



## FAQs zur Mehrweg-Pflicht ab 2023



### Für wen gilt die Mehrwegangebotspflicht?

Die Mehrwegangebotspflicht betrifft Gastronomie-Unternehmen, die Speisen und Getränke zum Mitnehmen verpacken und verkaufen, also z. B. Restaurants, (Eis-)Cafés, Bistros, Kantinen, Mensen, Imbisse. Auch heiße Theken und Salat-Bars im Einzelhandel, die Speisen von den Kund\*innen oder von Mitarbeiter\*innen vor dem Verkauf verpacken, sind von der Pflicht betroffen. Kleinere Betriebe mit einer Verkaufsfläche von bis zu 80 m<sup>2</sup> und bis zu 5 Beschäftigte sind davon ausgenommen, sie müssen aber auf Wunsch mitgebrachte Gefäße der Kund\*innen befüllen.



### Wenn nur ein Kriterium (Verkaufsfläche *oder* Mitarbeiter\*innenzahl) auf mich zutrifft, kann ich dann auch von der Ausnahmeregelung nach § 34 Gebrauch machen?

Beide Kriterien müssen erfüllt sein. Das bedeutet, um von der Ausnahmeregelung Gebrauch zu machen, gilt maximal 80 qm Verkaufsfläche **und** nicht mehr als 5 Mitarbeitende.



### Wie wird die Anzahl der Mitarbeitenden bei Teilzeitkräften berechnet?

Teilzeitkräfte, die nicht mehr als 20 Stunden arbeiten, werden mit dem Faktor 0,5 berechnet, und Teilzeitkräfte, die nicht mehr als 30 Stunden wöchentlich arbeiten, werden mit dem Faktor 0,75 berechnet.



### Für die Berechnung der Größe des Betriebes zählt die Verkaufsfläche und die Zahl der Mitarbeitenden. Zählt als Verkaufsfläche auch (saisonal) genutzte Außenfläche als **weiterer Sitzbereich**?

Die Verkaufsfläche wird inklusive saisonal genutzter Flächen, Außenflächen und anderer Sitz- und Aufenthaltsbereiche berechnet, die für die Kund\*innen zugänglich sind. Küche und Thekenflächen sind für die Berechnung der Verkaufsfläche ausgenommen, da sie nicht für Kund\*innen zugänglich sind.



### Wenn Filialen jeweils kleiner als 80 Quadratmeter sind, aber das gesamte Unternehmen mit allen seinen Filialen insgesamt die Kriterien Mitarbeiterzahl (größer als 5, größer als 80 m<sup>2</sup>) erfüllt, fallen sie dann unter § 34 „Erleichterungen für kleine Unternehmen und Verpackungsautomaten“?

Nein. Für die Erleichterung für kleine Unternehmen nach § 34 VerpackG wird das gesamte Unternehmen gezählt. Das bedeutet: auch wenn einzelne Filialen eines größeren Unternehmens unter die Grenzwerte fallen, müssen diese Filialen trotzdem eine Mehrwegalternative nach § 33 VerpackG anbieten.



### Was genau ist mit „Einwegkunststofflebensmittelverpackungen“ gemeint?

Das Gesetz definiert Einwegkunststofflebensmittelverpackungen als Behältnisse mit oder ohne Deckel, die teilweise oder komplett aus Kunststoff bestehen und mit denen Speisen zum Mitnehmen verpackt werden, die ohne zusätzliche Zubereitung (Kochen, Sieden, Erhitzen) – meist direkt aus der Verpackung – verzehrt werden. Auch wenn eine Verpackung nur mit Kunststoff beschichtet ist, zählt diese zu den Einwegkunststoffverpackungen. Einwegteller, Einweg-Tüten und Einweg-Folienverpackungen, z. B. für Sandwiches, sind aber ausgenommen, auch wenn sie einen Kunststoffanteil haben. Ein Sonderfall sind Einwegbecher: Wenn Betriebe Einwegbecher anbieten, müssen sie auch (unabhängig vom Material) eine Mehrwegalternative bereitstellen.



### Kann ich weiterhin Alufolie, Papiertüten und Pizzakartons zum Verpacken der Speisen verwenden?

Ja, die Mehrwegangebotspflicht gilt nur dann, wenn ein Lebensmittel mit einer Einwegkunststoffverpackung verpackt wird. Eine Beschichtung aus Kunststoff reicht jedoch schon aus, um eine Verpackung als Kunststoffverpackung zu definieren. Dies ist meist bei Papp-Behältern der Fall. Im Sinne der Müllvermeidung sollten Sie überall auf Mehrweg setzen und Einwegmaterialien vermeiden.



