

Dialoge zum [Abfallvermeidungsprogramm](#)

Dialog 4

Mehrweg statt Müll: Wie lässt sich das Mehrwegangebot in der Gastronomie optimieren?

Webinar: 19.04.2021// Workshop: 26.04.2021

Ergebnis des Webinars

Als Basis des Dialogs wurde als erster Schritt ein Webinar durchgeführt, in dessen Rahmen den Teilnehmerinnen und Teilnehmern die zuvor bereitgestellte Situationsanalyse (siehe Anhang „Hintergrundpapier – Situationsanalyse“) vorgestellt und die Fragestellungen für den Workshop abgestimmt wurden. Der Foliensatz des Webinars befindet sich ebenfalls im Anhang.

Um die relevantesten Fragestellungen zu identifizieren, wurde mithilfe des Kollaborationstool klaxoon eine Abstimmung durchgeführt. Unter Berücksichtigung der anschließenden Diskussion und Hinweise der Teilnehmerinnen und Teilnehmer ergaben sich folgende Fragestellungen für den Workshop:

Arbeitsgruppe 1	Arbeitsgruppe 2
Skalierung von Pfandsystemen ▶ Wie kann eine Verbindung zwischen den verschiedenen unabhängigen Pfandsystemen auf lokaler, regionaler und überregionaler Ebene hergestellt werden? ▶ Wie können verschiedene Akteure wie Systemgastronomie, Lieferservices oder kleine Verkaufsstellen in Pfandsysteme eingebunden werden?	Sensibilisierung von Kundinnen und Kunden sowie Verkaufsstellen ▶ Wie können Verkaufsstellen darin unterstützt werden, ihr Mehrwegangebot verschiedenen Kundinnen- und Kundengruppen zu kommunizieren? ▶ Wie können Anbieter von Mehrweglösungen darin unterstützt werden, ihr Angebot verschiedenen Verkaufsstellen zu kommunizieren?
Zukunftsvision 2030 Ein einheitlicher Standard garantiert die Verknüpfung zwischen verschiedenen unabhängigen Pfandsystemen und verschiedenen Akteuren (Systemgastronomie, Lieferservice, Verkaufsstellen).	Zukunftsvision 2030 Kundinnen und Kunden nutzen grundsätzlich Mehrweglösungen im Außer-Haus-Verzehr. Alle Verkaufsstellen in Deutschland bieten Mehrweglösungen (Pfand, Befüllen mitgebrachter Behälter) an.
Meetingraum 1 	 Meetingraum 2

Ergebnis des Workshops

Der Workshop beinhaltete kurze Impulsreferate, um die Stakeholder-Perspektiven sowie Hemmnisse und Treiber der Umsetzung besser zu verstehen. Zudem entwickelten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer Handlungsvorschläge zu den Fragestellungen in virtuellen Brainstorming-Sessions. Der gesamte Foliensatz befindet sich ebenfalls im Anhang. Die wesentlichen Ergebnisse sind nachfolgend näher dargestellt.

Impulsreferate

Tamara Fischer

Referat Kreislaufwirtschaft, Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz Berlin (SenUVK)

- Vorstellung des Pilotprojekts für ein Mehrwegpfandsystem in Verkaufsstellen ohne eigene

Spülmöglichkeiten.

- Ausgangspunkt für das Projekt war der Beschluss „Berlin wird Becherheld“ des Berliner Abgeordnetenhauses vom 23.03.2017, in welchem die Gewährung von Rabatt bei der Nutzung eigener Mehrwegbecher und die Einführung eines attraktiven Mehrwegbechersystems in Berlin gefordert wurde.
- Die „Better World Cup“-Initiative wurde erschaffen, an der inzwischen 1000 Verkaufsstellen teilnehmen. Bei Mitbringen eines eigenen Bechers bekommt die Kundin bzw. der Kunde einen Rabatt von 20 Cent oder eine kleine Zugabe z.B. in Form eines Kekses.
- Die Verkaufsstellen werden mit Informationsmaterial (z.B. Hygieneleitfaden) ausgestattet und können sich bei einem runden Tisch untereinander oder auch mit der Berliner Verwaltung, Verbänden, der IHK und der Handwerkskammer austauschen.
- Die Einführung eines attraktiven Mehrwegsystems in Berlin stieß auf Herausforderungen, da die Berliner Verwaltung aus kartellrechtlichen Gründen keinen eigenen Mehrwegbecher einführen durfte.
- Aus dieser Entscheidung resultierend wurde eine Studie beauftragt, welche die Bedingungen für die Einführung eines pfandgestützten Berliner Mehrwegsystems untersucht hat. Die Ergebnisse wurden 2019 veröffentlicht und es wurde festgestellt, dass 9000 Verkaufsstellen To-Go-Getränke anbieten. Eine große Hürde bei der Einführung von Pfandsystemen ist der Mangel an Spülmöglichkeiten (37 % der Befragten gaben dies als Problem an), insbesondere bei kleinen Verkaufsstellen.
- Basierend auf der Studie wurde 2019 ein Probeprojekt für ein Mehrwegbecher-Poolsystem ausgeschrieben, welches an zwei ÖPNV Linien stattfinden sollte, an denen besonders viele Passagiere ein- und aussteigen. Aus dem Projekt ergaben sich folgende Herausforderungen:
 - Die Organisation des Becher- und Pfandausgleichs, sobald eine Differenz zwischen den ausgegebenen und den zurückgegebenen Bechern entsteht,
 - die Einführung eines Kreislaufsystems, um das bereits beschriebene Problem der mangelnden Spüllogistik zu beheben und zuletzt
 - die Bereitstellung eines offenen und gleichberechtigten Zugangs für Nutzerinnen und Nutzer, welches u.a. einen einheitlichen Benutzungstarif festlegt.
- Das Projekt wurde 2020 aufgrund der Covid-19-Pandemie für ein halbes Jahr unterbrochen und befindet sich zum Zeitpunkt des Webinars in der Abschlussphase. Das Probeprojekt wird nach Abschluss weitergeführt werden und soll im Sommer 2021 voll implementiert sein.
- Um eine erfolgreiche Einführung eines Mehrwegbecher-Poolsystems zu gewährleisten, sollte ausreichend Zeit für die Einführung von Logistikprozessen eingeplant werden. Die Einführung wurde jedoch durch die Novelle des Verpackungsgesetzes vom 20.01.2021 begünstigt.

Fabian Eckert

Gründer und Geschäftsführer der reCup GmbH

- RECUP bietet seit 2016 ein Pfandsystem für Mehrwegbecher und seit 2020 auch ein Pfandsystem für Mehrwegschalen an (REBOWL). Inzwischen ist RECUP an 7200 Ausgabestellen vertreten (Stand April 2021) und hat Kooperationen mit 30 Städten. RECUP ist Marktführer im Bereich Mehrwegsysteme für gastronomische Angebote.
- Alle Mehrwegbecher und -schalen bestehen zu 100 % aus Polypropylen (PP) und sind zu 100 % wiederverwendbar. Teilnehmende Betriebe geben an, dass die Becher ca. 1000-mal und Bowls zwischen 200- bis 500-mal benutzt werden können. Die Farben der Produkte sind so gewählt, dass Verfärbungen (z.B. durch Soßen) nicht sichtbar sind.
- Momentan werden noch keine Pfandautomaten für die Rückgabe von Becher und Bowls angeboten. Eine Einführung ist für Juli 2021 geplant.
- Es zeigt sich ein Trend hin zur Nutzung von Mehrwegbechern. Auch große Konzerne und

Ketten nutzen vermehrt Mehrwegsysteme. Medien bespielen das Thema regelmäßig, so dass der RECUP und die REBOWL inzwischen in mehr als 1500 Presseartikeln erwähnt wurden.

- Eine Partnerschaft mit RECUP basiert auf einer Systemgebühr, welche sich nach der Dauer der Vertragslaufzeit richtet. Die Vorteile des Systems für Partner (Gastronomen) sind kalkulierbare Kosten, kein Erklärungsaufwand (Pfand ist bekannt) und die Aussparung jeglicher Technik (App/QR-Code). Zudem kann die Nutzung des RECUP | REBOWL - Mehrwegsystems im Vergleich zu Einweg- und nutzungsbasierten Mehrwegsystemen zu deutlichen Kosteneinsparungen führen. Konsumentinnen und Konsumenten profitieren von der einfachen Handhabung und davon, dass weder eine Mitgliedskarte, App o.ä. notwendig ist, noch Daten erfasst werden. Dennoch bietet RECUP mittlerweile auch die digitale Pfandabwicklung mit Hilfe einer App an, um das Hinterlegen von höheren Pfandbeträgen einfacher zu gestalten und das System für eine digital-affine Zielgruppe greifbarer zu machen.
- Ein Pfandsystem kann für alle Gastronominnen und Gastronomen funktionieren. Der Mangel einer Spülmöglichkeit, sowie die technische Infrastruktur bei Mehrwegsystemanbietern kann allerdings eine Herausforderung darstellen.
- Die Assoziation eines Gastronomiebetriebs mit Mehrwegsystemen kann sich positiv auf das Image der Betriebe auswirken.
- Die Aufklärung der Öffentlichkeit über Mehrwegsysteme durch kommunale Akteure ist ein entscheidender Faktor für den Erfolg von Mehrwegsystemen.
- Die Nutzung von Mehrwegsystemen muss barrierefrei sein, um eine gesellschaftliche Akzeptanz erzielen zu können.

Die ursprüngliche Planung sah vor, dass ein dritter Referent, Sven Witthöft (Mitgründer der VYTAL Global GmbH), ebenfalls einen Impulsvortrag hält. Leider musste der Vortrag von Herrn Witthöft kurzfristig abgesagt werden.

Ergebnisse Arbeitsgruppe 1¹

Arbeitsgruppe 1 beschäftigte sich mit der abgeleiteten **Zukunftsvision 2030 „Ein einheitlicher Standard garantiert die Verknüpfung zwischen verschiedenen unabhängigen Pfandsystemen und verschiedenen Akteuren (Systemgastronomie, Lieferservice, Verkaufsstellen).“** Folgende Ergebnisse wurden in Arbeitsgruppe 1 erzielt:

Was sind Voraussetzungen für einen einheitlichen Standard?

- ▶ Poolingsysteme zum Pfandausgleich zwischen verschiedenen Mehrwegsystemen
- ▶ Ermittlung des Bedarfs an Spülmöglichkeiten und Klärung der möglichen Anbieter (unabhängiger Dritter oder Mehrwegsystemanbieter)
- ▶ Behälter-Normen für z.B. Stapelbarkeit
- ▶ Einheitliches Tracking (z.B. durch QR-Code)
- ▶ Einheitliche Pfandhöhe
- ▶ Richtlinien für einheitliche Reinigungsvorgänge
- ▶ Nutzung von vorhandenen Spülstationen
- ▶ Zentrale, systemübergreifende Rückgabemöglichkeiten und Reinigungsmöglichkeiten
- ▶ IT-Schnittstellen für Behältermanagement

¹ Ein Screenshot des Whiteboards aus Arbeitsgruppe 1 befindet sich im Anhang. Die beliebtesten Beiträge wurden dort grün hervorgehoben.

Was haben die verschiedenen Gruppen beigetragen, um diese Vision zu ermöglichen?

Systembetreiber

- ▶ Ein einheitliches Kodierungssystem wurde geschaffen, wenn Mehrwegprodukte zum Beispiel mit dem Blauen Engel ausgezeichnet sind.
- ▶ Vernetzungsmöglichkeiten wie Runde Tische ermöglichten es im Austausch zu bleiben und von Akteuren aus anderen Bereichen (z.B. Hyperloop) zu lernen, was zu gemeinsamen Standards beitragen kann.
- ▶ Mehrweg-Verband wurde gegründet/beigetreten.
- ▶ Herstellungsprozesse, Materialien und Entsorgung wurde umweltfreundlich gestaltet.

Verkaufsstellen

- ▶ Mehrwegalternativen wurden attraktiv präsentiert und aktiv beworben.
- ▶ Ein Aufpreis für Einwegbecher bzw. -boxen wurde eingeführt.
- ▶ Mehrwegbecher werden als Standard verwendet (Einwegbecher gibt es nur auf Nachfrage).
- ▶ Es muss sich an einem Mehrwegpoolsystem beteiligt werden anstatt Individualbecher anzubieten.
- ▶ Verkaufspersonal zur Befüllung von mitgebrachten Mehrwegbehältern wurde geschult.
- ▶ Verkaufsstellen wurden lokal vernetzt.

Politik

- ▶ Es wurden keine komplizierten Vorgaben von Seite der Politik gemacht.
- ▶ Eine Einwegabgabe, um Mehrweg zu fördern und einer Gleichstellung von Einweg und Mehrweg entgegenzuwirken, wurde geschaffen.
- ▶ Gebote und Verbote wurden erlassen wie ein konsequentes Einwegverbot mit festen Übergangszeiten, einer Angebotspflicht für Mehrweg oder ein kommunales Einwegverbot (Verbote werden als schwierig im Alleingang bewertet, da Gesetzgebungen meistens auf EU-Ebene stattfinden).
- ▶ Fördermittel/Haushaltsmittel für (bestehende) Mehrweglösungen wurden bereitgestellt.

Verbände

- ▶ Eine bessere Kommunikation zwischen der Lebensmittelüberwachung und den Verkaufsstellen wurde sichergestellt, insb. zu Hygiene.
- ▶ Es gab finanzielle städtische Unterstützung zur Erhöhung der Teilnehmerinnen- und Teilnehmerzahl.

Zivilgesellschaft

- ▶ Die Bereitschaft wurde gefördert, den mangelnden Komfort von Mehrwegverpackungen zu akzeptieren.
- ▶ Die Aufklärung in Schulen wurde gefördert (in Zusammenarbeit mit Politik).
- ▶ Best-Practice in Sachen Mehrweg zur Vereinheitlichung und Optimierung der Nutzung wurde verbreitet.

Kombination mehrerer Gruppen

- ▶ Eine Mehrwegkampagne in Zusammenarbeit mit der Kommune wurde geschaffen.

Was können UBA und BMU tun, um die verschiedenen Stakeholder zu unterstützen?

Gesetzliche Vorgaben

- ▶ Einwegabgabe einführen
- ▶ Messbare Vermeidungsziele gesetzlich vorschreiben; Berichtspflicht einführen, um Verringerungsmöglichkeiten zu identifizieren.
- ▶ Ausschreibungsleitfäden für Kommunen erstellen.

Zertifizierungen

- ▶ Mehrwegprodukte müssen bestimmte Kriterien erfüllen, um Zertifizierungen wie den Blauen Engel zu erhalten. Zertifizierte Produkte müssen Teil eines einheitlichen Kodierungssystems sein.

Kommunikation, Vernetzung und Förderung

- ▶ Gespräche auf Bundesebene mit der deutschen Bahn führen, welche ebenfalls der Mehrwegpflicht unterliegen, um bei der Einführung von Mehrwegsystemen zu unterstützen.
- ▶ Runde Tische einführen; Vernetzungsmöglichkeiten und Arbeitsgruppen bereitstellen, um gegenseitige Unterstützung und Austausch zu fördern. Es besteht bereits das BMU-geförderte Projekt „Klimaschutz ist Mehrweg“ mit dem Netzwerk „Essen in Mehrweg“, welches aktuell noch nicht den Bereich Getränke abdeckt.
- ▶ Überblick über Fördermöglichkeiten bereitstellen, um einfacheren Zugang für Gastronomiebetreiberinnen und -betreiber und für Kommunen zu ermöglichen.

Arbeitsgruppe 2²

Arbeitsgruppe 2 beschäftigte sich mit der abgeleiteten **Zukunftsvision 2030 „Kundinnen und Kunden nutzen grundsätzlich Mehrweglösungen im Außer-Haus-Verzehr. Alle Verkaufsstellen in Deutschland bieten Mehrweglösungen (Pfand, Befüllen mitgebrachter Behälter) an.“** Die folgenden Ergebnisse wurden in Arbeitsgruppe 2 erzielt:

Diese Lösungsansätze gibt es bereits:

- ▶ Informationen zur Handhabung und Hygiene durch Systembetreiber für Gastronomie wurden bereitgestellt. FairCup: Hygiene und sachgerechter Umgang mit Pool-Geschirr.
<https://fair-cup.de/faircup-hygiene-und-sachgerechter-umgang-mit-pool-geschirr-2/>
- ▶ Der Lebensmittelverband Deutschland hat Merkblätter und Lehrvideos zum hygienischen Umgang mit Mehrwegbehältnissen erstellt. Hygiene beim Umgang mit Mehrweg-Bechern, -Behältnissen und-Geschirr: Hinweise für Servicekräfte.
<https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/hygiene-beim-umgang-mit-mehrweg-bechern-behaeltnissen-pool-geschirr>
- ▶ Der Brandenburger Leitfaden für die Einführung von Mehrwegbecher-Pfandsystemen stellt Informationen für Kommunen und gemeinnützige Initiativen bereit.
<https://mluk.brandenburg.de/sixcms/media.php/9/Leitfaden-Mehrwegbecher-Pfandsystem.pdf>
- ▶ #MainBecher Frankfurt: Doppelseitige Theken Aufsteller, die auf einer Seite Informationen für Kunden und auf der anderen Seite für Mitarbeiter vermitteln.
<https://www.mainbecher.de/>
- ▶ Aufklärungs-/Sensibilisierungskampagne: Müll-nicht-rum (RLP): u.a. Food-to-go-Bereich (aktuell; Mehrwegbecher Heiß Getränke, Mehrwegflaschen für Trinkwasser).
<https://muellnichtrum.rlp.de/>
- ▶ Essen in Mehrweg stellt Merkblätter, Plakate und Druckvorlagen und Hygiene bereit.
<https://www.esseninmehrweg.de/materialien-fuer-betriebe/>
- ▶ Der Better-World-Cup Berlin hat Flyer für Verbraucherinnen und Verbraucher und bietet illustrierte Hygieneflyer in vier Sprachen für die Gastronomie an.
<https://betterworldcup.de/downloads/>
- ▶ Aufklärungskampagnen zur Sensibilisierung von Verbraucherinnen und Verbrauchern:
 - Becherheld <https://www.duh.de/becherheld/>
 - Einmal ohne, bitte <https://www.einmalohnebitte.de/>
 - Ausgebechert <https://ausgebechert.de/>

² Ein Screenshot des Whiteboards aus Arbeitsgruppe 2 befindet sich im Anhang. Die beliebtesten Beiträge wurden dort grün hervorgehoben.

- Müll nicht rum <https://muellnichtrum.rlp.de/>

Was haben die verschiedenen Gruppen beigetragen, um diese Vision zu ermöglichen?

Systembetreiber

- ▶ Es wurden Hygienekonzepte für Gastronomiebetriebe bereitgestellt und informiert.
- ▶ Es gab einen Zusammenschluss, dass Rückgabe von unterschiedlichen Systemen an allen Verkaufsstellen möglich ist.
- ▶ Es wurden Mehrweg-Behältnissen für Pizza eingeführt.

Verkaufsstellen

- ▶ Mehrwegalternativen wurden aktiv beworben z.B. Mehrweg-Held Aufkleber für die Verkaufsstellen, um sie als nachhaltige Vorreiter zu markieren und Kunden auf die Mehrweg-Option hinzuweisen.
- ▶ Es wurde sich an Mehrweg-Poolsystemen beteiligt.
- ▶ Für Verzehr vor Ort muss Porzellan genommen werden (gilt insb. für Starbucks, etc.).
- ▶ Mitarbeitende wurden regelmäßig geschult.
- ▶ Auch an andere Bereiche als Coffee-to-go wurde gedacht und reguliert (Stichwort: Glühweinverkauf).
- ▶ Eine neue Norm wurde verabschiedet: Einwegbecher kostet zusätzliche Gebühr, der Mehrwegbecher ist ohne Sonderkosten erhältlich.

Politik

- ▶ Hygieneleitfäden wurden nicht nur online gestellt, sondern aktiv an Gastronominnen und Gastronomen gesendet (per E-Mail über Gastroverzeichnis möglich).
- ▶ Städtische/Kommunale Akteure nahmen die Multiplikatorenrolle ein und Gastronominnen und Gastronomen wurden über Möglichkeiten von Mehrweglösungen aufgeklärt und bei der Einführung (finanziell) unterstützt (evtl. auch Subventionierung von Mehrwegsyste-men).
- ▶ Konsumentinnen und Konsumenten wurden über reichweitenstarke Kampagnen sensibilisiert und Mehrweg so zu einem attraktiven Selbstverständnis gemacht.
- ▶ Die gesetzliche Vorgabe wurde eingeführt, dass es keine kostenfreie Ausgabe von Einweg mehr gibt.

Verbände

- ▶ Es wurde die Kommunikation der Verbände (z.B. Dehoga) mit Verkaufsstellen in punkto Mehrweg und Hygiene verbessert. Oftmals bestand (falsche) Vorsicht/Wissensstand wegen Hygiene.
- ▶ Verpackungsverbände unterstützen Mehrweg.

