

Mehrweggeschirr in der Gastronomie



Tübingen macht
blau
Klimaneutral bis 2030

Impressum
2022

Herausgegeben von der Universitätsstadt Tübingen
Stabsstelle Umwelt- und Klimaschutz

Titelbild: © Karg und Petersen – Agentur für Kommunikation
Layout und Druck: Reprintstelle Hausdruckerei

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Warum Mehrweg?	4
Mehrweg als Einzel- oder Gemeinschaftslösung	5
Einzellösungen = Inselsysteme	5
Gemeinschaftslösungen = Poolssysteme	5
Normal, oder mit Müll? – Mehrweg Gastronomie	6
Auf Mehrweg aufmerksam machen	6
Kund_innen direkt auf Mehrweg ansprechen	7
Angebote und Rabatte	8
Bundesweite Pflicht zu Mehrweg	10
Finanzielle Förderung von Mehrweggeschirr	16

Vorwort

Liebe Gastronominnen und Gastronomen,

Einwegverpackungen sind meist nur kurz im Einsatz: Sie werden hergestellt, oft über weite Strecken transportiert, dann befüllt und nach wenigen Minuten weggeworfen. Im Ergebnis ein sehr verschwenderischer Umgang mit Energie und Rohstoffen.

Doch zahlreiche Betriebe in Tübingen nutzen mittlerweile Mehrweggeschirr. Sie leisten so einen wichtigen Beitrag zum Klima- und Ressourcenschutz, zur Vermeidung von Abfall und gegen die Vermüllung unserer schönen Stadt. Dafür herzlichen Dank!

Um den Einsatz von Mehrweg in Tübingen noch weiter zu erhöhen, haben wir in dieser Broschüre Tipps zur Beschaffung, zur Kundenansprache, zu den Abläufen im Betrieb, zu Beratungs- und Fördermöglichkeiten sowie der deutschlandweiten Mehrwegpflicht zusammengestellt.

Mehrweg statt Einweg.
Machen Sie mit!

Tübingen macht blau. Machen Sie mit!

Ihr



Bernd Schott
Umwelt- und Klimaschutzbeauftragter



Warum Mehrweg?

Einwegverpackungen sind auf Dauer sehr teuer

Dies können Sie selbst nachrechnen. Hier ein Beispiel für einen Betrieb, der 200 Speisen pro Woche in Einweg verkauft:

Kosten pro Einwegbox	0,16 Euro
Kosten pro Woche (200 Speisen)	32,00 Euro
Kosten pro Jahr (52 Wochen)	1.664,00 Euro

Mehrwegverpackungen sind zwar in der Anschaffung teurer als Einweg, werden dafür aber deutlich häufiger verwendet.

Viele Anbieter von Mehrwegsystemen bieten im Internet Rechner an, mit denen Sie das Einsparpotential für Ihren Betrieb individuell berechnen können. Eine Übersicht über die Anbieter finden Sie auf

www.tuebingen.de/mehrweg

Mehrwegverpackungen sparen Energie

Als Faustregel gilt, dass Mehrwegbehältnisse nach zehn Verwendungen die Energie für ihre Produktion und Reinigung eingespart haben und somit in der Bilanz besser als Einwegbehältnisse abschneiden. Mehrwegverpackungen sind daher auch ein Beitrag zum Klimaschutz.

Einwegverpackungen sind eine Verschwendung von Ressourcen

Die Verpackungen werden hergestellt, um einmal verwendet zu werden und landen danach in der Regel in der Müllverbrennung. Die eingesetzte (meist fossile) Energie ist unwiederbringlich verbraucht.

Einwegverpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen sind da nur vermeintlich besser: auch hier werden die produzierten Verpackungen nach einmaliger Verwendung entsorgt. Die für die Produktion eingesetzte Energie ist dann ebenfalls verschwendet.

Mehrwegverpackungen reduzieren Verschmutzung und Müll

Wenn Verpackungen wiederverwendbar sind, landen Sie nicht in öffentlichen Mülleimern oder – noch schlimmer – in der Natur. Das bedeutet weniger Müll in den Mülleimern und weniger Verschmutzung der Natur durch unachtsam weggeworfene Verpackungen.

Ex & hop; teuer für uns alle

Man kann Einweg nach der Verwendung einfach wegschmeißen. Einfach für Nutzer_innen, aber teuer für die Stadt. Allein für die Entsorgung von Einwegverpackungen aus öffentlichen Mülleimern gibt die Universitätsstadt Tübingen jährlich ca. 700.000 Euro aus. Hinzukommt die aufwändige Sammlung von Müll auf Plätzen, Straßen und in den Grünflächen.

