur Finanzierung zumeist eine monatliche und/oder eine einmalige Einrichtungsgebühr (pro Filiale) oder/und eine Befüllungspauschale von einigen Cents. Die Ausgabebetriebe zahlen selbst in einigen Fällen gegenüber dem Systemanbieter ein Pfand, Kunden und Kundinnen zahlen ihr Pfand dem Ausgabebetrieb.

Aufgabe des Mehrwegsystemanbieters ist es außerdem ein Anreizsystem für die Rückgabe der Gefäße durch die Kundinnen und Kunden zu etablieren.

1. Becher abgeben – Pfandgeld zurück ist eine Option.
2. Eine weitere: Man kauft einmalig eine Pfandmarke, die man beim Kauf in Mehrwegverpackung der Ausgabestelle abgibt und bei Rückgabe der Verpackung zurückbekommt.
3. 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. Über das QR-Codesystem wird die Ausleihe dokumentiert.

Während das Führen einer Pfandbarkasse eine Schwierigkeit für die Gastronomen und Ausgabebetriebe sein kann, können Pfandmarke oder das Erstellen eines Accounts unter Angabe von Kontodaten als Nachteile für Kunden und Kundinnen wahrgenommen werden.

Weitere Kostenpunkte, die auch von Kommunen, den Sponsoren oder gewerblichen Poolsystemanbietern übernommen werden, sind:

- ▶ Werbematerial, das der Gastronomie zur Verfügung gestellt wird und die Teilnahme an einem Mehrwegsystem kenntlich macht, z.B. Türaufkleber oder Thekenaufsteller.
- ▶ Rückgabekörbe, Kellen, Kännchen, Tablettts, also diejenige „Infrastruktur“, die zum hygienischen Austausch und Befüllen von Bechern und Boxen notwendig ist, siehe auch nächstes Kapitel.
- ▶ Transport der Becher zwischen den Ausgabestellen zum Ausgleich der Mengen an Bechern und Boxen bei den teilnehmenden Gastronomen.
- ▶ Angebot von Schulungen für Mitarbeitende der Gastronomiebetriebe.
- ▶ Vernetzungsaktivitäten und Pressearbeit, bei denen die Gastronomiebetriebe oder Kantinen teilnehmen können und so ein Werbevorteil für Mehrweg an sich sowie für die teilnehmende Gastronomie entsteht.
- ▶ Rabatt bei Wahl von Individual- und Mehrwegverpackungen für den Außer-Haus-Verzehr oder umgekehrt: Das Aufschlagen des Betrags für Einwegverpackungen auf den Preis der Speisen oder Getränke.

Da nie alle Gefäße zurückgegeben werden, die Logistik aufrechterhalten werden muss und oben genannte Kostenpunkte anfallen, sollte eine dauerhafte Grundfinanzierung gesichert sein.

Gesetzlicher Hintergrund

Einweg- und Mehrweggefäße für Speisen und Getränke „to-go“ sind Verpackungen gemäß § 3 Abs. 1 und Abs. 4 des Verpackungsgesetzes. Außerdem definiert § 3 Abs. 3 VerpackG:

„Mehrwegverpackungen sind Verpackungen, die dazu konzipiert und bestimmt sind, nach dem Gebrauch mehrfach zum gleichen Zweck wiederverwendet zu werden und deren tatsächliche Rückgabe und Wiederverwendung durch eine ausreichende Logistik ermöglicht sowie durch geeignete Anreizsysteme, in der Regel durch ein Pfand, gefördert wird.“
(§ 3 Abs. 3 VerpackG)

Außer dem Verpackungsgesetz (VerpackG) sind das Kreislaufwirtschaftsgesetz (KrWG) sowie die europäische Einwegkunststoffrichtlinie (EU 2019/904) und ihre deutschen Umsetzungsverordnungen, die Einwegkunststoffverbotsverordnung (EWKVerbotsV) und die Einwegkunststoffkennzeichnungsverordnung (EWKKennzV) relevant. Die Rechtstexte setzen die Abfallvermeidung an die erste Stelle der sogenannten Abfallhierarchie, vor die Vorbereitung zur Wiederverwendung, Recycling, energetische Verwertung und Beseitigung (in dieser Reihenfolge). Im Jahr 2021 wird das VerpackG zur Umsetzung der EU-Einwegkunststoffrichtlinie überarbeitet. Die Novelle des VerpackG sieht eine Angebotspflicht für Mehrwegverpackungen für Speisen und Getränke ab 2023 „to-go“ vor. Sie tritt im Juli 2021 in Kraft (BMU 2021).

