

Take-away Mehrwegverpackungen

in Handel und Gastronomie



Impressum

Medieninhaber, Verleger und Herausgeber:

Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität,
Innovation und Technologie, Radetzkystraße 2, 1030 Wien

Autorinnen und Autoren:

DIE UMWELTBERATUNG: Gabriele Homolka, Daniela Einsiedler, Michaela Knieli

Fotonachweis Cover: ©Michaela Titz

Wien, 2022.

Rückmeldungen: Ihre Überlegungen zu vorliegender Publikation übermitteln Sie bitte an
v6@bmk.gv.at.

Inhalt

Vorteile von Mehrweg	4
Take-away voll im Trend	5
Vorteile für Betriebe auf einen Blick	5
Vorteil für Klima und Umwelt.....	5
Warum Bioplastik nicht die beste Lösung ist	6
Mehrweg – die Lösungen	7
Kund:innen bringen eigenes Geschirr mit.....	8
Betrieb bietet eigenes Mehrweggeschirr an.....	9
Betrieb beteiligt sich an einer Systemlösung	10
Mehrweg – so läuft`s.....	12
Ablauf bei kundeneigenem Geschirr	12
Ablauf bei Systemlösungen	13
Hygieneanforderungen bei der Verwendung von Mehrweggeschirr	13
FAQs zu Mehrweg bei Take-away	16
Weitere Informationen	20

Vorteile von Mehrweg

Lebensmittelverpackungen schützen Lebensmittel beim Transport und sorgen auch für längere Haltbarkeit. Der Nachteil: Verpackungen verursachen große Mengen an Müll. Um diesen zu vermeiden und Ressourcen zu schonen, steigen immer mehr Betriebe auf nachhaltige Mehrwegsysteme um. Wählen auch Sie eine zukunftsfähige Lösung für Ihr Unternehmen!

Durch die 2022 beschlossene Novelle des Abfallwirtschaftsgesetzes soll die Mehrwegquote für Getränkeverpackungen in Österreich erhöht werden. Verbindliche Maßnahmen zur Erweiterung des Mehrwegangebots sind dringend notwendig, um die Flut an Einwegverpackungen zu reduzieren.

Das Angebot am Markt wächst: Egal ob Milchflasche, Joghurtglas oder Obst- und Gemüseetze aus Stoff – die Gruppe der Menschen, die zu nachhaltigen Verpackungen greifen, wird zunehmend größer.

Bild: stock.adobe.com – royanphoto



Take-away voll im Trend

Egal ob ein schneller Kaffee im Wegwerfbecher oder das Mittagessen zum Mitnehmen in der Plastikschißel – noch nie wurden so viele „To-go“-Verpackungen für den einmaligen Gebrauch eingesetzt wie in den letzten Jahren. Die Single Use Plastics-Richtlinie der EU gibt deswegen ein klares Ziel vor: Einwegprodukte aus Kunststoff sollen durch umweltfreundliche Alternativen ersetzt werden. In Zukunft sollen Mehrweglösungen auch für Take-away zum Standard werden.

Vorteile für Betriebe auf einen Blick

Viele Menschen sind verärgert über die Müllberge zu Hause und vor allem über den Müll auf der Straße. Oft sind es Einwegverpackungen von Speisen und Getränken, die im Straßengraben oder auf dem Gehsteig landen. Die Logos und Marken der Firmen kommen so in Verruf. Mehrwegverpackungen hingegen verpassen Ihrer Marke ein besseres Image.

- Sie können neue, umweltaffine Kund:innenkreise erschließen.
- Mehrwegverpackungen mit Ihrem Logo sind eine tolle, nachhaltige Werbung.
- Durch Pfandsysteme kommt es zu einer stärkeren Kund:innenbindung.
- Mehrwegverpackungen landen nicht auf der Straße. Gerade bei Pfandsystemen bleiben die Verpackungen im Kreislauf und halten dadurch auch die Landschaft sauber.
- Unternehmen, die Mehrweg verwenden, zeigen, dass sie Nachhaltigkeit in der Praxis leben.
- Ihr Betrieb spart Kosten für Einwegverpackungen ein.

Vorteil für Klima und Umwelt

Wiederverwendbare Verpackungen leisten einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Ressourcenschutz. Durch deren häufige Wiederbefüllung werden Abfälle vermieden, Rohstoffe sinnvoller genutzt und nachhaltige Wirtschaftskreisläufe gefördert.

Einwegkunststoffverpackungen bestehen nämlich oft aus erdölbasierten Kunststoffen. Ein Rohstoff, der viel zu wertvoll ist, um als Rohstoff für Wegwerfprodukte zu dienen. Sowohl

bei der Produktion als auch bei der Entsorgung von Kunststoffen entstehen große Mengen vom Treibhausgas CO₂.

Bei ordnungsgemäßer Benutzung können moderne Mehrweg-Behälter, je nach Ausgangsmaterial, 200-mal und öfters wiederverwendet werden. Schon ab 10 Befüllungen sind wiederverwendbare Systeme umweltfreundlicher als Einwegverpackungen. In dieser Rechnung ist auch der Wasserverbrauch und die Energie für das Waschen enthalten.¹

Eine einzige Mehrwegverpackung für Take-away Essen spart, wenn sie 200-mal befüllt wird, rund 6 kg CO₂-Äquivalente im Vergleich zu einer Einwegverpackung aus Styropor ein. Auch im Vergleich zu kompostierbarem Material wird für Mehrwegverpackungen nur 1/25 der Energie benötigt.²

Warum Bioplastik nicht die beste Lösung ist

Bio-basierte Kunststoffe lösen das Verpackungsdilemma leider nicht: Bioplastik besteht zwar aus nachwachsenden Rohstoffen und/oder ist biologisch abbaubar, aber es muss üblicherweise trotzdem im Restmüll entsorgt werden: Im kommunalen Biomüll kann Bioplastik nicht von herkömmlichem Kunststoff unterschieden werden und wird daher ausgesiebt. Mit dem Begriff „bio“, den wir von Lebensmitteln kennen, hat Bioplastik nichts gemeinsam. Häufig werden die Rohstoffe für Biokunststoff unter hohem Pestizideinsatz in Monokulturen angebaut und stehen in Flächenkonkurrenz zur Lebensmittelproduktion.

Gemäß der EU-Richtlinie EU 2019/904 zu Einwegkunststoffartikeln sind deshalb biologisch abbaubare bzw. biobasierte Kunststoffe ebenso wie Kunststoffe auf Erdölbasis zu vermeiden.

Wiederverwendbare Alternativen sind daher die nachhaltigste Lösung.

¹ Verpackungen und Take-away-Geschirr in der ETH-Gastronomie, Bestandsaufnahme und Handlungsempfehlungen zur Reduktion der Umweltbelastungen, ETH Sustainability, 2019

² Mehrweg in der Takeaway-Gastronomie, ECOLOG-Institut, 2021

Mehrweg – die Lösungen

Die gute Nachricht vorweg: Es gibt für Sie als Betrieb viele verschiedene Optionen, Mehrwegverpackungen zu nutzen. Der Markt an Mehrwegsystemen erweitert sich zunehmend. Finden Sie die passende Lösung für Ihren Betrieb!

Bild: stock.adobe.com – fahrwasser



Kund:innen bringen eigenes Geschirr mit

Zum Beispiel:

- Wiederbefüllbare Coffee to go-Becher
- Wiederbefüllbare Boxen an der Frischtheke für Fleisch, Wurst, Käse, Aufstriche, eingelegten Fisch oder Gemüse
- Wiederbefüllbare Boxen für Take-away Speisen und Speisereste im Restaurant

Die Kund:innen müssen selbst für die Sauberkeit des Geschirrs sorgen. Die Ausgabestelle ist nur für die betriebliche Hygiene vor Ort zuständig. Das Unternehmen kann die Abfüllung in das kundeneigene Geschirr verweigern, wenn es nicht sauber wirkt.