### Gilt diese Mehrwegregelung auch für Lieferdienste?

Ja, auch Lieferdienste müssen eine Mehrwegalternative anbieten. Auch sie müssen über die Mehrwegalternative informieren. Bei der Berechnung der Verkaufsfläche werden bei Lieferdiensten alle Lager- und Versandflächen hinzugezählt.

Das Projekt „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“ wird vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit (BMU) im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative gefördert. [www.esseninmehrweg.de](http://www.esseninmehrweg.de)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Das Projekt wird gemeinsam umgesetzt durch:





## Welche Möglichkeiten habe ich, um die Mehrwegangebotspflicht zu erfüllen?

Gastronom\*innen können ein eigenes Mehrwegsystem mit Mehrweg-Kunststoffgefäßen, Glas- oder Keramikgeschirr einführen, sich einem Mehrweg-Poolsystem anschließen oder mit benachbarten Gastronomiebetrieben ein Mehrweg-Verbundsystem aufbauen. Die Rückgabe des Mehrweggeschirrs kann über ein Pfand oder die digitale Verknüpfung von Kund\*innen- und Gefäßdaten (Kund\*innenkarte oder App) organisiert werden. Bei der Wahl der Gefäße muss man darauf achten, dass sie für Lebensmittel geeignet sind. Weitere Infos hierzu: [www.esseninmehrweg.de/mehrwegloesungen-fuer-die-gastronomie](http://www.esseninmehrweg.de/mehrwegloesungen-fuer-die-gastronomie)



## Bin ich verpflichtet auch schmutziges Geschirr, das ich verliehen habe, zurückzunehmen?

Gastronom\*innen müssen schmutziges Geschirr aus einem Pool-System oder Geschirr vom eigenen Mehrwegsystem generell zurücknehmen und sollten es mit einer professionellen Spülmaschine reinigen. Falls man erkennen kann, dass die Kund\*innen grob fahrlässig gehandelt haben (starke Schimmelbildung, Aufbewahrung von Nicht-Lebensmitteln, z. B. Farbe) kann man die Annahme meist verweigern. Genauere Regeln dazu kann man mit dem betreffenden Pool-Anbieter klären. Falls ein Behälter angenommen wurde, den man aus Hygiene-Gründen nicht weiter nutzen kann, sollte dieser dem Pool-Anbieter zum Recycling zurückgeschickt werden. Das Pfand wird ggf. zurückerstattet.



## Was, wenn die Kundschaft verschmutzte eigene Gefäße mitbringt und befüllen lassen möchte?

Wenn die mitgebrachten eigenen Gefäße der Kundschaft augenscheinlich verschmutzt sind, sollten sie nicht befüllt werden. Auch wenn die Kund\*innen die Verantwortung für die Eignung des Gefäßes haben, müssen die Gastronom\*innen dafür sorgen, dass keine Kontaminationen des Umfelds und der angebotenen Lebensmittel entstehen, die durch Keime oder Verschmutzungen aus den Fremdgefäßen eingetragen werden könnten. Alternativ sollten Gastronom\*innen Einweg-Verpackungen oder Behälter aus dem Mehrweg-System anbieten.



## Bin ich als großer Betrieb, der ein eigenes Mehrwegsystem anbietet oder sich einem Poolsystem angeschlossen hat, zusätzlich auch verpflichtet, mitgebrachte Gefäße der Kund\*innen auf Wunsch zu befüllen?

Nein, dazu besteht keine Verpflichtung auf Basis der Mehrwegangebotspflicht. Jedoch geht es um das generelle Ziel, Verpackungen und Treibhausgasemissionen zu reduzieren. Deshalb wäre es wünschenswert, wenn Sie als Gastronom\*in über die gesetzlichen Pflichten hinausgehen und mitgebrachte Gefäße der Kundschaft befüllen.



## Wie wird die Mehrwegangebotspflicht kontrolliert und mit welcher Strafe (zum Beispiel Bußgeld) muss ich als Gastronom\*in bei einem Verstoß rechnen?

Der Vollzug der Regelung liegt in der Zuständigkeit der jeweiligen Bundesländer. Die Nichteinhaltung der Pflichten aus §§ 33 und 34 VerpackG wird mit einem Bußgeld von bis zu 10.000 € bestraft. Die Regelungen dazu finden sich in § 36 „Bußgeldvorschriften“ des Verpackungsgesetzes.

Das Projekt „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“ wird vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit (BMU) im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative gefördert. [www.esseninmehrweg.de](http://www.esseninmehrweg.de)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Das Projekt wird gemeinsam umgesetzt durch:

