

## Nachhaltiger Konsum bei „To-Go“ und „Take-Away“

Unterwegs zu konsumieren hat sich in den vergangenen Jahren – insbesondere im urbanen Raum – zunehmend etabliert. Sogenannte „To-Go“- oder auch „Take-Away“-Einwegverpackungen (Einweggetränkebecher, Menü-, Snackboxen etc.) prägen mittlerweile den Alltag vieler Menschen. Damit einhergehend sind steigende Abfallmassen an Einwegverpackungen für Getränke und Speisen zu verzeichnen. Durch das persönliche Konsumverhalten (Verzehr im Lokal oder Umstieg auf Mehrweg-Verpackungen) kann man zur Vermeidung von Verpackungsmüll und somit zu einer Reduktion des Ressourcenverbrauchs und Schonung der Umwelt beitragen.



Bild: stock.adobe.com – allasimacheva

### Faktenlage

Nachfolgend wird die Faktenlage zu To-Go- und Take-Away-Verpackungen kurz zusammengefasst.

## Herstellung

To-Go- und Take-Away-Verpackungen bestehen entweder aus Kunststoff (Polypropylen oder Polystyrol), Aluminium oder Papier bzw. Pappe mit und ohne Kunststoffbeschichtungen. Auch Alternativen aus nachwachsenden Rohstoffen sind im Umlauf.

## Konsum

Der Verbrauch von Einwegverpackungen für den To-Go- und Take-Away-Bereich in Österreich wird auf rund 20.000 Tonnen abgeschätzt<sup>1</sup>. Dies entspricht dem Gewicht von mehr als 16.000 Mittelklasse-Kraftfahrzeugen.

## Abfallaufkommen und Behandlung

Das durchschnittliche Abfallaufkommen von etwa 20.000 Tonnen (vgl. Fußnote 1) entspricht dem jährlichen Siedlungsabfallaufkommen einer Stadt mit etwa 40.000 Einwohner:innen<sup>2</sup>. Einwegverpackungen werden zumeist thermisch verwertet. Teilweise werden die Verpackungen jedoch auch achtlos in der Umwelt (Littering) weggeworfen (illegale Entsorgung).

## To-Go ohne fossile Kunststoffe?

Aktuell findet gerade ein Umbruch bei To-Go- und Take-Away-Verpackungen statt. So wird als Alternative zu Kunststoffen aus fossilen Rohstoffen vermehrt auf (beschichtetes) Papier und biobasierte und biologisch abbaubare Kunststoffe gesetzt. Jedoch tragen auch die alternativen Produkte zum Ressourcenverbrauch und zu steigenden Abfallmengen bei.

Besonders Papierbecher sind sehr ressourcenintensiv, da bei der Papierherstellung neben dem Holzbedarf ein hoher Wasserverbrauch zu verzeichnen ist. Zumeist werden

---

<sup>1</sup> Bernhardt, A., U. Kral, C. Neubauer, J. Oliva, B. Stoifl und B. Walter, 2022. *Ausgewählte Kunststoffströme. Sammlung, Aufkommen und Behandlung sowie relevante EU-Regelungen für Einweggeschirr und -besteck, Altreifen, Hartkunststoffe, Kunststofffolien und Agrarfolien.* (REP-0749). Umweltbundesamt GmbH. [umweltbundesamt.at/studien-reports/publikationsdetail?pub\\_id=2427&cHash=98d67594e68ee9785b51b62ac74b44fc](https://umweltbundesamt.at/studien-reports/publikationsdetail?pub_id=2427&cHash=98d67594e68ee9785b51b62ac74b44fc)

<sup>2</sup> Durchschnittliches Siedlungsabfallaufkommen pro Person 507 kg – BMK, 2021. Die Bestandsaufnahme der Abfallwirtschaft in Österreich – Statusbericht 2021. [bmk.gv.at/themen/klima\\_umwelt/abfall/aws/bundes\\_awp/bawp](https://bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/abfall/aws/bundes_awp/bawp)

Neumaterialien eingesetzt, da Recyclingpapierfasern verkürzt oder verunreinigt sind<sup>3</sup> und Lebensmittelverpackungen den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004<sup>4</sup> entsprechen müssen. Diese Einwegverpackungen sind oftmals nur schwer recycelbar, da sich die Kunststoffbeschichtung an der Innen- und manchmal an der Außenseite kaum von den Papierfasern trennen lässt.