Vorteile

geringer Aufwand für Unternehmen, Verantwortung liegt bei den Kund:innen

Nachteil

bei fehlender Bewerbung ist dieses umweltfreundliche Angebot für die Kund:innen meist nicht ersichtlich

Betrieb bietet eigenes Mehrweggeschirr an

Zum Beispiel:

- Wiederbefüllbare Coffee to go-Becher mit Firmenlogo
- Verschießbare Suppenschüsseln aus Metall oder Kunststoff mit Firmenlogo
- Verschießbare Rex-Gläser für Suppen und Eintöpfe

Der Betrieb organisiert sich eigene Mehrwegbehältnisse und kann diese, wenn gewünscht, auch mit dem eigenen Logo branden. Meist wird die Rückgabe über ein Pfandsystem geregelt und muss bei dem selben Unternehmen erfolgen. Dieses sogenannte Inselsystem ist bei Betrieben mit hoher Stammkundschaft, wie z. B. Kantinen, zielführend.

Vorteil

Starker Markenauftritt mit einem Produkt, das eine Zeit lang bei den Kund:innen verweilt, hoher Wiedererkennungswert, Erhöhung der Kund:innen-Bindung

Nachteil

sehr individuelle Lösung, nicht mit anderen Unternehmen kombinierbar, hoher Aufwand für das Einzelunternehmen, Lagerplatz notwendig

Synergien nutzen

Wenn mehrere Betriebe sich auf das selbe, eigene Mehrweggeschirr einigen, können sie sich regional zusammenschließen (z. B. innerhalb einer Gemeinde oder eines Bezirkes) und ein gemeinsames Mehrwegsystem unter einer eigenen Dachmarke anbieten.

Betrieb beteiligt sich an einer Systemlösung

Zum Beispiel:

- Verschließbare Metall- oder Kunststoffschüsseln für Bowls oder Suppen
- Verschließbare Mehrwegbehälter für Speisen
- Wiederbefüllbare Becher für Getränke

Bei der Systemlösung werden die Behälter von externen Anbieter:innen zur Verfügung gestellt. Der Betrieb zahlt pro Behälter ein Nutzungsentgelt oder einen pauschalen Mitgliedsbeitrag. Meistens kosten die Mehrwegbehälter in etwa gleich viel oder sogar etwas weniger als Einwegverpackungen.

Bild: stock.adobe.com – Monstar Studio



Die Kund:innen selbst sowie die ausgegebenen Behälter werden z. B. via Handy-App registriert und zugeordnet. Bei den meisten Systemen entstehen für die Kund:innen erst Kosten, wenn sie die Behälter nicht rechtzeitig zurückbringen und die Leihdauer nicht verlängern. Die Kund:innen bringen das benutzte Geschirr wieder zu einer der Abgabestellen zurück, wo es, nach erfolgter Reinigung mit Gewerbegeschirrspülern,

später wiederbefüllt wird. Bei einem überregionalen Poolsystem ist die Rückgabe des leeren Geschirrs bei allen beteiligten Partner:innen möglich.

Vorteil

geringer Aufwand für die Organisation des Geschirrs, hoher Bekanntheitsgrad des Rückgabesystems, Rückgabe bei vielen Stellen möglich, Erhöhung der Kund:innenbindung

Nachteil

Lagerplatz notwendig, auf dem Geschirr ist ein Branding für den eigenen Betrieb nicht möglich

Gemeinsame Lösung

Je mehr Unternehmen sich einem System anschließen und umso mehr Rückgabestellen es gibt, desto kund:innenfreundlicher wird es.

Mehrweg – so läuft`s

Wie läuft eine hygienische Bedienung mit Mehrweggeschirr ab? Eine gute und klare Kommunikation sowohl mit dem Personal als auch mit den Kund:innen ist das A und O des erfolgreichen Einsatzes von Mehrweggeschirr.

Ablauf bei kundeneigenem Geschirr

Die Kundschaft stellt einen sauberen, geöffneten Mehrwegbehälter auf ein Tablett. Der Behälter bleibt auf dem Tablett stehen, während das Personal den Behälter mit Speisen füllt. Anschließend wird der Behälter von der Kundschaft sicher verschlossen, damit beim Transport nichts ausläuft. Das Tablett wird anschließend gereinigt.

Ein direkter Kontakt zwischen dem kundeneigenen Geschirr, der Ausgabestelle vor Ort und dem Personal muss verhindert werden.

