3. Welche Verpackungen benötigen Sie?

- Welche Produkte haben Sie vor allem im Angebot? Wie sind diese verpackt?
- Welches Volumen haben Ihre Produkte und welche Verpackungsgrößen benötigen sie?
- Wie richten Sie Ihre Gerichte an? Benötigen Sie z.B. einen Trennsteg oder reicht eine einfache Bowl?
- Werden die Speisen und Getränke vorproportioniert oder frisch abgefüllt?

Es gibt verschiedene Behältnisse auf dem Markt: unterschiedliche Größen, Formen, mit und ohne Trennsteg, aus Kunststoff und aus Glas. Es gibt Anbieter von Pool-Mehrwegsystemen, die auch kostenloses Mehrwegbesteck dazuliefern.

Auch bei bereits verpackten Speisen kann Mehrweg genutzt werden; z. B. durch ein eigenes Pfandsystem in Weckgläsern oder durch eine vorab Befüllung von Mehrwegbowls.

4. Haben Sie eine Spülmöglichkeit zur Verfügung oder müsste dies ausgelagert werden?

Einzelne Anbieter von Pool-Mehrwegsystemen bieten eine zentrale Spülung der Behältnisse an, z.B. der Anbieter „Einfach Mehrweg“:
https://www.sykell.com/complete.html

Scan Me!

5. Welche Systeme haben sich in Ihrer Stadt/Gemeinde schon etabliert?

Welche Pool-Mehrwegsysteme nutzen (Gastro-) Betriebe in Ihrer Nachbarschaft?
Warum? Tauschen Sie sich aus!

Eine Übersicht über Mehrwegsysteme, die in Deutschland am weitesten verbreitet sind, finden Sie hier: https://www.duh.de/becherheld/mehrwegsysteme-food-to-go/

Scan Me!

*Hygienehinweise

Damit es beim Umgang mit Mehrwegbechern, -behältnissen und -geschirr hygienisch zu geht, hat der Lebensmittelverband Deutschland drei Merkblätter mit dazugehörigen Lehrvideos veröffentlicht. Die Merkblätter stellen im Sinne des Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 eine anerkannte wirtschaftsseitige Leitlinie der Guten Verfahrenspraxis dar und gilt als bundesweit einheitliche Bezugsgrundlage für die Anwender- und Überwachungspraxis. Hier abzurufen:
https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/hygiene-beim-umgang-mit-mehrweg-bechern-behaeltnissen-pool-geschirr

Scan Me!

Förderprogramm für Gastronomiebetriebe

Gastronomiebetriebe in **Stadt und Landkreis Reutlingen** können eine **finanzielle Förderung** in Höhe von 300,-€ erhalten, wenn sie Mehrweggeschirr einführen.

Landkreis Reutlingen, Technische Betriebsdienste Reutlingen (TBR) und Klimaschutzagentur Reutlingen haben gemeinsam ein Förderprogramm auf den Weg gebracht.

Weitere Informationen findeen Sie hier:
https://www.klimaschutzagentur-reutlingen.de/mehrweg

Scan Me!

Reutlingen

LANDKREIS REUTLINGEN

TBR Technische Betriebsdienste Reutlingen

KLIMASCHUTZAGENTUR LANDKREIS REUTLINGEN

GEH DEINEN WEG MIT MEHRWEG

INFORMATIONEN UND ENTSCHEIDUNGSHILFE ZU MEHRWEGANGEBOTEN IN (GASTRO-)BETRIEBEN

LANDKREIS REUTLINGEN

TBR Technische Betriebsdienste Reutlingen

KLIMASCHUTZAGENTUR LANDKREIS REUTLINGEN

Mehrwegangebotspflicht ab 2023

Schnell einen Kaffee auf dem Weg zur Arbeit gekauft und ein paar Schlucke später landet der leere Becher auch schon im nächsten Mülleimer.

Auf diese Art und Weise werden wertvolle Ressourcen nur kurz genutzt und es entstehen über 70.000 Tonnen Abfall jedes Jahr!

Das neue deutschlandweit geltende Verpackungsgesetz soll das ändern. Seit dem 1. Januar 2023 müssen Anbieter von Essen und Getränken zum Mitnehmen neben Einwegverpackungen auch eine Verpackung anbieten, die mehrfach genutzt werden kann.

Die Regeln unterscheiden sich je nach Größe des Betriebs. Betriebe mit insgesamt nicht mehr als fünf Mitarbeitenden **und** einer Verkaufsfläche von weniger als 80qm gelten als kleine Betriebe, für die das VerpackungsG Erleichterungen vorsieht. Dabei wird die Verkaufsfläche inklusive saisonal genutzter Flächen, Außenflächen und anderer Sitz- und Aufenthaltsbereiche berechnet, die für die Kundschaft zugänglich sind. Küche und Thekenflächen sind für die Berechnung der Verkaufsfläche ausgenommen, da sie nicht für Kundschaft zugänglich sind.

Außerdem müssen die Betriebe deutlich sichtbar darauf hinweisen, dass Mehrwegverpackungen erhältlich sind bzw. - bei kleinen Betrieben - dass kundeneigene Mehrwegbehältnisse befüllt werden.