Biobasierte Rohstoffe für die Herstellung von Kunststoffen setzen zwar weniger CO<sub>2</sub> als erdölbasierte frei, der Anbau der dafür benötigten Rohstoffe konkurriert jedoch mit der Nahrungsmittelproduktion<sup>5</sup>. Verpackungen aus biobasierten Kunststoffen können auch zum Eintrag von Kunststoffen in die Umwelt beitragen. Verpackungen aus kompostierbaren Kunststoffen werden zumeist aus dem Kompostierprozess aussortiert, da sie nicht von konventionellen To-Go- und Take-Away-Verpackungen zu unterscheiden sind. Für die Kompostierung in Hausgärten sind kompostierbare Verpackungen jedenfalls nicht geeignet, da die entsprechenden Bedingungen für eine vollständige Zersetzung nicht gegeben sind. Selbst industrielle Kompostierungsanlagen können oftmals nicht die notwendigen Verweilzeiten für die vollständige Verrottung dieser Abfälle erreichen<sup>6</sup>.

## Wie kann der To-Go-Konsum nachhaltiger gestaltet werden?

Um den eigenen Konsum beim Außerhaus-Verzehr nachhaltiger zu gestalten, gibt es eine Reihe von Möglichkeiten, welche nachfolgend beschrieben werden.

### Unverpackt einkaufen

Bereits beim Einkauf kann man Verpackungen einsparen, so können in einigen Supermärkten eigene Gefäße z. B. bei der Fleischtheke oder der Salatbar befüllt werden. Sogenannte „Unverpackt-Läden“ verzichten gänzlich auf nicht nachhaltiges Verpackungsmaterial.

---

<sup>3</sup> Deutsche Umwelthilfe e.V., 2015. Coffee to go-Einwegbecher – Umweltauswirkungen und Alternativen. Hintergrundpapier der Deutschen Umwelthilfe. [duh.de/becherheld-problem/](http://duh.de/becherheld-problem/)

<sup>4</sup> [eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32004R1935](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:32004R1935)

<sup>5</sup> Löw et al., 2021. Biobasierte und biologisch abbaubare Einwegverpackungen? Keine Lösung für Verpackungsmüll! Umweltbundesamt (Deutschland). [umweltbundesamt.de/publikationen/biobasierte-biologisch-abbaubare-einwegverpackungen](http://umweltbundesamt.de/publikationen/biobasierte-biologisch-abbaubare-einwegverpackungen)

<sup>6</sup> Die Umweltberatung (o.J.). Müllsackerl aus "Bio-Plastik". [wenigermist.at/muellsackerl](http://wenigermist.at/muellsackerl)

Unverpacktes Obst und Gemüse kann auch in den meisten Supermärkten oder auf Wochenmärkten erworben werden und ist den verpackten Alternativen vorzuziehen.

### **Selbst kochen und „meal prep“ – Essen vorkochen<sup>7,8</sup>**

Die Mitnahme von selbst gekochten Speisen, z. B. in die Arbeit oder zu Ausflügen, spart Kosten und trägt zur Vermeidung von Verpackungen bei.

### **Mehrweg**

Eine weitere Option sind wiederverwendbare Verpackungen. Durch die Nutzung von Mehrweg – hierzu zählen auch selbst mitgebrachte Kaffeetassen, Thermotassen oder Jausenboxen – werden aktiv Abfälle vermieden und, bei regelmäßiger Verwendung, Ressourcen eingespart. Zum Beispiel lohnt sich aus ökologischer Sicht die tägliche Nutzung des Mehrwegbechers anstatt der Einwegalternative bereits nach zwei Monaten<sup>9</sup>. Bei der Anschaffung sollte jedoch auf das Material geachtet werden. So sollte vor dem Kauf von Kunststoffbehältnissen für warme Speisen und Getränke auf potenziell schädliche Bestandteile (Melamin, Formaldehyd, Bisphenol A) geachtet werden (vgl. Fußnote 5).