Tabletts sind die perfekte Zwischenablage, auf der die Kund:innen das eigene Geschirr geöffnet abstellen. Das System mit den Tabletts hat sich im Handel an der Feinkosttheke bereits etabliert und gilt daher auch als Vorbild für die Gastronomie.

Auch bei Selbstbedienung gilt, dass der Kontakt zwischen kundeneigenem Geschirr und der Selbstbedienungseinrichtung durch Tabletts reduziert werden soll.

Das kundeneigene Geschirr soll vom Personal nicht berührt werden – weder mit Händen noch mit Arbeitsgeräten (Löffel, Kellen etc.). Zusätzlich dürfen auch Oberflächen und Waagen nicht direkt mit den Gefäßen in Berührung kommen. Das Gefäß muss während des gesamten Befüllvorgangs am Tablett bleiben und wenn notwendig mit diesem auf die Waage gestellt werden.

Ablauf bei Systemlösungen

Bei bestehenden Systemlösungen bringen die Kund:innen das benutzte, vorgereinigte Geschirr zur Abgabestelle bzw. zum Lokal zurück. Je nach System wird es entweder direkt in der Gastküche oder in einem spezialisierten Reinigungsbetrieb professionell gereinigt und bei der nächsten Bestellung an andere Kund:innen weitergegeben. Die Verwendung von Tablettis ist bei diesem Mehrweggeschirr nicht notwendig.

Das Unternehmen benötigt eine Lagerfläche für die Aufbewahrung des Mehrweggeschirrs. Je nach Anbieterfirma der Systemlösung funktioniert das Nachbestellen von zusätzlichem Geschirr anders. Einige Anbieter:innen liefern automatisch nach, sobald im digitalen Programm ersichtlich ist, dass der Bestand vor Ort zu Neige geht. Bei anderen muss manuell nachbestellt werden.

Hygieneanforderungen bei der Verwendung von Mehrweggeschirr

Hygienemaßnahmen einhalten

Wie bei jedem Umgang mit Lebensmitteln ist gute Hygienepraxis einzuhalten!

Es darf nur sauberes Geschirr befüllt werden. Es gelten die gleichen Vorschriften wie beim Spülen des Geschirrs für den Verzehr im Restaurant. Bei kundeneigenem Geschirr müssen die Kund:innen selbst für die Sauberkeit des Geschirrs sorgen. Die Ausgabestelle ist nur für die betriebliche Hygiene vor Ort zuständig. Das Unternehmen kann die Abfüllung in kundeneigenes Geschirr verweigern, sofern es nicht sauber wirkt. Falls das mitgebrachte Geschirr schmutzig ist, kann den Kund:innen alternativ eine Verpackung des Unternehmens angeboten werden.

Reinigung vor Erstgebrauch

Mehrweggeschirr, welches vom Betrieb ausgegeben wird, muss möglicherweise vor dem ersten Gebrauch mit Spülmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Beachten Sie die Herstellerangaben.

Ein direkter Kontakt zwischen dem kundeneigenen Geschirr, der Ausgabestelle vor Ort und dem Personal muss verhindert werden.

Tabletts sind die perfekte Zwischenablage, wo die Kund:innen das eigene Geschirr geöffnet abstellen.

Allgemeine Reinigungsmaßnahmen einhalten

Für die Ausgabestelle und Tabletts gelten dieselben strengen Hygieneanforderungen wie im restlichen Bereich. Dies gilt selbstverständlich auch für die Handhygiene des Personals.

Schulung des Personals

Das Personal muss den Ablauf gut kennen, um die Kund:innen entsprechend anleiten zu können.

Information für die Kund:innen

Der Ablauf der Ausgabe in Mehrweggeschirr sollte an der Ausgabestelle in schriftlicher oder grafischer Form sichtbar angebracht sein. Je klarer der Ablauf kommuniziert wird, desto leichter ist es für die Kund:innen.

Wichtig ist, dass das geöffnete, saubere Geschirr aufs Tablett gestellt wird und die Kund:innen das Behältnis anschließend mit dem Deckel wieder selbst verschließen.

