

Mehrweglösungen für Takeaway-Essen

Die Nachfrage nach Getränken und Speisen zum Mitnehmen hat in den letzten Jahren kontinuierlich zugenommen und ist in der Corona-Krise noch einmal deutlich gewachsen. Das Einweg-Abfallaufkommen lag in Deutschland laut einer Erhebung der Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung 2017 bereits bei 770 Tonnen pro Tag. Aktuellere Zahlen liegen bisher nicht vor. Mit dem massenhaften Einsatz von Einwegverpackungen sind nicht nur Belastungen für Umwelt und Klima verbunden, sondern es kommt auch vermehrt zu Müll auf Straßen und Plätzen. Dies wiederum führt bei Städten und Gemeinden zu hohen Reinigungskosten.

Mehrweg ist die Lösung

Durch die Verwendung von Mehrweggefäßen können gastronomische und andere Betriebe, die Takeaway-Gerichte anbieten, zum Schutz von Ressourcen, Umwelt und Klima beitragen. Für größere Gastronomiebetriebe (mit einer Verkaufsfläche von über 80 m² und mehr als fünf Mitarbeiter*innen) gilt zudem ab dem 1. Januar 2023 die sogenannte „Mehrwegangebotspflicht“ (kostenfreies Infoblatt unter: esseninmehrweg.de/novelle-im-verpackungsgesetz-ab-2023-wird-mehrweg-zur-pflicht). Sie müssen eine Mehrwegalternative zu Einwegverpackungen aus Kunststoff oder mit einem Kunststoffanteil anbieten. Kleinere Betriebe sind von der Pflicht ausgenommen, müssen aber auf Wunsch mitgebrachte Gefäße der Kund*innen befüllen.

Gastronomiebetriebe können zwischen den folgenden Mehrweglösungen wählen:

- **Individualsystem:** die Kund*innen bringen ihre eigenen Gefäße mit und lassen sie befüllen
- **Inselsystem:** der Gastronomiebetrieb setzt eigene Mehrweggefäße ein
- **Verbundsystem:** mehrere Gastronomiebetriebe schließen sich zusammen und setzen Gefäße aus einem gemeinsam betriebenen Bestand ein
- **Poolsystem:** die Mehrweggefäße werden von einem Dienstleistungsunternehmen oder einer Organisation in einem Poolsystem bereitgestellt

Beim Gastronomiebetrieb entstehen bei dem Inselsystem Anschaffungskosten für die Mehrweggefäße. Bei der Verbundlösung fallen anteilige Anschaffungskosten und/ oder Nutzungsentgelte bzw. ein Mitgliedsbeitrag an. Im Fall der Beteiligung an einem Poolsystem ist ein Entgelt für die Nutzung der bereitgestellten Gefäße oder ein Mitgliedsbeitrag zu entrichten. Die Motivation der Kund*innen, die Gefäße zurückzubringen, ist entweder das Vertrauen, das der Betrieb in sie setzt, wenn er die Mehrweggefäße an sie ausgibt, oder ein Pfand, das bei der Ausgabe erhoben und bei der Rückgabe erstattet wird. Eine andere Möglichkeit ist die elektronische Verknüpfung der Daten der Kund*innen mit den QR-Codes der ausgegebenen Gefäße. Die gleichzeitige Erfassung von Gefäß- und Kund*innendaten ermöglicht eine eindeutige Zuordnung und gegebenenfalls den Versand von Erinnerungen an die Rückgabe des Gefäßes. Werden Gefäße nicht innerhalb eines



Mehrwegoptionen für die Takeaway-Gastronomie

| | Individualsystem | Inselsystem | Verbundsystem | Poolsystem |
|------------------------------------|------------------|------------------------|--|--|
| Eigentümer*innen der Gefäße | Kund*innen | ausgebender Betrieb | Zusammenschluss ausgebender Betriebe | Akteur, der das System betreibt |
| Kosten für den ausgebenden Betrieb | | Anschaffungskosten | Beteiligung an Anschaffungskosten | |
| | | | Mitgliedsbeitrag | Mitgliedsbeitrag |
| | | | Nutzungsentgelt | Nutzungsentgelt |
| Gewähr für die Rückgabe | | Vertrauen | | |
| | | Pfand | Pfand | Pfand |
| | | | Verknüpfung Personendaten und Gefäßdaten | Verknüpfung Personendaten und Gefäßdaten |
| Rücknahme der Gefäße | | im ausgebenden Betrieb | in einem der teilnehmenden Betriebe | in einem der teilnehmenden Betriebe |
| | | | Rückgabeboxen und -automaten | Rückgabeboxen und -automaten |
| Reinigung der Gefäße | Kund*innen | ausgebender Betrieb | rücknehmender Betrieb | rücknehmender Betrieb |
| | | | zentrale Spülküche | |
| | | | | externer Spüldienst |

festgelegten Zeitraums zurückgegeben, müssen die Kund*innen die Gefäßkosten tragen. Diese werden, je nach System, in Rechnung gestellt oder die Kund*innenkonten werden entsprechend belastet.

