

MEHRWEG ZUM STANDARD MACHEN

im Bezirk Friedrichshain-Kreuzberg



ZERO **WASTE** E.V.

VORWORT



Bezirksstadträtin
Annika Gerold

„Mehrweg zum Standard machen“ – dieses Ziel wollen wir in Friedrichshain-Kreuzberg stetig vorantreiben, unterstützt durch zahlreiche von uns durchgeführte Mehrwegprojekte.

Mit dem in 2023 im Bezirk Friedrichshain-Kreuzberg durchgeführten Projekt "Mehrweg zum Standard machen" haben wir nun erfolgreich an das 2022 durch das Bezirksamt initiierte Mehrwegprojekt „Frag nach Mehrweg“ angeknüpft.

Die Herausforderung der zunehmenden Verschmutzung des öffentlichen Raums durch to-go Einwegbecher und to-go Einweggeschirr ist besonders in unserem dicht besiedelten Innenstadtbezirk Friedrichshain-Kreuzberg, der geprägt ist durch seinen intensiven Tourismus sowie seiner Vielzahl an gastronomischen Einrichtungen, deutlich erkennbar.

Mit Einführung der gesetzlichen Mehrwegangebotspflicht für gastronomische Betriebe ist ein wichtiger Schritt in Richtung Abfallvermeidung unternommen worden. Dennoch bedarf es auch weiterhin beratender, kommunikativer und unterstützender Maßnahmen, um allen Anforderungen einer konsequenten Abfallvermeidung gerecht zu werden.

In Zusammenarbeit mit dem Zero Waste e.V. fokussiert sich das vorliegende Mehrwegprojekt deshalb nicht allein auf das Angebot von Mehrweglösungen, sondern legt einen besonderen Schwerpunkt auf die tatsächliche und gelebte Nutzung von Mehrwegbehältnissen. Um das Bewusstsein für die Nutzung von Mehrweglösungen zu schaffen, erfordert es eine gemeinsame Anstrengung von Gastronom*innen und Kund*innen.

Im Verlauf des hier vorgestellten Projekts sind über 140 Mehrwegberatungen in gastronomischen Betrieben durchgeführt worden. 26 engagierte Gastronom*innen haben umfangreiche Aktionen zur Steigerung der Akzeptanz von Mehrweglösungen durchgeführt. Finanziert wurde das Programm dabei durch das Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg, mit Mitteln aus dem Aktionsprogramm Saubere Stadt der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe.

Friedrichshain-Kreuzberg setzt auf seinem Weg zum Zero-Waste-Bezirk weiter konsequent auf die Umsetzung von Maßnahmen zur Müllvermeidung.

Mit diesem Projekt haben wir einen weiteren wichtigen Beitrag geleistet, um dem Ziel von mehr Umweltschutz, schonender Ressourcennutzung und effektiver Abfallvermeidung ein weiteres Stück näher zu kommen.

Denn die Devise gilt: Mehrweg soll Standard im Bezirk Friedrichshain-Kreuzberg werden!

Annika Gerold

Inhaltsverzeichnis

Mehrweg und Mehrwegangebotspflicht
Über das Projekt
Projektziele, -zielgruppen und -mittel
Projekthalt
Projektphasen und Umsetzung
Projektergebnis
Mehrwegheld*innen
Unser Fazit

MEHRWEG

Mit Blick auf den Ressourcen- und Klimaschutz wird Mehrweg als ein entscheidender Hebel angesehen und eine WWF-Studie aus dem Jahr 2021 zeigt, dass der Einsatz von Mehrwegverpackungen bis 2040 die Kunststoffabfälle um bis zu 23 Prozent reduzieren könnte. Mehrweg steht für Wiederverwenden (Reuse) - ein zentraler Bestandteil von Zero Waste. Dabei kann Mehrweg auf viele Arten genutzt werden: Es gibt **Mehrwegpoolsysteme** von bundesweiten Anbietern wie Relevo, Tiffin Loop, Vytal oder Recup, die vor Ort im Café oder im Restaurant ausgeliehen werden können. Einige gastronomische Betriebe haben **eigene Mehrwegsysteme**, die nur in dem jeweiligen Betrieb wieder zurückgegeben werden können. Aber auch **mitgebrachte Behältnisse** von Kund*innen wie der eigene Kaffeebecher oder die Tupperbox sind Mehrweglösungen und tragen zur Vermeidung von Einwegverpackungen bei.



Weitere Informationen: Seite 20

MEHRWEGANGEBOTSPFLICHT - wirksames Gesetz oder leere Hülle?

Seit dem 01.01.2023 gilt in Deutschland die Mehrwegangebotspflicht für Speisen und Getränke zum Mitnehmen. Die Richtlinie ist Teil des Verpackungsgesetzes (VerpackG, §33, § 34) und verfolgt das Ziel, Einwegverpackungen zu vermeiden und deren Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren. Gastronomische Betriebe sind verpflichtet, für Speisen und Getränke zum Mitnehmen wiederverwendbare Behältnisse anzubieten (gilt für große Betriebe) oder mitgebrachte Behältnisse von Kund*innen zu befüllen (gilt für kleine Betriebe).