Mehrweg als Einzel- oder Gemeinschaftslösung?

Mittlerweile gibt es für alle to-go-Produkte Alternativen in Mehrweg: Kaffeebecher, Essensboxen, Sushiboxen, Pommesschalen und sogar Pizzaboxen gibt es mittlerweile auch in der wiederverwendbaren Version. Dabei gibt es zwei Möglichkeiten für Mehrweg:

Einzellösungen = Inselsysteme

Der Betrieb bietet sein eigenes Mehrweggeschirr an. Die Ausgabe erfolgt in der Regel gegen ein Pfand oder auf Basis des Vertrauens. Die Rückgabe und Reinigung finden im jeweiligen Betrieb statt. Insellösungen eignen sich für Betriebe mit einer überschaubaren Stammkundschaft oder mit Speisen, die in andere Mehrwegboxen nicht hineinpassen (z. B. sehr hohe Burger).

Gemeinschaftslösungen = Poolsysteme

Hier nutzen mehrere Betriebe das gleiche System. Meist sind dies bundesweite Systeme. Die Ausgabe erfolgt in der Regel gegen ein Pfand oder mittels einer Pfand-App. Die Rückgabe ist dann bei allen Betrieben möglich, die das gleiche System nutzen – auch in anderen Städten. Die Reinigung erfolgt in den teilnehmenden Betrieben.

Mittlerweile gibt es bundesweit mehrere Anbieter von Poolsystemen. Eine Übersicht finden Sie auf:

www.tuebingen.de/mehrweg

Gerne berät Sie die Stabsstelle Umwelt und Klimaschutz auch persönlich und hilft Ihnen, eine für Sie passende Lösung zu finden (Kontakt siehe Kapitel V).

Normal, oder mit Müll? – Mehrweg Gastronomie

In Tübingen nutzen bereits viele Menschen Mehrwegangebote. Vielen Menschen ist es heute (nicht nur in Tübingen) wichtig, Müll zu vermeiden und damit auch das Klima zu schützen. Doch wie können noch mehr Menschen motiviert werden, sich für Mehrweg statt Einweg zu entscheiden? Hier spielt die Gastronomie eine wichtige Rolle: denn Mehrweg funktioniert dort am besten, wo es seitens der Gastronomie aktiv beworben wird. Drei Bereiche sind hier wichtig: Auf Mehrweg aufmerksam machen, die direkte Ansprache der Kund_innen und finanzielle Anreize.

Auf Mehrweg aufmerksam machen

Mit wenig Aufwand lässt sich mit Plakaten, Schildern und Aufstellern Werbung für Mehrweg machen. So können Sie Ihren Kund_innen zeigen, dass es bei Ihnen Mehrweggeschirr gibt und/oder auch das mitgebrachte Mehrweggeschirr befüllt werden kann. Die Stabsstelle Umwelt- und Klimaschutz der Universitätsstadt Tübingen stellt Ihnen auf Wunsch gerne ab Herbst 2022 Informationsplakate zur Verfügung.

Bitte beachten Sie: Die bundesweite Mehrwegangebotspflicht ab 1. Januar 2023 beinhaltet auch eine Informationspflicht (siehe Kapitel IV).



Bild: Universitätsstadt Tübingen

Auch **Aufkleber** im Eingangsbereich oder Kassensbereich bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihren Kund_innen mit wenig Aufwand zu zeigen, dass es Mehrweggeschirr und/oder Sie mitgebrachtes Geschirr akzeptieren. Viele Anbieter von Mehrweggeschirr bieten auch kostenfreie Aufkleber und Aufsteller als Werbung an.

Bei der Stabsstelle Umwelt- und Klimaschutz (Kontakt siehe Kapitel V) können Sie folgenden Aufkleber kostenfrei bekommen:



Bild: Universitätsstadt Tübingen

Die Speisekarte oder -tafel hinter dem Verkaufstresen ist ein weiterer Ort, auf dem sie auf das Angebot von Mehrweggeschirr aufmerksam machen können.

