



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 zurücknehmen.
- 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.



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 & Mehrweggeschirr“: 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

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Das Projekt wird umgesetzt von