Weitere Informationen: Seite 21

Verschiedene Stichproben und Untersuchungen von DUH, BUND, Greenpeace und dem Zero Waste e.V. zeigen, dass die Pflicht immer noch nicht konsequent umgesetzt wird. Außerdem schreibt sie **nur das Angebot von Mehrweglösungen vor**, sie regelt aber nicht die tatsächliche Nutzung. Diese bleibt weiterhin von der Eigeninitiative der Gastronom*innen und Verbraucher*innen abhängig. Nach Mehrweg müssen Verbraucher*innen entweder aktiv und direkt fragen oder motivierte Gastronom*innen müssen es wieder und wieder besonders attraktiv anbieten.

Genau deshalb war es dem Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg als Projekt-Initiatorin und dem Zero Waste e.V. als Umsetzungspartner wichtig, den Fokus des Projektes auf die tatsächliche Mehrwegnutzung auszurichten.

ÜBER DAS PROJEKT

Projektziele und Zielgruppe

Das übergeordnete Ziel dieses Projekts war es, die Nutzung von Mehrwegbehältnissen im Bezirk Friedrichshain-Kreuzberg zu erhöhen. Dabei strebten wir an, dass die **tatsächliche Nutzung** von Mehrweglösungen sowie das Mitbringen eigener Behältnisse zu einem selbstverständlichen Standard wird. Als Zielgruppe wurden alle gastronomischen Betriebe in Friedrichshain-Kreuzberg identifiziert. Bürgerinnen und Bürger im Bezirk wurden im Rahmen von kleineren Aktionen im öffentlichen Raum sowie über Aushänge und Informationen in den gastronomischen Betrieben informiert und angesprochen.

Während des Projekts wurden die folgenden beiden messbaren Ziele verfolgt:

30 Teilnehmende Betriebe, die entweder verschiedene Aktionen zur Steigerung der Mehrwegnutzung umsetzen oder ein Mehrwegsystem einführen, wenn sie dazu gesetzlich nicht verpflichtet sind.

120 Betriebe, die über eine persönliche und direkte Ansprache zu Mehrweg und den Angeboten beraten werden

Projektmittel und Ausschreibung

Um Mehrweg im Bezirk Friedrichshain-Kreuzberg voranzubringen und die ansässigen gastronomischen Betriebe zu unterstützen, konnte das Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg dieses Projekt im Juli 2023 ausschreiben. Die Projektlaufzeit war von August bis Dezember 2023. Umsetzungspartner war der Zero Waste e.V.

Die Finanzierung erfolgte über Mittel aus dem Aktionsprogramm Saubere Stadt. Zur Verfügung standen 30.000 EUR für die Umsetzung und 15.000 EUR als direkte finanzielle Unterstützung für gastronomische Betriebe.

Dieses Projekt basiert auf dem Initialdesign von [Frag nach Mehrweg](#), das 2022 von NEW STANDARD.STUDIO Mauracher van Olst GbR und Circular Berlin e.V. initiiert und umgesetzt wurde.

Projekthalt - Was wurde angeboten?

Ein Bestandteil des Projekts war eine **kostenlose Mehrwegberatung**. Während der gesamten Projektlaufzeit wurden Gastronomiebetreibende zu folgenden Themen beraten:

- Gesetzliche Regelungen, Mehrwegangebotspflicht
- Hygienerichtlinien
- Handling von Mehrwegsystemen und kundeneigenen Behältnissen
- Sensibilisierung der Kundschaft und Sichtbarmachung des Mehrwegangebots
- Schulung sowie Aufklärung von Mitarbeitenden



Neben der kostenlosen Mehrwegberatung gab es für gastronomische Betriebe die Möglichkeit, **eine finanzielle Prämie** in Höhe von 500 EUR zu erhalten. Dafür mussten sie im eigenen Betrieb eine Mehrwegaktion wie beispielsweise eine Rabattaktion für Speisen und Getränke in Mehrweg erfolgreich umsetzen. Außerdem erhielten kleine Betriebe, die gesetzlich nicht verpflichtet sind, Mehrwegbehältnisse anzubieten, die Prämie bei der Einführung eines Mehrwegsystems.

BEDINGUNGEN FÜR DIE PRÄMIE



Große und kleine Betriebe mussten für mindestens 3 Wochen eine Aktion umsetzen, die zu einer tatsächlichen Erhöhung der Mehrwegnutzung führt. Sie mussten die Aktion über Aufsteller und über Hinweise während des Bestellprozesses bekannt machen. Die Betriebe konnten zwischen zwei Aktionstypen wählen:



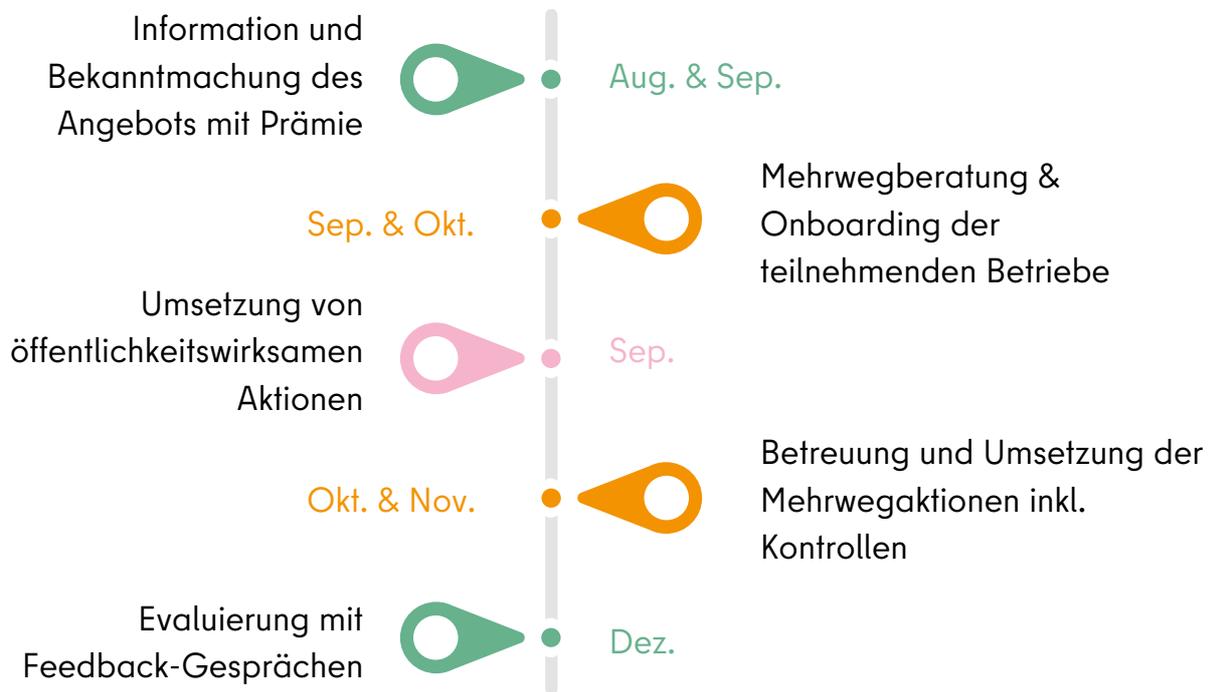
- Mind. 30% Rabatt auf Speisen und Getränke in Mehrweg
- Mind. 50 Cent Aufpreis auf Einwegverpackungen



Kleine Betriebe
< 80qm
≤ 5 Mitarbeitende

Kleine Betriebe erhielten die Prämie bei der Einführung eines Mehrwegpoolsystems oder eines eigenen Mehrwegsystems, da sie gesetzlich bisher dazu nicht verpflichtet sind. Generell sind solche Betriebe verpflichtet, mitgebrachte Behältnisse von Kund*innen zu befüllen.

Projektphasen und Umsetzung



Information & Bekanntmachung

Zur Identifikation geeigneter Betriebe haben wir mehrere Formen der Ansprache getestet und umgesetzt. Zu Beginn wurde das Angebot auf der Projekt-Website www.fragnachmehrweg.berlin platziert und über verschiedene Kommunikationsmaßnahmen veröffentlicht.

Pressemitteilung (Dehoga, Bezirksamt, HWK) und Newsletter

Über eine Pressemitteilung konnten wir das kostenlose Beratungsangebot und die wesentlichen Informationen zur finanziellen Unterstützung für Gastrobetriebe bekannt geben. Außerdem wurde das Angebot in verschiedene berlinweite und bezirksnahe Newsletter aufgenommen.

Postalischer Versand eines Infoschreibens

Mithilfe eines postalischen Informationsschreibens an Gastrobetriebe informierte das Bezirksamt zum Projektstart über das Angebot.

Social Media und Advertorials

Über den Twitter-Account des Bezirksamts und den projekteigenen Instagram-Account konnten wir die verschiedenen Inhalte und Aspekte des Projektes teilen. Über Instagram wurden Gastbetriebe auch direkt kontaktiert und über Bezahlanzeigen zielgruppengerecht erreicht. Advertorials in einem Online-Fachmagazin rundeten die Kommunikationsstrategie ab.

50 Cent
mehr für
Einweg.

30% Rabatt
auf
Mehrweg.

Akquise-Touren

Eine wichtige Maßnahme zur Bekanntmachung des Angebots und zentraler Bestandteil des Projekts waren die Kiezrundgänge. Ein 2-köpfiges Team besuchte während der Projektlaufzeit insgesamt 141 Betriebe, informierte Gastronom*innen über alle Aspekte rund um Mehrweg und über das Projekt sowie die Teilnahmebedingungen. Teilweise wurden die gastronomischen Betriebe mit denen abgeglichen, in denen das Ordnungsamt im Vorfeld Kontrollen zur Mehrwegangebotspflicht durchgeführt hatte. Diese Betriebe wurden gezielt besucht und beraten. Die Gespräche wurden mehrsprachig durchgeführt. Das Projektziel, Gespräche mit 120 Betrieben zu führen, konnte somit übertroffen werden. Herausfordernd war hier, die Erreichbarkeit und Terminvereinbarung mit den Betrieben.

Zusammenarbeit mit Mehrwegsystemanbietenden

Die Zusammenarbeit und der enge Austausch mit Anbietenden von Mehrweg-Poolsystemen erwies sich als äußerst erfolgreich für das Projekt. Zum einen konnten für Gastronom*innen nach einer initialen Mehrwegberatung durch das Projektteam Direktkontakte zu den jeweiligen Systemanbietenden (TiffinLoop, Relevo, Recup & Vytal) hergestellt werden. Zum anderen konnten über die Kommunikationswege der Unternehmen zahlreiche Betriebe über das Projekt und das besondere Angebot informiert werden. Mit der Prämie von 500 EUR konnten die Betriebe, die das System neu einführten, z.B. einen Hauptteil der Systemgebühr bei Recup finanziert werden. Die Zusammenarbeit hätte bei einer längeren Projektlaufzeit sogar noch intensiviert werden können.

