2023 MehrWegPflicht - VerpackG2

Das Wichtigste in Kürze:
Verbraucher:innen haben seit Januar 2023 das Recht, Essen und Trinken zum Mitnehmen in Mehrwegbehältern zu erhalten.
Betriebe müssen Mehrweg vorhalten.
Kleine Betriebe müssen mitgebrachte Gefäße akzeptieren.

Für welche Betriebe gilt die Mehrwegpflicht?
Wer Speisen und Getränke zum Mitnehmen anbietet, muss ab dem 1. Januar 2023 zusätzlich zu Einwegbehältnissen aus Kunststoffen oder mit einem Kunststoffanteil auch Mehrwegverpackungen anbieten (§33, §34 VerpackG2). Dies gilt für alle Restaurants, Bars, Cafés, Bistros, Kantinen und Cateringanbieter mit einem To-Go-Angebot. Aber auch Lieferdienste, Supermärkte, Tankstellen oder andere Lebensmittelgeschäfte sind davon betroffen.

Die Mehrwegpflicht gilt dabei für größere Gastronomiebetriebe mit einer Verkaufsfläche von über 80 m² und mehr als fünf Mitarbeitern. Kleinere Betriebe wie zum Beispiel Imbisse, Spätkauf-Läden und Kioske sind zunächst von der Pflicht ausgenommen. Auf Wunsch müssen diese allerdings von Kunden mitgebrachte Gefäße befüllen.

Was bedeutet die Mehrwegpflicht im To-go-Bereich?

Die Mehrwegoptionen dürfen nicht unter schlechteren Konditionen angeboten werden als Einwegvarianten. Das bedeutet: Mehrwegverpackungen dürfen nicht teurer sein als Einwegverpackungen.

Auch andere Faktoren, die Mehrwegsysteme für Kunden unattraktiver erscheinen lassen, sind untersagt. So dürfen beispielsweise keine Rabatte oder sonstige Vergünstigungen für Essen und Getränke in Einwegverpackungen gegeben werden. Außerdem müssen für alle Angebotsgrößen eines To-go-Getränks entsprechende Mehrwegbecher zur Verfügung stehen.

Die Ausgabe von Mehrwegverpackungen gegen Pfand ist erlaubt, solange sich der Gastronom verpflichtet, den Pfandbetrag bei der Rückgabe wieder auszubezahlen. Bringen Gäste ihre eigenen Behältnisse zum Abfüllen von Speisen und Getränken mit, so sind diese durch den Gastronomen anzunehmen.
Darüber hinaus müssen Betriebe gut sichtbare und lesbare Informationen zu den Mehrwegverpackungen anbringen, zum Beispiel auf Schildern oder Plakaten.

Welche Strafe droht bei Missachtung der Mehrwegpflicht?

Gastronomische Betriebe sollten die Mehrwegpflicht nicht einfach ignorieren. Denn die Missachtung dieser kann zu hohen Geldstrafen führen. So sind bei Verstoß gegen die Mehrwegpflicht laut Verpackungsgesetz Bußgelder in Höhe von bis zu 100.000 Euro je Einzelfall möglich. Kommt ein Restaurant der Hinweispflicht nicht nach, wird eine Geldstrafe in Höhe von 10.000 Euro fällig.

Zudem wird die „Abschöpfung der zu Unrecht erzielten Gewinne und ein faktisches Vertriebsverbot" angedroht. Denn solange keine Gegenmaßnahmen ergriffen wurden, darf kein Verkauf stattfinden.

Wie können Gastronomiebetriebe die Mehrwegpflicht umsetzen?

Für die Umsetzung der Mehrwegpflicht in der Gastronomie gibt es grundlegend vier Möglichkeiten:

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

Beim Inselsystem entstehen für den Gastronomiebetrieb Anschaffungskosten für die Mehrweggefäße. Auch beim Verbundsystem fallen anteilige Anschaffungskosten und/oder Nutzungsentgelte bzw. ein Mitgliedsbeitrag an. Sollte sich ein Gastronomiebetrieb an einem Poolsystem beteiligen, ist ein Entgelt für die Nutzung der bereitgestellten Gefäße oder ein Mitgliedsbeitrag zu entrichten.

Bei der Rückgabe der Mehrweggefäße können gastronomische Betriebe entweder auf das Vertrauen der Kunden setzen oder aber ein Pfand erheben, das bei der Ausgabe verlangt und bei der Rückgabe erstattet wird.

Eine weitere Möglichkeit ist die elektronische Verknüpfung der Gäste-Daten mit einem QR-Code, der auf den ausgegebenen Gefäßen hinterlegt ist. Dies ermöglicht eine eindeutige Zuordnung und gegebenenfalls den Versand von Erinnerungen an die Rückgabe des Gefäßes.

***1.Individualsystem:* mitgebrachte Gefäße befüllen**

Das Individualsystem ist unter betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten vermutlich die günstigste Variante. Denn hierbei entstehen keine zusätzlichen Kosten. So müssen keine Mehrweggefäße angeschafft werden und auch die Rücknahme und Reinigung solcher Gefäße entfällt. Ein weiterer Vorteil: Für die Sauberkeit und die Eignung der Gefäße für den Kontakt mit Lebensmitteln tragen die Gäste die Verantwortung.