Spätzle mit Soß	10,50 €
2 Paar Saiten mit Kartoffelsalat	9,80 €
Maultaschen mit Salat	11,00 €
Macht mit und schont die Umwelt! Bringt Eure Behälter und Taschen selber mit oder wir leihen* Euch welche!	
*für 5 € Pfand	

Bild: Universitätsstadt Tübingen

Ihre Kund_innen sollten das Mehrweggeschirr vor der Bestellung schon sehen können. So sehen sie zum einen, dass es bei Ihnen Mehrweggeschirr gibt und dass sie dies bei ihrer Bestellung nutzen können. Eine ansprechende Präsentation des Mehrweggeschirrs im Verkaufsbereich trägt außerdem dazu bei, Mehrweg „schmackhaft“ zu machen.



Bild: Universitätsstadt Tübingen

Zuletzt können Sie auch auf Ihrer Homepage und Ihren Social-Media-Kanälen für Ihr Mehrwegangebot werben. Vielleicht werben Sie auch schon mit lokalen Influencern? Binden Sie auch diese in Ihre Werbung für Mehrweg ein!

Kund_innen direkt auf Mehrweg ansprechen

Die Werbung für und Präsentation von Mehrweggeschirr ist der erste Schritt. Nun ist es wichtig, dass Sie und Ihre Mitarbeiter_innen der Kundschaft das Mehrweggeschirr auch aktiv anbieten. Die Erfahrung zeigt, dass dort wo Mehrweg aktiv beim Verkauf der Speisen und Getränke angeboten wird die Zahl der Nutzer_innen deutlich ansteigt. Anfangs werden Sie und Ihre Mitarbeiter_innen da vermutlich noch dran denken müssen, aber die Gewohnheit wird sicherlich bald einsetzen.

Wir haben Ihnen zur Erleichterung hier einige Beispiele für Verkaufsgespräche zusammengestellt. Am besten drucken Sie diese aus und hängen sie hinter den Tresen. So haben Sie und ihre Mitarbeiter diese immer im Blick und können sie in den Gesprächen mit den Kund_innen nutzen:

Die Bestellung wird aufgegeben:

- „Möchten Sie das Essen/Getränk in Mehrweg oder in Einweg?“
- „Haben Sie einen eigenen Behälter dabei?“
- „Wollen Sie eine umweltfreundliche Verpackung?“
- „Normal, oder mit Müll?“
- „Möchten Sie beim Essen/Trinken noch etwas für den Umweltschutz tun?“
- „Wollen Sie sich die Verpackungssteuer sparen?“
- „Mehrweg ist einfach zu nutzen und Sie tun etwas für die Umwelt.“

Der/die Kund_in hat es abgelehnt, Mehrweg zu nutzen:

- „Schade, vielleicht beim nächsten Mal. Nehmen Sie sich doch einen Flyer mit oder schauen Sie mal auf die Homepage des Mehrwegsystems. Da finden Sie nochmal alle Infos.“
- „Gerne füllen wir auch Ihren eigenen Becher/Behälter. Bringen Sie diesen doch beim nächsten Mal mit.“
- „Beim nächsten Mal können Sie auch gerne hier essen. Dann können Sie unser hauseigenes Geschirr verwenden und brauchen kein Einweg.“

Häufig gestellte Fragen und dazu passende Antworten:

- **„Ist es wegen Corona überhaupt erlaubt, Mehrwegverpackungen für Essen und Trinken zu nutzen?“** -> „Ja. Es gibt mit allen Bundesländern abgestimmte Vorgaben des Deutschen Lebensmittelverbandes, die eine Nutzung von Mehrweg jederzeit möglich machen.“
- **„Wo kann ich die Schale wieder abgeben?“** -> „Sie können die Box hier oder bei allen anderen teilnehmenden Betrieben zurückgeben. Am besten Sie drucken die jeweilige Karte direkt für Ihre Ladentheke aus. Die Karten finden Sie auf www.tuebingen.de/mehrweg“

- „**Ich habe Sorge, dass die Box nicht dicht bleibt und alles im Rucksack landet**“ ->
Am besten Sie probieren die Produkteigenschaften selbst aus. Ihre Erfahrungen können Sie dann selbst an Ihre Kund_innen weitergeben.
- „**Muss ich die Box spülen, bevor ich sie zurückgebe?**“ ->
„Nein, nicht wenn sie am gleichen Tag zurückgegeben wird. Dauert es länger, Essensreste entfernen und die Box einmal kurz mit klarem Wasser ausspülen. Der Box wird hier im Betrieb nochmal richtig gespült.“

Angebote und Rabatte

Finanzielle Angebote können Ihre Kundschaft ebenfalls motivieren, Mehrweg zu nutzen. Beispielsweise können Sie dauerhaft oder zeitlich befristet den Preis pro Mahlzeit senken, wenn die Kund_innen sich für Mehrweg entscheiden oder ihre eigenen Behältnisse mitbringen.