Vytal



Relevo
#MehrwegToGo



Über die folgenden Maßnahmen wurden die meisten Betriebe für die Teilnahme am Projekt gewonnen:

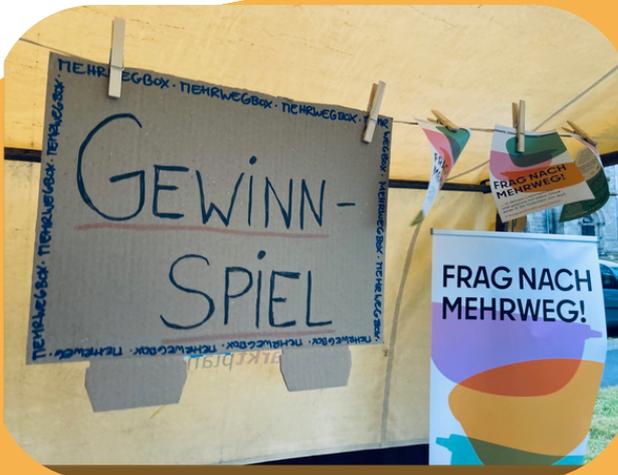
- Kommunikation über Mehrwegsystemanbietenden
- Kiezrundgänge
- Newsletter
- postalisches Rundschreiben

Mehrwegberatung & Onboarding

Neben den Erstgesprächen während der Kiezrunden führten wir weitere digitale Beratungsgespräche mit Betrieben durch. Auch wenn immer mehr Gastronom*innen wissen, dass eine gesetzliche Verpflichtung existiert, fehlen allerdings wichtige weitere Kenntnisse und Detailwissen zur Mehrwegangebotspflicht. So wussten die meisten Betreibende nicht, dass auch eine Pflicht besteht, über das Mehrwegangebot gut lesbar zu informieren. Dementsprechend wird diese Informationspflicht in den wenigsten Betrieben konsequent umgesetzt. Neben den gesetzlichen Bestimmungen konnten wir auch viele spezifische Fragen seitens der Gastronomiebetriebe klären. Einige Beispiele:

- Welches Mehrwegpoolsystem ist für meinen Betrieb auch wirtschaftlich sinnvoll?
- Wir haben bereits ein Mehrwegsystem eingeführt. Allerdings wird es nicht so häufig genutzt. Was können wir tun?
- Wie gehen wir mit Behältnissen um, die bei uns wieder zurückgegeben werden, aber für uns selbst nicht geeignet sind?

Aktionen für Verbraucher*innen



Infostand auf dem Wochenmarkt am Südsterne

am 07.10.2023
mit Gewinnspiel und jeder Menge Informationen rund um Mehrweg

Clean-Up im Volkspark Friedrichshain

am 15.09.2023 anlässlich des World Clean Up Days zusammen mit wirBerlin, der Koordinierungsstelle Natur-, Umwelt-, Klima- und Nachhaltigkeitsbildung Friedrichshain-Kreuzberg und dem Better World Cup



Betreuung und Umsetzung der Mehrwegaktionen

Die Interessensbekundung der gastronomischen Betriebe erfolgte zunächst über ein Online-Formular, in dem wir bereits wichtige Informationen zu den Betrieben sammeln konnten (Größe, Mehrweglösung, Kenntnisstand zu Mehrweg, etc.) Im Anschluss informierten und berieten wir die insgesamt 40 Betriebe in persönlichen Gesprächen zu den Aktionen und Teilnahmebedingungen. Alle Betriebe konnten selbst entscheiden, ob sie für den Aktionszeitraum einen Rabatt auf Speisen und Getränke in Mehrweg geben oder einen Aufpreis von mindestens 50 Cent auf Einwegverpackungen erheben. Außerdem wurden die Aktionszeiträume (mindestens 3 Wochen) individuell festgelegt. In einem persönlichen Onboarding-Termin im jeweiligen Gastrobetrieb erfolgte erneut eine Beratung und die Betriebe wurden mit Aufstellern und Flyern ausgestattet. Alle Betriebe sollten während der Aktionslaufzeit gut lesbar und sichtbar über die Rabatt- oder Einwegaktion informieren. Die Auszahlung der Prämie war unter anderem an diese Informationspflicht geknüpft. Außerdem führten wir eine Hygieneberatung durch und je nach Bedarf eine vertiefende Schulung zu hygienekonformem Handling von Mehrwegbehältnissen.



Während des Aktionszeitraumes führten wir Testbesuche und -bestellungen in den teilnehmenden Gastronomiebetrieben durch, um die korrekte Umsetzung der Aktionen zu überprüfen (Beschilderung zu Mehrweg und der Aktion, Umsetzung des Rabatts bzw. Aufpreises).

PROJEKTERGEBNIS

26

Teilnehmende Betriebe: 16 Betriebe mit Aufpreis auf Einweg, 5 Betriebe mit Rabatt auf Mehrweg und 5 kleine Betriebe, die ein Mehrwegpoolsystem einführen

141

Betriebe, die über eine persönliche und direkte Ansprache zu Mehrweg und den Angeboten beraten wurden

Die Prämie von 500 EUR wurde an insgesamt 24 Betriebe ausgezahlt. Zwei Betriebe konnten nicht alle Bedingungen für die Auszahlung erfüllen, sie informierten nicht, wie vorgeschrieben, über das Angebot.