Verbraucher:innen haben unterschiedliche Möglichkeiten Mehrwegbehältnisse zu nutzen. Sie werden zum Kauf angeboten, können im Rahmen eines Pfandsystems eingesetzt werden oder eigens mitgebrachte Behältnisse werden vor Ort befüllt. Bei Getränken sollen Mehrwegflaschen genutzt werden. Diese können an den öffentlichen Trinkwasserbrunnen einfach und kostenlos mit Leitungswasser aufgefüllt werden.

Statt Take-Away oder To-Go kann der Kaffee auch im Kaffeehaus oder das Essen im Restaurant auf Porzellangeschirr konsumiert werden. Essensreste können ebenfalls in Mehrwegbehältnissen für einen späteren Verzehr mitgenommen und dadurch auch Lebensmittelabfälle vermieden werden.

---

<sup>7</sup> Weitere Erklärungen und Rezepte zum Nachkochen finden sich unter: [umweltberatung.at/mit-einem-klick-zum-klimafreundlichen-rezept](https://umweltberatung.at/mit-einem-klick-zum-klimafreundlichen-rezept)

<sup>8</sup> Hinweise und Ratschläge, um Lebensmittel länger zu genießen, finden sich hier:

[bmk.gv.at/themen/klima\\_umwelt/abfall/abfallvermeidung/lebensmittel/tipps/lagerung](https://bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/abfall/abfallvermeidung/lebensmittel/tipps/lagerung)

<sup>9</sup> Prof. Dr. Melanie Speck, Wuppertal Institut für Klima, Umwelt und Energie. [zeit.de/wissen/umwelt/2017-08/kaffeebecher-pfand-nachhaltigkeit-umweltschutz](https://zeit.de/wissen/umwelt/2017-08/kaffeebecher-pfand-nachhaltigkeit-umweltschutz)

## Best-Practice-Beispiele

Nachfolgend werden einige ausgewählte Best-Practice-Beispiele zur Vermeidung von Einwegverpackungen dargestellt.

### Mehrwegbecher bzw. Mehrweggeschirr mit Pfand

Z. B. in Wien, Vöcklabruck, Graz und Kufstein gibt es Lösungen sowohl für Mehrwegbecher als auch -geschirr. Konsument:innen können Becher bei den teilnehmenden Partnerbetrieben oder per App gegen Pfand erwerben und retournieren.

Weiterführende Information unter:

- [skoonu.com/](https://skoonu.com/)
- [vytal.org/cities/austria](https://vytal.org/cities/austria)
- [mycoffeecup.at/de/about-us](https://mycoffeecup.at/de/about-us)
- [umwelt.graz.at/backcup](https://umwelt.graz.at/backcup)
- [kufstein.at/de/k2go](https://kufstein.at/de/k2go)

### Mitbringen von eigenen Gefäßen

Teilnehmende Betriebe mit Take-Away bieten die Befüllung von kundeneigenem Mehrweggeschirr und -bechern an. Unter den Namen „Bring Your Own Box“ und „Bring's mit today - schmeiß nix mehr away“ wurden beispielsweise bereits Aktivitäten an der Wirtschaftsuniversität Wien und im Wiener Bezirk Neubau durchgeführt.

Bei dem Projekt „Coffee To Go Again“ (bisher in Wien und Graz) signalisieren Unternehmen durch das Anbringen eines Aufklebers in ihrem Geschäft, dass kundeneigene Mehrweggefäße akzeptiert werden.