Bild: LIFE e.V.

Stempel- oder Bonuskarten sind eine weitere Möglichkeit. Zum Beispiel könnten sie Ihren Kunden anbieten, dass nach der 10. Bestellung eines Essens in Mehrweg das nächste Gericht umsonst oder vergünstigt ist. Eine Vorlage für Stempelkarten bekommen Sie bei der Stabsstelle Umwelt- und Klimaschutz der Universitätsstadt Tübingen.



Bild: Universitätsstadt Tübingen

Auch die Tübinger **Verpackungssteuer** ist ein finanzieller Anreiz. Dabei fallen 0,50 Euro für jedes Einwegbehältnis für Speisen/Getränke sowie 0,20 Euro für das Besteck an (insgesamt maximal 1,50 Euro). Die Steuer muss von Ihrem Betrieb gezahlt werden. Sie können die Steuer an Ihre Kund_innen weitergeben. Wenn Mehrweg statt Einweg genutzt wird, muss auch keine Steuer gezahlt werden. Weitere Infos zur Verpackungssteuer finden Sie auf www.tuebingen.de/verpackungssteuer

Mehrweg statt mehr weg!

Deshalb gilt in Tübingen
die **Verpackungssteuer**.
Vermeiden Sie die Steuer
und setzen Sie auf
Mehrweg-Geschirr!



Die Steuer gilt in ganz Tübingen (inkl. Teilorten)
für Einwegverpackungen, -besteck und -geschirr.
Sie wird von den Betrieben bezahlt, kann aber
auf die Kundschaft umgelegt werden.

www.tuebingen.de/verpackungssteuer

 **Tübingen**
Universitätsstadt

Bundesweite Pflicht zu Mehrweg

Ab 1. Januar 2023 müssen in ganz Deutschland Betriebe aus der Gastronomie Ihre to-go-Speisen und -Getränke auch in Mehrweg anbieten. Zusätzlich sind die Betriebe auch dazu verpflichtet auf dieses Angebot von Mehrweg hinzuweisen. Kleine Betriebe müssen zwar kein Mehrweg anbieten, müssen aber kundeneigene Behältnisse befüllen und darauf auch hinweisen. Was bedeutet das konkret?

Für wen gilt die Mehrwegangebotspflicht?

Die Mehrwegangebotspflicht betrifft Gastronomie-Unternehmen, die Speisen und Getränke zum Mitnehmen verpacken und verkaufen, also z. B. Restaurants, (Eis-)Cafés, Bistros, Kantinen, Mensen, Imbisse. Auch heiße Theken und Salat-Bars im Einzelhandel, die Speisen von den Kund_innen oder von Mitarbeiter_innen vor dem Verkauf verpacken, sind von der Pflicht betroffen. Kleinere Betriebe mit einer Verkaufsfläche von bis zu 80 m² und bis zu fünf Beschäftigte sind davon ausgenommen, sie müssen aber auf Wunsch mitgebrachte Gefäße der Kund_innen befüllen.

Wenn nur ein Kriterium (Verkaufsfläche oder Mitarbeiterzahl) auf mich zutrifft, kann ich dann auch von der Ausnahmeregelung Gebrauch machen?

Beide Kriterien müssen erfüllt sein. Das bedeutet, um von der Ausnahmeregelung Gebrauch zu machen, gilt maximal 80 qm Verkaufsfläche und nicht mehr als fünf Mitarbeitende.

Wie wird die Anzahl der Mitarbeitenden bei Teilzeitkräften berechnet?

Teilzeitkräfte, die nicht mehr als 20 Stunden arbeiten, werden mit dem Faktor 0,5 berechnet, und Teilzeitkräfte, die nicht mehr als 30 Stunden wöchentlich arbeiten, werden mit dem Faktor 0,75 berechnet.

Für die Berechnung der Größe des Betriebes zählt die Verkaufsfläche und die Zahl der Mitarbeitenden. Zählt als Verkaufsfläche auch (saisonal) genutzte Außenfläche als erweiterter Sitzbereich?

Die Verkaufsfläche wird inklusive saisonal genutzter Flächen, Außenflächen und anderer Sitz- und Aufenthaltsbereiche berechnet, die für die Kund_innen zugänglich sind. Küche und Thekenflächen sind für die Berechnung der Verkaufsfläche ausgenommen, da sie nicht für Kund_innen zugänglich sind.

