

## SYSTEMANBIETER IN HAMBURG

Beim Übergang zu mehr Mehrweg für Essen to go gibt es einige Optionen. Neben der Anschaffung eigener Behältnisse durch Gastronom:innen und Kund:innen etablieren sich zunehmend Anbieter von Mehrweg-Poolsystemen. Diese Systeme ermöglichen eine Ausleihe und Rückgabe von Lebensmittelmehrwegbehältern bei allen Partnerstellen.

Partner können gastronomische Betriebe, Supermärkte und Lieferdienste sein. Darüber hinaus können auch Rückgabe-Automaten der Systemanbieter bei teilnehmenden Partnern oder im öffentlichen Bereich eine Rückgabe vereinfachen. Die Systeme bieten damit Vorteile für Gastronom:innen und Kund:innen.

**In Hamburg stehen folgende sechs Mehrweganbieter zur Verfügung:**



Relevo



Vytal

Allen Systemen ist gemein, dass ihre Mehrwegbehälter sich bereits nach wenigen Nutzungen ökologisch bezahlt machen und damit wesentlich nachhaltiger sind als Einwegverpackungen. Worin weitere Gemeinsamkeiten und auch die Unterschiede liegen, können Sie unter [hamburg.de/einfachmehrweg](http://hamburg.de/einfachmehrweg) in Erfahrung bringen.

## HYGIENE BEI MEHRWEG- UND KUNDENEIGENEN BEHÄLTERN

Mehrwegbehälter aus Poolsystemen unterliegen in der Gastronomie denselben Hygiene-Richtlinien wie das betriebseigene Geschirr. Somit ist z. B. auch in der Corona-Pandemie ein sorgenfreier Genuss möglich. Kundeneigene Behälter sind die nachhaltigste Option für eine abfallarme Welt. Bei der Befüllung kundeneigener Behältnisse in gastronomischen Betrieben gilt dabei für das Personal: so viel Kontakt wie nötig, so wenig wie möglich.

## WEITERES ZUM THEMA

Welche Anforderungen an Hygiene muss ich bei Mehrweg- und kundeneigenen Behältnissen beachten? Gilt die Mehrwegangebotspflicht auch bei Lieferung und für alle Gastronom:innen? Welche Behälter muss ich zurücknehmen?

Antworten zu diesen und weiteren Fragen sowie weiterführende Informationen finden Sie auf der Einfach Mehrweg-Website. Sie können diese auch durch Scannen des untenstehenden QR-Codes aufrufen.

[www.hamburg.de/einfachmehrweg](http://www.hamburg.de/einfachmehrweg)



Zur Website >

### Herausgeber:

Behörde für Umwelt, Klima, Energie  
und Agrarwirtschaft  
Neuenfelder Straße 19 | 21109 Hamburg  
V.i.S.d.P. Eva-Lotte May



# EINFACH MEHRWEG NACHHALTIG BESSER



**HAMBURGS**

**WEG ZU MEHRWEG**

Informationen zu mehr Mehrweg  
in Hamburgs Gastronomie

## EINFACH MEHRWEG NACHHALTIG BESSER

Das novellierte Verpackungsgesetz sieht für Letztverreiber:innen, somit also auch für die Gastronomie, ab dem 1. Januar 2023 eine Mehrwegangebotspflicht vor. Diese gilt für alle Speisen und Getränke, die vor Ort zur Mitnahme abgefüllt und zum Verzehr außer Haus angeboten werden.

### DAVON BETROFFEN SIND INSBESONDERE:

- **RESTAURANTS**
- **CAFÉS**
- **EISCAFÉS**
- **BÄCKEREIEN**
- **BISTROS**
- **IMBISSE**
- **KANTINEN UND MENSEN**
- **ESSENSTHEKEN UND SALATBARS  
IM EINZELHANDEL**

## HAMBURGS WEG ZU MEHRWEG

Hamburg möchte bei der Etablierung von Mehrwegbehältnissen für Essen zum Mitnehmen vorangehen und deshalb bereits in diesem Jahr Gastronom:innen, Kund:innen und Anbieter von Mehrwegsystemen zusammenbringen, um unserer schönen Stadt eine abfallärmere Zukunft zu ermöglichen.

## 346.500 TONNEN ABFALL PRO JAHR DURCH EINWEG- GESCHIRR UND VERPACKUNGEN\*

Besonders während der Corona-Pandemie kam es im gastronomischen Bereich durch eine gestiegene Nachfrage nach Essen to go zu einem erhöhten Einsatz von Einwegverpackungen für geliefertes und Essen zum Mitnehmen. Diesen Umstand zu ändern, ist ein wichtiger Beitrag für unsere Umwelt, den sich viele Verbraucher:innen wünschen.

Gastronom:innen, die Mehrweglösungen anbieten, bedienen eine solche Nachfrage nach ökologischen Lösungen und heben sich damit positiv hervor. Bereits Mitte des letzten Jahrzehnts kamen die ersten Angebote für Mehrwegsysteme auf den Markt. Seitdem haben sich vor allem Mehrwegbecher für den Coffee to go etabliert, die auch Teil des Hamburger Kehr.Wieder-Projektes sind. In der Anfangsphase konnten alleine in einem Jahr durch die Kehr. Wieder-Rabattaktion und durch den Gebrauch von Mehrwegbechern mindestens eine Million Einwegbecher eingespart werden.

Das erklärte Ziel ist es, Hamburg und die ansässige Gastronomie bei der Vermeidung von Verpackungsabfällen weiter voranzubringen. Davon profitiert nebenbei auch die Sauberkeit des öffentlichen Raums.

\* NABU 2017

## MEHRWEG-POOLSYSTEME DAS KONZEPT

Durch Angebote von Mehrwegsystemen gibt es mittlerweile unkomplizierte Pool-systeme, deren Nutzung für Gastronom:innen im Vergleich zum Kauf von Einweggeschirr nicht nur ökologisch, sondern auch ökonomisch von Vorteil ist. Dabei haben Kund:innen die Freiheit, das Essen im Mehrwegbehälter mitzunehmen und bei allen teilnehmenden Partnerlokalen und -betrieben des Anbieters zurückzugeben. Um einen Anreiz für die Rückgabe zu schaffen, wird entweder ein Pfand bei der Ausgabe oder eine Gebühr nach Ablauf einer Rückgabefrist fällig. Damit gehen auch Vereinfachungen und Flexibilität für die Gastronom:innen einher.



Quelle: DUH e. V.