



# 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](http://www.lebensmittelverband.de)
- Kampagne „Essen in Mehrweg“: [www.esseninmehrweg.de](http://www.esseninmehrweg.de)

Hinweis: Das Infoblatt ist eine Zusammenfassung der rechtlichen Grundlagen, enthält erste Hinweise und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl das Infoblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

\*Kleiner Betrieb: Verkaufsfläche bis zu 80 Quadratmetern (inklusive frei zugänglicher Sitz- und Aufenthaltsbereiche) und maximal fünf Beschäftigte  
\*\*Der Betrieb muss für Einwegbecher immer eine Mehrweg-Alternative anbieten, auch wenn sie keinen Kunststoff enthalten.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages



Das Projekt wird umgesetzt von

