

Neue Regeln für Getränke und Essen zum Mitnehmen

Das müssen Gastronomiebetriebe wissen!

Um den Verbrauch von Einwegverpackungen aus Kunststoff für Getränke und Essen zum Mitnehmen, zum Beispiel für den Kaffeebecher (Coffee-to-go) oder die Essensbox (Take-away-Essen), zu verringern, wurde das Verpackungsgesetz geändert.



mehr als 5 Beschäftigte
größer als 80m²

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 vorhalten.

- **Möglichkeit 1:** Der Betrieb kann eigene Mehrwegverpackungen anbieten, 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 als Einwegverpackungen 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.

Die neuen Regeln gelten seit dem 01.01.2023.

Anbieterinnen und Anbieter von Essen zum Mitnehmen müssen zusätzlich zu den Einwegverpackungen, wenn diese aus Kunststoff sind oder einen Anteil von Kunststoff enthalten, den Kundinnen und Kunden eine Verpackung anbieten, die mehrfach genutzt werden kann (Mehrwegverpackung).

Für Getränkebecher muss immer eine Alternative einer Mehrwegverpackung angeboten werden.

Kleine Betriebe - mit einer Verkaufsfläche kleiner als 80 m² (inklusive der Sitz- und Aufenthaltsbereiche) und maximal fünf Beschäftigten - können die Forderungen auch wie folgt erfüllen:



bis 5 Beschäftigte
bis 80m²

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 den Kundinnen und Kunden 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 tragen keine Verantwortung, 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.