FEEDBACK DER TEILNEHMENDEN BETRIEBE

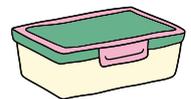
Nach Ablauf des Aktionszeitraums wurde ein Fragebogen an alle teilnehmenden Betriebe versandt und zu individuellen Feedbackgesprächen eingeladen. Insgesamt wurden 16 Fragebögen von den Gastronomiebetrieben zurückgeschickt. Individuelle Feedbackgespräche führten wir mit 3 Betrieben. Der Fragebogen diente zur Evaluierung der Aktionen sowie der Projektumsetzung durch den Zero Waste e.V.

56%

konnten die Verwendung von Mehrwegbehältnissen in den drei Wochen steigern

31%

konnten keinen signifikanten Anstieg von Mehrweg beobachten



Wir konnten feststellen, dass die Betriebe, die sich Zeit nahmen, mit ihren Gästen ausführlich über die Aktion zu sprechen und im Betrieb selbst ausgiebig mit Postern, unseren Aufstellern und weiterer Beschilderung darüber informierten, eine enorme Steigerung der Mehrwegquote erreichten. Von Kund*innen wurden die Aktionen grundsätzlich positiv aufgenommen, sie reagierten mit Verständnis und auch ermutigenden Rückmeldungen.

50%

der teilnehmenden Betriebe möchten die Mehrwegaktionen wiederholen oder fortführen

der Betriebe gaben an, dass Kund*innen durchweg positiv auf die Aktionen (Aufpreis, Rabatt) reagierten

Auf einer Skala von 1 bis 6 konnten die Betriebe einordnen, wie ausschlaggebend der **finanzielle Anreiz** von 500 EUR für sie war. So fanden 9 Betriebe den finanziellen Anreiz ausschlaggebend für die Teilnahme am Projekt. 7 Betriebe gaben an, dass die 500 EUR eher nicht ausschlaggebend waren.

Der **Aufwand innerhalb des Betriebs** (z.B. für Schulungen von Mitarbeitenden, Kommunikation mit Kund*innen, Vorbereitung der Aktionen) wird unterschiedlich eingeschätzt. Die Hälfte der Betriebe schätzt den Aufwand als gering ein, die andere Hälfte als hoch.

Folgende Herausforderungen wurden **von den Gastronom*innen** in Bezug auf Mehrweg und die Umsetzung der Mehrwegangebotspflicht genannt:

Erklärungsbedarf gegenüber Kund*innen und dadurch hoher Zeitaufwand

Installation von App vor Ort schwierig
(bei Systemanbietenden mit App)

Mehrwegsysteme werden nicht genutzt (wenn es keine besonderen Aktionen oder Hinweise gibt)

Zeitaufwand beim Bezahlvorgang (Scannen der Behältnisse)

Beschilderung und aktive Information von Mitarbeitenden gegenüber Kund*innen ist nötig

Folgende Herausforderungen wurden **seitens der Gäste** in Bezug auf Mehrweg genannt:

Zeitaufwand der Installation der App

Zeitverlust beim Abholen

bei to-Go Gerichten wollen Mehrwegbehälter nicht den ganzen Tag mitgenommen werden

Menüboxen etwas klein

MEHRWEGHELD*INNEN

Café Nullpunkt

Mehrwegsystem: Tiffin Loop und kundeneigene Behältnisse

Mehrwegaktion: 50 Cent Aufpreis auf Speisen & Getränke in Einweg



“Während der Corona Pandemie haben wir mit traditionellen Tiffins gearbeitet und unsere Stammkunden waren von dieser Lösung begeistert. Logistisch ist es für uns sehr viel einfacher, uns an ein übergeordnetes System wie das von Tiffinloop anzuschließen. Die qualitativ hochwertigen Tiffins von Tiffinloop sind für uns entscheidend, da Plastik-Mehrweglösungen für uns nicht infrage kommen. Tiffinloop entspricht unseren Vorstellungen von nachhaltigen und gleichzeitig ästhetisch ansprechenden Materialien, denn ‘Das Auge isst mit’ und uns ist es wichtig, dass der Akt der Nahrungsaufnahme mit einem rundum positiven Gefühl verbunden ist. **Die Mehrwegaktion hat uns gezeigt, dass touristische Gäste inzwischen bereit sind, für Papp-Einwegprodukte den Aufpreis von 50 Cent zu zahlen, da sie verstehen, dass Einweg nicht mehr zeitgemäß ist.**”

/Britta & Theo vom Café Nullpunkt



CHI CHU

Mehrwegsystem: Vytal und kundeneigene Behälter

Mehrwegaktion: 50 Cent Aufpreis auf Speisen & Getränke in Einweg



“Mein Name ist Huy An und ich bin Besitzer des Restaurants CHI CHU am Lausitzer Platz in Kreuzberg, welches ich im Februar 2006 eröffnet habe. Im Laufe der letzten Jahre fühlte ich mich immer mehr verpflichtet das Thema Nachhaltigkeit verstärkt nachzugehen. Besonders in der Corona-Krise ist mir bewusst geworden, wie viel Müll während der Zeit durch Verpackungen im eigenen Betrieb produziert wurden. Seitdem arbeiten wir mit Vytal zusammen. Wir bieten momentan sowohl Ein-, als auch Mehrweg an, das Ziel ist jedoch langfristig auf Mehrweg umzustellen. Wir konnten zwar die Ausgaben von Vytal Boxen im November steigern, jedoch reicht ein Aufpreis von 50 Cent nicht aus, um alle Gäste vor Ort zur Mehrwegnutzung zu überzeugen. Viele zahlen auch einfach den Aufpreis.”

