

LEITFADEN

ZUR UMSETZUNG

DER MEHRWEGRICHTLINIEN AB 2023

Ein Bild, das Baum, Gras, Person, draußen enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

♀

Inhalt

1. Gesetzliche Vorgaben

.....
..... 2

2. Kundeneigene Behältnisse

.....
..... 3

3. Fördermöglichkeiten

.....
..... 4

4. Partner

.....
..... 5

5. Weiterführende Informationen und Pressestimmen

..... 6

6. FAQ

.....
..... 7

♀

1. Gesetzliche Vorgaben

Ab Januar 2023 werden Caterer, Lieferdienste und Restaurants EU-weit verpflichtet, Mehrwegbehälter als Alternative zu Einwegbehältern für Speisen und Getränke zum Mitnehmen und Bestellen anzubieten. Die EU-Richtlinie 2019/904 trat am 3. Juli 2021 in Kraft und ist vom Bundeskabinett verabschiedet.

Eine Ausnahme hiervon besteht lediglich für kleine Betriebe mit maximal fünf Beschäftigten und maximal 80 Quadratmetern Verkaufsfläche. Hierbei besteht in der Verkaufsstelle eine Hinweispflicht für das Mehrwegangebot.

Seit dem 3. Juli 2021 ist bereits in der ganzen EU die Produktion und der Handel mit Wegwerfprodukten aus Kunststoff, wie Einweggeschirr, To-Go-Becher und Fast Food-Verpackungen aus Styropor, Trinkhalme, Rühr- und Wattestäbchen und Luftballonhalter, verboten. Ebenfalls verboten werden Einweggeschirr und -Becher aus biobasierten oder biologisch abbaubaren Kunststoffen oder diese aus Pappe, die zu einem

geringen Teil aus Kunststoff bestehen bzw. damit überzogen sind. Weitere Informationen finden Sie hier.

Seit dem 1. Januar 2022 sind zudem alle Einweg-Getränkeflaschen aus Kunststoff sowie alle Getränkedosen pfandpflichtig. Eine Ausnahme hiervon sind Plastikflaschen mit Milchgetränken, für welche eine Übergangsfrist bis 2024 gilt. Des Weiteren ist es Händlern seit Beginn des Jahres 2022 verboten, leichte Kunststofftragetaschen an die Kundschaft auszugeben.

Für Mehrwegsysteme gibt es verschiedene Umsetzungsmöglichkeiten:

♀

2. Kundeneigene Behältnisse

Die Kundschaft soll zusätzlich darauf hingewiesen werden, dass sie ihre Speisen und Getränke auch in selbst mitgebrachten Behältnissen abfüllen können. Hierauf sollen Kunden deutlich hingewiesen werden.

Aus rechtlicher Sicht können mitgebrachte Behältnisse mit (losen) Lebensmitteln problemlos befüllt werden. Es gibt jedoch einige Aspekte zu beachten:

Verantwortung des Kunden:

- Der Kunde trägt die Verantwortung dafür, dass die mitgebrachten Behältnisse für das jeweilige Lebensmittel geeignet, augenscheinlich sauber und unbeschädigt sind
- Deckel werden vom Kunden selbst abgenommen und wieder aufgebracht

Verantwortung des Lebensmittelunternehmers:

- Das Befüllen kundeneigener Mehrwegbehälter muss für den jeweiligen Betrieb durchdacht und als konkreter Ablauf festgelegt sein
- Bei Zweifeln an der Eignung oder der Sauberkeit des Behältnisses sollte der Lebensmittelunternehmer die Befüllung ablehnen und alternativ ein Mehrwegbehältnis aus dem eigenen Sortiment angeboten werden
- Das Personal soll im Rahmen von regelmäßigen Schulungen und anhand spezifischer, schriftlicher Arbeitsanweisungen über die hygienische Handhabung von kundeneigenen Mehrwegbehältern unterrichtet werden

Scannen Sie den nebenstehenden QR-Code, um zu weiteren Informationen zu gelangen. Im Downloadbereich finden Sie das ausführliche Merkblatt zum Befüllen kundeneigener Behältnisse.

