



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Merkblatt

Mehrwegverpackungen in handwerklichen Fleischereien

Stand: 12.09.2022

Ab dem 1. Januar 2023 müssen auch in handwerklichen Fleischereien im Imbissbereich Mehrwegverpackungen angeboten werden. Dieses Merkblatt soll einen Überblick über die rechtlichen Grundlagen und praktische Hinweise zur Einhaltung der neuen Vorgaben geben.

Der Verlauf des Gesetzgebungsverfahrens und die damit verbundenen politischen Aktivitäten des Deutschen Fleischer-Verbandes sind nicht Gegenstand des Merkblatts. Das Merkblatt wird im Laufe der Zeit ergänzt und aktualisiert werden.

Das Wichtigste in Kürze:

- Die Pflicht zum Anbieten von Mehrwegverpackungen gilt nur im Imbissbereich.
- Auf die Möglichkeit, eine Mehrwegverpackung wählen zu können, müssen Verbraucherinnen und Verbraucher hingewiesen werden.
- Die neue Pflicht kann durch das Anschaffen eigener Verpackungen erfüllt werden. Bei entsprechendem Umfang des Imbiss-Geschäfts und der Kundenerwartung kann der Anschluss an einen Anbieter eines Mehrwegsystems sinnvoll sein.
- Damit die Mehrwegbehältnisse zurückgebracht werden, wird in der Regel ein Pfand erhoben.
- Bei dem Befüllen, der Ausgabe und der Rücknahme von Mehrwegbehältnissen sind die Hygienevorgaben einzuhalten. Mitarbeiter sind entsprechend zu schulen.

Welche Lebensmittel müssen auch in Mehrwegverpackungen angeboten werden?

Lebensmittel zum unmittelbaren Verzehr, die in Einwegkunststofflebensmittelverpackungen angeboten werden, müssen ab dem 1. Januar 2023 zusätzlich auch in Mehrwegalternativen angeboten werden (siehe [§ 33 Verpackungsgesetz](#)).

Als Einwegkunststofflebensmittelverpackung gilt eine Verpackung, die teilweise aus Kunststoff besteht und aus der die Lebensmittel ohne weitere Zubereitung vor Ort oder als Mitnahme-Gericht unmittelbar verzehrt werden können. Die Pflicht zum Angebot zur Mehrwegalternative gilt damit nur für den Imbissbereich und nicht für die Abgabe anderer Lebensmittel an den Frischetheken des Handwerks. Getränkeverpackungen, Getränkebecher, Teller sowie Tüten und Folienverpackungen mit Lebensmittelinhalt gelten ebenfalls nicht als Einwegkunststofflebensmittelverpackungen.

Die Verkaufseinheit aus Lebensmittel und Mehrwegverpackung darf nicht zu einem höheren Preis oder zu schlechteren Bedingungen angeboten werden als die gleiche Ware in einer Einwegverpackung.

Auf das Angebot der Mehrwegalternativen muss durch deutlich sicht- und lesbare Informationstafeln oder -schilder hingewiesen werden.

Die Mehrwegpflicht gilt auch bei Lieferungen. Der Hinweis auf die Alternative hat dabei entsprechend der Form des Angebots zu erfolgen.

Gibt es Ausnahmen für kleine Unternehmen?

Kleine Unternehmen mit weniger als 80 m² Verkaufsfläche und maximal fünf Mitarbeitern können die Mehrwegalternative durch das Befüllen von kundeneigenen Behältnissen erfüllen (siehe [§ 34 Verpackungsgesetz](#)). Auch auf diese Möglichkeit ist durch deutlich sicht- und lesbare Informationstafeln oder -schilder hinzuweisen.

Im Falle einer Lieferung von Waren gelten als Verkaufsfläche zusätzlich alle Lager- und Versandflächen. Auch bei der Lieferung ist auf das Befüllen der kundeneigenen Verpackungen hinzuweisen.

Bei der Feststellung der Zahl der Beschäftigten sind Teilzeitbeschäftigte mit einer regelmäßigen wöchentlichen Arbeitszeit von nicht mehr als 20 Stunden mit 0,5 und von nicht mehr als 30 Stunden mit 0,75 zu berücksichtigen.