Zivilgesellschaft

- ▶ Es wird nach Mehrweg beim Einkauf verlangt und evtl. der Einkauf verweigert, wenn keine Mehrweg-Option angeboten wird.
- ▶ Aktionstage (z.B. ähnlich wie Aktion "Stadtradeln") haben stattgefunden.

Kombination mehrerer Gruppen

- ▶ Eine Art Abfallvermeidungs-Challenge-Wettbewerb wurde veranstalten und über mehrere Wochen laufen gelassen. Dadurch etablierte sich die Gewohnheit, Mehrweg zu nutzen.
- ▶ Die Vernetzung zwischen Politik, Verbänden und Ehrenamt wurde gefördert, anstatt getrennt an gleichen Zielen zu arbeiten.

Was können UBA und BMU tun, um die verschiedenen Stakeholder zu unterstützen?

Schulungen von Verkaufsstellen

- ▶ Hygiene-Online-Schulung/Erklär-Videos anbieterübergreifend (ggf. auch in verschiedenen Sprachen) werden bereitgestellt.

Gesetzliche Vorgaben

- ▶ Gesetzliche Vorgaben verschärfen - kein Angebot von kostenfreiem Einweg.
- ▶ Frühzeitig Verpackungen evaluieren und ggf. weiterführende Maßnahme festsetzen.
- ▶ Zielsetzung für eine signifikante Senkung von Einweg festlegen.

Kommunikation

- ▶ Netzwerkveranstaltungen anbieten, in denen sich Interessierte informieren können.
- ▶ Bundesweite Challenge zur Vermeidung von Einwegbechern/-geschirr starten. Die Kooperation mit Influencerinnen und Influencern könnte mehr Reichweite bringen.
- ▶ Als übergeordnete Instanz Informationen und Kontaktpersonen bündeln und für Vernetzung sorgen z.B. in Form von Runden Tischen.

Konkrete Handlungsmaßnahmen

Auf Basis der Webinar- und Workshopbeiträge wurde eine Liste möglicher Handlungsmaßnahmen entwickelt. Die Handlungsmaßnahmen spiegeln Vorschläge wider, die auf Basis von Post-it's, Chat- und Redebeiträgen abgeleitet und interpretiert wurden. Sie können als wertvolle Wegweiser für die zukünftige Entwicklung des Abfallvermeidungsprogramms genutzt werden.

Verbraucher-kommunikation	▶ Aktiv Mehrwegalternativen bewerben z.B. sichtbare Platzierung im Geschäft, direkter Hinweis auf Mehrwegalternative im Verkaufsgespräch mit Kundinnen und Kunden, Schilder, Aufkleber oder Ähnliches im Gastronomiebetrieb, um Kunden auf die Nutzung von Mehrwegsystemen hinzuweisen ▶ Rabattaktionen für Kunden bei Verzicht auf Einwegprodukte oder eine zusätzliche Gebühr für die Nutzung von Einweg verlangen
Gesetzliche Vorgaben	▶ (kostenfreies) Einweg verbieten ▶ Gastronomiebetriebe bei der Einführung von Mehrweg durch Subventionierung unterstützen ▶ Konkrete Zielsetzung zur Reduktion von Einweg einführen
Vernetzung und Förderung	▶ Vernetzungsmöglichkeiten für beteiligte Gruppen organisieren, um den regelmäßigen Austausch zu fördern (z.B. Runder Tisch, Netzwerkveranstaltung) ▶ Mögliche Diskussionsthemen: Spülmöglichkeiten, Hygienevorgaben, Poolssysteme, etc.
Sensibilisierung und Aufklärung	▶ Hygieneleitfäden für die Nutzung von Mehrwegsystemen online zur Verfügung stellen und zusätzlich an Gastronomiebetriebe austeilen ▶ Gastronomiepersonal zur Nutzung von Mehrweg schulen ▶ Sensibilisierung für Mehrweg an Schulen fördern
Mehrwegsysteme	▶ einheitliches Kodierungssystem von Produkten schaffen, die durch den Blauen Engel zertifiziert sind ▶ Mehrwegpoolsystem einführen ▶ Abgabepunkten wie z.B. Pfandautomaten an Knotenpunkten für Mehrwegprodukte einführen ▶ Spülmöglichkeiten für kleine Verkaufsstätten einführen ▶ Mehrwegprodukte aus recycelbarem Material herstellen, welches sich nicht durch die Befüllung mit Lebensmitteln verfärbt

-
- Sortiment an Mehrwegbehältern ausweiten, um auch den Verkauf von Speisen, die noch nicht in den verfügbaren Behältern einfüllbar sind (z.B. Pizza), zu ermöglichen
-

Wünsche für Unterstützungsmaterialien

Die in Webinar und Workshop angesprochenen Unterstützungsmaterialien wurden im Nachgang zusammengetragen und konsolidiert. Dem UBA wurden zwei Vorschläge für mögliche Unterstützungsmaterialien unterbreitet. Der erste Vorschlag ist eine Projektskizze zu einem runden Tisch zwischen Anbietern von Mehrwegsystemen, Verkaufsstellen und weiteren Akteurinnen und Akteuren. Der zweite Vorschlag beinhaltet eine Auflistung der zur Verfügung stehenden Förderungen für Start-ups, NGOs und weitere Organisationen.

Darüber hinaus baten die Teilnehmenden um einen genauen Zeitplan für die Novelle des Verpackungsgesetzes. Eine der Teilnehmerinnen gab im Nachgang an, dass kein separates Zeitplan-Dokument gäbe, erklärte aber, dass der Bundesrat voraussichtlich am 28.05.2021 über die Novelle entscheiden wird. Sollte der Bundesrat keinen Vermittlungsausschuss anrufen, treten die meisten Regelungen am 03.07.2021 in Kraft. Einige Einzelregelungen treten erst später in Kraft (z.B. die Erweiterung der Pfandpflicht ab dem 01.01.2022 oder die Mehrwegangebotspflicht ab dem 01.01.2023).

Anhang

Liste der Teilnehmerinnen und Teilnehmer

	Nachname	Vorname	Organisation
1	Beulshausen	Liska	ISiconsult
2	Birnesser	Patrick	Bundesverband der Systemgastronomie e.V.
3	Bodmann	Sarah	Stadtverwaltung Neuwied
4	Bredenhöller	Carolin	AWG/GEG
5	Busch	Heike	Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz, Berlin (SenUVK)
6	Bußmann	Benjamin	Studentenwerk München A.d.ö.R.
7	Campe	Katharina	Arbeitskreis "Zero Waste" vom Ernährungsrat Frankfurt
8	Deppe	Rebecca	AWG/GEG
9	Eckert	Fabian	reCup GmbH
10	Fischer	Tamara	Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz, Berlin (SenUVK)
11	Friedrich	Carolin	Stakeholder Reporting
12	Fuchs	Nina	LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V.
13	Glahr	Marie-Luise	Potsdamer Bürgerstiftung
14	Golly	Caroline	Klimaschutzagentur Mannheim
15	Hochrein	Flora	FES Frankfurter Entsorgungs- und Service GmbH
16	Kasper	Jürgen	BVI Bundesverband Investment und Asset Management e. V.
17	Kohlrautz	Friederike	FairCup GmbH
18	Krause	Susann	Umweltbundesamt
19	Kummer	Sina	Umweltbundesamt
20	Leißner	Julia	Studentenwerk Dresden
21	Menze	Manfred	Plastikfrei e.V.
22	Meutsch	Anja	BMU
23	Müller	Katrin	Stakeholder Reporting
24	Nagel	Elvira	Ornamin-Kunststoffwerke GmbH & Co. KG
25	Oehme	Ines	Umweltbundesamt
26	Pförtner	Linda	Potsdamer Bürgerstiftung
27	Potthast	Matthias	Relevo GmbH
28	Reinhardt	Ralf	Studentenwerk Dresden
29	Riese	Katharina	SMEKUL Sachsen
30	Roggen	Eske	BMU
31	Schägg	Elena	Deutsche Umwelthilfe (DUH)
32	Schlenk	Magdalena	Klimaschutzagentur Mannheim
33	Schlüter	Anna	Stakeholder Reporting
34	Schnettler	Rudolf H.	CupCycle GmbH
35	Schuster	Stefanie	Potsdamer Bürgerstiftung
36	Smuda	Angelika	BMU
37	Stähle	Sieglinde	Lebensmittelverband Deutschland e.V.
38	Staufenberg	Tobias	Universitätsstadt Tübingen
39	Strues	Anna-Sophie	Intecus

40	Töner	Frederik	Behörde für Umwelt, Klima, Energie und Agrarwirtschaft
41	von Rechenberg	Sylwia	Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten
42	Walter	Nicole	BMU
43	Adamczyk-Lewoczko	Magdalena	LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V.
44	Allstädt	Anna	Nachhaltigkeitszentrum Thüringen
45	Andresen	Michael	cup&more Andresen Mehrweglogistik e.K.
46	Behrens	Christian	Deutsche Umwelthilfe (DUH)
47	Bergmann	Anna	reCup GmbH
48	Biss	Malte	Flustix GmbH (Siegel)
49	Bohland	Melanie	Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland-Pfalz
50	Drews	Samuel	Initiative Plastikfreie Stadt
51	Grimminger	Sonia	Umweltbundesamt
52	Guth	Andreas	Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland-Pfalz
53	Kupferschmitt	Anna	Arbeitsgemeinschaft Verpackung + Umwelt e.V. (AGVU)
54	Lemcke	Stefanie	Tourismusverband Rügen e.V.
55	Lubasch	Lisa	LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V.
56	Oppermann	Anika	Reuse Lab "Mach Mehrweg"
57	Pfeiffer	Patrick	FairCup GmbH
58	Taušnerová	Hana	SÄCHSISCHES LANDESAMT FÜR UMWELT, LANDWIRTSCHAFT UND GEOLOGIE
59	Wagner	Jörg	Intecus
60	Zeller	Kathrin	n/a

Webinar-Beiträge im Chat

- LIFE e.V. erprobt die Mehrweglösungen für Takeaway-Angebote der Gastronomie und verschiedene Verkaufssituationen für unterschiedliche Konsument*innen-Gruppen
- Das potsPRESSO-Pfandsystem der Potsdamer Bürgerstiftung arbeitet genau an diesem Problem. Sie bereiten eine Talkreihe vor: Potsdam ohne Plastik - das ist PoP, in der versucht wird, das kommunale Einwegverbot, das sich anschließen muss, zum Erfolg zu führen.
- Die Bürgerstiftung Potsdam hat als Co-Autorin den Leitfaden zur Einführung von Mehrwegbecher-Systemen in Kommunen im Auftrag des Umweltministeriums Brandenburg erstellt und ein eigenes stadtweites Pfandbechersystem in Potsdam eingeführt. Umweltbildung und Lobby für Abfallvermeidung vor Ort ist die Mission.
- CupCycle entwickelt seit Jahren Konzepte rund um den Becher und verfügt über 20 Jahre Erfahrung in diesem Bereich.
- Relevo – Smarte & pfandfreie Mehrwegverpackungen für To-Go Essen sieht den notwendigen, breiten Bewusstseinswandel in der Bevölkerung zur Akzeptanz von nachhaltigen Lösungen (leider) nicht rechtzeitig eintretend. Daher werden systematische & regulatorische Maßnahmen benötigt und der Austausch verschiedener Marktteilnehmer ist daher sehr sinnvoll.
- Es wird um Unterstützung im Bereich "Einführung eines kommunalen Einwegverbots" gebeten, das in Potsdam anregt werden soll und durchgesetzt werden sollte. Außerdem wurde gefragt, ob es Fördermöglichkeiten für Veranstaltungen in der Umweltbildung zum Thema Abfallvermeidung gibt, wenn ehrenamtlich, gemeinnützig und spendenbasiert gearbeitet wird.
- Es wurde nach Pilotprojekten zum Thema Spüllogistik und Rückgabeautomaten gefragt.
- FES etabliert seit 2019 im Auftrag der Stadt Frankfurt den #MainBecher. Anfangs gab es auch die Überlegung eine Spüllogistik anzubieten, seien hiervon allerdings schnell abgekommen, da die Becher, wenn sie bei dem Systemteilnehmer nicht nochmal gespült werden können, hygienisch versiegelt und verpackt geliefert werden müssen, und die Gewährleistung hierfür übernommen werden muss.
- RECUP | REBOWL bietet an ca. 7000 Ausgabestellen in Deutschland ein Pfandsystem für Mehrwegbecher und Mehrwegschaalen an. 1€ Pfand für den Becher, 5€ Pfand für die Bowls. Um die Nutzung von Mehrweglösungen sowohl für Endkonsument:innen als auch Gastronom:innen zu einem Selbstverständnis zu machen, braucht es den interdisziplinären Austausch, um gemeinsam Lösungen zu erarbeiten. (www.recup.de | www.rebowl.de)
- Es wurde nach einer Musterausschreibung für Poollösungen gefragt, die man einer Stadt vorlegen könnte. Es wurde auf die Stadt Stuttgart verwiesen.
- FairCup bietet eine Mehrweg-Pfandsystem Lösung für Speisen und Getränke, aber auch für Einmalverpackungen an. Mehrweg ist in der Theorie und im Kleinen zwar schon eine funktionierende Alternative zu Einweg, aber leider noch nicht in der breiten Masse angekommen. Um dies zu erreichen, ist ein Austausch notwendig, um gemeinsam Ideen und Lösungen sammeln zu können.
- Berlin gibt gern die Unterlagen des Pilotprojektes weiter.
- Im Bereich Regulierung ist sicherlich die Initiative der Stadt Tübingen als innovativ zu bezeichnen. Dort wird es ab 1.1.2022 eine Abgabe auf unökologische Einwegverpackungen geben. <https://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/verpackungssteuer-tuebingen-macht-einweggeschirr-teuer-1.4779344>
- Wenn wir vom Ernährungsrat Frankfurt versuchen, Gastronom*innen davon zu überzeugen, die Initiativen Refill (gratis Leitungswasser in eigene Behältnisse) oder Einmal-ohne-bitte (Verpacken in eigenen Behältnisse) zu unterstützen und zu nutzen, hören wir immer wieder Bedenken. "Wir dürfen das gerade während Corona nicht." "Es haben sich Kund*innen oder Ordnungsamt beschwert." Das Problem liege nicht nur darin, die Kund*innen dazu zu bringen, Mehrweg und eigene Becher zu nutzen, sondern Gastronom*innen aufzuklären. Selbst wenn erklärt wird, dass der Deutsche Lebensmittelverband etc. Richtlinien veröffentlicht hat, kommt es nicht an. Es sollte

diskutiert werden, ob Städte das Register der Gastronomiebetriebe nutzen könnten, um Gastronom*innen Infos zu hygienischen Bedenken bezüglich Mehrweg und Individualbehältnissen zukommen zu lassen.

- Die Deutsche Umwelthilfe bietet genau zu diesem Thema am 3.5. nochmal ein Online-Seminar an (mit Beteiligung des Lebensmittelverbands Deutschland). Eine Anmeldung ist hier möglich: <https://www.duh.de/index.php?id=7149>
- Wir suchen in unserem Projekt Potsdam ohne Plastik auch Hinweise, wie wir durch das kommunale Einwegverbot Argumentationshilfen bekommen können - für Mehrweg auf allen Ebenen. Gibt es da bereits best practice- Ansätze? Wie oben genannt - in Tübingen?
- Wir würden uns als kleine Initiative ohne großen Werbeetat freuen, wenn wir Marketing-Kampagnen und Material z.B. von Umweltministerium, UBA, DUH direkt zur Verfügung gestellt bekämen, um auf dieses Info- und Werbematerial zurückzugreifen, es z.B. weiterverteilen und auf Social Media posten zu können. Kann man sich da als Partner listen?
- Gibt es denn schon Vernetzung zu der bundesweiten Initiative Essen in Mehrweg? Die haben nämlich schon sehr viel Material, u.a. zu den verschiedenen Poolanbietern <https://www.esseninmehrweg.de>
- Als Lösung für kleine Abgabestellen sind Rücknahmeautomaten mit einer zentralen Pfandclearingstelle eine mögliche Lösung
- Wie kann Mehrweg in den Medien sichtbar gemacht werden. Ich habe z.B. im Tatort noch kein Mehrweg gesehen.
- Wie Mehrwegverpackungen durch verschiedene kommunale Maßnahmen gefördert werden können, thematisiert die Deutsche Umwelthilfe u.a. in der Kampagne "Plastikfreie Städte", in der auch immer wieder auf Best-Practices hingewiesen wird. <https://www.duh.de/plastikfreie-staedte/>
- Es wurde eine Matrix erstellt mit Anbietern von Mehrwegsyste men, um Gastronom*innen die Informationen darüber zu erleichtern. Falls jemand Interesse hat, könnte gerne auf Refill zugeworfen werden. Ebenfalls gibt es auf dem Blog von Refill Deutschland auch einen Artikel über Mehrweg während Corona, der Ehrenamtler*innen vielleicht bezüglich der Argumentation für Mehrweg helfen könnte.

Workshop-Beiträge im Chat

Plenum Vormittag – Plenumsraum

- Es wird großer Bedarf für Mehrweglösungen bei Pizzakartons gesehen.
- Es gab Nachfragen an Fabian Eckert zum Pfand-Clearing zwischen den Partnerbetrieben und der Reinigung bei Partnerbetrieben ohne eigene Spüllogistik sowie Rezyklatgehalte der Becher/Schüsseln und ob diese nach der Entsorgung recycelbar wären. Es wurde gefragt, wie viele Umläufe eine Schüssel/ein Becher im Durchschnitt mitmacht.
- Es wurde gefragt, wer die Kosten fürs Spülen beim Pilotprojekt in Berlin trägt, ob SenUVK oder RECUP und wo genau dann gespült wurde, in einer zentralen Spülküche oder dezentral.
- Es wurde gefragt, ob es bereits Abgabestellen an Knotenpunkten wie Bahnhöfen gibt oder so etwas in Planung sei. Gerade in Pendlerstädten wie Frankfurt könnte das dazu führen, dass mehr Menschen Mehrweg nutzen, wenn sie es bei der Heimreise bequem einwerfen könnten.
- Es wurde nach dem Rücklauf der Becher und Bowls gefragt.
- Es wurde gefragt, wie das Umweltstatistikgesetz durch RECUP erfüllt werden wird, das vorschreibt, dass ab 2022 die Rücklaufquote erfasst werden soll.

Arbeitsgruppe 1 Vormittag – Meetingraum 1

- Bei den Rückgabeautomaten ist eine einheitliche Form und Größe der Becher nicht notwendig. Die Marken können ihre eigenen Becher behalten. Die Becher können, müssen aber nicht gestapelt werden.

Arbeitsgruppe 1 Nachmittag – Meetingraum 1

Keine relevanten Beiträge.

Arbeitsgruppe 2 Vormittag – Meetingraum 2

Keine relevanten Beiträge.

Arbeitsgruppe 2 Nachmittag – Meetingraum 2

- Unser Projekt hat hierzu auch bereits Materialien erarbeitet, falls die jemand nutzen will gern! <https://www.esseninmehrweg.de/materialien-fuer-betriebe/>
- Bevor man in der Gastro arbeitet, bekommt man vom Gesundheitsamt ja eine Belehrung. Wäre es möglich, da bereits die Hygienerichtlinien für Mehrweg einzubringen?
- Um Gastronom*innen die Arbeit zu erleichtern, sich durch den "Wust" an Mehrweg-Möglichkeiten zu erleichtern, könnte man vielleicht eine Infoveranstaltung machen, wo die verschiedenen Anbieter vorgestellt werden. Auf kleiner Basis wurde das bei uns in Frankfurt von der Gastronomie gerne angenommen.
- Falls jemand im kleinen so eine Veranstaltung anbieten möchte (Ehrenamt etc.) würde Katharina Campe gerne eine Matrix zur Verfügung stellen, die vom Ernährungsrat erstellt wurde mit den verschiedenen Anbietern für Mehrweglösungen in Deutschland. Auf der Basis wurden die Veranstaltung gemacht und die Anbieter eingeladen, sich den Gastronom*innen vorzustellen.

Plenum Nachmittag – Plenumsraum

Keine relevanten Beiträge.

Screenshots der Boards

Zukunftsvision – Arbeitsgruppe 1

AG 1

Zukunftsvision 2030

Ein einheitlicher Standard garantiert die Verknüpfung zwischen verschiedenen unabhängigen Pfandsystemen und verschiedenen Akteuren (Systemgastronomie, Lieferservice, Verkaufsstellen).



Was sind die Voraussetzungen für einen einheitlichen Standard?