♀

3. Fördermöglichkeiten

In einigen Städten und Landkreisen wurde bereits eine Initiative zum Thema Mehrweg auf den Weg gebracht. In Stadt- und Gemeinderäten wurden auch von manchen Fraktionen Anträge gestellt, um den zügigen Umstieg auf Mehrweg auch finanziell zu fördern.

Ein Beispiel hierfür ist der Zusammenschluss der Wirtschaftsförderung der Gemeinde Haar, der DEHOGA Bayern Kreisstelle München und der Gewerbeverband Haar-Trudering. Diese haben bereits 2020 die Initiative „MehrWeg MehrWert“ auf den Weg gebracht, um die lokalen Betriebe bei der Auswahl und Umsetzung des Konzepts mit geeigneten Partnern zu unterstützen. Hierbei konnten die Gastronomiebetriebe, die zukünftig Mehrwegsysteme anbieten, bei der Gemeinde Haar max. 500 € für den ersten Jahresbeitrag erhalten.

Auch die Stadt München bezuschusst den Umstieg auf Mehrweggeschirr. Der Zuschuss beträgt ebenfalls max. 500 € und kann unter bit.ly/ZuschussMünchen beantragt werden.

Sofern das Thema Mehrweg bei Ihnen noch nicht unterstützt wird, empfehlen wir aktiv auf Stadt- und Landkreise zuzugehen und diese bei diesem wichtigen Thema einzubinden.

♀

4. Partner

Der DEHOGA Bayern freut sich über die Zusammenarbeit mit folgenden Partnern:

Unsere Partner arbeiten auch an besonderen Verpackungsmaterialien wie Pizza-Boxen und Sushi-Boxen, um der ganzen Gastronomie-Landschaft mit ihrer Vielfalt an Gerichten gerecht zu werden.

Ablauf der Kampagne „Mehrweg ist mehr!“ des DEHOGA Bayern:

- 2020: Kontaktaufnahme zu Anbietern der Mehrwegsyste
- Evaluierung geeigneter Partner mit BTG-Partnermanagement
- Zertifizierung der drei Partner reCIRCLE, VYTAL und RECUP/REBOWL
- Web-Sprechstunden mit Anbietern und Mitgliedern
- Newsletter über Mehrweg
- Mehrweg-Website inkl. Presseinformationen
- Runder Tisch Mehrweg mit Verbraucherschutzministerium in 03/2022 mit Erarbeitung Öffentlichkeitskampagne

Von unseren drei Partnern reCIRCLE, RECUP/ REBOWL und VYTAL haben wir die wichtigsten Informationen in einer Übersicht zusammengefasst. Scannen Sie alternativ den nebenstehenden QR-Code, um zur Website zu gelangen.

♀

5. Weiterführende Informationen und Pressestimmen

Hier finden Sie weiterführende Informationen:

- Mehrweg für Speisen und Getränke zum Mitnehmen - Informationen für die Gastronomie
- Müllvermeidung in Kommunen - Mehrwegsyste
- Hygiene im Umgang mit Mehrwegbehältnissen
- Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates
- Verordnung der Kommission
- Nachhaltigkeitspolitik der Bundesregierung
- Änderung des Verpackungsgesetzes
- Kompakt-Übersicht der Mehrweg-Poolanbieter
- Video zur Mehrwegangebotspflicht ab 2023 von rehab republic

- Video zur Steigerung der Kundennachfrage von rehab republic
- Schulungsmaterialien rund ums Thema Mehrweg von rehab republic

Pressestimmen:

- Von der Eisdielen bis zur Alm: Wirte in Haar setzen auf Mehrweg (Münchner Merkur, 27.06.2021)
- Kulinarische Mehrweg-Rundfahrt (SZ, 28.06.2021)
- Einwegplastik-Verbot: Wie geht's weiter mit To-Go-Verpackungen? (BR, 29.06.2021)
- Auf den Geschmack gekommen (SZ, 02.11.2021)
- Neue Pfandregel tritt am 1. Januar 2022 in Kraft (BR24, 01.01.2022)

Alle Links finden Sie auch auf unserer Website oder durch Scannen des nebenstehenden QR-Codes.