Nicht abschließend geklärt ist, ob die 80 m²-Grenze unternehmens- oder standortbezogen gilt. Die zuständigen Behörden sprechen sich bislang für eine unternehmensbezogene Ausnahme aus, so dass alle Verkaufsstellen zu berücksichtigen wären. Damit dürften nur sehr wenige Unternehmen von der Ausnahme Gebrauch machen dürfen.

Welche Möglichkeiten zur Umsetzung gibt es?

Zur Umsetzung und Erfüllung der Pflicht zum Angebot von Mehrwegverpackungen gibt es grundsätzlich zwei verschiedene Ansätze:

Entweder beschafft der fleischerhandwerkliche Betrieb entsprechende Mehrwegboxen selbst. Damit liegt die Verantwortung, dass die Behältnisse den Hygieneanforderungen genügen und auch tatsächlich wiederverwendbar sind, allein bei den Unternehmen. Die Boxen können aber beispielsweise leichter mit eigenen Logos individualisiert werden.

Oder das Unternehmen schließt sich einem kommunalen oder überregionalem Mehrwegsystem („Poolssystem“) an. Die Systeme stellen taugliche Behältnisse zur Verfügung und bieten je nach Anbieter einen unterschiedlich weitreichenden Service bei der Verfolgung oder Rückgabe der Boxen an. Die Beteiligung an den Systemen ist in der Regel kostenpflichtig, wobei teilweise ein Einstiegsbetrag, eine monatliche Nutzungsgebühr und/oder ein Nutzungsentgelt pro Gefäß zu entrichten sind.

Was ist besser: Eigene Behältnisse oder Pool-System?

Mehrwegverpackungen sind grundsätzlich nur dann sinnvoll, wenn die Umlaufzahlen hoch sind und die Verpackungen tatsächlich mehrfach genutzt werden. Ob ein fleischerhandwerkliches Unternehmen die Pflicht zur Mehrwegalternative im Imbissbereich besser durch eigene Behältnisse oder durch einen Anschluss an ein Poolsystem erfüllt, hängt nicht zuletzt vom Standort des Betriebs sowie der Struktur und Erwartungshaltung der Kundschaft ab.

Auch bei einem überschaubaren Interesse der Verbraucherinnen und Verbrauchern an Mehrwegverpackungen ist es notwendig, die gesetzlichen Vorgaben zu erfüllen. Dies gilt beispielsweise auch dann, wenn ein Großteil der Stammkunden eigene Behältnisse zum Befüllen mitbringt oder der Anteil der wiederkehrenden Kunden gering ist, beispielsweise bei Betrieben in unmittelbarer Nähe zu Ausflugszielen oder Bahnhöfen. Die Anschaffung einiger geeigneter Behältnisse und der Hinweis auf die Mehrwegalternative ist ausreichend, um den Anforderungen des Verpackungsgesetzes zu genügen.

Der Anschluss an ein Poolsystem dürfte nur bei einer entsprechenden Größe des Betriebs und dem sich hieraus ableitenden Umfang des Imbissbereichs sinnvoll sein. Auch hier kann die Erwartungshaltung der Kundschaft eine Rolle spielen, die je nach Lage des Betriebs unterschiedlich sein kann. Hat sich beispielsweise auf kommunaler Ebene ein Anbieter etabliert, so sollte die Beteiligung an dessen Poolsystem in Betracht gezogen werden.

Auch ist zu hinterfragen, ob Mehrwegverpackungen unabhängig vom Imbissbereich zusätzlich für das sonstige Thekengeschäft in Betracht kommen können. Zum einen kann man damit dem womöglich steigenden Bewusstsein der Kundinnen und Kunden entgegenkommen und den Anspruch des Fleischerhandwerks an nachhaltige und bedarfsgerechte Einkaufsmöglichkeiten unterstreichen. Zum anderen ist Verpackungsmaterial in jüngster Vergangenheit mitunter knapp und damit teuer geworden, so dass Mehrwegverpackungen möglicherweise auch hier zu einer Entlastung führen können.

Bei dem Verwiegen ist das Gewicht der Behältnisse wie bei jeder sonstigen Verpackung zu berücksichtigen.

Wer bietet Mehrwegverpackungen an?