/Huy von CHI CHU



Café Hainberg

Mehrwegsystem: Recup und kundeneigene Behältnisse
Mehrwegaktion: Einführung eines Mehrwegpoolsystems



“Mir ist es total wichtig für to-Go Kaffee eine Mehrwegalternative anzubieten, auch weil um mich herum viele Büros sind. Da ich das Café erst vor kurzem übernommen habe, waren die 500 EUR für mich als Betreiberin ausschlaggebend. Wir haben zusammen durchgerechnet, dass ich somit die Systemgebühr von ReCup über 1,5 Jahre finanzieren kann.”

/Julia vom Café Hainberg



UNSER FAZIT

Die zahlreichen Gespräche mit Inhaber*innen und Mitarbeitenden der gastronomischen Betriebe im Bezirk Friedrichshain-Kreuzberg machten deutlich, dass ein **Bewusstsein für Mehrweg und Grundkenntnisse zu gesetzlichen Pflichten** vorhanden sind. Sowohl Betreiber*innen als auch Kund*innen zeigten sich gegenüber der im Projekt umgesetzten Aktionen und finanziellen Anreize sehr offen. Auf der anderen Seite mussten wir feststellen, dass es **weiterhin große Wissenslücken** gibt, insbesondere bei den Themen Hygiene und Informationspflicht gegenüber Kund*innen. Aus diesem Grund ist eine **Unterstützung der Gastronomiebetriebe** weiterhin nötig, um sicherzustellen, dass die Mehrwegangebotspflicht an der richtigen Stelle wirkt.

In diesem Projekt lag aufgrund des knappen Budgets der Fokus auf der Beratung und Unterstützung von Gastrobetrieben und weniger auf der Sensibilisierung von Verbraucher*innen. Diese wurden über die Aufsteller und Hinweise in den Betrieben angesprochen, es wurde aber deutlich, dass nur diese Kommunikationsform nicht ausreicht. Es bedarf einer **öffentlichkeitswirksamen Kampagne, idealerweise in Kooperation mit Systemanbietenden, Politik, NGOs, etc.**, zur Aufklärung und Sensibilisierung der Verbraucher*innen, damit die Mehrheit Mehrweglösungen zukünftig einfordert. Dieser Schritt ist entscheidend, wenn Mehrwegquoten gesteigert werden sollen, denn die Verantwortung dafür kann nicht alleine bei Gastronomiebetreibenden liegen.

Finanzielle Anreize sind ein wichtiges Mittel, um Verhaltensänderungen herbeizuführen. Allerdings wurde deutlich, dass **ein Aufpreis von 50 Cent** von zahlreichen Kund*innen ohne Weiteres gezahlt wird. Es sollte also über die Höhe des Aufpreises nachgedacht werden, um eine Verhaltensänderung beizuführen. Außerdem könnte eine bezirksweite Kampagne, wie im vorherigen Absatz beschrieben, das Bewusstsein und gleichzeitig auch die "Empörung" über den finanziellen Mehraufwand steigern - ähnlich wie nach der Einführung der Gebühr für Plastiktüten.

In Anbetracht **der schwierigen finanziellen Lage**, in der sich viele Gastrobetriebe befinden, insbesondere seit der Erhöhung der Mehrwertsteuer in 2024 auf 19%, wird ein Aufpreis auf Einwegverpackungen auch von Gastronomiebetreibenden begrüßt. Einige Gastrobetriebe aus diesem Projekt gaben an, den Aufpreis auch weiterhin erheben zu wollen. Gezeigt hat sich auch, dass ein Rabatt auf Mehrweg für die meisten Gastrobetriebe wirtschaftlich nicht sinnvoll ist. In diesem Zusammenhang war die **Prämie in Höhe von 500 EUR** für die Mehrheit der teilnehmenden Betriebe entscheidend. Das Schaffen von finanziellen Anreizen in Form von Einmalzahlungen oder auch Steuererleichterungen, wenn ein gastronomischer Betrieb sich nachweislich für die Reduktion von Einwegverpackungen einsetzt, wäre ein sinnvolle Maßnahme. Gleichzeitig müssen Betriebe, die die Mehrwegangebotspflicht auch nach einjährigem Bestehen noch nicht umsetzen, entsprechend sanktioniert werden. Konsequenzen sollten klar kommuniziert und auch umgesetzt werden. Bisher führt das Ordnungsamt Kontrollen durch.