In der EU-Einwegkunststoffrichtlinie sind Produktverbote, z.B. von Einwegessensbehältern und -getränkebechern aus expandiertem Polystyrol wie sie für warme Speisen „to-go“ verwendet werden, vorgesehen.



Der Blaue Engel

Für die Aspekte, die bei der Entscheidung für ein umweltfreundliches und erfolgreiches Mehrwegsystem in Ihrer Kommune besonders wichtig sind, hat das staatliche Umweltzeichen „Der Blaue Engel“ einen Vorschlag: Es 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.

Das Umweltzeichen ist in Deutschland bei Verbrauchern und Verbraucherinnen sehr bekannt und wird als Referenz für den höchsten Umweltstandard geschätzt.

Gastronomiebetriebe können einfach zuverlässige Mehrwegsystemanbieter finden, indem sie auf das Umweltzeichen achten. Ausschankbetriebe oder Restaurants können die Reputation des Umweltzeichens dazu nutzen, auf den eigenen ökologischen Vorteil hinzuweisen.

Die Material-Anforderungen

Insgesamt ist im Bereich der Mehrwegverpackungen für den Außer-Haus-Verzehr ein Trend hin zu biobasierten Einwegkunststoffen zu beobachten. Häufig werden diese als ökologische Alternative zu konventionellem Plastik beworben. Der Trend zu biobasierten Kunststoffen muss nicht prinzipiell abgelehnt, sollte aber kritisch betrachtet werden.



Mehrwegverpackungen sind ökologisch in der Regel sinnvoller als Einwegverpackungen, auch wenn diese aus biobasierten Rohstoffen sind. Weitere Hintergründe dazu im Material 5 dieser Sammlung.

Der Blaue Engel empfiehlt für die Mehrwegbecher ...

- ▶ **Schadstoffe vermeiden:** 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). Die Gefäße dürfen daher nicht aus Polycarbonat- oder Melamin-haltigen Kunststoffen bestehen. Aus beiden Kunststoffen können bedenkliche Chemikalien (Bisphenol A, Melamin oder Formaldehyd) in die Speisen und Getränke übergehen.
- ▶ **Recycling ermöglichen:** Sofern das Gefäß aus Kunststoff besteht, muss es aus sortenreinem, unbeschichtetem Kunststoff hergestellt sein, um ein werkstoffliches Recycling zu ermöglichen. Die Gefäße dürfen auch nicht mit Stoffen ausgerüstet oder kombiniert werden, die ein werkstoffliches Recycling verhindern z.B. Silikon. Mit dieser Anforderung werden aktuell biobasierte Kunststoffe zum Großteil ausgeschlossen.
- ▶ Falls biobasierte Kunststoffe doch recyclingfähig sind, gilt es ökologische Anbaubedingungen für nachwachsenden Rohstoffe zu gewährleisten, d.h. sie müssen aus nachhaltiger Land-/Forstwirtschaft stammen

Weitere Eigenschaften und Kennzeichnung des Geschirrs

Es bedarf für die Rückführung einer Kennzeichnung der Behältnisse, um eine eindeutige Zuordnung zu einem bestimmten Pfandsystem zu gewährleisten. Außerdem muss das Geschirr lebensmittelecht und geschmacksneutral gemäß den rechtlichen Vorgaben (EG Nr. 1935/2004 und 10/2011/EU) und hitzebeständig (zwischen 0 °C und 85 °C) sein. Für die lange Lebensdauer der Gefäße ist eine sehr gute Spülmaschineneignung (viele Spülzyklen bei hohen Temperaturen) erforderlich, ohne dass dies Auswirkungen auf ihr Erscheinungsbild insbesondere die Bedruckung hat. Der Blaue Engel fordert mindestens 500 Spülzyklen.