♀

6. FAQ

Was müssen Betriebe bei der Mehrwegpflicht ab 1. Januar 2023 beachten?

Gastronomiebetriebe, die größer sind als fünf Beschäftigte und 80 Quadratmeter, müssen ab Januar 2023 ihren Kunden Mehrwegbehälter als Alternative zu Einwegbehältern zum Mitnehmen und Bestellen anbieten.

Wie sind die Vorlaufzeiten? Bis wann müssen Betriebe umstellen?

Die Gesetzesänderung gilt ab dem 1. Januar 2023, ab diesem Tag müssen Gastronomiebetriebe mit mehr als 5 Mitarbeitern und über 80 Quadratmeter Fläche Mehrwegbehälter als Alternative anbieten. Vorlaufzeiten sind gesetzlich nicht festgehalten, bitte beachten Sie jedoch, dass bei einer Kooperation mit einem Systemanbieter der Vertragsabschluss etwas Zeit in Anspruch nimmt.

Was passiert mit den noch vorhandenen Einwegbehältern?

Diese dürfen weiterhin benutzt werden. Lediglich für Gastronomiebetriebe ist das Angebot von Mehrwegverpackungen verpflichtend, Gäste können weiterhin zwischen Einweg und Mehrweg wählen, wenn sie Speisen und Getränke zum Mitnehmen bestellen.

Müssen Gastronomen, die kein offizielles Take-Away-Angebot haben, auch Mehrwegprodukte anbieten?

Die Fragestellung findet ihre „Grenzen“ im Wortlaut der jeweils einschlägigen Regelungen in § 33 und § 34 VerpackG und kann daher nur mit Hilfe der Auslegung nach dem Sinn und Zweck der Vorschriften beantwortet werden.

Nach ihrem Sinn und Zweck ist die Regelung zur Mehrwegpflicht so auszulegen, dass bei Lebensmitteln und Getränken, die in Einwegverpackungen angeboten werden, künftig auch Mehrwegalternativen zur Verfügung stehen müssen, um den Verbrauch von Einwegverpackungen zu mindern. Dabei kann es keinen Unterschied machen, ob die Waren ausschließlich zum Mitnehmen gedacht sind oder mittels Lieferservice direkt zum Kunden gebracht werden oder teilweise am Ort des Inverkehrbringens verzehrt werden. Hätte der Gesetzgeber hier bestimmte „Angebotsvarianten“ vom Geltungsbereich der Vorschrift ausnehmen wollen, so hätte er dies in § 33 Abs. 1 Satz 3 VerpackG ausdrücklich nennen oder in § 34 Abs. 1 VerpackG entsprechende Erleichterungen schaffen müssen.

♀

Welche Auswahl an Mehrwegangeboten gibt es?

Es besteht die Wahl zwischen gewerblichen Anbietern von Mehrwegprodukten, zu welchen auch unsere Partner reCIRCLE, VYTAL und RECUP/REBOWL gehören, und Individualgefäßen der einzelnen Gastronomiebetriebe, die eventuell mit Logo versehen und anschließend an Kunden verliehen und zurückgenommen werden.

Wie ist mit kundeneigenen Behältern umzugehen?

Auch kundeneigene Behältnisse dürfen mit Lebensmitteln befüllt werden, unter Beachtung der hygienischen Vorschriften. Auf die Möglichkeit zum Befüllen eigener Behältnisse sollen Gäste und Kunden deutlich hingewiesen werden.