UNSER FAZIT

Weiterhin lässt sich sagen, dass der Dreh- und Angelpunkt diejenigen Menschen sind, die in direktem Kontakt mit Verbraucher*innen stehen. Oftmals sind das nicht gleichzeitig Inhaber*innen und Geschäftsführer*innen, sondern **Mitarbeitende, die zu Themen wie Mehrweghandling und Bestimmungen regelmäßig geschult werden müssen.**

Gastronom*innen und ihre Mitarbeitenden stehen oft unter hohem Zeitdruck und weitere Herausforderungen wie Sprachbarrieren oder eine hohe Fluktuation im Servicebereich erschweren die konsequente Umsetzung von Schulungen. Gleichzeitig kommt vor allem den Service-Mitarbeitenden eine entscheidende Rolle zu: Sie sind wichtige Vermittler und Befürworter nachhaltiger Praktiken, indem sie aktiv auf die Potenziale und Vorteile von Mehrweg aufmerksam machen. Aus diesem Grund ist es essentiell, Informations- und Schulungsmaterialien mehrsprachig und in digitaler sowie gedruckter Form anzubieten.

Abschließend stellen wir erneut fest, dass die Mehrwegwende eine Gruppenaufgabe ist, bei der alle relevanten Akteur*innen gefragt sind: Verbraucher*innen, Gastronomiebetreibende, Politik und NGOs.

Denn Mehrweg soll der Standard werden.

ÜBER DEN ZERO WASTE E.V.

Der Zero Waste e.V. in Berlin ist eine dynamische und engagierte gemeinnützige Organisation, die sich leidenschaftlich für die Förderung einer Zero-Waste-Lebensweise einsetzt. Der Verein wurde 2018 gegründet und hat aktuell 60 Mitglieder.

Der Verein arbeitet eng mit der Stadtverwaltung, Unternehmen und anderen Organisationen zusammen, um gemeinsam innovative Projekte und Initiativen voranzutreiben. Dabei steht die Entwicklung und Umsetzung von nachhaltigen Strategien im Vordergrund, um den Ressourcenverbrauch zu minimieren, den Abfall zu reduzieren und die Umweltbelastung zu verringern. Als zukunftsorientierte Organisation strebt der Zero Waste e.V. auch danach, politische Veränderungen voranzutreiben und die Rahmenbedingungen für eine Zero-Waste-Gesellschaft zu verbessern.

Aktuell wurde u.a. zusammen mit dem BUND Berlin e.V. eine politische Stellungnahme zu den Bebauungsplänen der BSR in der Gradestraße veröffentlicht. Des Weiteren ist der Verein auch mit anderen Organisationen wie z.B. dem INKOTA Netzwerk e.V. im politischen Austausch und Diskurs.

Durch die Organisation von Workshops, Seminaren und Informationsveranstaltungen bietet der Verein der Berliner Gemeinschaft eine breite Palette an Möglichkeiten, sich über Zero Waste zu informieren und praktische Fähigkeiten zur Abfallvermeidung zu erlernen. Hierbei werden verschiedene Aspekte abgedeckt, wie zum Beispiel das Vermeiden von Plastikverpackungen, die Förderung von Mehrweglösungen, die Bedeutung von Kompostierung und Recycling sowie die Schaffung einer kreislauforientierten Wirtschaft.

Ein zentrales Anliegen des Zero Waste e.V. ist die Förderung von Mehrwegsystemen und die Unterstützung lokaler Geschäfte und Gastronomiebetriebe bei der Umstellung auf nachhaltige Verpackungslösungen. Durch Beratung und Aufklärungsarbeit werden Unternehmen dabei unterstützt, alternative Konzepte zu entwickeln und ihre Betriebsabläufe umweltfreundlicher zu gestalten.

www.zerowasteverein.de

IMPRESSUM

Zero Waste e.V.
Weichselstraße 53
12045 Berlin

Im Auftrag von

Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg von Berlin

Autorinnen dieses Berichts

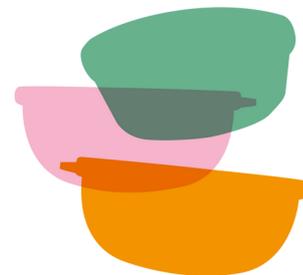
Isabelle Ritter
Nina Schleidt
/ Zero Waste e.V.

Projektlaufzeit

01.08. - 31.12.2023

Veröffentlichung dieses Berichts

01.02.2024



**FRAG NACH
MEHRWEG!**

Quellen:

https://www.duh.de/fileadmin/user_upload/download/Projektinformation/Kreislaufwirtschaft/Mehrweg/230703_Mehrwegangebotspflicht_Auswertung_2023-II_final.pdf

https://www.greenpeace.de/publikationen/Ergebnisse%20Recherche%20Greenpeace%20Mehrweg_0.pdf

Bildnachweise:

Seite 2 : Kareen Kittelmann

Seite 8 und 9: Nina Schleidt

Alle restlichen Bilder: Sarah Kienapfel

Warum überhaupt Mehrweg?

Das Problem mit dem Müll

Take-away gehört zum Alltag vieler Berlinerinnen und Berliner - Tendenz nach wie vor steigend. Meistens werden Verpackungen für den Unterwegs-Verzehr über öffentliche Mülleimer entsorgt und landen somit letztendlich in der Abfallverbrennung - Recycling Fehlanzeige. Viele To-go-Verpackungen sind ohnehin problematisch für den Recyclingprozess, da sie entweder stark verschmutzt sind oder aufgrund von Verbundmaterialien und Beschichtungen nur schwer voneinander getrennt werden können. Dies hat zur Folge, dass auch korrekt entsorgte Verpackungen in der Papiertonne oder dem gelben Sack schlussendlich der Verbrennung zugeführt werden. Nachdem To-go-Einwegverpackungen unter hohem Ressourceneinsatz produziert werden, landen sie nach sehr kurzer Nutzungsdauer also im Müll oder- was noch viel schlimmer ist - in der Natur, wo sie eine große Gefahr für Pflanzen, Tiere und uns Menschen darstellen.

