

BONN GEHT DEN

# MEHRWEG

## Mehrweg ist immer noch DER Weg

Ab dem 1. Januar 2023 treten neue Regelungen bezüglich der Ausgabe von Essen und Getränken „to-go“ in Kraft. Aufgrund bestehender Hygienemaßnahmen und Regelungen stellen wir Dir gerne die wichtigsten Informationen bereit, die Du im Umgang mit Mehrwegbehältern beachten musst. Sie sind eine tolle Alternative zu Einwegbehältnissen und ein Ersatz für viele Verpackungsmaterialien. Dazu schonen sie die Umwelt.

FREUDE.  
JOY.  
JOIE.  
BONN.

[bonn-geht-den-mehrweg.de](http://bonn-geht-den-mehrweg.de)



## NICHT NOCH MEHR FÜR DIE TONNE

Die neuesten Ergebnisse des Umweltbundesamtes belegen es: Steigende Zahlen beim Verpackungsabfall. 2018 fielen insgesamt **18,9 Tonnen** an. Das sind pro Kopf durchschnittlich 227,5 Kilogramm. Die zunehmende Mediterranisierung der Städte sowie die Regelungen, die Covid-19 mit sich führt, lassen die Mengen an Abfall im öffentlichen Raum steigen. Dadurch entstehen unschöne Hotspots. Daher hilft jeder Mehrwegbehälter.



## WAS ES DIR BRINGT:



Du positionierst Dich als innovatives und umweltbewusstes Unternehmen!



Dein Unternehmen wird Vorreiter und Vorbild im Umgang mit Mehrwegbehältern!



Du trägst dazu bei, dass weniger Einwegmüll produziert wird – das ist gut für uns alle!



Du musst keine Einwegbehälter und kein Einweggeschirr mehr kaufen und lagern!



Du kannst Dein Netzwerk in Bonn erweitern und Dich aktiv einbringen!

## DEUTSCHLAND AUF DEM MEHRWEG

Lebensmittel müssen in Mehrweggefäße abgefüllt werden, wenn Du Getränke in Einwegverpackungen und Speisen in Einwegkunststoffverpackungen anbietest. Das schreiben die Paragraphen 33 und 34 des Verpackungsgesetzes mittlerweile vor. Die Mehrweg-Alternativen dürfen dabei nicht teurer sein dürfen, als die „to-go“ angebotenen Lebensmittel. Eine Ausnahme gilt für Betriebe, die kleiner als 80 Quadratmeter sind und maximal fünf Beschäftigte haben, die dann keine Mehrweg-Alternative anbieten müssen, wenn sie die Getränke und Speisen in von Kunden und Kundinnen mitgebrachte Gefäße abfüllen. Alle Gastronomiebetriebe müssen deutlich auf ihr Mehrweg-Angebot hinweisen, also dass Mehrweg-Behälter ausgegeben werden und/oder mitgebrachte Behälter befüllt werden.

Besonders **vorbildliche Unternehmen** bieten ihren Kunden und Kundinnen den Service, ihr eigenes Behältnis mitbringen zu können und ein von Dir bereitgestelltes Mehrwegsystem zu nutzen, sodass gar kein Einwegmüll entsteht.

## MACH MIT:

Du bist dabei? Das finden wir super! Dann lass Dich auf unserer Karte eintragen, erzähl allen davon und teile es über Deine Kanäle!

[bonn-geht-den-mehrweg.de](http://bonn-geht-den-mehrweg.de)

## WO GIBT ES MEHRWEG?

**Take away/to-Go:** Alle Arten der Gastronomie und Lokale.

**Selbstbedienung:** Salatbars, Backstationen, lose Cerealien und Nüsse aus Großbehältnissen darunter, aber auch Heiß- und Kaltgetränkeautomaten.

**Bedientheke:** Lose und meistens kühlbedürftige Lebensmittel wie Käse, Fleisch und Wurst, Fisch, Feinkost oder auch Backwaren und Obst und so weiter.

**Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen:** Mensen und Kantinen

## WIE FUNKTIONIERT ES?

Wir haben uns für Dich beim Lebensmittelverband informiert und die wichtigsten Punkte zum Umgang mit Mehrwegbehältern zusammengefasst. Dein Kunde trägt die Verantwortung für die Eignung und Beschaffenheit der mitgebrachten Behältnisse. Diese müssen **sichtbar sauber** sein.

### Leicht gemacht

- ✓ Den Deckel sollte der Kunden abnehmen und während der Befüllung bei sich aufbewahren. **Je weniger Kontakt besteht, desto besser.**
- ✓ Wenn die Sauberkeit nicht gewährleistet ist, solltest Du die Handhabung vermeiden und dem Kunden lieber ein Leihbehältnis aushändigen oder – falls möglich – ein nachhaltiges Behältnis verkaufen.

### Einfach trennen

- ✓ Trenne den Bereich des Abfüllens und der Theke. Das kannst Du über **ein Tablett oder Farbkonzepte** lösen.
- ✓ Wichtig ist, dass Du und Deine Kollegen nur so viel Kontakt mit dem Behälter haben, wie es wirklich für das Befüllen von Bechern und das Wiegen und Aufpreisen von Speisen nötig ist. Das Etikett für die Kasse kannst Du gesondert übergeben.
- ✓ Vermeide Lebensmittel unterschiedlicher Arten in ein Behältnis zu füllen. Sie können sich dadurch nachteilig beeinflussen oder kontaminieren.

### Sauber bleiben

- ✓ Wasche Dir **vor und nach** der Befüllung die Hände. **Desinfiziere** bei Bedarf die Bereiche, auf dem sich das Kundengeschirr befand.
- ✓ Achte auf die generellen betrieblichen Hygienevorschriften.
- ✓ Ab Verkauf der Ware ist der Kunde dafür verantwortlich, auf die Hygienekette zu achten.

### KONTAKTDATEN

Bei Fragen zur Kampagne:  
[info@bonn-geht-den-mehrweg.de](mailto:info@bonn-geht-den-mehrweg.de)

Bei Fragen zur Hygieneverordnung:  
[gesundheitsaufsicht@bonn.de](mailto:gesundheitsaufsicht@bonn.de)