Müssen Gastronomen alle Behälter zurücknehmen?

Ein Gastronom muss die Mehrwegverpackungen des Systems, welches er nutzt, von allen Gästen zurücknehmen. Dabei spielt es keine Rolle, in welchem Betrieb der Gast das Mehrwegbehältnis erworben hat. Gastronomiebetriebe sind jedoch nicht verpflichtet, die Mehrwegverpackungen anderer Systemanbieter zurückzunehmen.

Was sollten Mitarbeiter wissen, um den Gast bestmöglich zum Thema Mehrweg zu beraten?

Empfehlenswert ist es, Mitarbeitern regelmäßig in Form von Schulungen und durch spezifische, schriftliche Arbeitsanweisungen über die hygienische Handhabung von Mehrwegverpackungen und kundeneigenen Behältern zu informieren. Zudem sollte das Personal die wichtigsten Informationen zum Systemanbieter parat haben, wie z.B.

Pfandkosten, Rückgabebedingungen und -Möglichkeiten und sonstige Bedingungen.

Wie überzeuge ich meine Gäste proaktiv?

Bieten Sie Ihren Kunden zunächst die Mehrwegverpackung an und informieren Sie über das Mehrwegsystem, wenn diese Speisen und Getränke to go bestellen. Zeigen Sie Ihren Gästen, dass Sie verantwortungsbewusst mit den Ressourcen umgehen und Sie für einen Außer-Haus-Verzehr auf umweltfreundliche Art eintreten. Zudem müssen für Gäste gut einsehbare Informationen über die Mehrwegverpackungen angebracht werden.

♀

Wie wird der Gastronom durch den Mehrweg-Hersteller unterstützt?

Die Anbieter von Poolsystemen gewährleisten die hygienische Eignung der Behälter, sodass hier die Gastronomen entlastet werden. Zudem sind Nachbestellungen von Mehrwegverpackungen jederzeit problemlos und schnell möglich.

Wie fördern Kommunen die Umsetzung von Mehrweg?

Auch bei den Kommunen direkt erhalten Betriebe Informationen sowohl auf deren Websites als auch auf Informationsveranstaltungen zur Mehrwegpflicht. Zudem können Sie dort Fördermöglichkeiten in Erfahrung bringen. Einige Kommunen und Städte bieten einen einmaligen Zuschuss von 500 Euro für die Umstellung auf Mehrweg an.

Werden bei einer Veranstaltung (z. B. Weihnachtsmärkten oder Festivals) Verkaufsbuden als einzelne Gastronomen deklariert oder zählt der Markt als Ganzes, sodass die Mehrwegpflicht greift?

§ 34 Abs. 1 VerpackG schafft Erleichterungen für kleine Unternehmen, die die Mehrwegpflicht aufgrund ihrer Betriebsgröße und der somit fehlenden Infrastruktur nicht erfüllen können. Da § 34 Abs. 1 Satz 1 VerpackG ausschließlich auf die Zahl der Beschäftigten des Letztvertreibers der Ware und die Größe seiner Verkaufsfläche abstellt, muss der Besitzer einer Verkaufsbude diese Erleichterung von der Mehrwegpflicht unabhängig vom Ort der Veranstaltung in Anspruch nehmen können.

Ist Mehrweg ein Bestandteil der Initiative circular city in Bayern?

Ja, auch Mehrweg ist ein Bestandteil der Initiative circular city in Bayern. Das Thema spricht mehr als nur eine der vier Herausforderungen Ressourcenmanagement, Systeminfrastruktur, digitale Technologien und Verbrauch & Konsumbewusstsein an. Die Faircup GmbH, ein

Anbieter von Mehrwegsystemen, ist in der Auswahl der Finalisten dabei.

Alle Links finden Sie auch auf unserer Website oder durch Scannen des nebenstehenden QR-Codes.

♀