Wenn Filialen jeweils kleiner als 80 Quadratmeter sind, aber das gesamte Unternehmen mit allen seinen Filialen insgesamt die Kriterien Mitarbeiterzahl (größer als fünf, größer als 80 m²) erfüllt, fallen sie dann unter § 34 „Erleichterungen für kleine Unternehmen und Verpackungsautomaten“?

Nein. Für die Erleichterung für kleine Unternehmen nach § 34 VerpackG wird das gesamte Unternehmen gezählt. Das bedeutet: auch wenn einzelne Filialen eines größeren Unternehmens unter die Grenzwerte fallen, müssen diese Filialen trotzdem eine Mehrwegalternative nach § 33 VerpackG anbieten.

Was genau ist mit „Einwegkunststofflebensmittelverpackungen“ gemeint?

Das Gesetz definiert Einwegkunststofflebensmittelverpackungen als Behältnisse mit oder ohne Deckel, die teilweise oder komplett aus Kunststoff bestehen und mit denen Speisen zum Mitnehmen verpackt werden, die ohne zusätzliche Zubereitung (Kochen, Sieden, Erhitzen) – meist direkt aus der Verpackung – verzehrt werden. Auch wenn eine Verpackung nur mit Kunststoff beschichtet ist, zählt diese zu den Einwegkunststoffverpackungen. Einwegteller, Einweg-Tüten und Einweg-Folienverpackungen, z. B. für Sandwiches, sind aber ausgenommen, auch wenn sie einen Kunststoffanteil haben. Ein Sonderfall sind Einwegbecher: Wenn Betriebe Einwegbecher anbieten, müssen sie auch (unabhängig vom Material) eine Mehrwegalternative bereitstellen.

Kann ich weiterhin Alufolie, Papiertüten und Pizzakartons zum Verpacken der Speisen verwenden?

Ja, die Mehrwegangebotspflicht gilt nur dann, wenn ein Lebensmittel mit einer Einwegkunststoffverpackung verpackt wird. Eine Beschichtung aus Kunststoff reicht jedoch schon aus, um eine Verpackung als Kunststoffverpackung zu definieren. Dies ist meist bei Papp-Behältern der Fall. Im Sinne der Müllvermeidung sollten Sie überall auf Mehrweg setzen und Einwegmaterialien vermeiden.

Gilt diese Mehrwegregelung auch für Lieferdienste?

Ja, auch Lieferdienste müssen eine Mehrwegalternative anbieten. Auch sie müssen über die Mehrwegalternative informieren. Bei der Berechnung der Verkaufsfläche werden bei Lieferdiensten alle Lager- und Versandflächen hinzugezählt.

Welche Möglichkeiten habe ich, um die Mehrwegangebotspflicht zu erfüllen?

Gastronom_innen können ein eigenes Mehrwegsystem mit Mehrweg-Kunststoffgefäßen, Glas- oder Keramikgeschirr einführen, sich einem Mehrweg-Poolssystem anschließen oder mit benachbarten Gastronomiebetrieben ein Mehrweg-Verbundsystem aufbauen. Die Rückgabe des Mehrweggeschirrs kann über ein Pfand oder eine App organisiert werden. Die Universitätsstadt Tübingen fördert die Einführung von Mehrweggeschirr mit bis zu 500 Euro pro Betrieb und den Kauf von Spülmaschinen in diesem Zusammenhang mit bis zu 1.000 Euro.

Weitere Infos hierzu: www.tuebingen.de/mehrweg

Bin ich verpflichtet auch schmutziges Geschirr, das ich verliehen habe, zurückzunehmen?

Gastronom_innen müssen schmutziges Geschirr aus einem Pool-System oder Geschirr vom eigenen Mehrwegsystem generell zurücknehmen und sollten es mit einer professionellen Spülmaschine reinigen. Falls man erkennen kann, dass die Kund_innen grob fahrlässig gehandelt haben (starke Schimmelbildung, Aufbewahrung von Nicht-Lebensmitteln, z. B. Farbe) kann man die Annahme meist verweigern. Genauere Regeln dazu kann man mit

dem betreffenden Pool-Anbieter klären. Falls ein Behälter angenommen wurde, den man aus Hygiene-Gründen nicht weiter nutzen kann, sollte dieser dem Pool-Anbieter zum Recycling zurückgeschickt werden. Das Pfand wird in der Regel zurückerstattet.