Geeignete Mehrwegboxen sind unter anderem bei diesen Anbietern zu beziehen:

- [Buchsteiner Klickboxen](#)
- [Ecobox](#)
- [pfandbox](#)
- [ZENTRAG](#)

Welche Anbieter von Poolsystemen gibt es?

Poolsysteme werden mit unterschiedlichen Behältnissen und zu unterschiedlichen Konditionen unter anderem von folgenden Unternehmen angeboten:

- [FairBox](#)
- [Local to go](#)
- [MyBox2Go](#)
- [PFABO](#)
- [REBOWL](#)
- [Relevo](#)
- [Tiffin Loop](#)
- [Vytal](#)

Aus Gesprächen mit fleischerhandwerklichen Unternehmen ist abzuleiten, dass die Angebote von REBOWL und Vytal von regelmäßigem Interesse sind. Eine Übersicht zu den Poolsystemen, deren Behältnisse und Konditionen ist auf der Kampagnenseite „[Essen in Mehrweg](#)“ zu finden (Stand Juli 2022).

Wie kann sichergestellt werden, dass Mehrwegverpackungen zurückgebracht werden?

Es muss ein Anreiz geschaffen werden, dass die Mehrwegverpackungen den Weg zurück in den fleischerhandwerklichen Betrieb finden. Dies wird in aller Regel mittels eines Pfands sichergestellt. Das Pfand darf einerseits nicht unverhältnismäßig hoch sein, so dass sich Verbraucherinnen und Verbraucher nicht für die Mehrwegalternative entscheiden werden. Er muss andererseits aber ausreichend hoch sein, damit die Verpackung tatsächlich zurückgebracht und nicht anderweitig verwendet wird. Vielerorts hat sich ein Pfand in Höhe von 5 € pro Mehrwegbehälter etabliert.

Was ist hinsichtlich der Hygiene zu beachten?

Mehrfach verwendete Verpackungen müssen hygienisch einwandfrei sein. Dies betrifft sämtliche Bereiche von der Lieferung der Verpackungen über die Lagerung, das Befüllen und die Ausgabe bis hin zur Rücknahme gebrauchter Mehrwegverpackungen. Neben der allgemeinen guten Hygienepraxis sind insbesondere folgende Punkte zu berücksichtigen:

Neu gelieferte Mehrwegverpackungen dürften in aller Regel einer ersten Grundreinigung zu unterziehen sein. Saubere Verpackungen sind so zu lagern, dass eine Kontamination durch Lebensmittel, Staub oder andere Stoffe ausgeschlossen ist.

Temperaturschwankungen im Lagerbereich sind wegen dem möglichen Entstehen von Kondenswasser zu vermeiden. Die Verpackungen sind gegebenenfalls abzudecken.

Die Übergabe von befüllten Mehrwegverpackungen sollte in einem definierten Bereich erfolgen, beispielsweise über Tablett. Ein Kontakt von Kundschaft und Personal ist zu vermeiden.

Die Rücknahme der Mehrwegverpackung erfolgt in der Regel in ungereinigtem Zustand. Hierzu sind beispielsweise Sammelkörbe aufzustellen, in die die Verbraucherinnen und Verbraucher die gebrauchten Mehrwegverpackungen einlegen können. Mit Hilfe des Korbs können die Verpackungen zum Ort der Reinigung transportiert werden. Eine Kontamination von Lebensmitteln oder sauberen Verpackungsmaterialien ist zu vermeiden. Die Reinigung erfolgt entweder im Handwerksbetrieb selbst oder bei entsprechender Vereinbarung durch einen externen Anbieter. Bei der Reinigung sind die Vorgaben des Herstellers der Mehrwegverpackungen hinsichtlich des Reinigungsvorgangs, der Temperaturen und der zu verwendenden Reinigungsmittel einzuhalten.

Beschädigte oder abgenutzte Verpackungen sind aus dem Kreislauf herauszunehmen. Augenscheinlich zweckentfremdete oder verschimmelte Verpackungen sind nicht zurückzunehmen.

Das Personal sollte zur Einhaltung der zusätzlichen Hygieneanforderungen und der betriebsinternen Abläufe entsprechend geschult werden.