Poolingsystem
zum
Pfandausgleich
zwischen
verschiedenen
Mehrwegsystemen

Ermittlung des
Bedarfs an
Spülmöglichkeiten,
Klärung wer kann
Anbieter einer
Spüllösung sein
(unabhängiger
Dritter oder
Mehrwegsysteman-
bieter)

Behälter-Normen
für z.B.
Stapelbarkeit

Einheitliches
Tracking (z.B. QR-
Code)

Richtlinien für
einheitliche
Reinigungs-
vorgänge

Zentrale,
systemüber-
greifende
Rückgabe-
möglichkeiten &
Reinigungs-
möglichkeiten

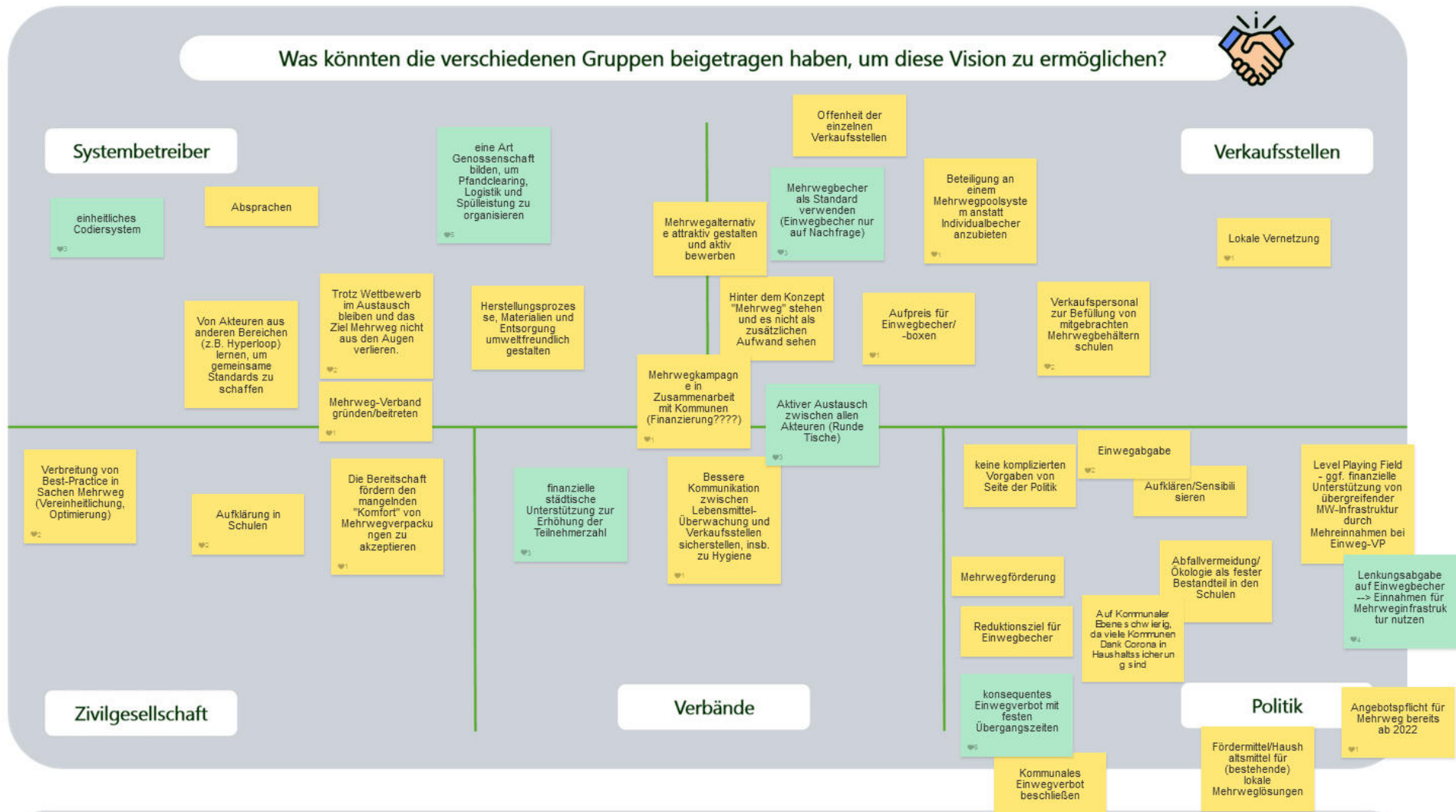
IT-Schnittstellen
für Behälter-
Management

einheitliche
Pfandhöhe

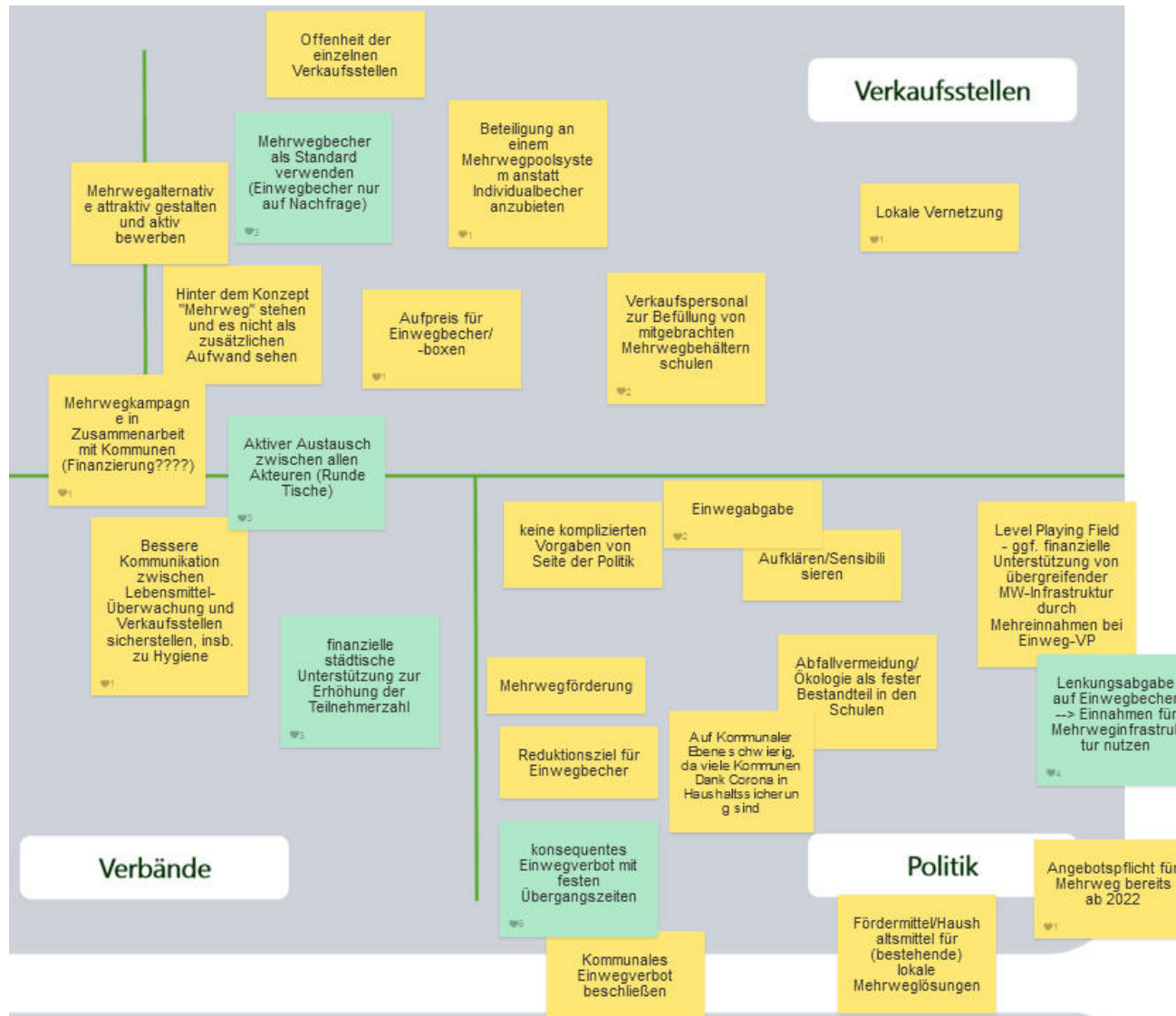


Vorhandene
Spülstationen
nutzen

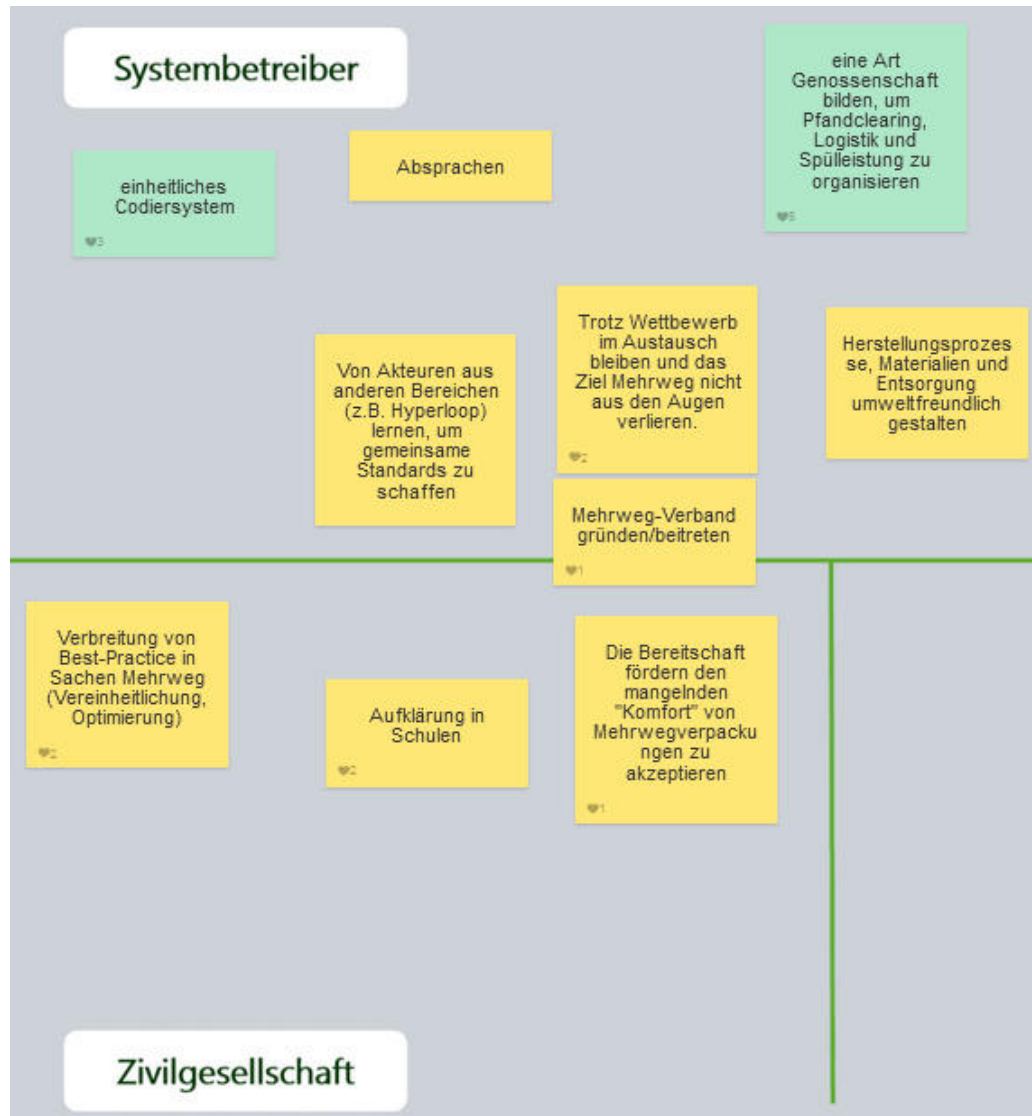
Abschnitt 1 – Arbeitsgruppe 1



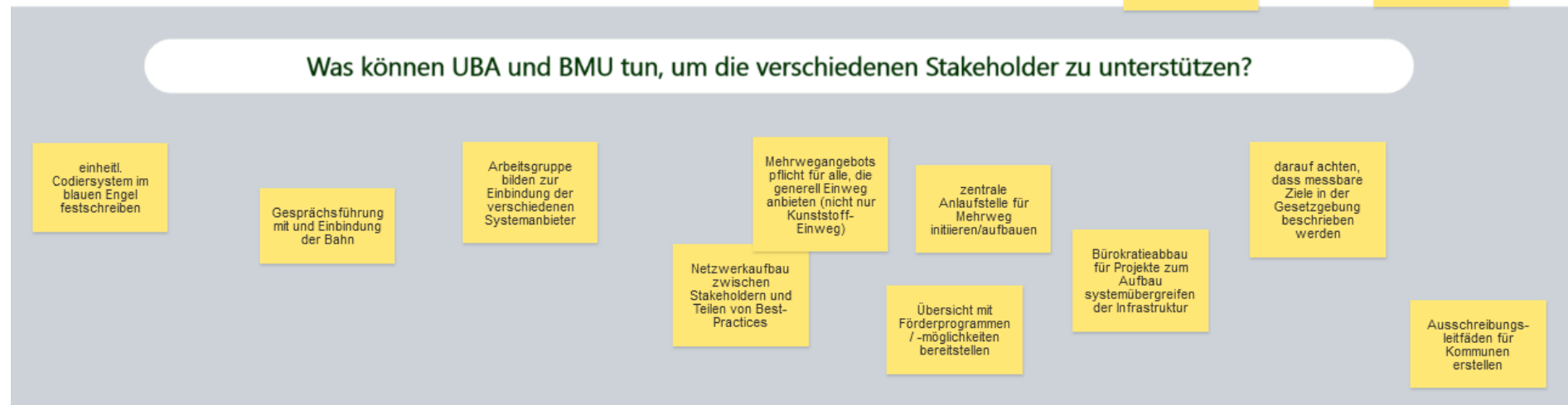
Rechte Seite des Boards



Linke Seite des Boards



Abschnitt 2 – Arbeitsgruppe 1



Zukunftsvision – Arbeitsgruppe 2

AG 2

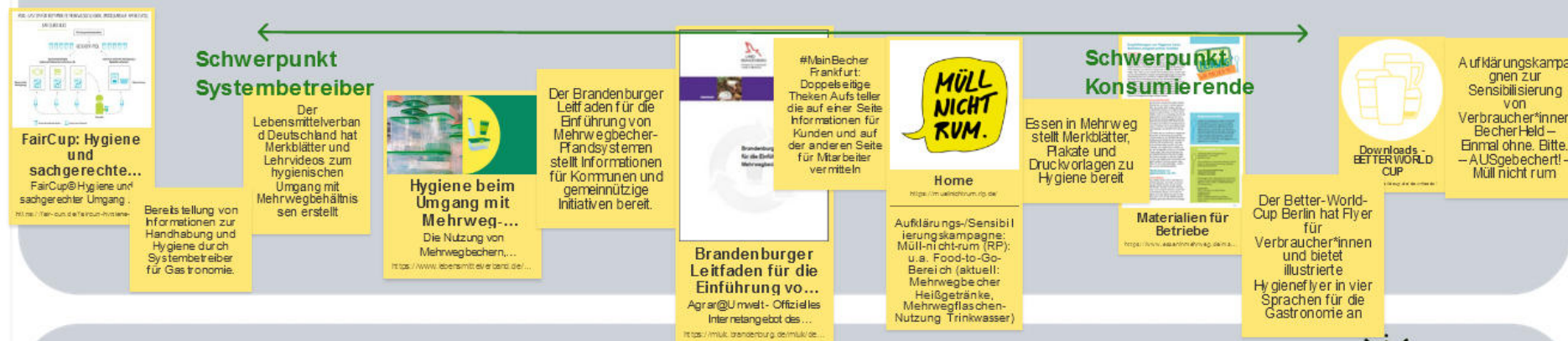
Zukunftsvision 2030

Kundinnen und Kunden nutzen grundsätzlich Mehrweglösungen im Außer-Haus-Verzehr. Alle Verkaufsstellen in Deutschland bieten Mehrweglösungen (Pfand, Befüllen mitgebrachter Behälter) an.



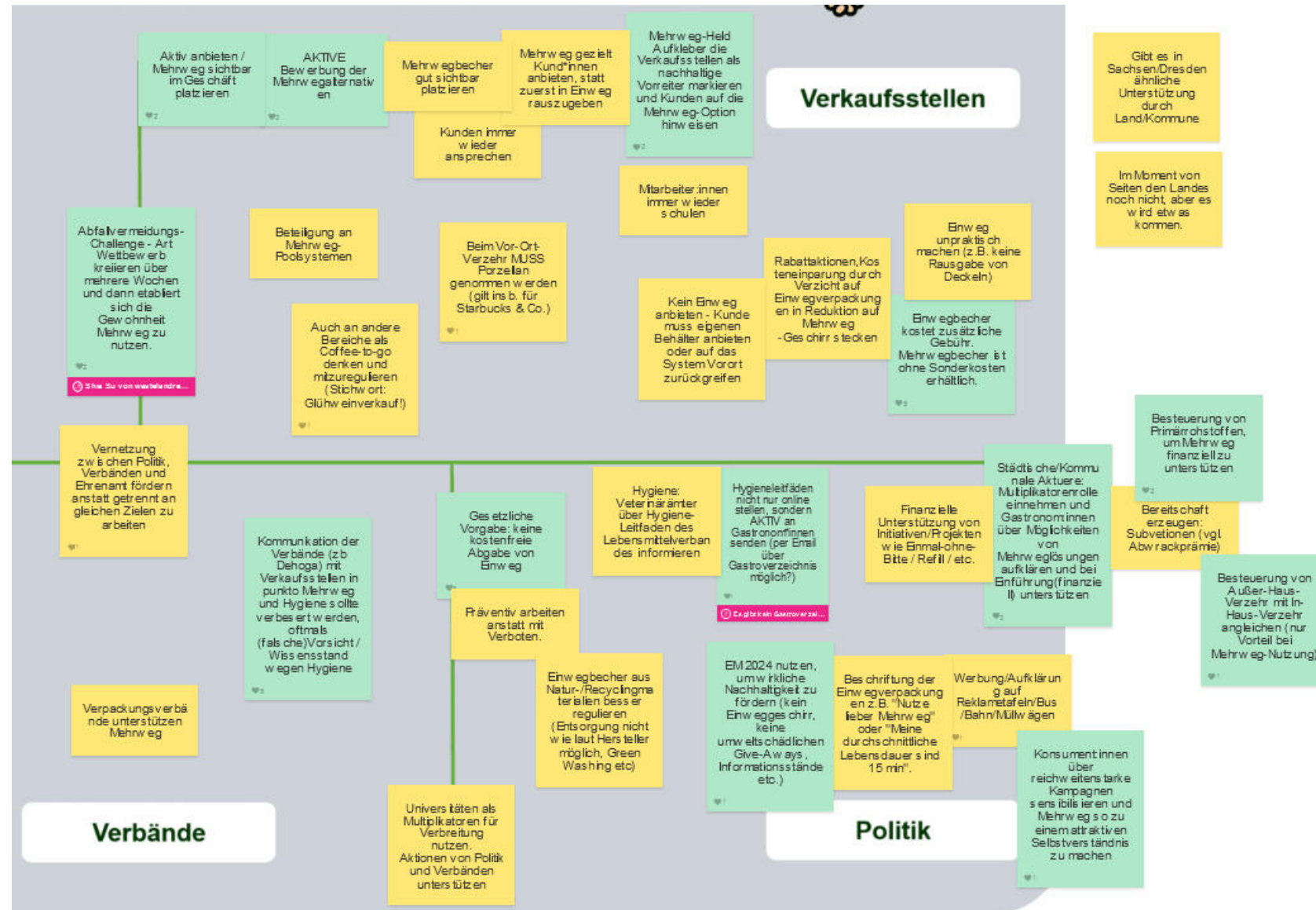
Abschnitt 1 – Arbeitsgruppe 2

Diese Lösungsansätze gibt es bereits:

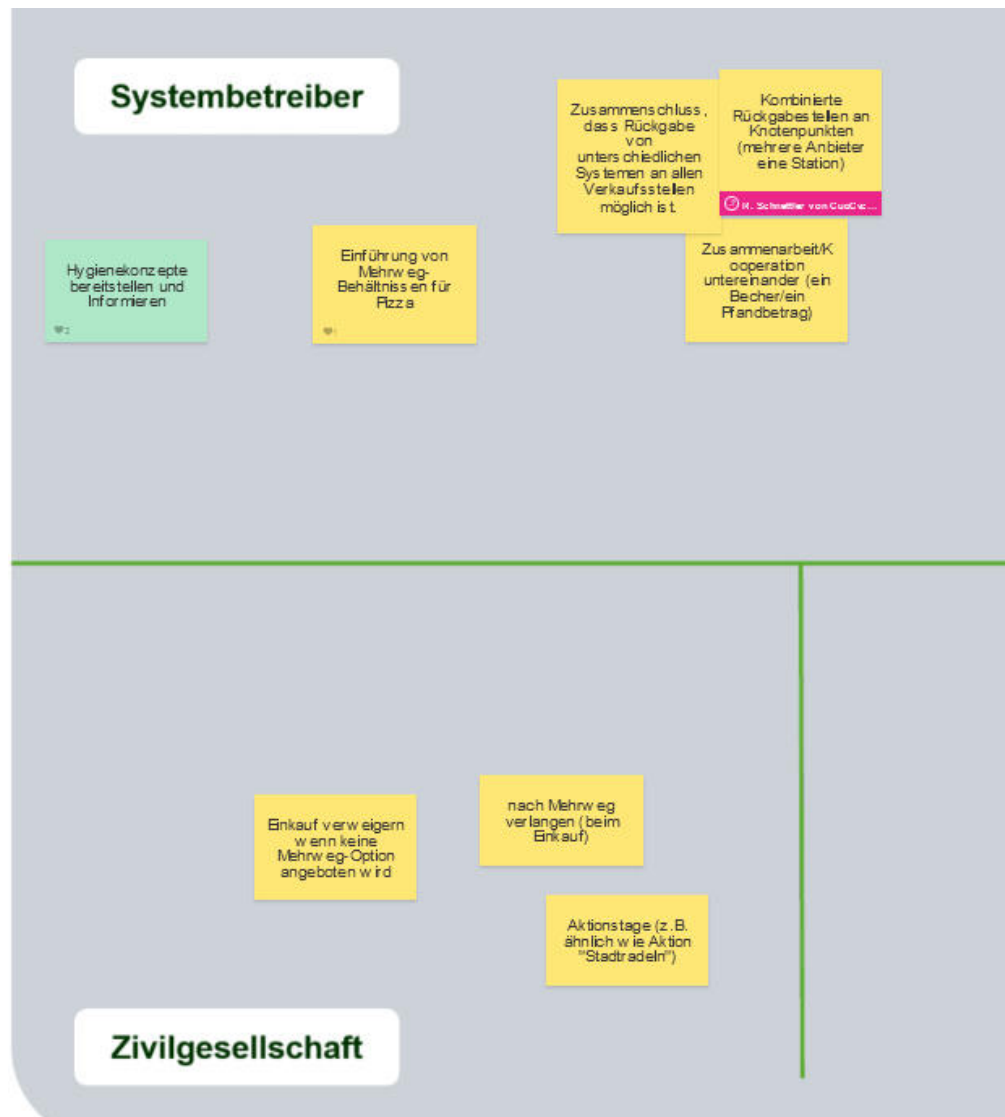




Rechte Seite des Boards

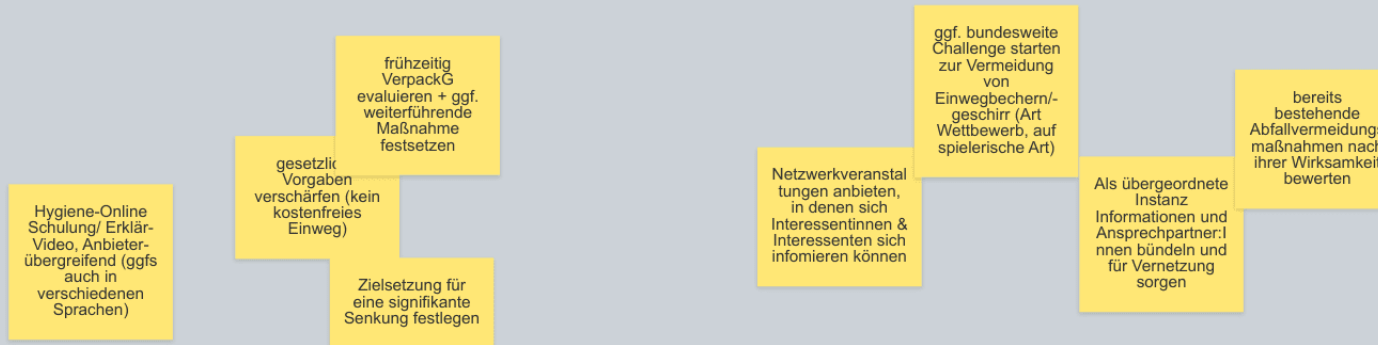


Linke Seite des Boards



Abschnitt 2 – Arbeitsgruppe 2

Was können UBA und BMU tun, um die verschiedenen Stakeholder zu unterstützen?



Dialoge zum Abfallvermeidungsprogramm

Webinar am Montag, 19.04.2021, 10.00-11.30 Uhr

**Dialog 4: Mehrweg statt Müll: Wie lässt sich das
Mehrwegangebot in der Gastronomie optimieren?****Einleitung**

Im Außer-Haus-Verzehr werden zum einen Getränke (To-Go) und zum anderen verzehrfertige Speisen (Takeaway) zum Mitnehmen konsumiert. Beide werden fast ausschließlich in Einwegverpackungen verkauft. 2017 verursachte der Außer-Haus-Verzehr in Deutschland rund 281.000 t Abfall durch Einweggeschirr und -verpackungen (GVM, 2018). Zwischen 1994 und 2017 nahm sowohl der Verbrauch von Einwegbechern für Heißgetränke als auch von Einwegbehältnissen für Takeaway-Essen um mehr als 400 % zu (GVM, 2018). Haupttreiber dieser Entwicklung sind die rasante Zunahme von sogenannten Coffee-to-go-Angeboten und die stärkere Nutzung von Lieferdiensten.

Untersuchungen haben gezeigt, dass Einwegbehältnisse für Takeaway und To-Go alleine für mehr als 20 % des Abfallaufkommens in öffentlichen Papierkörben verantwortlich sind. Da die Behältnisse recht formstabil sind, führt selbst ein geringer Masseanteil schnell zu überfüllten Papierkörben, wodurch das Littering begünstigt wird (Kauertz et al., 2019). Gemäß Belke et al. (2020) stellen Takeaway- und To-Go-Verpackungen die volumen- und massenmäßig größte Litteringgruppe im städtischen Bereich dar. Das vorsätzliche oder fahrlässige Einbringen der kunststoffhaltigen Abfälle in die Umwelt durch Littering befördert die Zerstörung von Lebensräumen, erhöht das Verletzungsrisiko für Tiere durch Makroplastik und die Anreicherung von Mikroplastik in der Umwelt und damit auch in der Nahrungskette.

Um die Nutzung von Mehrweglösungen zu stärken, wurden, basierend auf der EU-Einwegkunststoffrichtlinie (EWKRL) verschiedene Änderungen und Neuerungen der gesetzlichen Vorgaben für Anbieter von To-Go und Takeaway auf den Weg gebracht.

Die Einwegkunststoffverbotsverordnung (EWKVerbotsV) verbietet ab dem 03.07.2021 das Inverkehrbringen bestimmter Einwegkunststoffprodukte. Für den Außer-Haus-Verzehr betrifft dies Einweglebensmittelbehältnisse und -getränkebecher aus expandiertem Polystyrol (EPS). Daneben wird weiteres Einwegzubehör wie bestimmte Trinkhalme und Rührstäbchen aus Kunststoff verboten. EPS spielt bei Getränkebechern keine nennenswerte Rolle. Im Takeaway-Bereich ist EPS jedoch ein gängiges Verpackungsmaterial.

Die vorgesehene Novelle des Verpackungsgesetzes (VerpackG) sieht im Regierungsentwurf vor, dass Anbieter von Getränken in Einwegbechern sowie Essen zum Sofort-Verzehr in Einwegkunststoffbehältnissen ab dem 01.01.2023 eine Mehrwegalternative anbieten müssen. Dabei darf das Mehrwegangebot nicht zu einem höheren Preis oder schlechteren Konditionen angeboten werden, als das Einwegangebot. Die Erhebung von Pfand ist dabei möglich. Letztvertreiber mit höchstens 80 m² Verkaufsfläche und höchstens fünf Beschäftigten können nach aktuellem Stand ihre Pflicht Mehrwegverpackungen anzubieten auch erfüllen, indem sie Endverbraucherinnen und -verbrauchern anbieten, die Waren in von diesen mitgebrachten Behältnissen abzufüllen. Die Letztvertreiber müssen auf das jeweilige Mehrwegangebot durch „deutlich sicht- und lesbare Informationstafeln“ hinweisen (BMU, 2021).

Situationsanalyse

Mit dem Dialog 4 soll der Schwerpunkt auf der Beseitigung von Hindernissen für eine weitreichende Nutzung von Mehrwegsystemen für Speisen und Getränke zum Mitnehmen liegen.

Die mehrfache Verwendung von Behältnissen kann auf verschiedenen Wegen stattfinden. So können beispielsweise private Mehrwegbehältnisse oder Pfandbehältnisse genutzt werden. Private Mehrwegbehältnisse sind wiederverwendbare Behältnisse, die von den Konsumierenden gekauft und zur Befüllung in die Verkaufsstelle mitgebracht werden. Sie sind für Transport und Reinigung ihrer Behältnisse selbst verantwortlich. Verkaufsstellen, die das Befüllen von Individualbehältnissen anbieten, können auf ihre Produkte einen Rabatt gewähren (Kauertz et al., 2019).

Pfandbehältnisse werden mit Speisen oder Getränken gefüllt gegen ein Pfand an die Konsumierenden abgegeben. Das Pfand wird entweder bei der Rückgabe des leeren Behältnisses erstattet oder erneut Ware in einem neuen Behältnis ausgegeben. Alternativ gibt es Systeme, in denen kein Pfand hinterlegt wird. Stattdessen werden personenbezogene Daten mit den Behältnisdaten in einer App verknüpft und bei versäumter Rückgabe der Kaufpreis des Behältnisses eingezogen (Kleinhüchelkotten, 2020). Die Behältnisse können bei den Verkaufsstellen der an dem jeweiligen System beteiligten Unternehmen zurückgegeben werden. Zukünftig könnte eine Rückgabe auch an anderen Rücknahmeorten z.B. über Automaten möglich sein.

In einer für das Umweltbundesamt erstellte orientierende Ökobilanz schnitten die Mehrwegbecher nach etwa 25 Nutzungszyklen besser als durchschnittliche Einwegbecher ab. Werden Mehrwegbecher ohne Einwegdeckel verwendet und der Spülvorgang mit einem zertifizierten Grünstromprodukt durchgeführt schneidet Mehrwegbecher bereits ab 10 Umläufen besser ab (Kauertz et al., 2019). Die Mehrheit der Mehrwegbecher ist für mehr als 200 Nutzungszyklen ausgelegt.

Für Mehrwegbehältnisse für Speisen gibt es bislang wenige Studien. Eine Metaanalyse verschiedener Ökobilanzen zeigt, dass Mehrwegbehältnisse aus Polypropylen schon nach 10 Nutzungszyklen ein niedrigeres Treibhausgaspotenzial haben als Einwegbehältnisse aus EPS oder Aluminium (Kleinhüchelkotten et al., 2021)

Hemmnisse

Für Konsumierende ist entscheidend, dass sie sich möglichst bequem und schnell nach dem Verzehr ihres leeren Behältnisses entledigen können. Des Weiteren befürchten Konsumierende, dass bei einem längeren Transport der leeren Behältnisse, diese auslaufen und die eigene Tasche verschmutzen könnten. Umwege bei zu wenigen oder ungünstig gelegenen Rückgabestellen verringern zudem die Akzeptanz eines Mehrwegsystems.

Aus Sicht der Verkaufsstellen sind die größten Hemmnisse für die Teilnahme an einem Mehrwegsystem:

- Unsicherheit in Bezug auf hygiene-rechtliche Vorgaben
- mögliche Mehrkosten
- zusätzlicher Arbeitsaufwand
- fehlende Erfahrung mit Mehrwegsystemen und wiederverwendbaren Behältnissen
- Zweifel an der Eignung der Behältnisse
- Fehlende Einbindung von Lieferservice
- begrenzter Platz für die Lagerung
- keine eigene Spülmöglichkeit

Ein beispielhafter Überblick existierender Lösungsansätze

Leitfäden für Pfandsystembetreiber

Das Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK) des Landes Brandenburg veröffentlichte in 2020 den „Brandenburger Leitfaden für die Einführung von Mehrwegbecher-Pfandsystemen“, welcher sich primär an Akteure auf kommunaler Ebene richtet (Glahr und Bachmann, 2020).

Hilfestellungen zu Hygienefragen

Der Lebensmittelverband Deutschland hat mehrere Merkblätter und Lehrvideos zu Hygiene im Umgang mit Mehrwegbehältnissen im Außer-Haus-Verzehr erstellt, um eine sichere Integration von Individual- und Pfandsystemen in die Betriebsabläufe von Verkaufsstellen zu ermöglichen. Die Merkblätter wurden unter Mitarbeit der Bundesländer sowie einiger Bundesbehörden und Akteursverbände erstellt und sind in allen Bundesländern behördlich anerkannt (Lebensmittelverband Deutschland, 2021). Darauf basierend gibt es von lokalen Initiativen und Behörden eigene, oft illustrierte Merkblätter für die Gastronomie.

Auswahl eines nachhaltigen Systembetreibers

Der Blaue Engel bietet ein Umweltzeichen „Mehrwegsysteme to-go für Lebensmittel und Getränke“ (DE-UZ 210). Das Umweltzeichen umfasst technische Kriterien für die Behältnisse und Anforderungen an die Systembetreiber und die Verkaufsstellen. Zusätzlich gibt es noch Kriterien für Getränkepfandsysteme auf Veranstaltungen. Die Vergabekriterien des Blauen Engels enthalten als Anhänge Informationen für Ausschankbetriebe zur Hygiene bei Mehrwegbechern, Mehrweggeschirr und kundeneigenen Mehrwegbehältnissen zur Abgabe von Lebensmitteln sowie einen Leitfaden mit guten Regeln für den umweltschonenden Außer-Haus-Verkauf von Speisen und Getränken. Das Ziel ist es, die Nutzung von Mehrweg und die Vermeidung von Abfällen von Einwegbehältnissen zu fördern.

Öffentlich geförderte Projekte zur Erhöhung der Akzeptanz von Mehrwegsystemen

Das Projekt „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“, gefördert vom Bundesumweltministerium, unterstützt Betriebe bei der Einführung von Mehrwegangeboten. Dafür wird unter anderem ein Netzwerk für Mehrweg im Takeaway-Bereich gegründet, das durch eine Fachtagung initiiert wurde. Zum anderen werden in den Projektregionen Bremen und Berlin zwei verschiedene Mehrwegsysteme getestet (Essen in Mehrweg, 2020). In Bremen werden verschiedene Pfandsysteme für Mehrwegbehältnisse getestet. Teilnehmende Gastronomiebetriebe erhalten im Rahmen des Projekts kostenlos Mehrwegbehältnisse von verschiedenen Poolsystem-Anbietern. In Berlin können sich teilnehmende Arbeitgeber*innen für sechs Monate eine Kiste mit einem Sortiment an Mehrweg-Essensbehältnissen ausleihen, die von der Belegschaft genutzt werden können, um sich darin Takeaway-Essen zu holen. Gleichzeitig findet eine Aufklärungskampagne zu Hygiene und Handhabung von mitgebrachten Mehrwegbehältnissen bei den umliegenden, oftmals internationalen Gastronomiebetrieben statt.

Förderung der Nutzung von privaten Mehrwegbehältnissen

Es gibt eine Reihe von Initiativen auf kommunaler, regionaler und Bundesebene wie zum Beispiel „Bielefeld to go!“ oder den „BecherBonus“ des Landes Hessen, die gezielt die Nutzung von privaten Behältnissen unterstützen und fördern wollen. Die Initiativen führen Marketingkampagnen durch, um die Konsumierenden auf die Möglichkeit eigene Behältnisse befüllen zu lassen aufmerksam zu machen und die Akzeptanz dafür zu erhöhen. Den teilnehmenden Unternehmen wird kostenloses

Marketing- und Informationsmaterial zur Hygiene zu Verfügung gestellt, um die Sichtbarkeit des eigenen Angebots zu erhöhen und dieses den Konsumierenden einfacher zu kommunizieren. Die Verkaufsstellen der teilnehmenden Unternehmen werden auf einer interaktiven Karte eingetragen und durch die Kampagne beworben. Wenn es im Gebiet der Kampagne gleichzeitig auch ein Pfandsystem gibt, werden dessen Verkaufsstellen in der Regel mit in die Karte aufgenommen.

Poolsysteme

Die ökologisch vielversprechendste Variante von Pfandsystemen sind Poolsysteme, bei denen ein zentraler Servicebetreiber Mehrwegbehältnisse vorhält und den teilnehmenden Unternehmen zur Verfügung stellt. Die Betreiber legen eine einheitliche Pfandhöhe fest, sind für den Mengen- und Pfandausgleich zwischen den Betrieben und den Austausch von Behältnissen zuständig. Die Reinigung erfolgt in der Regel durch die Rücknahmestellen. Gleichzeitig veröffentlichen die Systeme in eigenen Apps oder Onlinekarten, welche Unternehmen teilnehmen und stellen diesen oft weiteres Marketingmaterial und Schulungen zur Hygiene zur Verfügung. Poolsysteme bieten die Möglichkeit, eine hohe Dichte an Verkaufs- und Rückgabestellen zu entwickeln und durch ihr einheitliches Auftreten eine hohe Sichtbarkeit und Akzeptanz bei den Konsumierenden zu erreichen.

Es gibt in Deutschland mehr als zwanzig Poolsysteme für Mehrwegbecher. Bei den meisten handelt es sich um regionale Insellösungen, wobei die größten Systeme überregional operieren. Betrieben werden diese Systeme entweder durch privatwirtschaftliche Unternehmen, öffentlich-rechtliche Entsorgungsträger oder lokale Initiativen (Kauertz et al., 2019). Des Weiteren gibt es mindestens sechs überregionale Poolsysteme für Takeaway-Behältnisse.

Kommunal betriebene Systeme sind oftmals aus der Motivation heraus entstanden, das Abfallaufkommen durch Einwegbecher zu reduzieren. Bisher gibt es keine regionalen oder kommunalen Poolsysteme für Speisen. Teilweise müssen teilnehmende Verkaufsstellen keine Systemgebühren zahlen, so dass die Teilnahme auch für kleinere Unternehmen attraktiv ist. Zudem arbeiten kommunale sowie regionale Systeme stark mit der Identifikation der Einwohner*innen einer Region, die es vor Abfällen zu schützen gilt.

Überregionale Poolsysteme werden von privatwirtschaftlichen Unternehmen betrieben. Sie finanzieren sich über Beiträge der teilnehmenden Unternehmen für die Systemleistungen. Der Vorteil überregionaler Anbieter ist, dass die Pfandbehältnisse an beliebigen Orten in Deutschland zurückgegeben werden können. Gerade für Filialisten ist ein einheitliches, ortsunabhängiges System wichtig, um Pfandsysteme in ihre Abläufe zu integrieren.

Städtisch geförderte Poolsysteme für Becher mit Spüllogistik

Um der Problematik der Verkaufsstellen ohne Spülmöglichkeiten zu begegnen, haben mehrere Städte stadtweite Pfandsysteme mit Spüllogistik ausgeschrieben. Teil dieser Systeme sollen auch freie Rückgabeautomaten für Becher sein. Als Betreiber wurden bundesweit agierende Poolsystembetreiber gewählt. Darmstadt hat für sein Projekt eine Partnerschaft mit der FairCup GmbH geschlossen, während Stuttgart und Berlin mit der reCup GmbH zusammenarbeiten (Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, 2020; Landeshauptstadt Stuttgart, 2019; Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz, o.J.).

Zusammenfassung und relevante Fragestellungen

Durch die Umsetzung der EU-Einwegkunststoffrichtlinie wird großer Druck auf Teile des To-Go- und Takeaway-Bereichs ausgeübt. Wenn die durch die EWKVerbotsV wegfallenden EPS-Verpackungen anstatt durch andere Einwegprodukte durch Mehrweglösungen substituiert werden, kann eine Reduktion von Abfallaufkommen und Littering erwartet werden.

Durch die vorgesehene Novelle des Verpackungsgesetzes sind zumindest mittlere und größere Unternehmen ab 2023 verpflichtet, Mehrwegbehältnisse anzubieten. Damit werden Poolsysteme eine sehr weite Verbreitung finden, was auch kleineren Unternehmen den Einstieg erleichtern könnte. Kleinere Unternehmen können stattdessen aber auch private Behältnisse befüllen. Die kleinen Verkaufsstellen und Automaten, die von der Angebotspflicht für Mehrwegbehältnisse ausgenommen sind, stellen eine wesentliche Quelle von To-Go und Takeaway dar. Aufgrund fehlender Spül- und Lagermöglichkeiten ist für einige dieser Unternehmen eine Teilnahme an Poolsystemen nur möglich, wenn diese Dienstleistungen beispielsweise von einem Mehrwegsystembetreiber übernommen werden.