Bild: stock.adobe.com – paulynn



FAQs zu Mehrweg bei Take-away

Warum zahlt sich Mehrweggeschirr bei Take-away für das Klima aus?

Durch die mehrmalige Verwendung von Mehrweg-Behältnissen werden Abfälle vermieden, Rohstoffe sinnvoller genutzt und nachhaltige Wirtschaftskreisläufe gefördert. Mehrweg reduziert Treibhausgase (wie z. B. CO₂) und schützt daher das Klima.

Ist es rechtlich erlaubt, Lebensmittel in kundeneigene, wiederverwendbare Verpackungen abzufüllen?

Ja, es ist erlaubt und auch erwünscht. Wichtig dabei ist, dass das Geschirr sauber ist. Grundsätzlich gelten die EU-Hygieneverordnungen für Lebensmittel (Nr. 852/2004, 853/2004) sowie die österreichischen Hygieneleitlinien für den Umgang mit Lebensmitteln, siehe [verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/hygieneleitlinienell](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/hygieneleitlinienell)

Wie viele Kund:innen sind bereit, diesen Service in Anspruch zu nehmen?

Laut einer Studie von Greenpeace sind 81 Prozent der Österreicher:innen umweltfreundliche Verpackungen wichtig, sie halten Mehrwegverpackungen für die nachhaltigste Lösung. Es ist der Wunsch vieler Österreicher:innen, mehr Mehrweg in den Alltag zu integrieren³.

Wie lassen sich Kund:innen von Mehrweg überzeugen?

Laut einer Umfrage der Universität Innsbruck sind den Konsument:innen bei der Anwendung von Mehrweggeschirr gute Hygiene, Auslaufsicherheit, Komfort bei der Anwendung, Umweltfreundlichkeit und Wärmehaltevermögen besonders wichtig. Eine

³ [greenpeace.at/assets/uploads/publications/presse/FactSheet_Mehrweg_Umfrage.pdf](https://www.greenpeace.at/assets/uploads/publications/presse/FactSheet_Mehrweg_Umfrage.pdf) (02.02.2022)

Preisreduktion bei der Nutzung von Mehrwegbechern würde 80 Prozent der Befragten zum Umsteigen auf Mehrweg bewegen.⁴

Entstehen für das Unternehmen Mehrkosten durch das Mehrweggeschirr?

Je nach Art des Mehrweggeschirrs entstehen Kosten für die Anschaffung. Diese sind am höchsten, wenn eigenes Geschirr gekauft wird. Lange „Stehzeiten“ bei den Kund:innen sollten vermieden werden und können durch Abgabefristen und über ein Pfandsystem reduziert werden. Bei manchen Systemlösungen wird das beschmutzte Geschirr von der Anbieterfirma selbst gereinigt. Die Gastrobetriebe bezahlen dafür eine Nutzungsgebühr, ersparen sich aber den Einkauf von Einwegverpackungen.

Nimmt Mehrweggeschirr mehr Zeit in Anspruch?

Sobald das System etabliert ist, entsteht kein wesentlicher zeitlicher Mehraufwand. Bei konsequenter Umsetzung entfällt der Zeitaufwand für den Einkauf der Einwegverpackungen. Insbesondere bei kundeneigenem Geschirr ist der zeitliche Aufwand gering.

Gibt es bereits etablierte Mehrwegsysteme in Österreich?

Ja, es gibt schon viele Best Practice-Beispiele, sowohl im Handel (Befüllung von kundeneigenem Geschirr an der Frischtheke), als auch in der Gastronomie (Coffee-to-go Becher in vielen Kaffeehäusern, Mehrweggeschirr bei Essen auf Rädern ...). Anbieter:innen für Mehrweggeschirr finden Sie auf umweltberatung.at/take-away-ohne-muell.

Können alle Speisen in Mehrweggeschirr verpackt werden?

Grundsätzlich können alle Gerichte und Getränke, egal ob flüssig oder fest, als Take-away in Mehrwegbehältern verpackt werden. Derzeit sind viele verschiedene Formen von

⁴ MehrWert durch MehrWeg – Coffee to go in Innsbruck, Julika Knapp und Anke Bockreis, Universität Innsbruck, 2018

Tellern, Schüsseln und Bechern in unterschiedlichen Materialien am Markt. Fragen Sie bei den Anbieter:innen nach der gewünschten Form für Ihre Speisen nach!