**In Berlin werden stündlich 19.000
Einwegkaffeebecher genutzt und entsorgt.**

(TNS Emnid)

Die Lösung

Dabei ist die Lösung so einfach, sie lautet: Mehrweg.



Mehrweg - die drei Möglichkeiten

Befüllung kundeneigener Behältnisse:

Mehrweg niedrigschwellig und kostengünstig gestalten – das geht, indem ihr einfach kundeneigene Behältnisse befüllt. Kund*innen können also ihr eigenes Behältnis (Box, Becher, Beutel, etc.) mitbringen.

Vorteil: Für Euch entstehen dadurch keine weiteren Kosten und ihr benötigt keine Lagerfläche. Die Reinigung und Gewährleistung der Hygiene der Behältnisse liegen bei euren Kundinnen und Kunden.

Pflicht für kleine Betriebe

Poolsystem eines Dienstleisters:

Es gibt mittlerweile ganz unterschiedliche Anbieter*innen von sogenannten Mehrweg-Poolsystemen. Das Prinzip ist einfach: gegen einen Mitglieds- oder Nutzungsbeitrag stellen sie euch Mehrwegschüsseln und -becher zur Verfügung, die ihr dann entweder gegen Pfand oder via App an Eure Kundschaft ausleibt. Schüsseln und Becher von dem System, das ihr ausleibt, nehmt ihr auch wieder zurück. Nach der Rückgabe wird das Mehrweggeschirr gespült und kann anschließend wieder an Eure Kund*innen ausgegeben werden. So entsteht ein Kreislaufsystem, in dem kein Müll für Essensverpackungen anfällt.

Pflicht für große Betriebe

ODER

Eigenes Mehrwegsystem oder Verbundsystem mit anderen Gastronom*innen:

Selbermachen ist Euer Motto – auch beim Aufbau eines eigenen Pfandsystems? Das ist möglich, will aber gut überlegt sein. Die Verpackungen müssen einige Mindestanforderungen erfüllen. Sie müssen lebensmittelecht, geschmacks- und geruchsneutral, gut schließbar/auslaufsicher, hitzebeständig, leicht zu reinigen, gastrospülmaschinentauglich, stapelbar und robust (bruchsicher und kratzfest) sein. Verschiedene Materialien und Hersteller kommen dafür in Frage. Auch eine Kooperation mit anderen Gastronom*innen ist möglich.

Pflicht für große Betriebe

Gesetzliche Grundlagen

Seit dem 01.01.2023 gilt in Deutschland die **Mehrwegangebotspflicht** für Speisen und Getränke zum Mitnehmen.

Die Richtlinie ist Teil des Verpackungsgesetzes (VerpackG, §33, § 34) und verfolgt das Ziel, Verpackungsabfälle zu vermeiden und deren Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren. Seit 01.01.2023 müsst ihr je nach eurer Ladengröße und Anzahl der Mitarbeitenden Eure Speisen und Getränke auch in Mehrweg anbieten oder kundeneigene Behältnisse befüllen. Die neue Richtlinie gilt für Euch, **wenn ihr bisher für Speisen Einwegverpackungen aus Kunststoff anbietet (dazu zählen auch Bioplastik oder Materialien mit Kunststoffbeschichtungen) oder Einweggetränkeverpackungen (materialunabhängig).**

Wir erklären Schritt für Schritt, was zu beachten ist.



§34

Kleine Betriebe

< 80qm

≤ 5 Mitarbeitende



§33

Große Betriebe

> 80qm

> 5 Mitarbeitende

Seit dem 01.01.2023 müsst ihr für den To-go-Betrieb mitgebrachte, saubere Behältnisse von Kund*innen befüllen.

Über dieses Angebot müsst ihr deutlich sichtbar und lesbar informieren. Es besteht eine **Informationspflicht**.

Seit 01.01.2023 müsst ihr für den To-go-Betrieb auch eine **Mehrwegalternative** anbieten. Dabei könnt ihr euch an ein bestehendes Mehrweg-Poolsystem anschließen oder ihr gebt eure eigenen Mehrwegbehältnisse heraus.

Über dieses Angebot müsst ihr deutlich sichtbar und lesbar informieren. Es besteht eine **Informationspflicht**.

Ihr müsst euren Kund*innen ermöglichen, die Behältnisse bei euch zurückzugeben. Die Mehrwegalternative muss zu gleichen Bedingungen angeboten werden wie Einweg, sie darf z.B. nicht teurer sein. Für die Rückgabe müssen entsprechende Anreizsysteme, wie z.B. ein Pfand, vorliegen.

Die Flächenberechnung erfolgt inklusive frei zugänglicher Sitz- und Aufenthaltsbereiche, Filialen werden addiert.

Das Bußgeld kann bis zu 10.000 Euro bei Nichteinhaltung der gesetzlich verpflichtenden Vorgaben aus §33 und §34 des Verpackungsgesetzes betragen.