Die Akzeptanz von Mehrweglösungen durch die Konsumierenden ist wesentlich von deren Nutzerfreundlichkeit abhängig. Diese setzt ein dichtes, gut sichtbares Netz an teilnehmenden Verkaufsstellen und Rückgabemöglichkeiten voraus.

Daraus lassen sich für Dialog 4 folgende Fragestellungen ableiten, die es im Workshop mit den Teilnehmerinnen zu diskutieren gilt.

Fragestellungen

- Wie kann eine Verbindung zwischen den verschiedenen unabhängigen Pfandsystemen auf lokaler, regionaler und überregionaler Ebene hergestellt werden?
- Welche Maßnahmen sind notwendig, um den Aufbau einer flächendeckenden und gerade für kleine Verkaufsstellen erschwinglichen Spül- und Lagerlogistik zu unterstützen?
- Wie können verschiedene Akteure wie Systemgastronomie, Lieferservices oder kleine Verkaufsstellen in Pfandsysteme eingebunden werden?
- Wie können Verkaufsstellen darin unterstützt werden, ihr Mehrwegangebot verschiedenen Kunden- und Kundinnengruppen zu kommunizieren?

Quellen

Belke, C.; Kuhmann, J.; Schreckenber, D.; Weisuäupl, J. (2020): Status Quo, Handlungspotentiale, Instrumente und Maßnahmen zur Reduzierung des Litterings. Umweltbundesamt, Dessau-Roßlau, TEXTE 69/2020.

Glahr, M.-L.; Bachmann, H. (2020): Brandenburger Leitfaden für die Einführung von Mehrwegbecher-Pfandsystemen. Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK). <https://mluk.brandenburg.de/mluk/de/ueber-uns/oeffentlichkeitsarbeit/veroeffentlichungen/detail/~15-10-2020-brandenburger-leitfaden-fuer-die-einfuehrung-von-mehrwegbecher-pfandsystemen> (26.11.2020)

GVM Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung mbH (2018): Abfallaufkommen durch Einweggeschirr und andere Verpackungen für den Sofortverzehr. NABU Naturschutzbund, Mainz. https://www.nabu.de/imperia/md/content/nabude/abfallpolitik/181022_gvm-studie_einweggeschirr_sofortverzehr.pdf (11.01.2021)

Kauertz, B.; Schlecht, S.; Markwardt, S.; Knappe, F.; Reischl, S.; Pauer, G.; Rubik, F.; Bettag, D.; La Porta, L.; Xinh Max, N.; Weißhaar, C.; Heinisch, J.; Kolbe, P.; Hake, Y. (2019): Untersuchung der ökologischen Bedeutung von Einweggetränkebechern im Außer-Haus-Verzehr und mögliche Maßnahmen zur Verringerung des Verbrauchs. Texte | 29/2019, Umweltbundesamt, Dessau-Roßlau. <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/okologische-bedeutung-einweggetraenkebecher> (11.11.2020)

Kleinhüchelkotten, S. (2020): Zur Machbarkeit von Mehrweg: Anforderungen, Möglichkeiten und Hemmnisse. In: Essen in Mehrweg – Die Präsentation zur Fachtagung. Essen in Mehrweg, 29.09.2020. <https://www.esseninmehrweg.de/forum/> (14.01.2021)

Kleinhüchelkotten, S.; Behrendt, D.; Neitzke, H.-P. (2021): Mehrweg in der Takeaway-Gastronomie – Grundlagenstudie zum Projekt 'Klimaschutz is(s)t Mehrweg'. <https://www.esseninmehrweg.de/hintergrundstudie/> (30.03.2021)

Lebensmittelverband Deutschland (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> (14.01.2021)

Herzlich willkommen!

Webinar 4: Mehrweg statt Müll: Wie lässt sich das Mehrwegangebot in der Gastronomie optimieren?

Montag, 19.04.2021

Dialogreihe zur Fortschreibung des Abfallvermeidungsprogramms

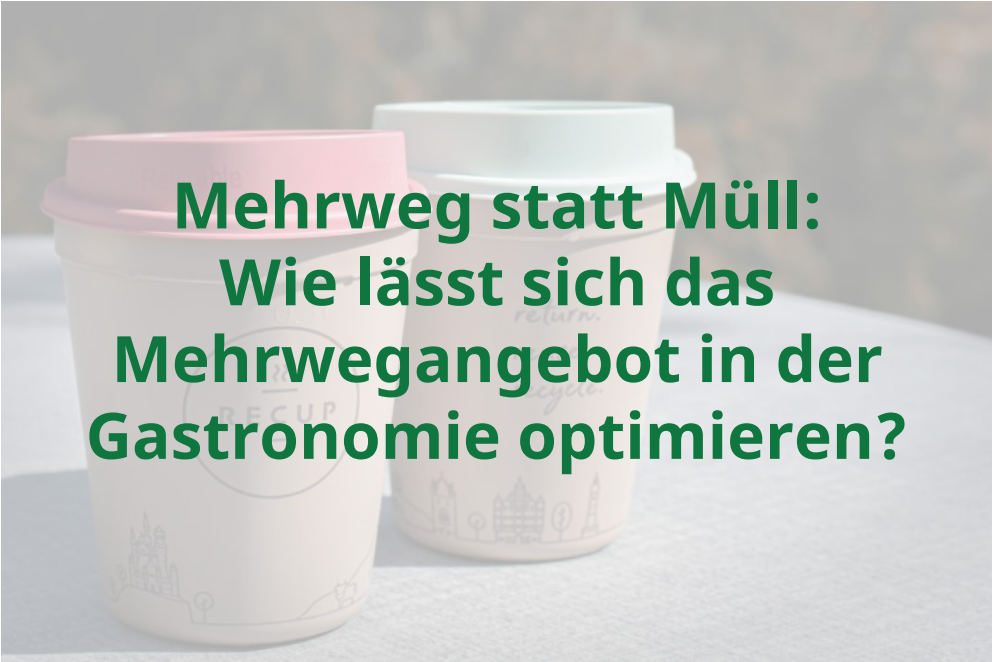
Das Webinar beginnt pünktlich um 10 Uhr.

Bitte schalten Sie vorerst Ihr Mikro stumm. Vielen Dank!



AGENDA

10.05	Begrüßung durch UBA und BMU
10.15	Situationsanalyse: Vorstellung der Inhalte, Klärung von Fragen und Anmerkungen
10.45	Pause
10.50	Fragestellungen für den Workshop: Vorstellung der Möglichkeiten und gemeinsame Abstimmung
11.15	Zusammenfassung und Ausblick auf den Workshop



**Mehrweg statt Müll:
Wie lässt sich das
Mehrwegangebot in der
Gastronomie optimieren?**

Begrüßung BMU/UBA

Fachbegleitung

Dr. Sina Kummer

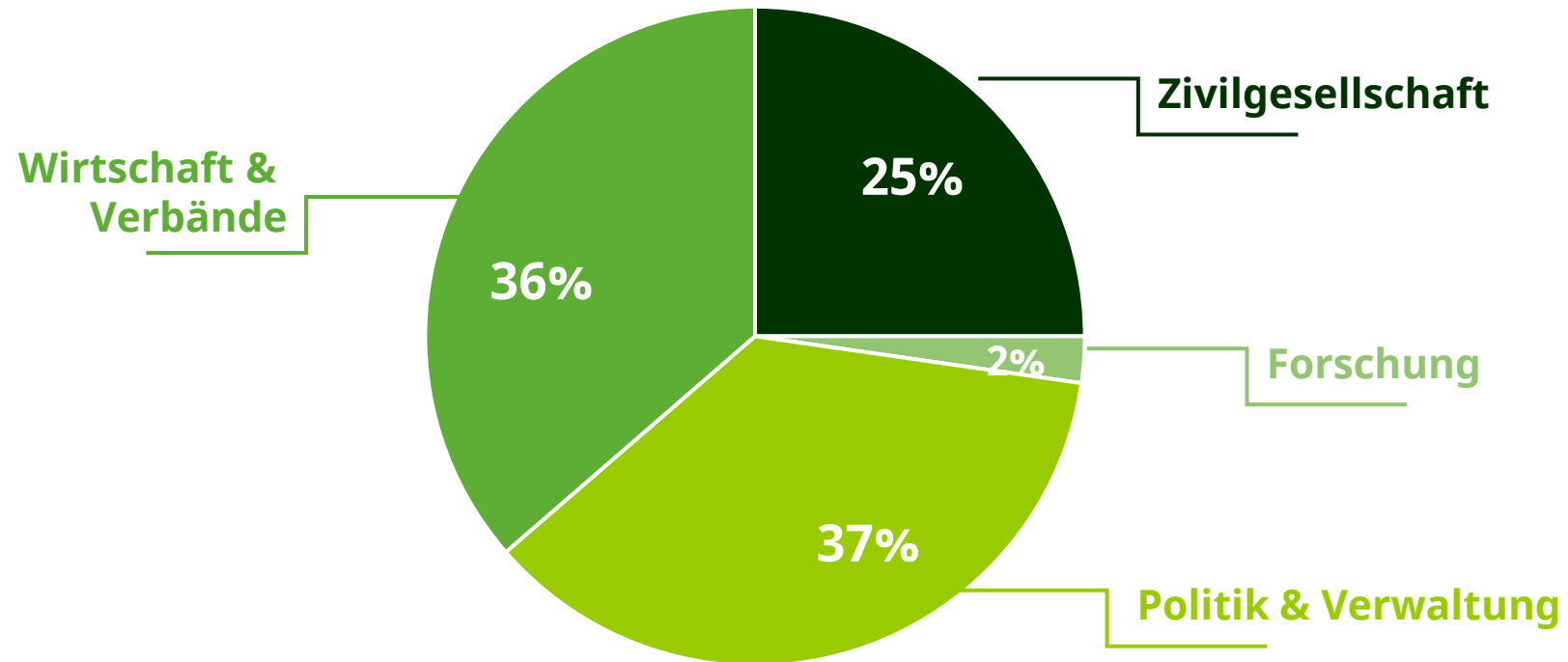
Umweltbundesamt

Wissenschaftliche Mitarbeiterin

Fachgebiet III 1.5 „Abfallwirtschaft, grenzüberschreitende Abfallverbringung“



Teilnehmerinnen und Teilnehmer nach Organisationstyp



HINTERGRUND DER DIALOGREIHE

7

2013: Verabschiedung Abfallvermeidungsprogramm (AVP)

Begleitender
Dialogprozess zu
4 ausgewählten
Handlungsfeldern



2020/21: Fortschreibung Abfallvermeidungsprogramm (AVP)

Erneut begleitender
Dialogprozess zu
4 ausgewählten
Handlungsfeldern



Dialog 1 & 2:
Textilien



Dialog 3 & 4:
Einwegartikel



Dialog 5 & 6:
Eventbranche



Dialog 7 & 8:
Bildung



Phase 1

INFORMATIONSBEREITSTELLUNG UND FACHLICHER AUSTAUSCH



- An konkreten Problemstellungen ansetzen
- Rahmenbedingungen schaffen, sodass sich möglichst alle relevanten Akteure an der Problemlösung beteiligen
- Gemeinsames Erarbeiten von Maßnahmen und Vereinbarung der notwendigen Schritte zur Umsetzung

Phase 2

ERARBEITUNG GEEIGNETER INSTRUMENTE ZUM ABBAU VON HEMMNISSEN UND ENTWICKLUNG VON HANDLUNGSANSÄTZEN

- Informationsmaterialien (Fact-Sheets, Handreichungen, etc.) zur erfolgreichen Maßnahmenumsetzung und verbesserten Kommunikation erstellen
- konkrete Handlungsansätze erstellen und notwendige Umsetzungsschritte angehen

DIALOG 3 & 4: EINWEGARTIKEL

Relevanz

- Einwegartikel nicht für eine Wiederverwendung konzipiert und fallen schon nach kurzer Nutzungsdauer als Abfall an
- Kurzlebigen Einwegprodukten wird ein geringerer Wert zugeschrieben
- gelangen durch unsachgemäße Entsorgung in die Umwelt

Ziele

- Konzepte zur Abfallvermeidung erarbeiten
- Vermeidung von Abfällen entlang der gesamten Wertschöpfungskette vorantreiben



Einwegartikel sind konkret in der Fortschreibung des AVP genannt



Dialog 3 & 4: Einwegartikel

Dialog 3

„Unverpackte“ Zukunft: Welche Weichen müssen Unternehmen und Politik heute für VerbraucherInnen stellen?

Dialog 4

Mehrweg statt Müll: Wie lässt sich das Mehrwegangebot in der Gastronomie optimieren?

Situationsanalyse

Anna-Sophie Strues

Intecus GmbH

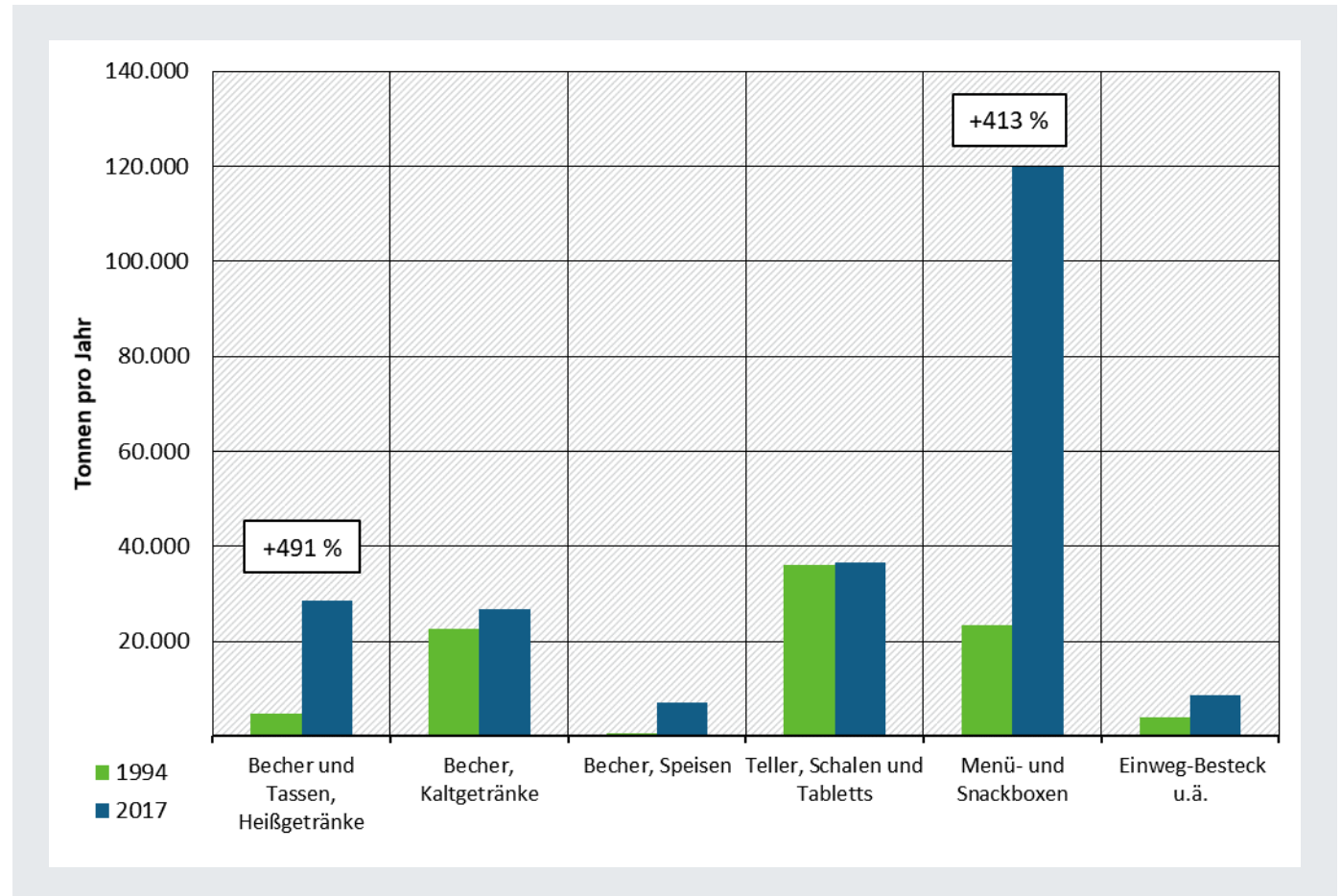


Verbrauch

- seit 1994 um mehr als 400 % gestiegen
- geändertes Konsumverhalten
 - gestiegenes Angebot an Coffee-To-Go
 - stärkere Nutzung von Takeaway und Lieferdiensten

Einwegverpackungen

- To-Go-Becher
 - Beschichtete Pappe, Polystyrol
- Takeaway-Behälter
 - EPS, beschichtete Pappe, Aluminium, Pappe
- nicht oder nur bedingt recyclingfähig



FOLGEN DES KONSUMS

- fast nur energetische Verwertung
- Entsorgung über öffentliche Papierkörbe
 - Kurze Nutzungsdauer - Becher durchschnittlich 10 Minuten
 - Formstabil
- größte Littering-Gruppe im innerstädtischen Bereich
- erhöhter Aufwand in der öffentlichen Entsorgung



Umsetzung der EU-Einwegkunststoff-Richtlinie (EWKRL)

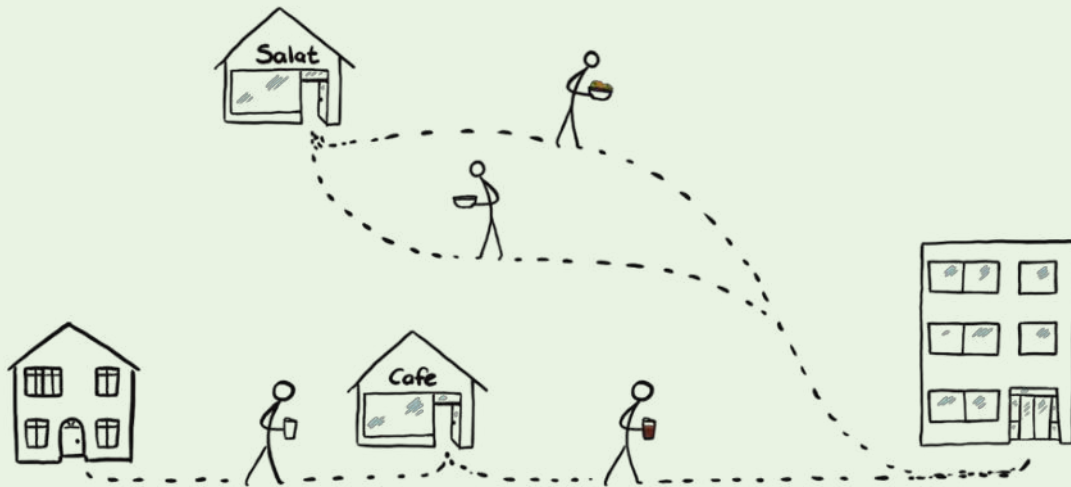
- **EWKVerbotsV** – ab 03.07.2021
 - Behältnisse aus EPS und Zubehör aus Kunststoff
- **EWKKennzV** – ab 03.07.2021
 - Einwegkunststoffbecher sind zu kennzeichnen
 - Durchführungsverordnung (EU) 2020/2151, Anhang IV
- **Novelle des VerpackG** – ab 01.01.2023
 - Pflicht zum Mehrwegangebot für Speisen und Getränke zum Mitnehmen – gilt auch für Lieferdienste
 - alle To-Go-Becher
 - Takeaway – nur bei Nutzung von Einwegkunststoffprodukten
 - Gleichwertigkeit zum Angebot in Einweg
 - Pfand erlaubt
 - kleine Betriebe können alternativ Mitbringbehältnisse befüllen
 - Mehrwegangebot muss deutlich sichtbar beworben werden



MEHRWEGSYSTEME FÜR TO-GO UND TAKEAWAY

Individualsysteme

- Konsumierende bringen eigene Mehrwegbehältnisse zur Befüllung mit
- hohe Motivation der Konsumierenden notwendig
- Verkaufsstellen sparen Einkaufskosten



Poolsysteme

- Mehrwegbehältnisse gehören zentralem Systembetreiber
 - Privatwirtschaft, Kommunen, Initiativen und Vereine
 - Ausgleich von Pfand und Behältnissen durch Systembetreiber
- an teilnehmende Unternehmen ausgegeben
 - Ausgabe bei Verkauf von Speisen oder Getränken
 - Rückgabe und Reinigung bei allen teilnehmenden Verkaufsstellen



Regionale und kommunale Poolsysteme

- Reduktion des Aufwands in der öffentlichen Entsorgung
- teilweise keine Systemgebühren – niedrige Hemmschwelle für kleine Unternehmen
- Nutzung der lokalen Verbundenheit
- **Systembetreiber**
 - Privatwirtschaft, Kommunen, Initiativen und Vereine
 - mehr als 10 Systeme bundesweit, fast nur To-Go

Bundesweite Poolsysteme

- überregional einheitliches System
- Pfandbasiert oder pfandfrei mit Tracking-App
- für To-Go, Takeaway, Lieferdienste
- nur privatwirtschaftliche **Systembetreiber**

HEMMNISSE FÜR MEHR MEHRWEG

Verbraucherinnen und Verbraucher

- ▶ Hygiene-Bedenken
- ▶ Auslaufen undichter Behältnisse in der Tasche
- ▶ Geringe Verbreitung von Mehrweg
- ▶ Umwege bei zu wenigen oder ungünstig gelegenen Rückgabestellen

Verkaufsstellen

- ▶ Unsicherheit in Bezug auf hygiene-rechtliche Vorgaben
- ▶ Zweifel an der Eignung der Behältnisse
- ▶ fehlende Erfahrung mit Mehrwegsystemen und wiederverwendbaren Behältnissen
- ▶ zusätzlicher Arbeitsaufwand
- ▶ mögliche Mehrkosten
- ▶ fehlende Einbindung von Lieferservices
- ▶ begrenzter Platz für die Lagerung
- ▶ keine eigene Spülmöglichkeit
- ▶ regionale Begrenzung

LÖSUNGSANSÄTZE: ÜBERSICHT

Lösungsansätze

Regulierung	Umsetzung der EU-Einwegkunststoff-Richtlinie (EWKRL)
Hygienefragen	Merkblätter des Lebensmittelverbands Deutschland für Individual- und Pfandsysteme Informationsmaterial der Systembetreiber Beratung durch Behörden und Initiativen
Eignung der Behältnisse	Blauer Engel „Mehrwegsysteme to-go für Lebensmittel und Getränke“ (DE-UZ 210)
Erfahrungsaustausch	öffentlich geförderte Projekte Beispiel: „Essen in Mehrweg“ • Einrichtung einer Plattform für den Erfahrungsaustausch • Begleitung von Gastronomiebetrieben bei der Einführung von Mehrweglösungen
Marketingkampagnen	Kommunen – Initiativen – Vereine – Systembetreiber Aufklärung Konsumierende und Verkaufsstellen, Schulungen für Mitarbeitende Informations- und Werbematerialien interaktive Karten mit teilnehmende Verkaufsstellen Individualsystem - eigene Becher zum Verkauf - Rabatt auf Getränkepreis
Spül- und Lagerlogistik	Förderung durch Kommunen – Teil der Ausschreibung von Pfandsystemen Pilotprojekte Nutzung von vorhandenen Spülküchen Einbindung von Rückgabeautomaten

Diskussion



Gibt es Fragen oder Anmerkungen zur Situationsanalyse?