Der Anbieter des Poolpfandsystems

Die Anforderungen dienen neben der Reduzierung der Abfallmengen auch der Verringerung der Umweltbelastungen durch das Mehrwegpfandsystem. Daher gelten für die Mehrwegsysteme folgende Regelungen:

- ▶ Das Pfandentgelt soll garantieren, dass die Behältnisse zurückkommen und gleichzeitig Verbraucher und Verbraucherinnen nicht abschrecken. Ein Pfandentgelt sollte daher weder zu niedrig noch zu hoch sein. Der Minimalbetrag sind 50 Cent.
- ▶ Die Deckel von Bechern und Boxen sollen ebenfalls gegen Pfand geliehen werden.
- ▶ Die Umlaufzahl muss vom Mehrwegsystem-Anbieter jährlich für das Kalenderjahr ermittelt werden.
- ▶ Es ist sicherzustellen, dass in den Umlauf gebrachten Pfandbecher, -boxen und -deckel zurückgenommen und am Ende ihrer Lebensdauer einer werkstofflichen Verwertung zugeführt werden.
- ▶ Das Logistikkonzept zum Transport der Gefäße zwischen den Gastronomen soll nachweislich zur ökologischen Optimierung von Transportwegen und von Transportfahrzeugen beitragen.

Foto: istockphoto / MStudioImages



Weiterlesen & Quellen

Blauer Engel (2021) Gute Regeln für die Speisen- und Getränkeausgabe. <https://www.blauer-engel.de/de/produktwelt/gewerbe-kommune/mehrwegsysteme-to-go-fuer-lebensmittel-und-getraenke> (Zugriff 02.03.2021)

BMU (2021). Pressemitteilung vom 20.01.2021 <https://www.bmu.de/pressemitteilung/mehrweg-wird-moeglich-im-to-go-bereich/> (Zugriff 25.02.2021)

Fachtagung „Essen in Mehrweg“ am 29.09.2020, online erreichbar unter <https://www.youtube.com/watch?v=RCNeABDuQws>, letzter Zugriff 22.02.2021

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)

Ökopol (2019) Einführung eines pfandgestützten Berliner Mehrwegbechersystems. Machbarkeitsstudie. https://www.berlin.de/sen/uvk/_assets/umwelt/abfall/abfallstrategien/Mehrwegverpackungen_für_den_Außer-Haus-Verzehr/bwc_machbarkeitsstudie.pdf (Zugriff 02.03.2021)

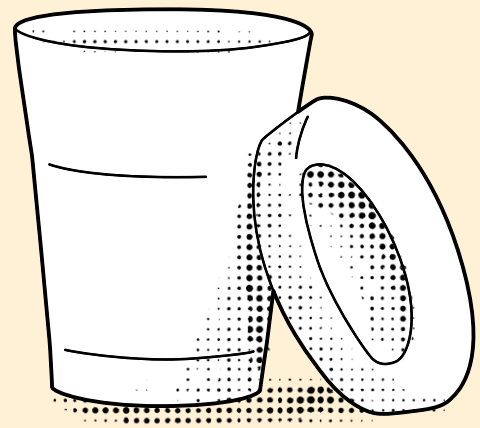
UBA (2019) Untersuchung der ökologischen Bedeutung von Einweggetränkebechern im Außer-Haus-Verzehr und mögliche Maßnahmen zur Verringerung des Verbrauchs https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/1410/publikationen/2019-02-20_texte_29-2019_einweggetraenkebechern_im_ausser-haus-verzehr_final.pdf (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)

UBA (2020) Status Quo, Handlungspotentiale, Instrumente und Maßnahmen zur Reduzierung des Litterings. <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/status-quo-handlungspotentiale-instrumente> (Zugriff 02.03.2021)

UBA (2020a) Biobasierte und biologisch abbaubare Kunststoffe. FAQ. <https://www.umweltbundesamt.de/biobasierte-biologisch-abbaubare-kunststoffe#haufig-gestellte-fragen-faq> (Zugriff 02.03.2021)

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





► **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/