

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 Einwegbehälter 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).

Die neuen Regeln gelten ab dem 1. Januar 2023.



Regeln für große Betriebe

(mehr als 5 Mitarbeitende und 80 m² Verkaufsfläche):

Wer Essen und Getränke zum Mitnehmen in Einweg-Kunststoffverpackungen anbietet, muss zusätzlich auch Mehrwegbehälter anbieten.

Möglichkeit 1: Der Betrieb kann eigene Mehrwegbehälter kaufen, zum Beispiel aus Kunststoff oder Glas.

Möglichkeit 2: Der Betrieb kann mit einem Unternehmen zusammenarbeiten, das Mehrwegbehälter anbietet (Pool-Mehrwegsystem).

In Ulm empfiehlt die Projektgruppe "Mehrweg für Ulm" die Glasbehälter von Relevo, die schon in 15 Betrieben im Einsatz und bei der Kundschaft sehr beliebt sind. Weitere Möglichkeiten sind beispielsweise die Kunststoffbehälter von Recup und Vytal.

Die wichtigsten Regeln::

Essen und Getränke in Mehrwegbehälter dürfen nicht teurer sein.

Für Essen und Getränke in Einwegbehälter dürfen keine Rabatte oder sonstige Vergünstigungen gegeben werden.

Auf Mehrwegbehälter darf ein Pfand erhoben werden.

Betriebe müssen gut sichtbare und lesbare Informationen zu den Mehrwegbehältern anbringen, zum Beispiel auf Schildern oder Plakaten.

Betriebe müssen Mehrwegbehälter, die sie ausgeben, wieder zurücknehmen.

Die Hygienebestimmungen für die Rücknahme, Reinigung und Ausgabe der Behälter müssen beachtet werden.

Betriebe müssen schmutzige Behälter getrennt sammeln. Schmutzige Behälter dürfen nicht in die Nähe von Lebensmitteln gestellt werden.

Regeln für kleine Betriebe

(bis max. 5 Mitarbeitende und 80 m² Verkaufsfläche):

Die Betriebe müssen Essen und Getränke auf Wunsch in Becher oder Schalen füllen, die von der Kundschaft mitgebracht werden.

Die Betriebe müssen auf gut sichtbaren und lesbaren Informationstafeln darauf hinweisen, dass sie Essen oder Getränke in mitgebrachte Behälter abfüllen.

Die Betriebe haben keine Verantwortung dafür, dass die mitgebrachten Behälter zum Transport von Lebensmitteln geeignet sind.

Beim Befüllen der Behälter müssen die geltenden Hygienebestimmungen und Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit beachtet werden.

Weitere Infos:

Gängige Mehrwegsysteme in Ulm:

Relevo Behälter aus Glas oder Kunststoff:
www.ulmcity.de

Recup Behälter aus Kunststoff: www.recup.de

Vytal Behälter aus Kunststoff: www.vytal.org

Hygiene & Mehrweggeschirr“:
www.lebensmittelverband.de

Verschiedene Poolanbieter und weitere Infos:
www.dehogabw.de

Kampagne „Essen in Mehrweg“:
www.esseninmehrweg.de



*Alle Informationen ohne Gewähr! Quelle:
Kampagne "Essen in Mehrweg".*

Kontakt:

lokale agenda ulm 21
Stadt Ulm - Agenda-Büro
Weinhof 9
89073 Ulm

Tel. 0731-161-1015
agendabuero@ulm.de

www.ulm-agenda21.de



Essen in Mehrweg

Was müssen
Gastronomiebetriebe wissen?