Sind Ihnen weitere innovative Ansätze oder aktuelle Vorhaben bekannt?

Bitte nutzen Sie den Chat, um Beiträge zu teilen.

Fragestellungen für den Workshop am 26.04.2021

Fragestellungen zur Abstimmung

- ▶ Wie können verschiedene Akteure wie Systemgastronomie, Lieferservices oder kleine Verkaufsstellen in Pfandsysteme eingebunden werden?
- ▶ Wie kann eine Verbindung zwischen den verschiedenen unabhängigen Pfandsystemen auf lokaler, regionaler und überregionaler Ebene hergestellt werden?
- ▶ Welche Maßnahmen sind notwendig, um den Aufbau einer flächendeckenden und gerade für kleine Verkaufsstellen erschwinglichen Spül- und Lagerlogistik zu unterstützen?
- ▶ Wie können Verkaufsstellen darin unterstützt werden, ihr Mehrwegangebot verschiedenen Kundinnen- und Kundengruppen zu kommunizieren?

Stimmungsbild

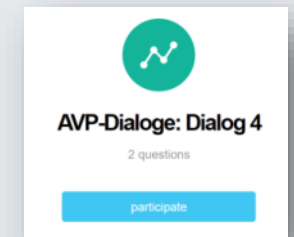
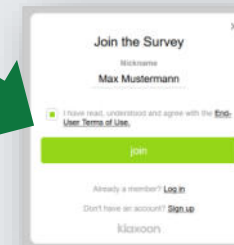


Welche Fragen sollten im Workshop bearbeitet werden?

Fehlt eine wichtige Fragestellung?

Bitte nutzen Sie das Abstimmungstool Klaxoon (Link im Chatverlauf)

Beitreten



Im Chatverlauf können Sie fehlende Fragestellungen teilen.

WORKSHOP-AGENDA

26.04.2021, 10.00 – 14.00 UHR

27



10:00 – 10:20 UHR

AUFTAKT

- Begrüßung und Workshop-Agenda
- Inhalte aus der Fortschreibung des Abfallvermeidungsprogramms



10:20 – 11:10 UHR

STAKEHOLDER - PERSPEKTIVEN

- Perspektiven aus Wirtschaft, Forschung, Politik und Zivilgesellschaft
- Impulse zu Hemmnissen, Zielen und Veränderungstreiber



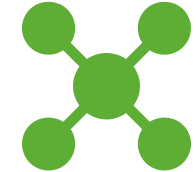
Fabian Eckert
reCup



Sven Witthöft
Vytal



Tamara Fischer
**Senatsverwaltung
g Berlin**



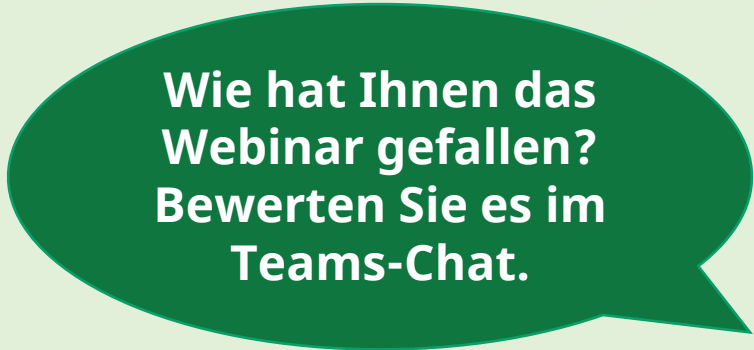
11:15 – 13:00 UHR

ARBEITSGRUPPEN

- Brainstorming zu den Fragestellungen
- Clustern der Ergebnisse
- Ermittlung von Kernbotschaften und Umsetzungsschritten

Fragestellungen zur Abstimmung	Ergebnis
▶ Wie kann eine Verbindung zwischen den verschiedenen unabhängigen Pfandsystemen auf lokaler, regionaler und überregionaler Ebene hergestellt werden?	▶ 54 %
▶ Welche Maßnahmen sind notwendig, um den Aufbau einer flächendeckenden und gerade für kleine Verkaufsstellen erschwinglichen Spül- und Lagerlogistik zu unterstützen?	▶ 35 %
▶ Wie können verschiedene Akteure wie Systemgastronomie, Lieferservices oder kleine Verkaufsstellen in Pfandsysteme eingebunden werden?	▶ 54%
▶ Wie können Verkaufsstellen darin unterstützt werden, ihr Mehrwegangebot verschiedenen Kundinnen- und Kundengruppen zu kommunizieren?	▶ 49 %

Zusammenfassung und Ausblick



Wie hat Ihnen das
Webinar gefallen?
Bewerten Sie es im
Teams-Chat.

Vielen Dank. Wir freuen uns auf den weiteren Austausch!

Fragen oder Anregungen?

Stakeholder Reporting GmbH

Saarbrücker Straße 24, 10405 Berlin

Tel. +49 (0)30 51 69 56 0 – 20

carolin.friedrich@stakeholder-reporting.com

- Alle Inhalte, strategischen Ansätze, Gedanken und Ideen in dieser Präsentation sind geistiges Eigentum der Stakeholder Reporting GmbH und unterliegen den gängigen Copyright-Bestimmungen.
- Jegliche Verwendung, Veröffentlichung oder Weitergabe an Dritte ist nur mit ausdrücklicher Erlaubnis der Stakeholder Reporting GmbH zulässig.

Herzlich willkommen!

Workshop 4: Mehrweg statt Müll: Wie lässt sich das Mehrwegangebot in der Gastronomie optimieren?

Montag, 26.04.2021

Dialogreihe zur Fortschreibung des Abfallvermeidungsprogramms

Der Workshop beginnt pünktlich um 10 Uhr.

Bitte schalten Sie vorerst Ihr Mikro stumm. Vielen Dank!



10.00	Begrüßung durch UBA/BMU, Einleitung zur Fortschreibung des Abfallvermeidungsprogramms (Einweg)	
10.10	Stakeholder-Perspektiven: Jeweils 10-Minuten-Impulse mit anschließender Diskussion	
11.00	Aufteilung in zwei parallele Arbeitsgruppen und Brainstorming	
	Arbeitsgruppe 1 Skalierung von Pfandsystemen	Arbeitsgruppe 2 Sensibilisierung von Kundinnen und Kunden sowie Verkaufsstellen
12.00	Pause	
12.30	Fortsetzung des Brainstormings in den zwei Arbeitsgruppen	
13.15	Zusammenführen der Ergebnisse aus den Arbeitsgruppen und Wünsche an die Nachbereitung (z.B. Fact Sheet)	
13.45	Verabschiedung	

Begrüßung BMU/UBA

Fachbegleitung

Dr. Sina Kummer

Umweltbundesamt

Wissenschaftliche Mitarbeiterin

Fachgebiet III 1.5 „Abfallwirtschaft, grenzüberschreitende Abfallverbringung“



FORTSCHREIBUNG DES ABFALLVERMEIDUNGSPROGRAMMS - EINWEG

Problematik

- Einwegartikel nicht für eine Wiederverwendung konzipiert und fallen schon nach kurzer Nutzungsdauer als Abfall an
- Steigender Anstieg von Einweggeschirr und -getränkebecher durch den zunehmenden Außer-Haus-Verzehr
- werden häufig nicht einer getrennten Sammlung zugeführt (Entsorgung meist über den städtischen Restmüll in überfüllten Stadt-Mülleimern → Littering-Problematik)

Ziele

- Reduktion der durch Einweggeschirr und -getränkebecher entstehenden Abfallmengen und Vermeidung des Eintrags in die Umwelt
- Reduktion des Konsums unnötigen Einweggeschirrs und -getränkebecher
- Förderung von Mehrwegsystemen



Seit 02.03.2021 veröffentlicht:
<https://www.bmu.de/download/abfallvermeidungsprogramm-des-bundes-unter-beteiligung-der-laender-fortschreibung-wertschaetzen-stat/>

FORTSCHREIBUNG DES AVPS- EINWEGGESCHIRR & EINWEGGETRÄNKEBECHER

WER kann WAS tun?

Bund

- Entwicklung von Maßnahmen zur weiteren Reduktion des Verbrauchs überflüssiger Einwegprodukte aus Kunststoff sowie zur Stärkung ökologisch sinnvoller Mehrwegverpackungen
- Vorrangige Beschaffung von langlebigen, wiederverwendbaren Produkten; Verzicht auf Einwegprodukte bei Veranstaltungen, Verwendung von Mehrweggeschirr und -bechern
- Hinweis in Veranstaltungsleitfäden zum Verzicht auf Einwegprodukte und zu mögliche Alternativen
- Verzicht auf Einweggeschirr in Kantinen
- Prüfung, ob politische Maßnahmen wie der Schaffung entsprechender Rahmenbedingungen sowie eine freiwillige Vereinbarung mit der Wirtschaft und weitere bewusstseinsbildende Maßnahmen notwendig sind

Länder und Kommunen

- Durchführung von bewusstseinsbildenden Maßnahmen
- Förderung von Vorgaben zu „Mehrweg statt Einweg“ im öffentlichen Raum (bspw. Mehrweggebot bei der Genehmigung von Veranstaltungen)
- Verzicht auf Einweggeschirr und -besteck bei eigenen oder gesponserten Veranstaltungen
- Verzicht auf Einweggeschirr in Kantinen
- Mehrweg-Beratungsangebote für Gastronomen und Veranstalter (Einsatz und Verleih von Geschirrmobilen)
- Förderung der Rückgabe von Bechern und Geschirr durch Pfand für Mehrweg

FORTSCHREIBUNG DES AVPS - EINWEGGESCHIRR & EINWEGGETRÄNKEBECHER

WER kann WAS tun?

Verbraucherinnen und Verbraucher

- Verzicht auf unnötige Produkte wie bspw. Einweggeschirr
- Verwendung von privaten Mehrweggefäßen für zu Hause und unterwegs
- Nutzung von Mehrweggefäßen im Angebot des Anbieters

Wirtschaftsakteure

- Etablierung von Mehrwegsyste me und Angebote von langlebigen und wiederverwendbaren Alternativen für Einweggeschirr
- Verzicht auf Einweggeschirr in Kantinen
- Nudging: Angebot des Mehrwegbechers als Regelbecher gegen ein angemessenes Pfand; Ausgabe von Einwegbecher nur auf Nachfrage
- Kostenvorteile für Getränke aus Mehrwegbechern statt aus Einwegbechern
- Ausgabe von Mehrwegbechern ohne Einwegdeckel bzw. Einführung von Mehrwegdeckel

Stakeholder-Perspektiven



Sollten Sie während der Vorträge Fragen oder Anmerkungen haben, schreiben Sie diese in den Chat oder nutzen Sie die Handhebe-Funktion

Tamara Fischer

**Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und
Klimaschutz, Berlin (SenUVK)**



Quelle Bild: Tamara Fischer

PILOTPROJEKT FÜR MEHRWEGPFANDSYSTEM IN VERKAUFSSTELLEN OHNE EIGENE SPÜLMÖGLICHKEIT

Tamara Fischer

Fortschreibung Abfallvermeidungsprogramm und
Bund-Länder-Gespräch

Workshop Mehrweg im Außer-Haus-Verzehr

26.04.2021

BERLIN



Ausgangspunkt Beschluss Abgeordnetenhaus Berlin

- **23.03.2017**
- Berlin wird Becherheld – mit dem Berliner Mehrwegbecher Müll reduzieren
- **Geforderte Maßnahmen:**
- Gewährung Rabatt bei Nutzung eigener Mehrwegbecher
- Einführung eines attraktiven Mehrwegbechers



Better World Cup

Eigenen Mehrwegbecher nutzen

- Rabatt (20 Cent oder Keks)
- inzwischen über 1.000 teilnehmende Verkaufsstellen
- Karte
- Werbung
- Informationsmaterialien (z.B. Hygieneleitfaden, Newsletter)



Machbarkeitsstudie pfandgestütztes Berliner Mehrwegbechersystem 2019

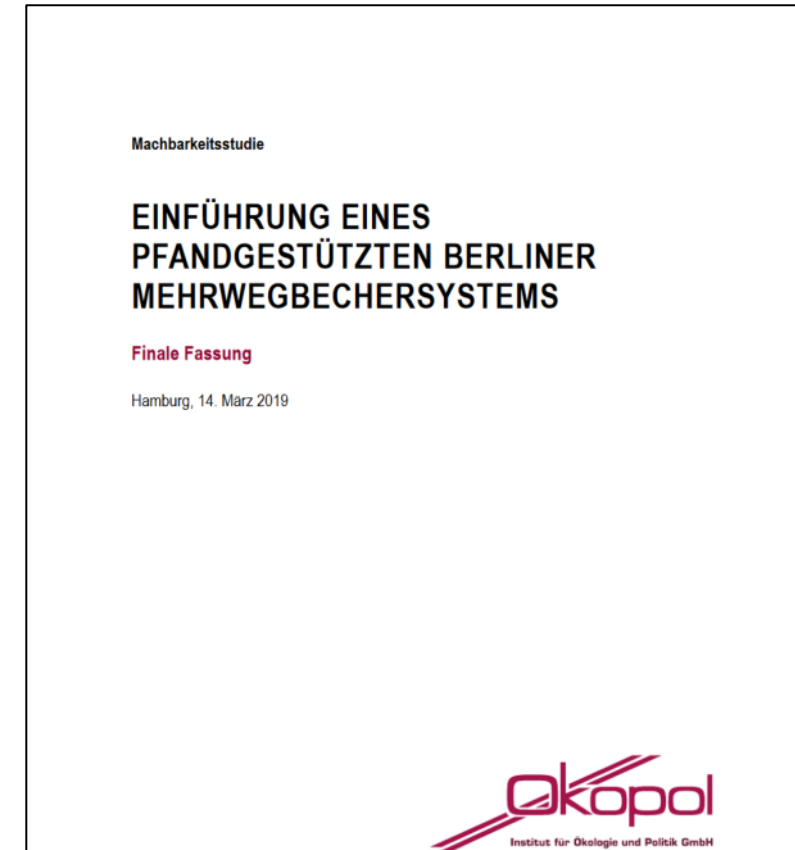
13

Über 9.000 Verkaufsstellen to-go in Berlin

Großer Teil der Befragten sind für Nutzung von Mehrweg

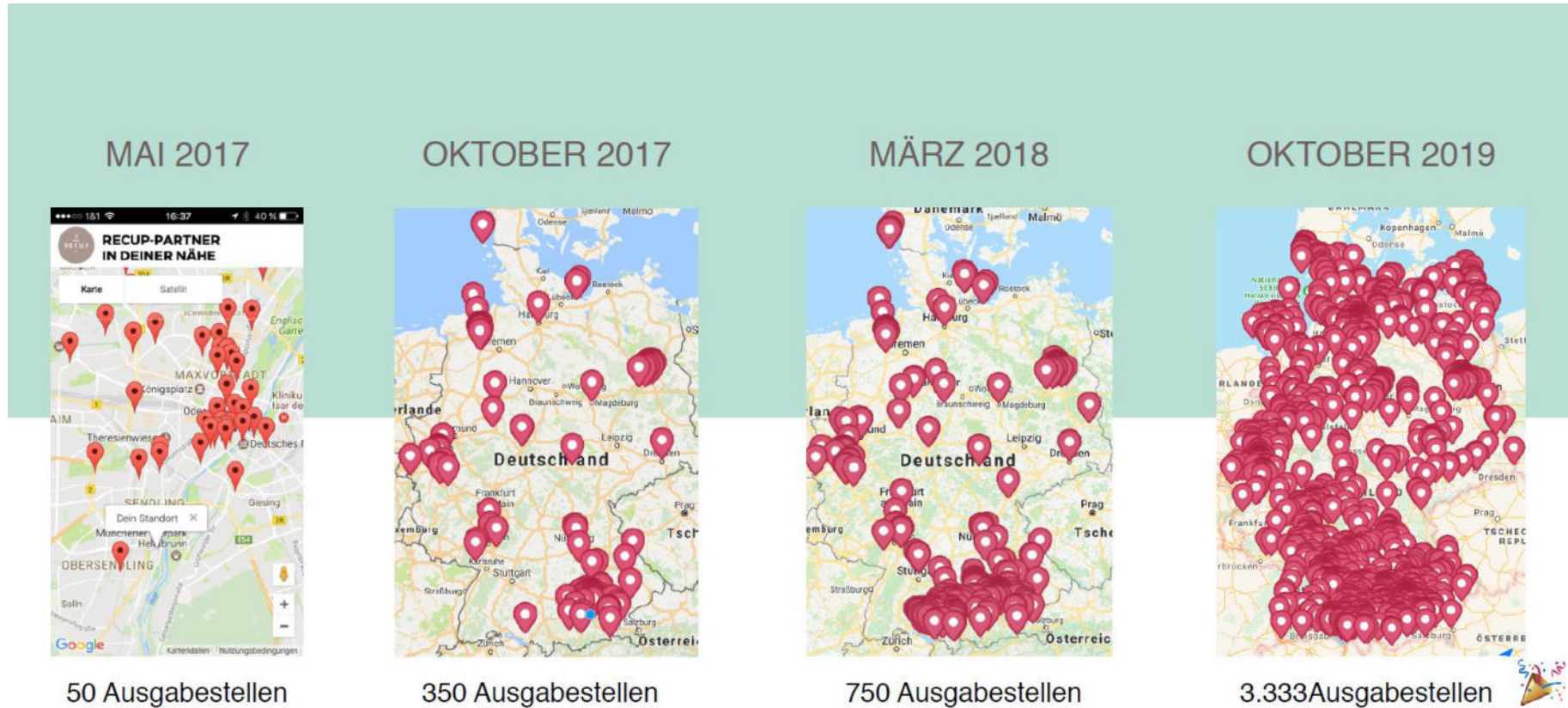
Vorschlag für weiteres Vorgehen:

Initiierung eines gut sichtbaren Berliner-Pilotvorhabens an zentralen Plätzen und entlang hochfrequentierter (Nah-) Verkehrsachsen



Ausgangslage 2019: es gibt ein sich ausbreitendes Pfandsystem in Berlin – in Cafés mit Spülmöglichkeit