Die Rücknahme der Gefäße erfolgt bei dem Inselsystem allein im ausgebenden Betrieb. Bei der Verbund- und der Poollösung können die Gefäße auch in anderen teilnehmenden Betrieben und zum Teil über Rückgabeboxen oder -automaten, zum Beispiel in Supermärkten, zurückgegeben werden. Die Gefäße werden außer beim Individualsystem im Gastronomiebetrieb, in einer zentralen Spülküche oder bei einem externen Spüldienst gereinigt.

Mehrweg muss sich rechnen – sowohl ökologisch als auch ökonomisch

Mehrwegbehälter schneiden in der Klimabilanz im Schnitt bereits nach zehn Nutzungen besser ab als Einwegverpackungen. Bei anderen Auswirkungen auf die Umwelt, z.B. Schwächung der Ozonschicht und Überdüngung von Gewässern, liegt die ökologische Nutzenschwelle allerdings zum Teil deutlich höher. Um Ressourcen zu schonen und die Umwelt zu schützen, sollten Mehrweggefäße so lange wie möglich genutzt werden. Wichtig ist zudem, dass sie effizient gereinigt werden. Bei Gefäßen, die vom Gastronomiebetrieb bereitgestellt werden, sollte eine zusätzliche Reinigung durch die Kund*innen möglichst vermieden werden, da sich diese negativ auf die Klimabilanz auswirkt.

Einwegverpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen sind keine Alternative zu Mehrwegverpackungen: Bei ihrer Produktion wird Energie benötigt und es werden problematische Chemikalien

eingesetzt. Wenn Dünger und Pestizide in der Rohstoffproduktion zum Einsatz kommen, verschlechtert das die Umweltbilanz zusätzlich. Bei Biokunststoffprodukten gibt es das Problem, dass diese oft nicht vollständig abbaubar sind oder dass der Abbau nur in Kompostierungsanlagen möglich ist, in denen ganz bestimmte Bedingungen gegeben sind. Bei Untersuchungen von Verpackungen aus Naturmaterialien wurden Schadstoffe, Schimmel oder Pestizidrückstände gefunden.

Mehrweg muss sich natürlich auch ökonomisch rechnen: Jede Verwendung eines von Kund*innen mitgebrachten Gefäßes erspart die Kosten für eine Einwegverpackung. Auch die Bereitstellung von Mehrweggefäßen durch den Gastronomiebetrieb rechnet sich in der Regel. Das einzelne Mehrweggefäß ist in der Anschaffung zwar deutlich teurer als eine Einwegverpackung, kann aber mehrere hundertmal eingesetzt werden und erspart damit die entsprechende Zahl von Einwegverpackungen. Allerdings ergibt sich bei der Nutzung von Mehrweggefäßen ein zusätzlicher Handhabungsaufwand bei Ausgabe, Rücknahme und Reinigung. Bei der Teilnahme an einem Poolsystem entfallen die Anschaffungskosten, dafür sind Nutzungsentgelte oder Mitgliedsbeiträge zu entrichten. Schwierig zu beziffern ist der finanzielle Vorteil, der sich aus dem möglichen Imagegewinn für den Betrieb durch die Einführung einer modernen umweltschonenden Mehrwegalternative ergibt. Der Kostenvorteil von Mehrwegalternativen dürfte sich durch das seit Juli 2021 geltende Verbot bestimmter (kostengünstige) Einwegverpackungen (zum Beispiel Styroporbehälter) noch erhöht haben. Auch mit der Einführung einer Steuer auf Einwegverpackungen, wie in Tübingen bereits beschlossen und in weiteren Kommunen diskutiert, werden Mehrwegalternativen finanziell attraktiver.



Welche Lösung passt zu wem?