Was, wenn die Kundschaft verschmutzte eigene Gefäße mitbringt und befüllen lassen möchte?

Wenn die mitgebrachten eigenen Gefäße der Kundschaft augenscheinlich verschmutzt sind, sollten sie nicht befüllt werden. Auch wenn die Kund_innen die Verantwortung für die Eignung des Gefäßes haben, müssen die Gastronom_innen dafür sorgen, dass keine Kontaminationen des Umfelds und der angebotenen Lebensmittel entstehen, die durch Keime oder Verschmutzungen aus den Fremdgefäßen eingetragen werden könnten. Alternativ sollten Gastronom_innen Einweg-Verpackungen oder Behälter aus dem Mehrweg-System anbieten.

Bin ich als großer Betrieb, der ein eigenes Mehrwegsystem anbietet oder sich einem Poolsystem angeschlossen hat, zusätzlich auch verpflichtet, mitgebrachte Gefäße der Kund_innen auf Wunsch zu befüllen?

Nein, dazu besteht keine Verpflichtung auf Basis der Mehrwegangebotspflicht. Jedoch geht es um das generelle Ziel, Verpackungen und Treibhausgasemissionen zu reduzieren. Deshalb wäre es wünschenswert, wenn Sie als Gastronom_in über die gesetzlichen Pflichten hinausgehen und mitgebrachte Gefäße der Kundschaft befüllen.

Wie wird die Mehrwegangebotspflicht kontrolliert und mit welcher Strafe (zum Beispiel Bußgeld) muss ich als Gastronom_in bei einem Verstoß rechnen?

Der Vollzug der Regelung liegt beim Landratsamt Tübingen. Die Nichteinhaltung der Pflichten aus §§ 33 und 34 VerpackG wird mit einem Bußgeld von bis zu 10.000 Euro bestraft. Die Regelungen dazu finden sich in § 36 „Bußgeldvorschriften“ des Verpackungsgesetzes.

Quelle: <https://esseninmehrweg.de/>



Neue Regeln für Essen und Getränke zum Mitnehmen Was müssen Gastronomiebetriebe wissen?

Es gibt ein neues Verpackungsgesetz (VerpackG2), um die Umwelt und das Klima zu schonen: Es sollen weniger Einwegverpackungen aus Kunststoff für Essen und Getränke zum Mitnehmen verbraucht werden, zum Beispiel der Becher für Kaffee (Coffee-to-go) oder die Box für Essen (Takeaway-Essen).

Anbieter*innen von Essen und Getränken zum Mitnehmen müssen zusätzlich zur Einwegverpackung aus Kunststoff oder mit einem Kunststoffanteil eine Verpackung anbieten, die mehrfach genutzt werden kann** (§33, §34 VerpackG2). Für kleine Betriebe gibt es andere Regeln*. Die neuen Regeln gelten ab dem 1. Januar 2023.

Regeln für große Betriebe

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.
- **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 zurückerneuern.
- Es gibt Regeln (Hygienebestimmungen) für die Rücknahme, Reinigung und Ausgabe der Becher oder Schalen. Die Regeln müssen beachtet werden.
- Betriebe müssen schmutzige Verpackungen getrennt sammeln. Schmutzige Verpackungen dürfen nicht in die Nähe von Lebensmitteln gestellt werden.

Hinweis: Das Infoblatt ist eine Zusammenfassung der rechtlichen Grundlagen, enthält erste Hinweise und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl das Infoblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

> 5
> 80 m²

Regeln für kleine Betriebe*

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.

Weitere Informationen:

- „Hygiene & Mehrwegeschirr“: www.lebensmittelverband.de
- Kampagne „Essen in Mehrweg“: www.esseninmehrweg.de

*Kleiner Betrieb: Verkaufsfläche bis zu 80 Quadratmetern (inklusive frei zugänglicher Sitz- und Aufenthaltsbereiche) und maximal fünf Beschäftigte

**Der Betrieb muss für Einwegbecher immer eine Mehrweg-Alternative anbieten, auch wenn sie keinen Kunststoff enthalten.



Das Projekt wird umgesetzt von



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

New rules for takeaway food and drinks: What food service businesses need to know.



There is a new packaging law (VerpackG2) to protect the environment and the climate: Less disposable plastic packaging is to be used for takeaway food and beverages, for example for coffee cups (to-go) or for food boxes (takeaway food).