14

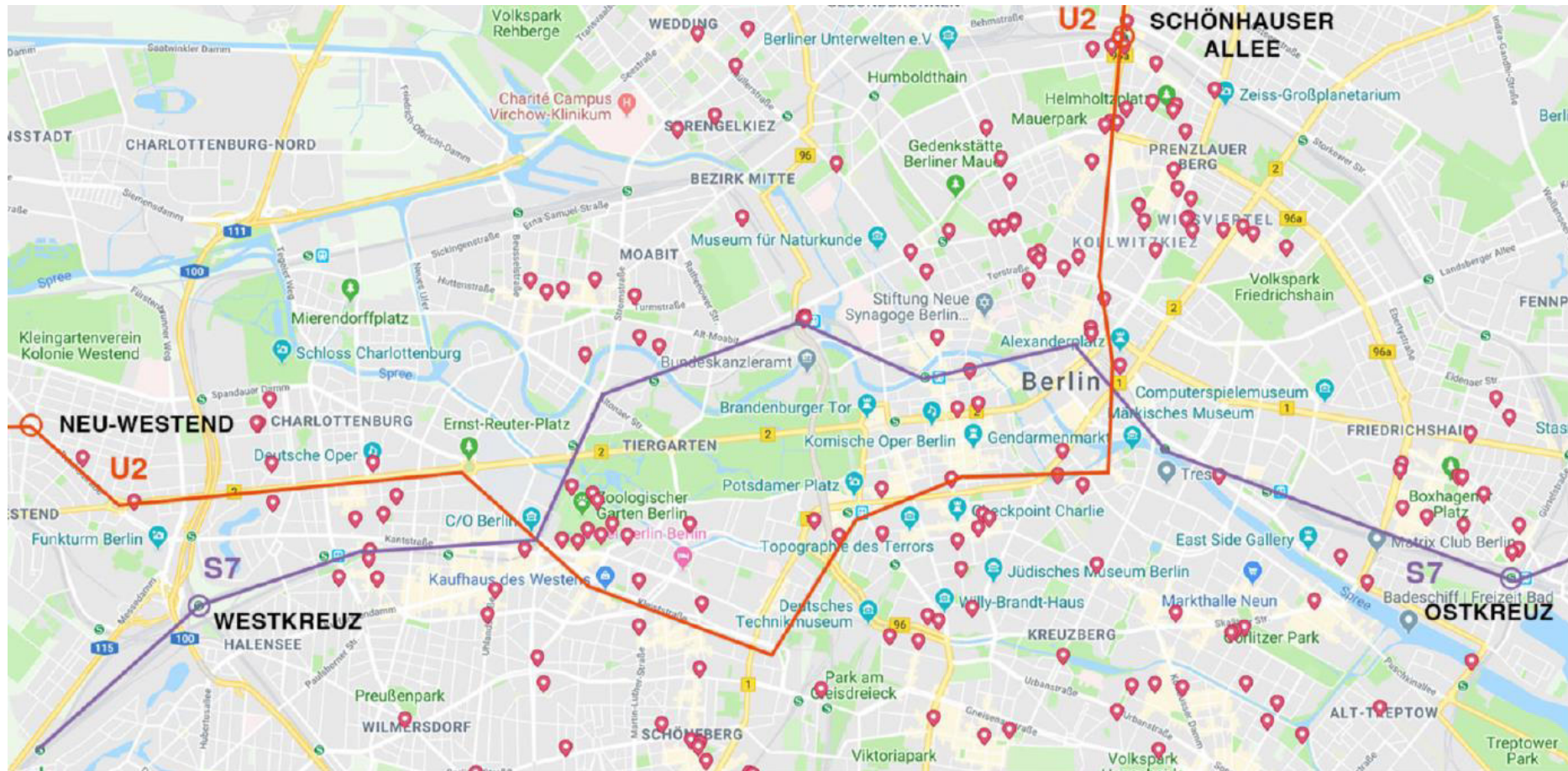


Aber was machen die Verkaufsstellen ohne eigene Spülmöglichkeiten?

AUSSCHREIBUNG PROBEPROJEKT FÜR EIN MEHRWEGBECHER-POOLSYSTEM IN AUSGEWÄHLTEN BEREICHEN VON BERLIN

- **Konzessionsvergabe**
- **Kreislaufsystems mit einer umfassenden Logistik**
- **Becherbeschaffung**
- **Marketing (Konzessionsgeber unterstützt Öffentlichkeitsarbeit)**
- **Verteilung/Logistik**
- **Automaten**
- **Becher- und Pfand-Ausgleich**
- **Spülen**
- **Akquise**
- **an zwei ÖPNV-Linien**
- Nutzungsbedingungen müssen allen interessierten Nutzern einen offenen und gleichberechtigten Zugang zur jeweiligen Infrastruktur gestatten, die Entgelte müssen in allgemeingültiger Form (Benutzungstarif) festgelegt werden

Aktueller Stand: Erprobungsphase



Vielen Dank.

Senatsverwaltung
für Umwelt, Verkehr
und Klimaschutz

BERLIN



Fabian Eckert

reCup GmbH



Quelle Bild: www.xing.de



Für ein pfandtastisches Morgen

RECUP | REBOWL



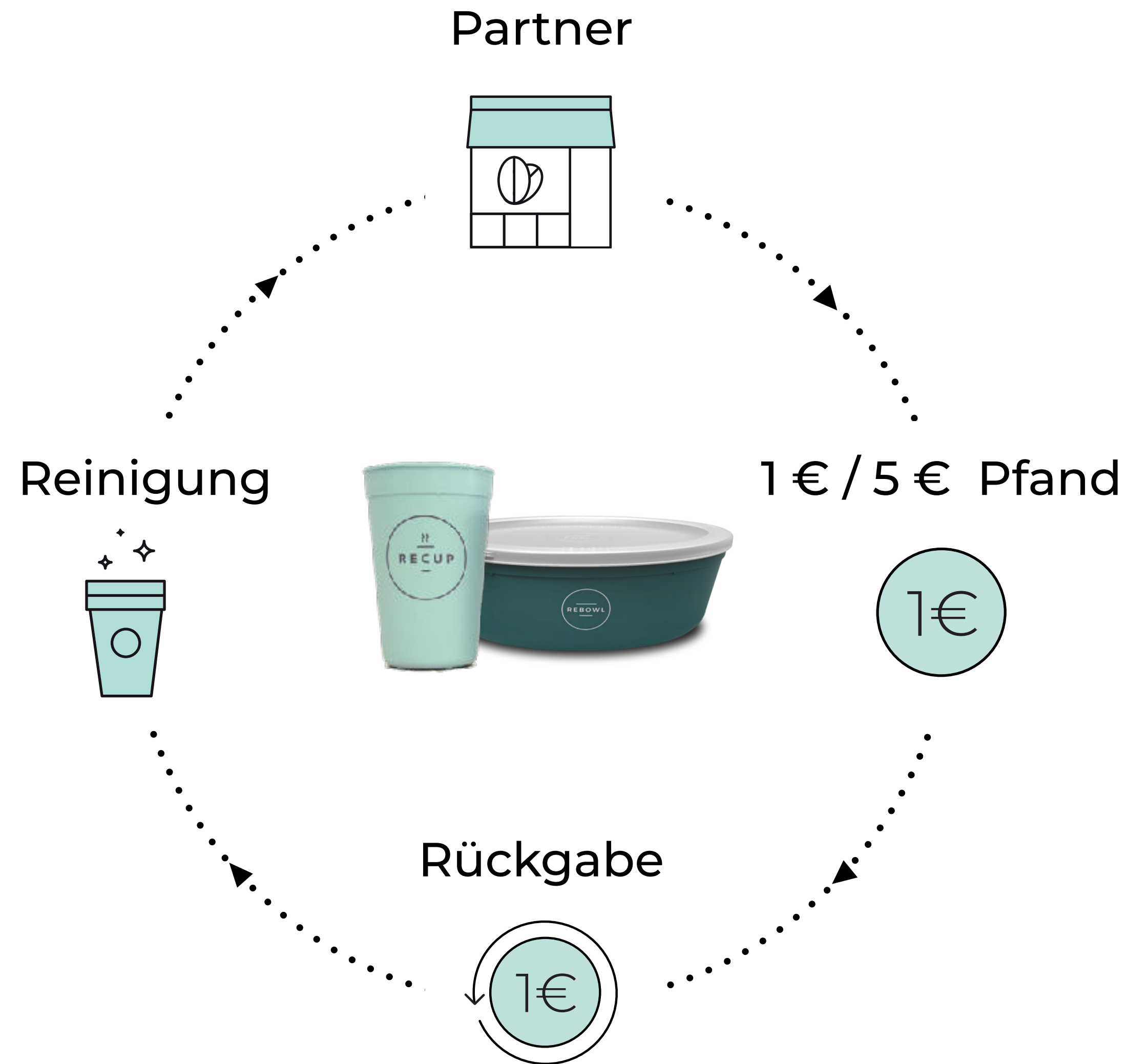
T

RECUP | REBOWL

WAS

Pfand statt Müll.

Einfach einfach.



Unsere Produkte

Einfach einfach

RECUP-Mehrwegbecher



0,4l, 0,3l & 0,2l
mit einheitlicher Deckelgröße

REBOWL-Mehrwegschalen



Eine Größe verfügbar (1200 ml)
Zwei weitere demnächst

Fakten zu Produkt und Produktion:

- Made in Germany
- 100% recycelbares Polypropylen
- Optimiert für die Anwendung im Pfandsystem
- Lebensmittelecht, BPA- & schadstofffrei
- Spülmaschinengeeignet, mind. 1000 Spülgänge
- Platzsparend, gut stapelbar, bruchsticher

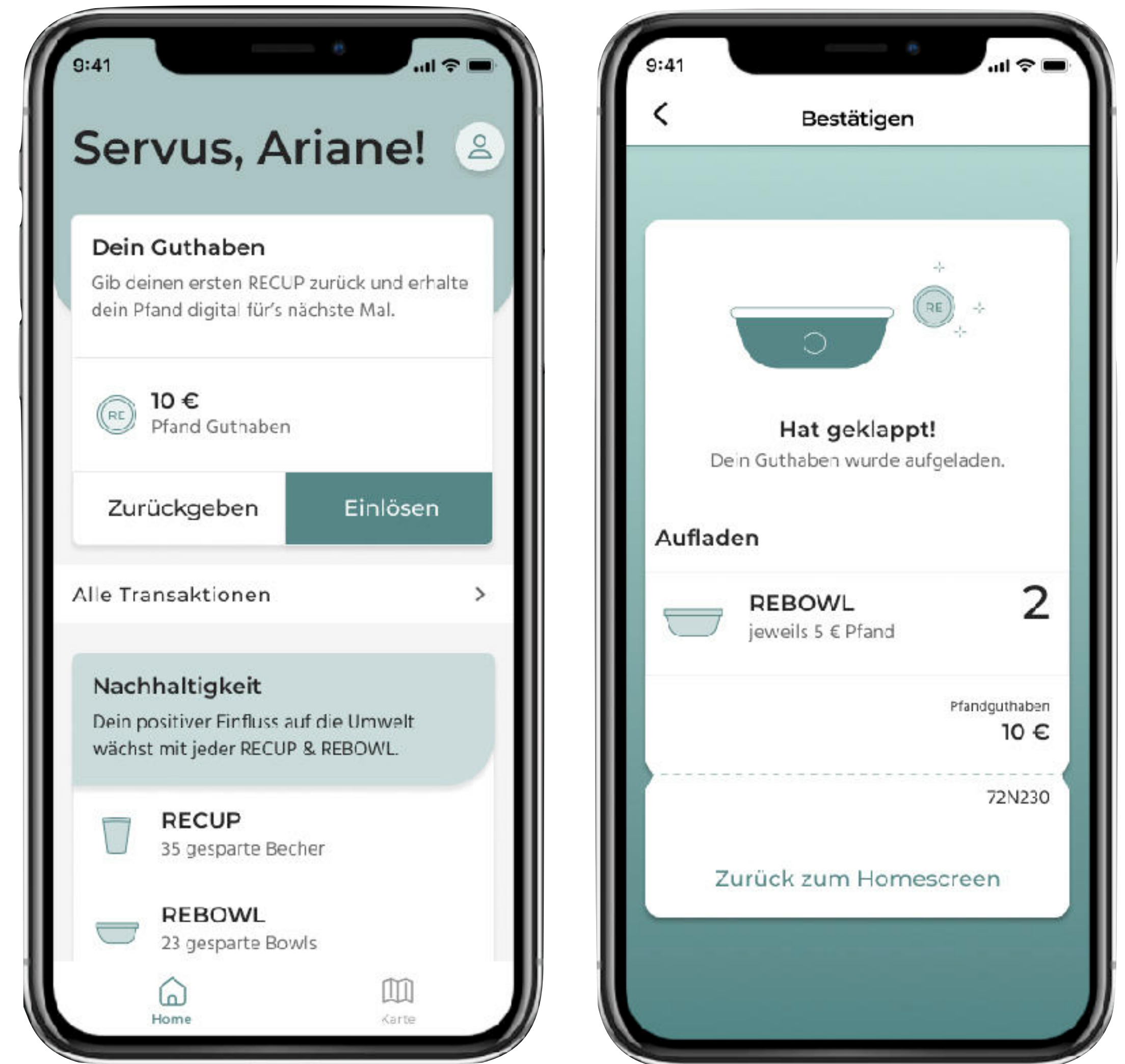
Der Kunde entscheidet

Auch in der Zukunft

Pfand

oder

Digital





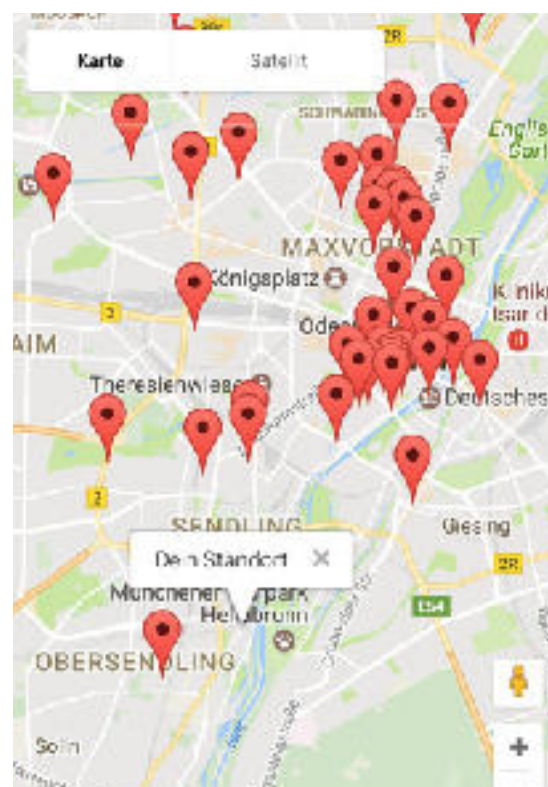
2

RECUP | REBOWL

FAKTEN & ZAHLEN

Unser Wachstum

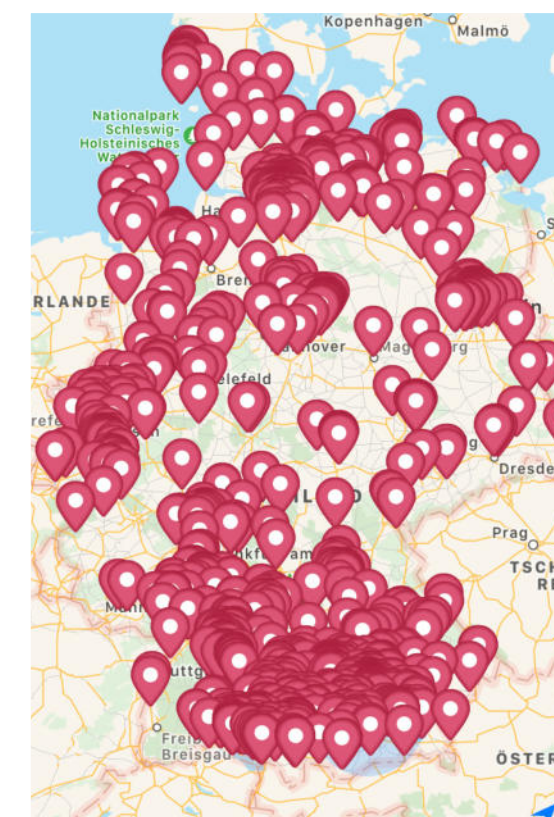
Und das ist erst der Anfang



Mai 2017
50 Ausgabestellen



Mai 2018
750 Ausgabestellen



Mai 2019
2500 Ausgabestellen



April 2021
7200 Ausgabestellen

- Mitarbeiter: ca. 65 REvolutionärInnen
- Städtekooperationen mit über 30 Städten

- First Mover und Marktführer im Bereich Mehrwegbecher

Unsere Sichtbarkeit

Unsere Partner und über 1.500 Presseerscheinungen



Süddeutsche Zeitung



Frankfurter Allgemeine
ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND



Käfer

DIE ZEIT ARD



„Einwegbecher raus! Wir haben Einwegbecher einfach komplett abgeschafft und setzen nur noch auf RECUPs oder mitgebrachte Mehrwegbecher!“

Julian Stock, Projektverantwortlicher Alnatura

3

RECUP | REBOWL

UNSER ANGEBOT



Kosten & Laufzeit | RECUP und REBOWL inkl.

Einfach Einfach



PS: Andere Konditionen für Betriebsgastronomie

Vorteile für Partner

Für unsere Partner

- 1 Kalkulierbare Kosten**
(Fix und einfach)
- 2 Kein Erkläraufwand**
(Pfand ist bekannt)
- 3 Keine Technik notwendig**
(Kein Handy / Scan / App)

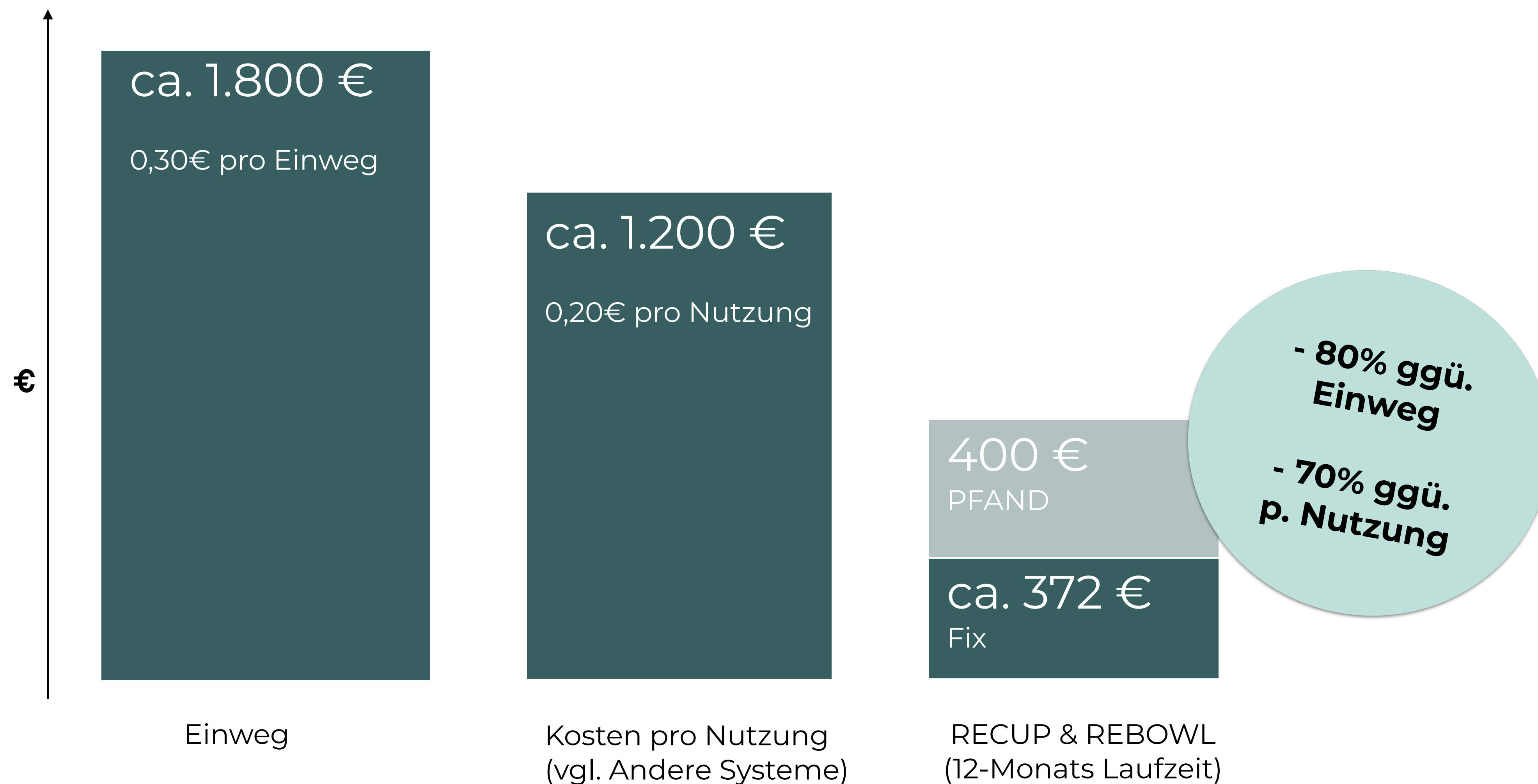
Vorteile für Konsumenten

Für den Kunden

- 1 Spontan und einfach**
(Keine Registrierung / App / Scan)
- 2 Keine Datenerfassung**
(Zahlungsdaten / Nutzerverhalten)
- 3 Keine Mitgliedskarte o.ä.**
(Die nächste Kundenkarte...)