1 Befüllen mitgebrachter Gefäße

Essen in Gefäßen auszugeben, die von Kund*innen mitgebracht wurden, ist unter betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten sicherlich die günstigste Variante: Es entstehen keine zusätzlichen Kosten. Die Gefäße müssen nicht vorgehalten werden, Rücknahme und Reinigung entfallen. Für die Sauberkeit und die Eignung der Gefäße für den Kontakt mit Lebensmitteln tragen die Kund*innen die Verantwortung. Die Einführungs- und Betriebskosten sind also gering, die Handhabung ist allerdings etwas komplizierter als bei Einwegverpackungen. Es ist dafür zu sorgen, dass Keime oder Verschmutzungen an den Fremdgefäßen nicht zu Kontaminationen des Umfelds und der angebotenen Lebensmittel führen. Von Kund*innen mitgebrachte Gefäße dürfen nicht in die Nähe von leicht verderblichen Lebensmitteln gelangen. Das heißt, sie können nicht, wie bei Einwegverpackungen üblich, einfach auf der Arbeitsfläche hinter der Theke befüllt werden. Denkbar ist die Einrichtung eines extra dafür vorgesehenen und markierten Bereichs sowohl auf der Bedien- als auch auf der Arbeitstheke. Besser noch ist die Verwendung eines Hygiene-Tablets, da so der direkte Kontakt mit dem Fremdgefäß vermieden werden kann.

2 Befüllen von durch den Betrieb bereitgestellten Gefäßen

Werden die Gefäße vom Betrieb gegen Pfand oder unentgeltlich zur Verfügung gestellt, liegt die Verantwortung für Reinigung und ausreichende Trocknung beim Betrieb. Der Vorteil gegenüber Gefäßen von Kund*innen besteht darin, dass bei Beachtung der entsprechenden Hygieneregeln Verunreinigungen weitgehend ausgeschlossen und das Gefäß im Hygienebereich befüllt werden kann. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Gefäße immer zur Hand sind und die Kund*innen nicht daran denken müssen, diese mitzubringen.

Einsatz betriebseigener Gefäße

Bei der Auswahl der Mehrweggefäße ist neben der Eignung für den Lebensmittelkontakt, erkennbar an dem Glas-Gabel-Symbol , auch auf ihre Eigenschaften in Bezug auf Reinigung und Trocknung zu achten. Es muss sichergestellt sein, dass sich die Behälter hygienisch einwandfrei reinigen und trocknen lassen. Außerdem sollten sie ebenso wie die Deckel robust genug sein, um viele Umläufe zu überstehen. Anzustreben

sind mindestens 100 Verwendungen pro Gefäß. Informationen zu Unternehmen, die Mehrweggefäße für Takeaway-Essen anbieten, gibt es auf der Website der Kampagne unter [„Mehrweglösungen für die Gastronomie“](#).

Ein Vorteil betriebseigener Mehrweggefäße liegt darin, dass diese nach den eigenen Vorstellungen ausgesucht und eventuell mit einem Unternehmenslogo versehen werden können. So kann die Bindung der Kund*innen an den eigenen Betrieb erhöht werden. Der Einführungsaufwand ist allerdings vergleichsweise hoch: Mögliche Gefäße müssen hinsichtlich ihrer Eignung für Lebensmittel geprüft, ausgesucht und angeschafft werden. Außerdem müssen Rücknahme und Reinigung organisiert werden. Das heißt, es muss entschieden werden, ob die Gefäße unentgeltlich an die Kund*innen ausgegeben werden oder ein Pfand erhoben wird. Wenn eine digitale Lösung für die Zuordnung der Gefäße zu den Kund*innen eingesetzt werden soll, kann etwas Eigenes entwickelt oder auch eine bestehende Lösung verwendet werden. Die erste Variante ist für einen einzelnen Betrieb sicherlich zu aufwändig.

Betriebsübergreifender Einsatz von Gefäßen

Bei benachbarten Betrieben, zum Beispiel in einer Markthalle, kann es überlegenswert sein, für diese ein eigenes, einheitliches Mehrwegsystem, eventuell mit zentraler Spülküche, einzurichten. Die Nutzung für die Kund*innen ist einfach: Die Gefäße können bei allen teilnehmenden Betrieben sowie gegebenenfalls über Rückgabeboxen oder -automaten an zentralen Stellen zurückgegeben werden. Die Gefäße können mit einem gemeinsamen Logo versehen und so ein einheitlicher Auftritt nach außen geschaffen werden. Der Einführungsaufwand für den einzelnen Betrieb ist bei dieser Variante wahrscheinlich etwas geringer als bei dem Inselsystem.

Beteiligung an einem Poolsystem

Die Teilnahme an einem Poolsystem ist mit dem geringsten Einführungsaufwand verbunden: Es fallen keine Anschaffungskosten an und das Unternehmen, das das Poolsystem betreibt, muss sicherstellen, dass die Gefäße für das Befüllen



mit Speisen geeignet sind. Auch bei der Organisation der Rückgabe der ausgegebenen Gefäße, beim Bestandsmanagement und bei der Kommunikation mit den Kund*innen bieten Poolssysteme Vorteile.

Es gibt zurzeit mehrere Unternehmen in Deutschland, die Poolssysteme betreiben. Informationen zu deutschlandweit und regional agierenden Poolssystemen sind unter folgendem Link verfügbar: esseninmehrweg.de/mehrweg-poolsysteme-fuer-takeaway-essen-in-deutschland. Die Gefäße der Poolssysteme sind durchweg für die Nutzung in der Gastronomie bzw. für den Transport heißer Speisen geeignet. Sie sind robust, lebensmittelecht und im Falle der Gefäße aus Kunststoff auch Bisphenol A-frei, außerdem sind sie geschmacksneutral und stapelbar. Die Reinigung in industriellen Spülmaschinen ist möglich. Sie erfolgt in der Regel in den teilnehmenden Betrieben. Einzelne Poolsystem-Unternehmen bieten zudem gegen Gebühr die Vermittlung eines externen Spüldienstes an. Die Gefäße können nach der Nutzung durch die Kund*innen in den teilnehmenden Betrieben zurückgegeben werden. Rückgabeböden oder -automaten sind bisher noch die Ausnahme. Sie stehen beispielsweise in Supermärkten oder in Unternehmen mit größerer Belegschaft, in der die Mitnahme von Speisen verbreitet ist. Alle Poolsystem-Unternehmen bieten Schulungen für das Personal und Unterstützung beim Marketing an.

Damit es läuft, braucht es gute Kommunikation

Mehrweglösungen rechnen sich nur, wenn die Gefäße – egal ob im Besitz von Kund*innen oder durch Betriebe bereitgestellt – auch zum Einsatz kommen. Dafür ist eine aktive Kommunikation mit den Kund*innen notwendig. Sie können zum Beispiel über Plakate, Aufsteller oder Aufkleber auf das Angebot hingewiesen werden. Noch

besser ist es, wenn Kund*innen, die kein eigenes Gefäß mitbringen, immer eine Mehrwegalternative zur Einwegverpackung angeboten wird – für Betriebe ab einer gewissen Größe wird das ab 2023 ohnehin Pflicht. Je überzeugter das Personal ist und je aktiver es die Mehrweglösungen kommuniziert, desto eher wird diese von den Kund*innen auch angenommen. Begleitend zur Einführung der Mehrweglösungen können zusätzlich kleine Rabattaktionen für Speisen in Mehrweggefäßen durchgeführt werden. Mit kurzen Botschaften auf Einwegverpackungen (zum Beispiel auf Aufklebern oder Haftzetteln) können Kund*innen, die bestehende Mehrwegangebote bisher nicht nutzen, auf diese Alternative aufmerksam gemacht werden.

Herausgegeben von:

LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V.
Rheinstraße 45 | 12161 Berlin
www.life-online.de



Text und Redaktion: Dr. Silke Kleinhüchelkotten, ECOLOG-Institut für sozial-ökologische Forschung und Bildung
Gestaltung: ahnenenkel.com

Kontakt Berlin:
LIFE e.V., Magdalena Adamczyk-Lewoczko,
Tel. 030 308 798 42, adamczyk@life-online.de
Kontakt Bremen:
BUND – Landesverband Bremen, Antje Baum,
Tel. 0421 79 002 35, antje.baum@bund-bremen.net
Stand: Januar 2022

Mit der Kampagne „Essen in Mehrweg“ wird die Einführung und Verbreitung von Mehrweglösungen in der Gastronomie unterstützt. Sie wird im Rahmen des Projekts „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“ gemeinsam durchgeführt von LIFE e.V., BUND – Landesverband Bremen und ECOLOG-Institut. www.esseninmehrweg.de. Kontakt: info@esseninmehrweg.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages



Das Projekt wird umgesetzt von