Regeln für kleine Betriebe (<80 qm, <5 Mitarbeitende)

Befüllen der Gefäße der Kundschaft

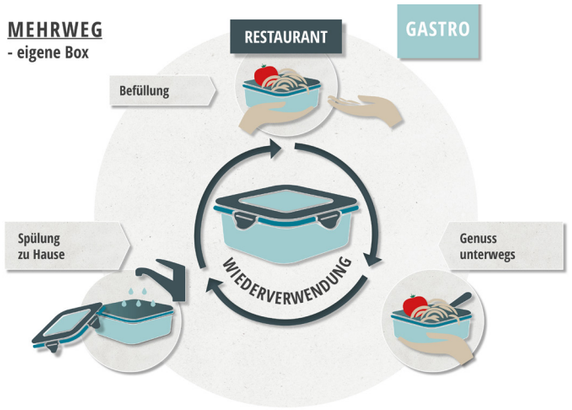
- Die Betriebe müssen Essen und Getränke auf Wunsch der Kundschaft in Becher oder Schalen füllen, die von der Kundschaft mitgebracht werden.

Information für die Kundschaft

- Die Betriebe müssen auf gut sichtbaren und lesbaren Informationstafeln darauf hinweisen, dass sie Essen oder Getränke in mitgebrachte Gefäße abfüllen.

Hygiene und Verantwortlichkeiten

- Die Betriebe haben keine Verantwortung dafür, dass die mitgebrachten Gefäße zum Transport von Lebensmitteln geeignet sind.
- Beim Befüllen der Gefäße müssen die geltenden Hygienebestimmungen* und Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit beachtet werden.



Regeln für große Betriebe (>80 qm, >5 Mitarbeitende)

Anbieten von Mehrwegverpackungen für Essen und Getränke zum Mitnehmen

Wenn ein Betrieb Einwegverpackungen aus Kunststoff anbietet, dann muss er auch eine Mehrwegverpackung als Alternative anbieten.

- Möglichkeit 1: Der Betrieb kann eigene Mehrwegverpackungen kaufen, zum Beispiel aus Kunststoff oder Glas. („Insellösung“)
- Möglichkeit 2: Der Betrieb kann mit einem Unternehmen zusammenarbeiten, das Mehrwegverpackungen anbietet („Pool-Mehrwegsystem“).

Gleiche Chancen für Mehrweg und Einweg

- Essen und Getränke in Mehrwegverpackungen dürfen nicht teurer sein.
- Für Essen und Getränke in Einwegverpackungen dürfen keine Rabatte oder sonstige Vergünstigungen gegeben werden.
- Auf Mehrwegverpackungen darf ein Pfand erhoben werden.

Information für die Kundschaft

- Betriebe müssen gut sichtbare und lesbare Informationen zu den Mehrwegverpackungen anbringen, zum Beispiel auf Schildern oder Plakaten.

Rücknahme der Mehrwegverpackungen und Hygiene

- Betriebe müssen Mehrwegverpackungen, die sie ausgeben, wieder zurücknehmen.
- Es gibt Regeln (Hygienebestimmungen*) für die Rücknahme, Reinigung und Ausgabe der Becher oder Schalen. Die Regeln müssen beachtet werden.

Entscheidungshilfe für Gastronomiebetriebe

Die passende Mehrweglösung für den eigenen Betrieb zu finden ist gar nicht so einfach. Über die Erfüllung der Mehrwegangebotspflicht hinaus gibt es mehrere Aspekte, die bei der Auswahl der richtigen Mehrweglösung von großer Bedeutung sind:

1. Welches Einsparpotential haben Sie?

- Wie viele Speisen und Getränke zum Mitnehmen geben Sie pro Tag aus?
- Wie viel kostet Sie eine Einwegverpackung?
- Was würdeen Sie sparen, wenn Sie konsequent ein Mehrwegsystem nutzen?

↳ Machen Sie eine Kosten-/Nutzen-Rechnung. Fragen Sie dafür beispielsweise bei den verschiedenen Anbietern von Pool-Mehrwegsystemen an, wie hoch die monatliche Benutzungsgebühr oder die Gebühr pro Gefäßnutzung ist.

2. Wer ist Ihre Zielgruppe?

- Wie alt ist Ihre Kundschaft im Schnitt?
- Wie technikaffin ist Ihre Kundschaft?
- Haben Sie eine große Stammkundschaft oder eher viel Laufkundschaft?

↳ Es gibt Pool-Mehrwegsysteme, die auf Pfand setzen (RECUP/REBOWL) und Pool-Mehrwegsysteme, die entweder ausschließlich per App (Relevo) oder per App oder Nutzerkarte (Vytal) nutzbar sind.

Betriebseigene Mehrwegsysteme („Insellösung“) sind nur für Geschäfte sinnvoll, die eine große Stammkundschaft und/oder viele Filialen haben. Ein Blick auf die Zielgruppe lohnt sich also.

Mit einem Pool-Mehrwegsystem lässt sich außerdem eine neue Zielgruppe erschließen.