Kosten-Vergleich: „Einweg“ & „Kosten pro Nutzung“

Beispiel: 6000 Speisen pro Jahr / ca. 20 pro Öffnungstag





4+

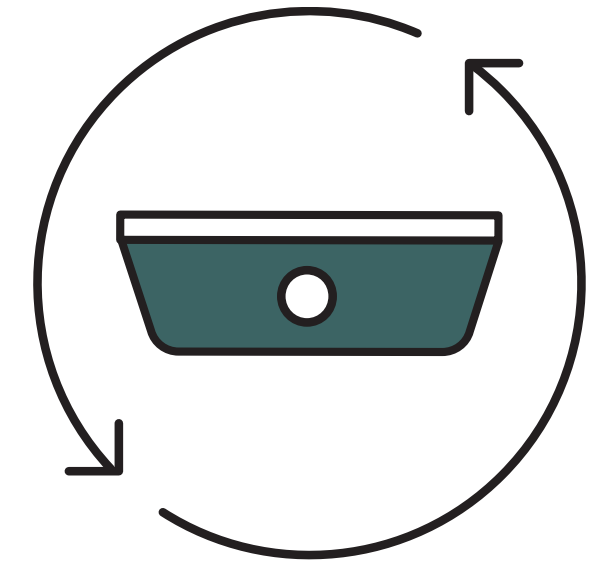
RECUP | REBOWL

FRAGE |
ANTWORT



Für welche Gastronomen funktioniert ein Pfandsystem?

Wie unterscheiden sich die Anforderungen?

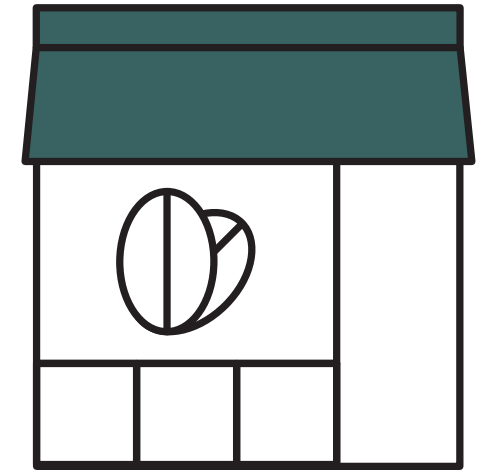


Grundsätzlich für alle.

Die Infrastruktur im Hintergrund des Anbieters
ist entscheidend.



Wie wirkt sich die begrenzte
Individualisierbarkeit von Behältnissen auf die
Beteiligung von Gastronomen aus?



Am Anfang schwierig, heute kein Problem mehr.

Identifikation mit „Mehrweg-Marken“ wirkt sich positiv auf das Image aus.

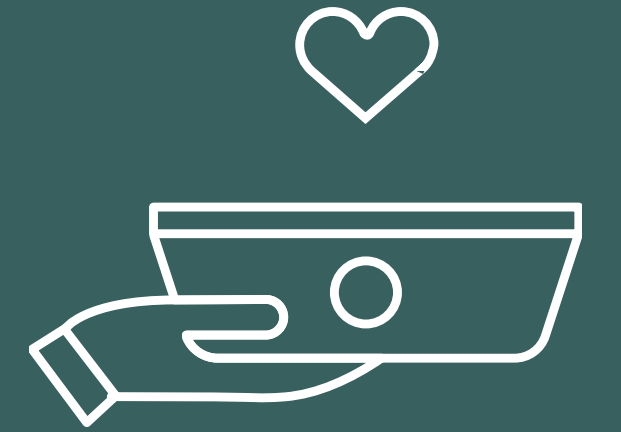


Welchen Einfluss haben Partnerschaften
mit kommunalen Akteuren auf den Erfolg von
Pfandsystemen?

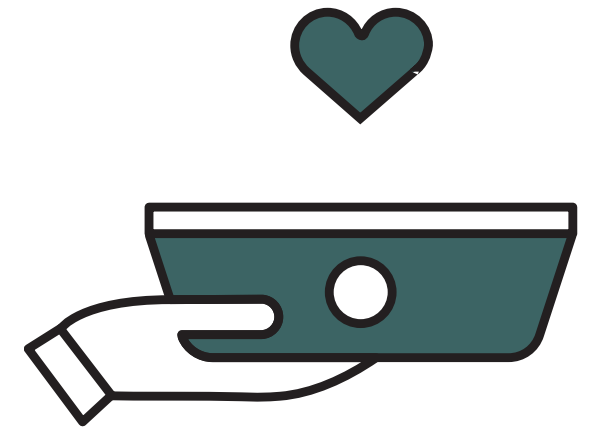


Sehr großen Einfluss.

Gesellschaftliche Aufklärung ist entscheidend
für die Akzeptanz von Mehrwegsystemen.



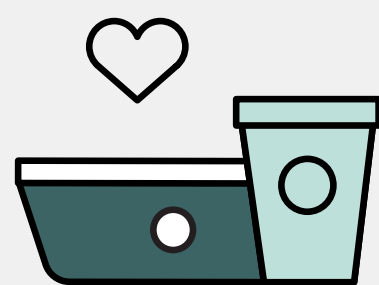
Was hat aus unserer Sicht die größte
Auswirkung auf die Akzeptanz von
Mehrwegsystemen?



Es muss
einfach einfach
sein.

ÜBER UNS

Unsere Vision: Einweg abschaffen!



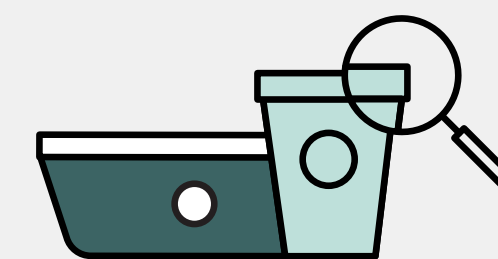
HERZBLUT



KAWUMMS



MITEINANDER



TRANSPARENZ

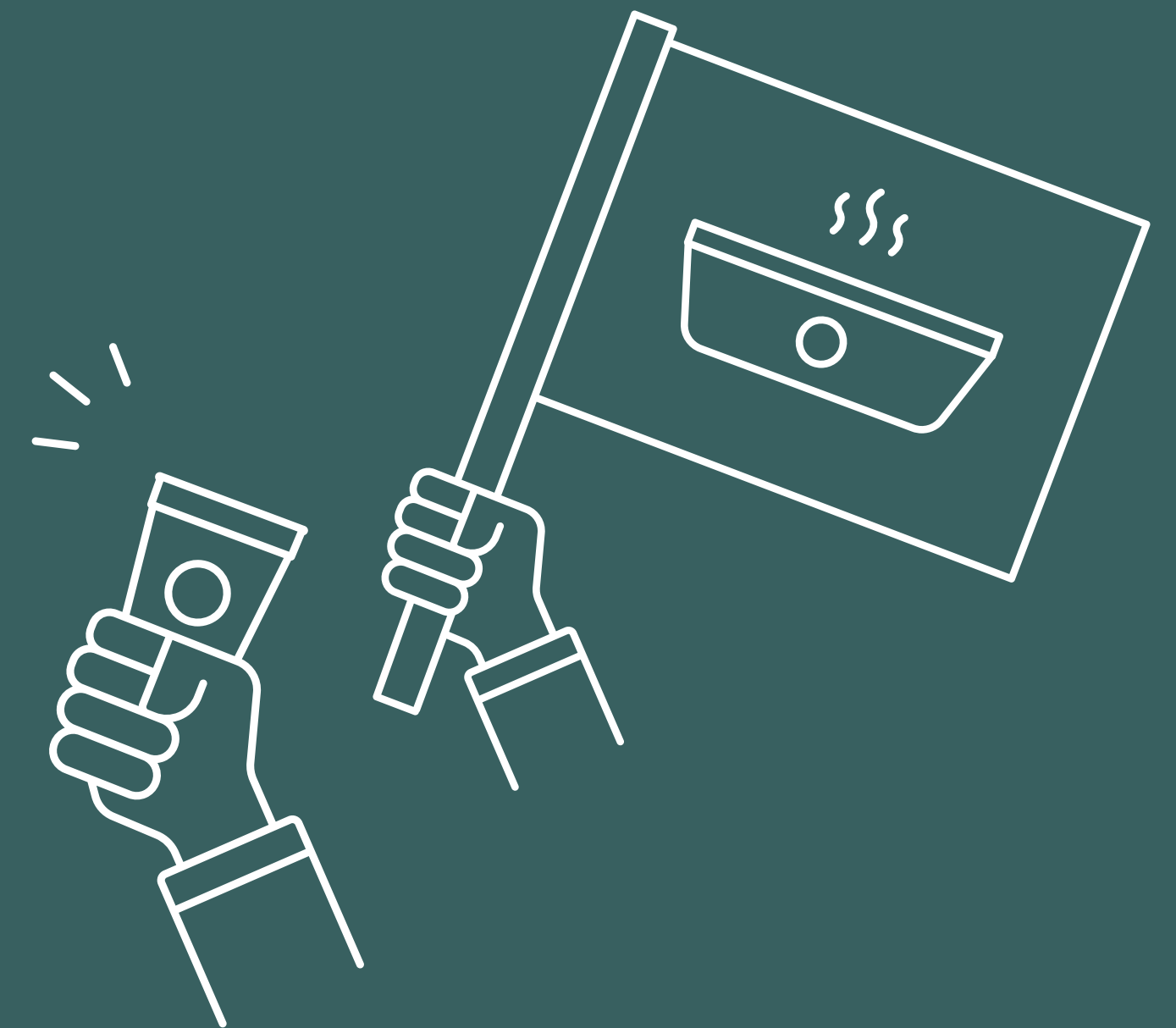


Danke für die Aufmerksamkeit!

AB SOFORT kostenfreie Testphase für 3 Monate.
2021 haben wir viel vor!

mitmachen@recup.de

www.recup.de | www.rebowl.de



AUFTEILUNG IN ARBEITSGRUPPEN

Arbeitsgruppe 1

Skalierung von Pfandsystemen

- ▶ Wie kann eine Verbindung zwischen den verschiedenen unabhängigen Pfandsystemen auf lokaler, regionaler und überregionaler Ebene hergestellt werden?
- ▶ Wie können verschiedene Akteure wie Systemgastronomie, Lieferservices oder kleine Verkaufsstellen in Pfandsysteme eingebunden werden?

Zukunftsvision 2030

Ein einheitlicher Standard garantiert die Verknüpfung zwischen verschiedenen unabhängigen Pfandsystemen und verschiedenen Akteuren (Systemgastronomie, Lieferservice, Verkaufsstellen).

[Meetingraum 1](#)



Arbeitsgruppe 2

Sensibilisierung von Kundinnen und Kunden sowie Verkaufsstellen

- ▶ Wie können Verkaufsstellen darin unterstützt werden, ihr Mehrwegangebot verschiedenen Kundinnen- und Kundengruppen zu kommunizieren?
- ▶ Wie können Anbieter von Mehrweglösungen darin unterstützt werden, ihr Angebot verschiedenen Verkaufsstellen zu kommunizieren?

Zukunftsvision 2030

Kundinnen und Kunden nutzen grundsätzlich Mehrweglösungen im Außer-Haus-Verzehr. Alle Verkaufsstellen in Deutschland bieten Mehrweglösungen (Pfand, Befüllen mitgebrachter Behälter) an.

[Meetingraum 2](#)



Fortsetzung des Workshops in den Meetingräumen 1 und 2

Arbeitsgruppe 1

Meetingraum 1

Skalierung von Pfandsystemen

Skalierung von Pfandsystemen

11.05	Technische Einführung und Vorstellung des Vorgangs durch Moderatorin
11.10	1. Brainstorming-Runde ▪ Voraussetzungen eines einheitlichen Standards ▪ Erarbeitung der Handlungsmaßnahmen
11.20	Gruppendiskussion
12.00	Pause
12.30	2. Brainstorming-Runde ▪ Like-Phase ▪ Erarbeitung der Unterstützungsmaßnahmen
12.35	Gruppendiskussion
13.15	Wechsel in den Plenumsraum

Wie kann eine Verbindung zwischen den verschiedenen unabhängigen Pfandsystemen auf lokaler, regionaler und überregionaler Ebene hergestellt werden?

Wie können verschiedene Akteure wie Systemgastronomie, Lieferservices oder kleine Verkaufsstellen in Pfandsysteme eingebunden werden?

Was sind die Voraussetzungen für einen einheitlichen Standard?

Zukunftsvision 2030



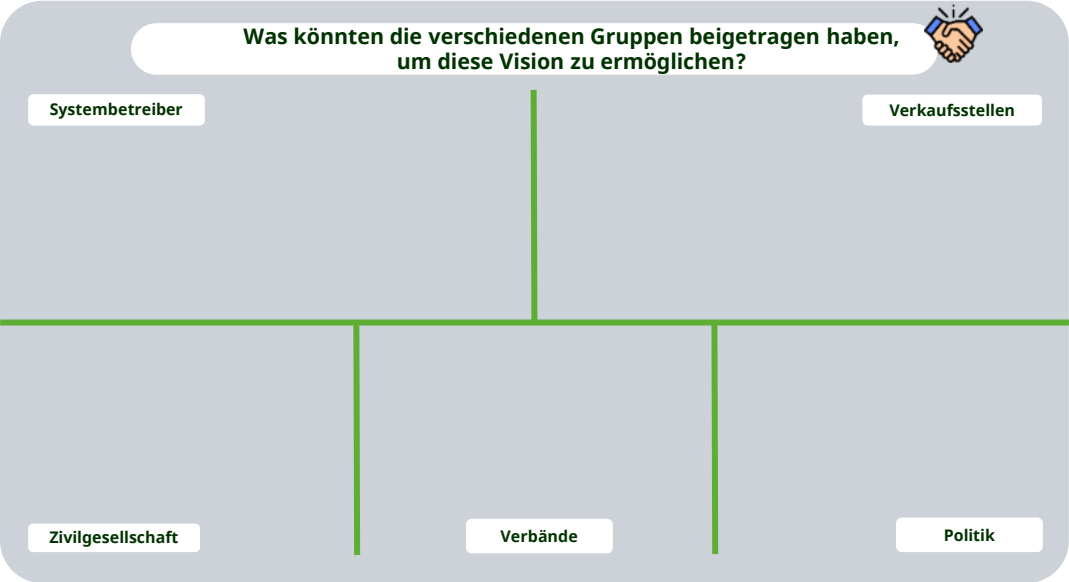
Ein einheitlicher Standard garantiert die Verknüpfung zwischen verschiedenen unabhängigen Pfandsystemen und verschiedenen Akteuren (Systemgastronomie, Lieferservice, Verkaufsstellen).

AG 1

Zukunftsvision 2030

Ein einheitlicher Standard garantiert die Verknüpfung zwischen verschiedenen unabhängigen Pfandsystemen und verschiedenen Akteuren (Systemgastronomie, Lieferservice, Verkaufsstellen).

Was sind die Voraussetzungen für einen einheitlichen Standard?



Was können UBA und BMU tun, um die verschiedenen Stakeholder zu unterstützen?

Arbeitsgruppe 2

Meetingraum 2

**Sensibilisierung von Konsumentinnen und
Konsumenten sowie Verkaufsstellen**

VORGEHEN ARBEITSGRUPPE

Sensibilisierung von Konsumentinnen und Konsumenten sowie Verkaufsstellen

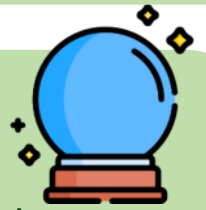
11.05	Technische Einführung und Vorstellung des Vorgangs durch Moderatorin
11.10	1. Brainstorming-Runde ▪ Vorstellung von vorhandenen Lösungsansätzen und Erweiterung ▪ Erarbeitung der Handlungsmaßnahmen
11.20	Gruppendiskussion
12.00	Pause
12.30	2. Brainstorming-Runde ▪ Like-Phase ▪ Erarbeitung der Unterstützungsmaßnahmen
12.35	Gruppendiskussion
13.15	Wechsel in den Plenumsraum

Wie können Verkaufsstellen darin unterstützt werden, ihr Mehrwegangebot verschiedenen Kundinnen- und Kundengruppen zu kommunizieren?

Wie können Anbieter von Mehrweglösungen darin unterstützt werden, ihr Angebot verschiedenen Verkaufsstellen zu kommunizieren?

Diese Lösungsansätze gibt es bereits

Zukunftsvision 2030

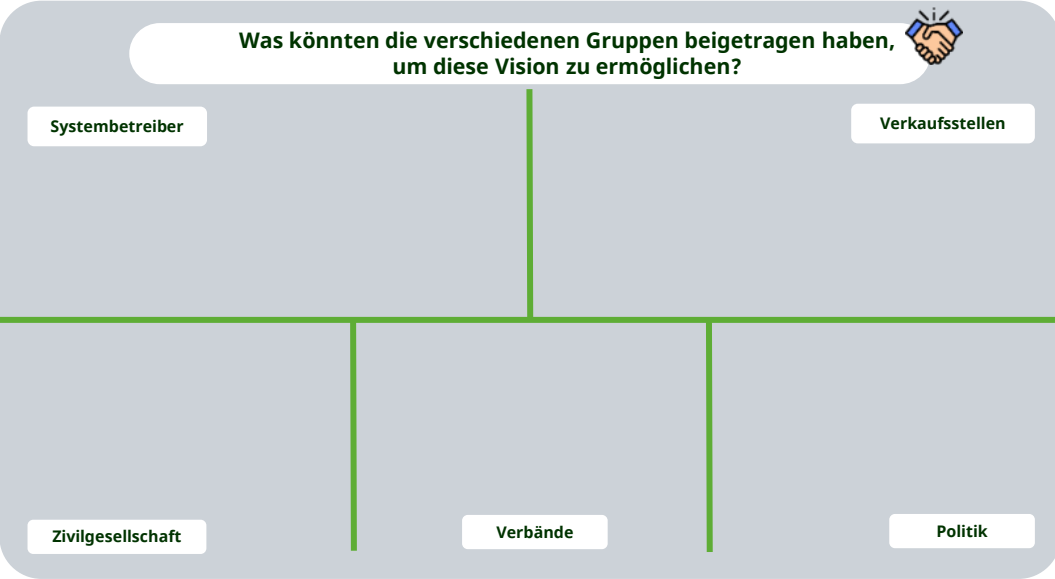


Kundinnen und Kunden nutzen grundsätzlich Mehrweglösungen im Außer-Haus-Verzehr. Alle Verkaufsstellen in Deutschland bieten Mehrweglösungen (Pfand, Befüllen mitgebrachter Behälter) an.

Zukunftsvision 2030

AG 2 Kundinnen und Kunden nutzen grundsätzlich Mehrweglösungen im Außer-Haus-Verzehr. Alle Verkaufsstellen in Deutschland bieten Mehrweglösungen (Pfand, Befüllen mitgebrachter Behälter) an.

Diese Lösungsansätze gibt es bereits:



Was können UBA und BMU tun, um die verschiedenen Stakeholder zu unterstützen?

Bitte begeben Sie sich zurück in den Plenumsraum

Den passenden Link finden Sie im Chat bzw. im Mailing und Hintergrundpapier.

Ergebnisse aus den Arbeitsgruppen

Vielen Dank!

Fragen oder Anregungen?

Stakeholder Reporting GmbH

Saarbrücker Straße 24, 10405 Berlin

Tel. +49 (0)30 51 69 56 0 – 20

carolin.friedrich@stakeholder-reporting.com



**Wie hat Ihnen der
Workshop gefallen?
Bewerten Sie ihn
über den Chat.**

- Alle Inhalte, strategischen Ansätze, Gedanken und Ideen in dieser Präsentation sind geistiges Eigentum der Stakeholder Reporting GmbH und unterliegen den gängigen Copyright-Bestimmungen.
- Jegliche Verwendung, Veröffentlichung oder Weitergabe an Dritte ist nur mit ausdrücklicher Erlaubnis der Stakeholder Reporting GmbH zulässig.