Dadurch sind die Einführungs- und Betriebskosten zwar gering, die Handhabung ist jedoch etwas komplizierter als bei Einwegverpackungen. So muss der Gastronomiebetrieb dafür sorgen, dass Keime oder Verschmutzungen an den Fremdgefäßen nicht zu Kontaminationen des Umfelds und der angebotenen Lebensmittel führen. Die mitgebrachten Gefäße dürfen daher nicht in die Nähe von leicht verderblichen Lebensmitteln gelangen und können nicht wie gewohnt auf der Arbeitsfläche hinter der Theke befüllt werden.

Eine Lösung hierfür wäre zum Beispiel ein extra dafür vorgesehener und markierter Bereich auf der Bedien- und Arbeitstheke. Für noch mehr Hygiene kann ein Tablett sorgen, durch das der direkte Kontakt mit dem Fremdgefäß vermieden werden kann.

***2.Inselsystem:* betriebseigne Gefäße einsetzen**

Werden die Gefäße vom Betrieb zur Verfügung gestellt, liegt die Verantwortung für die Reinigung beim Betrieb. Vorteil ist, dass hierdurch Verunreinigungen weitestgehend ausgeschlossen werden können und das Gefäß im Hygienebereich befüllt werden kann. Ein weiterer Pluspunkt: Die Gefäße befinden sich bereits im Betrieb und Gäste müssen nicht extra daran denken, diese mitzubringen.

Bei der Auswahl der Mehrweggefäße ist darauf zu achten, dass sich diese für den Lebensmittelkontakt eignen. Außerdem muss sichergestellt sein, dass sich die Behälter hygienisch einwandfrei reinigen und trocknen lassen.

Darüber hinaus müssen die Gefäße robust sein, um viele Umläufe zu überstehen. Anzustreben sind mindestens 100 Verwendungen pro Gefäß.
Ein Vorteil von betriebseigenen Mehrweggefäßen ist, dass sie nach eigenen Vorstellungen ausgesucht und eventuell mit einem Unternehmenslogo versehen werden können. Dadurch kann die Kundenbindung erhöht werden.

Nachteil ist dagegen, dass der Einführungsaufwand vergleichsweise hoch ist. So müssen die Gefäße hinsichtlich ihrer Eignung für Lebensmittel geprüft, ausgesucht und angeschafft werden. Zudem müssen Rücknahme und Reinigung organisiert werden. Dabei muss entschieden werden, ob ein Pfand für die Gefäße erhoben wird oder diese unentgeltliche ausgegeben werden.

***3.Verbundsystem:* betriebsübergreifender Einsatz von Gefäßen**
Benachbarte Betriebe können sich zusammenschließen und ein eigenes, einheitliches Mehrwegsystem (eventuell mit zentraler Spülküche) einrichten. Dabei können die Gäste die Gefäße bei allen teilnehmenden Betrieben sowie gegebenenfalls über Rückgabeboxen oder -automaten an zentralen Stellen zurückgegeben. Der Einführungsaufwand für den einzelnen Betrieb ist somit vermutlich etwas geringer als beim Inselsystem.

***4.Poolsystem:* Dienstleistungsunternehmen stellen Gefäße bereit**
Den vermutlich geringsten Einführungsaufwand haben Gastronomen durch eine Teilnahme an einem Poolsystem. Hierbei fallen keinerlei Anschaffungskosten an. Außerdem ist das Unternehmen, das das Poolsystem betreibt dafür verantwortlich, dass die Gefäße für das Befüllen mit Speisen geeignet sind. Auch bei der Organisation der Rückgabe, beim Bestandsmanagement und bei der Kommunikation mit den Gästen bieten Poolsysteme Vorteile.

In Deutschland gibt es zurzeit mehrere Unternehmen, die Poolsysteme betreiben. Eine kompakte Übersicht hierzu findet man auf der Webseite „Essen in Mehrweg“
Zu den bekanntesten Poolsystem-Unternehmen zählen Recup/Rebowl, Vytal und Relevo.

Die Reinigung der Gefäße ist in industriellen Spülmaschinen 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 von den Gästen in den teilnehmenden Betrieben zurückgegeben werden. Auch Rückgabeboxen oder -automaten gibt es, diese stellen bisher allerdings noch eher eine Ausnahme dar.

Ein weiterer Vorteil für Gastronomen bei einer Teilnahme an einem Poolsystem: Die Poolsystem-Unternehmen bieten Schulungen für das Personal und Unterstützung beim Marketing an.

(Resmio/Life Bildung Umwelt Chancengleichheit/Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz/SAKL)

Quelle:
https://www.hogapage.de/nachrichten/wirtschaft/gastronomie/mehrwegpflicht-2023-das-gilt-fuer-die-gastronomie-ab-januar/?page=2