

BONN GEHT DEN

MEHRWEG

### Mehrweg ist immer noch DER Weg

Covid-19 hat das Jahr 2020 geprägt und uns vor viele neue Herausforderung gestellt. Durch die wachsende Unsicherheit aufgrund von steigenden Hygienemaßnahmen und Regelungen für Lebensmittelunternehmer möchten wir Dir gerne die wichtigsten Informationen bereitstellen, die Du im Umgang mit Mehrwegbehältern während Corona beachten musst. Denn die Nutzung von **Mehrweg ist weiterhin erlaubt**. Die Behälter 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)

HYGIENISCH  
SICHER



## 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

Wir haben uns für Dich beim Lebensmittelverband informiert und die **wichtigsten Punkte** zum Thema „Umgang mit Mehrwegbehälter“ zusammengefasst. Der Verband hat eine bundesweit einheitliche Orientierung für Anwender zusammengestellt.

Grundsätzlich gilt: Die Abgabe von Lebensmitteln, die vom Kunden mitgebracht werden, ist **freiwillig**. Es obliegt Deiner Risikobewertung, was und wie abgefüllt werden kann und darf. Das ist stark abhängig von Deinen örtlichen Möglichkeiten und dem Service, den Du Deinen Kunden bereitstellen möchtest. So kann Dein Kunde sein eigenes Behältnis mitbringen oder vor Ort ggf. ein Mehrwegsystem, das von Dir bereitgestellt wird, nutzen oder kaufen.

## MACH MIT:

Du bist dabei? Das finden wir super! Erzähl allen davon und teile es über Deine Kanäle.

Aktuell bereiten wir auch ein weiteres Mehrweg-Informationskit vor und unterstützen Dich, die Nachricht auch Deinen Kunden näherzubringen. Dieses werden wir 2021 verteilen.

## 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?

### Leicht gemacht

- ✓ Dein Kunde trägt die Verantwortung für die Eignung und Beschaffenheit der mitgebrachten Behältnisse. Diese müssen **sichtbar sauber** sein.
- ✓ 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

Bei Fragen zur Hygieneverordnung:  
gesundheitsaufsicht@bonn.de

bonn-geht-den-mehrweg.de