In addition to disposable plastic packaging or packaging with a plastic content, suppliers of take-away food and beverages** must offer packaging that can be reused (Section 33, 34 VerpackG2). There are different rules for small businesses*. The new rules apply as of 1 January 2023.

> 5
> 80 m²

Rules for large businesses

Offering reusable packaging for take-away food and drinks

If a business offers disposable plastic packaging, then it must also offer reusable packaging as an alternative.

- Option 1:** The establishment can buy its own reusable packaging, for example made of plastic or glass.
- Option 2:** The establishment can cooperate with a company that offers reusable packaging (pooled reusable system).

Equal opportunities for reusable and disposable

- Food and beverages in reusable packaging must not be more expensive.
- No discounts or other benefits may be given for food and beverages in disposable packaging.
- A deposit may be charged on reusable packaging.

Information for customers

- Establishments must display clearly visible and legible information on reusable packaging, for example on signs or posters.

Return of reusable packaging and hygiene

- Establishments must take back reusable packaging that they give out.
- There are rules (hygiene regulations) for taking back, cleaning and dispensing the cups or trays. The rules must be observed.
- Establishments must collect dirty packaging separately. Dirty packaging must not be placed near foodstuffs.

Note: This information sheet is a summary of the legal basis, contains preliminary suggestions and does not claim to be complete. Although the information sheet has been prepared with the greatest possible care, no liability can be accepted for the correctness of its content.

≤ 5
≤ 80 m²

Rules for small businesses*

Filling customers' containers

- Establishments must fill food and beverages into cups or bowls brought by the customer if requested by the customer.

Information for customers

- Establishments must indicate on clearly visible and legible information boards that they fill food or beverages into containers customers bring with them.

Hygiene and responsibilities

- Establishments bear no responsibility for ensuring that the containers brought in are suitable for transporting foodstuffs.
- When filling containers, the applicable hygiene regulations and food safety requirements must be observed.

Additional information:

- "Hygiene & Reusable Tableware": www.lebensmittelverband.de
- "Eating with Reusable" campaign: www.esseninmehrweg.de

*Small business: sales area up to 80 square metres (including freely accessible seating and lounge areas) and a maximum of five employees
 **The business must always offer a reusable alternative for disposable cups, even if they do not contain plastic.

Supported by:
Federal Ministry
for the Environment, Nature Conservation
and Nuclear Safety

based on a decision of the German Bundestag

NATIONAL INITIATIVE
FREINDS OF THE EARTH GERMANY

BUND
FREINDS OF THE EARTH GERMANY

Bildung Umwelt
Chancengleichheit

ECOLOG
FÖRDERUNG UMWELTBEWUSSTSEIN

This project is realised by



Quy định mới dành cho thức ăn và đồ uống đem về: Những điều gì ngành nhà hàng cần phải biết.

Để bảo vệ khí hậu và môi trường một luật mới về việc đóng gói được đưa ra (luật bao bì đóng gói -VerpackG2): những bao bì bằng nhựa dùng một lần cho thức ăn và đồ uống để đem về cần phải sử dụng ít hơn, ví dụ ca để uống cà phê (Coffee-to-go) hoặc là hộp đựng thức ăn (Takeaway-Essen).

Nhà cung cấp thức ăn và đồ uống để đem về phải cung cấp bao bì tái sử dụng được nhiều lần bên cạnh những bao bì bằng nhựa dùng một lần cũng như một phần bộ phận của bao bì bằng nhựa** (điều 33, 34 của bộ luật bao bì đóng gói -VerpackG2). **Dành cho cửa hàng nhỏ có quy định khác*.** Quy định mới có giá trị bắt đầu từ ngày 01.01.2023.

> 5
> 80 m²

Quy Định Dành Cho Cửa Hàng Lớn

Cung cấp bao bì tái sử dụng cho thức ăn và đồ uống để đem về
Nếu một cửa hàng lớn cung cấp bao bì bằng nhựa dùng một lần thì cũng cần có giải pháp khác như là cung cấp bao bì tái sử dụng.

- **Phương án thứ nhất:** Cửa hàng có thể mua bao bì tái sử dụng cho cửa hàng của mình, ví dụ bằng nhựa hoặc bằng thủy tinh.
- **Phương án thứ hai:** Cửa hàng có thể hợp tác chung với một doanh nghiệp cung cấp bao bì tái sử dụng (Hội hệ thống tái sử dụng).