Ist dieser Service auch für Fahrradkuriere oder Lieferservices einsetzbar?

Ja, viele Lieferservices liefern auch in Mehrwegsystemen aus. Am besten fragen Sie bei Ihren ausliefernden Partner:innen nach, welche Systeme für sie möglich sind.

Sind Mehrweglösungen auch bei Selbstbedienung möglich?

Selbstverständlich kann Mehrweggeschirr auch bei Selbstbedienung verwendet werden. Es gelten dieselben Hygienerichtlinien wie im restlichen Betrieb. Sowohl kundeneigenes Mehrweggeschirr als auch Systemlösungen von externen Anbieterfirmen sind möglich. Bei kundeneigenem Geschirr gilt, dass der Kontakt zwischen dem Geschirr und der Selbstbedienungs-Einrichtung durch Tablett reduziert werden soll.

Wie garantiere ich eine einheitliche Portionsgröße bei unterschiedlichen Geschirrgrößen?

Schöpffhilfen ermöglichen es, auch bei kundeneigenem Geschirr die richtige Speisemenge auszugeben. Wenn im Selbstbedienungsbereich nach Gewicht abgerechnet wird, bestimmt die Kundschaft mit Hilfe einer Waage die Portionsgröße.

Sollte für Kund:innen ein finanzieller Anreiz für Mehrweggeschirr durch einen günstigeren Preis geschaffen werden?

Die Preisgestaltung obliegt dem Unternehmen. Allerdings hat sich gezeigt, dass ein kleiner Preisnachlass die Annahme von Mehrwegsystemen steigert. Das Unternehmen erspart sich im Gegenzug den Einkauf der Einwegverpackungen. Als Alternative kann ein Preisaufschlag für Einwegverpackungen verrechnet werden – auch das fördert die Nachfrage nach Mehrweg.

Muss ich für kundeneigenes Mehrweggeschirr weniger verrechnen?

Auch hier obliegt die Preisgestaltung dem Unternehmen. Ein Entgegenkommen erhöht möglicherweise die Bindung der Kund:innen.

Wie funktioniert Mehrweg im Handel?

An der Frischtheke funktioniert die Abfüllung in kundeneigene Behältnisse, wie in Kapitel „Ablauf bei kundeneigenem Geschirr“ auf Seite 11 beschrieben, mit Hilfe eines Tablett, damit das Geschirr nicht mit der Ausgabestelle in Kontakt kommt.

Was ist bei Preisetiketten auf Mehrweggeschirr zu berücksichtigen?

Bei Selbstbedienung oder an der Frischtheke werden die Produkte oft mit Preisetiketten gekennzeichnet. Hier ist die Verwendung von wasserlöslichen Klebern empfehlenswert, damit das Mehrweggeschirr auch außen wieder rückstandslos sauber wird.

Weitere Informationen

Österreichische Hygieneleitlinien für den Umgang mit Lebensmitteln
verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/buch/hygieneleitlinien

Bericht gem. Art. 4 der EU-Richtlinie über die Verringerung der Auswirkungen bestimmter Kunststoffprodukte auf die Umwelt
bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/kunststoffe/publikationen/verringderung-auswirkungen-kunststoff

Weitere Infos zu Mehrweg
bmk.gv.at/mehrweg

Informationen zu nachhaltigen Mehrwegsystemen von DIE UMWELTBERATUNG
umweltberatung.at/mehrweg

Mehrweg in der Takeaway-Gastronomie, Grundlagenstudie zum Projekt 'Klimaschutz is(s)t Mehrweg', Deutschland 2021
esseninmehrweg.de/wp-content/uploads/2021/03/Studie_Mehrweg-in-der-Takeaway-Gastronomie_Final.pdf

**Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität,
Innovation und Technologie**

Radetzkystraße 2, 1030 Wien

+43 (0) 800 21 53 59

servicebuero@bmk.gv.at

bmk.gv.at