Weiterführende Information unter:

- [wu.ac.at/universitaet/campus/umweltmanagement-an-der-wu/umweltmanagement/abfallmanagement/byob](https://wu.ac.at/universitaet/campus/umweltmanagement-an-der-wu/umweltmanagement/abfallmanagement/byob)
- [coffee-to-go-again.de](https://coffee-to-go-again.de)
- [wenigermist.at/take-away-im-eigenen-geschirr](https://wenigermist.at/take-away-im-eigenen-geschirr)

## Initiativen des Lebensmitteleinzelhandels

Der Lebensmitteleinzelhandel (z. B. Spar, Rewe, MPreis, Sutterlüty) bietet den Kund:innen an, z. B. an der Feinkost-Bedientheke oder der Salatbar mitgebrachte Behälter zu verwenden.

Weiterführende Information unter:

- [spar.at/nachhaltigkeit/produkte/verpackungen/feinkost-dosen](https://spar.at/nachhaltigkeit/produkte/verpackungen/feinkost-dosen)
- [sutterluety.at/bsundrigs/beim-regionalen-einkauf-verpackungsmaterial-vermeiden](https://sutterluety.at/bsundrigs/beim-regionalen-einkauf-verpackungsmaterial-vermeiden)
- [billa.at/nachhaltigkeit/mehrwegboxen](https://billa.at/nachhaltigkeit/mehrwegboxen)
- [mpreis.at/stories/news/gemeinsam-plastik-sparen](https://mpreis.at/stories/news/gemeinsam-plastik-sparen)

## Mehrweggebot bei Veranstaltungen

Einige Bundesländer, Städte und Gemeinden haben bereits ein Mehrweggebot bei Veranstaltungen eingeführt. Ab einer bestimmten Größe der Veranstaltung müssen Getränke und Speisen großteils oder vollständig in Mehrwegbehältnissen ausgegeben werden. Zur Unterstützung der Umsetzung wurden vielerorts Geschirrmobile angeschafft. Ebenfalls kann Mehrweggeschirr über Verleihdienste angemietet werden.

Weiterführende Information unter:

- [land-oberoesterreich.gv.at/270053.htm](https://land-oberoesterreich.gv.at/270053.htm)
- [umweltprofis.at/grieskirchen/service-und-infos/geschirrmobil](https://umweltprofis.at/grieskirchen/service-und-infos/geschirrmobil)
- [vaboe.at/salzburg-fuehrt-mehrwegpflicht-bei-veranstaltungen-ein/](https://vaboe.at/salzburg-fuehrt-mehrwegpflicht-bei-veranstaltungen-ein/)
- [wien.gv.at/umweltschutz/abfall/gross-veranstaltungen](https://wien.gv.at/umweltschutz/abfall/gross-veranstaltungen)
- [energieinstitut.at/gemeinden/massnahmen-und-projekte-im-wirkungsbereich-von-gemeinden/verwaltungsinterne-massnahmen/best-practice-beispiele/nachhaltige-veranstaltungen/](https://energieinstitut.at/gemeinden/massnahmen-und-projekte-im-wirkungsbereich-von-gemeinden/verwaltungsinterne-massnahmen/best-practice-beispiele/nachhaltige-veranstaltungen/)

## Verpackungsfrei einkaufen in vielen Städten Österreichs

Verpackungsfreie Geschäfte bieten eine Vielzahl an unverpackten Produkten an. Dabei reicht das Sortiment von Lebensmitteln bis zu Reinigungsmitteln und Pflegeprodukten.

Weiterführende Information unter:

- [zerowasteaustria.at/zero-waste-shops](https://zerowasteaustria.at/zero-waste-shops)

## **Gemeinsam kochen im Büro – Büromittagstisch**

Alternativ kann, sofern eine geeignete Küche vorhanden ist, gemeinsam gekocht werden. Entweder im Team oder von einzelnen Kolleg:innen für das Team. Neben dem sozialen Aspekt einer derartigen gemeinsamen Mittagspause werden nicht nur Verpackungen, sondern zumeist auch Kosten eingespart.

### **Impressum**

Medieninhaber, Verleger und Herausgeber:

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

Umsetzung: Umweltbundesamt GmbH

Stand: 4. Oktober 2022