Bình đẳng giữa sản phẩm tái sử dụng và sản phẩm dùng một lần

- Thức ăn và đồ uống trong bao bì tái sử dụng không được phép có giá hơn trong bao bì dùng một lần.
- Thức ăn và đồ uống trong bao bì dùng một lần không được phép được ưu đãi và chiết khấu.
- Được phép đặt tiền thế chấp cho bao bì tái sử dụng.

Thông tin dành cho khách hàng

- Cửa hàng cần phải gắn bảng thông báo hoặc biểu ngữ về thông tin cho bao bì tái sử dụng một cách rõ ràng và dễ hiểu.

Thu hồi bao bì tái sử dụng và vấn đề vệ sinh

- Cửa hàng phải có trách nhiệm thu hồi bao bì tái sử dụng của mình khi đã được phát ra.
- Một số nội quy (quy định về vệ sinh) trong việc thu hồi, tẩy rửa và cấp phát dành cho ca và hộp đựng. Những nội quy cần phải được quan tâm.
- Cửa hàng phải có trách nhiệm phân loại bao bì dơ khi thu hồi lại. Bao bì dơ không được phép để gần thực phẩm.

Lưu ý: Bản thông tin chỉ là một bảng tóm tắt dựa trên cơ bản của pháp lý, bao hàm chỉ dẫn ban đầu và không mang tính hoàn toàn đầy đủ. Tuy rằng bảng thông tin được ghi soạn với mức độ thận trọng tốt nhất, nhưng vẫn không có trách nhiệm trong pháp lý cho độ chính xác của nội dung.

≤ 5
≤ 80 m²

Quy Định Dành Cho Cửa Hàng Nhỏ*

Đóng gói bao bì cho khách hàng

- Cửa hàng phải đóng gói thức ăn và đồ uống vào ca hoặc hộp của khách hàng tự đem đến.

Thông tin dành cho khách hàng

- Cửa hàng phải chỉ dẫn rõ ràng và dễ hiểu trên bảng thông tin về việc đóng gói thức ăn và đồ uống vào ca hoặc hộp của khách hàng tự đem đến.

Vệ sinh và trách nhiệm

- Cửa hàng không phải chịu trách nhiệm về sự thích hợp của bao bì dành cho thực phẩm của khách hàng đem đến trong vấn đề chuyên chở.
- Trong việc đóng gói bao bì phải để ý đến quy định về vệ sinh và phải đáp ứng được đòi hỏi về vấn đề an toàn của thực phẩm.

Tham khảo thêm

- „Vệ sinh & bắt đầu tái sử dụng“: www.lebensmittelverband.de
- Chiến dịch “Thực phẩm trong bao bì tái sử dụng“: www.esseninmehrweg.de

* Xi nghiệp nhỏ: Mặt bằng bán đến 80 mét vuông (tổng cộng khu vực ghế được ngồi và khu vực chung) và nhiều nhất chỉ là 5 người làm việc.

** Công ty luôn luôn phải đưa ra giải pháp thay thế tái chế sử dụng được nhiều lần cho cốc dùng một lần mặc dù khi cốc dùng một lần không có chứa đựng thành phần chất nhựa nào.

Supported by:
Federal Ministry
for the Environment, Nature Conservation
and Nuclear Safety



Kế hoạch được thực hiện bởi:



based on a decision of the German Bundestag

Finanzielle Förderung von Mehrweggeschirr

Die Universitätsstadt Tübingen bietet im Jahr 2022 eine finanzielle Förderung für die Einführung von Mehrweggeschirr an. Betriebe aus der Gastronomie erhalten dabei:

- bis zu 500 Euro Zuschuss für die Einführung von Mehrweggeschirr
- bis zu 1.000 Euro Zuschuss für den Kauf einer Spülmaschine (wenn dazu Mehrweggeschirr eingeführt wird)

Die Stabsstelle Umwelt- und Klimaschutz berät Sie gerne bei der Einführung und hilft Ihnen, das für Ihren Betrieb passende Mehrweggeschirr zu finden. Gerne kommen wir bei Ihnen vorbei und zeigen Ihnen Beispiele für Mehrweggeschirr (inkl. Mehrwegboxen für Pizza).

Kontakt

Stabsstelle Umwelt- und Klimaschutz

Telefon: 07071 204-1800

E-Mail: umwelt-klimaschutz@tuebingen.de



Tübingen
Universitätsstadt

Umwelt- und
Klimaschutz

100 Ideen

für Ihren
persönlichen Klimaschutz:

www.tuebingen-macht-blau.de

