



Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

Fakultät Life Sciences

Bachelorarbeit

im Studiengang Ökotrophologie

Thema:

Entstehende Herausforderungen für Gastronomiebetriebe im Außer-Haus-Verkauf
durch Änderungen des Verpackungsgesetzes mit Wirkung ab 01.01.2023

vorgelegt von

Emmi Bumblies

Hamburg,

am 30. Juni 2022

Gutachterin: Prof. Dr. Katharina Riehn

Zweitgutachter: Prof. Dr. Bernd Sadlowsky

Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis.....	IV
Abkürzungsverzeichnis.....	IV
Zusammenfassung.....	V
Abstract.....	VI
1. Einleitung.....	1
2. Grundlagen.....	3
2.1 Verpackungsgesetz.....	3
2.2 Mehrwegverpackungen.....	6
2.2.1 Abgrenzung zu Einwegverpackungen.....	6
2.2.2 Bewertung der Umweltverträglichkeit.....	7
2.2.3 Systematisierung und Marktübersicht.....	9
2.2.4 Anforderungen an Mehrweggefäße.....	12
2.2.5 Hygienischer Umgang mit Mehrweggefäßen.....	16
3. Methoden.....	19
3.1 Literaturrecherche.....	19
3.2 Leitfadengestützte Interviews.....	19
3.2.1 Vorbereitung.....	19
3.2.2 Durchführung.....	22
3.2.3 Transkription.....	23
3.2.4 Auswertung.....	24
4. Ergebnisse.....	25
4.1 Ergebnisse der Literaturrecherche.....	25
4.1.1 Herausforderungen für Gastronomiebetriebe.....	25
4.1.2 Bewertungen verschiedener Akteure.....	27
4.2 Ergebnisse der Interviews.....	28
5. Diskussion.....	33
5.1 Methodendiskussion.....	33
5.2 Ergebnisdiskussion.....	34
6. Fazit.....	36

Literaturverzeichnis	37
Rechtsquellenverzeichnis.....	40
Eidesstattliche Erklärung	41
Anhang.....	42
Anhang A: Auszug aus dem Verpackungsgesetz	43
Anhang B: Einverständniserklärung zum Interview	45
Anhang C: Mindmap zur Erstellung des Interviewleitfadens	46
Anhang D: Interviewleitfaden.....	47
Anhang E: Transkriptionsbeispiel.....	49

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Ziel 12 der Sustainable Development Goals (Engagement Global gGmbH, 2022)	1
Abbildung 2: Pfandbehälter RECUP und REBOWL (reCup GmbH, 2022)	11
Abbildung 3: Appbasierte Nutzung von Vytal (VYTAL Global GmbH, 2022)	12
Abbildung 4: Tiffin Loop Boxen aus Edelstahl (Tonka GmbH, 2022)	12
Abbildung 5: Kennzeichnung von Materialien, welche für Lebensmittelkontakt geeignet sind (VO (EG) Nr. 1935/2004)	13
Abbildung 6: Kennzeichnung nach DIN EN 12875-2 geprüfter Gegenstände am Beispiel von 500 Spülgängen (DIN EN 12875-2)	14
Abbildung 7: Umweltzeichen Blauer Engel (RAL gGmbH)	14
Abbildung 8: Anforderungen des Umweltzeichens "Blauer Engel" (eigene Übersicht nach: Blauer Engel, 2019)	15
Abbildung 9: Struktur und Funktionen der Interviewphasen (Misoch, 2019, S.71)	22

Abkürzungsverzeichnis

Abs.	Absatz
BMUV	Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz
BPA	Bisphenol A
BUND	Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland
EG	Europäische Gemeinschaft
GHP	Gute Hygienepaxis
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points (engl. Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
HDE	Handelsverband Deutschland
NABU	Naturschutzbund Deutschland
o.J.	ohne Jahresangabe
PLA	Polyactic Acid (engl. Polyactide)
PP	Polypropylen
SDGs	Sustainable Development Goals (engl. Ziele für nachhaltige Entwicklung)
UBA	Umweltbundesamt
VerpackG	Verpackungsgesetz
VO	Verordnung

Zusammenfassung

Zur Eingrenzung der Umweltbelastungen durch zunehmende Abfallmengen sind politische Entscheidungen notwendig. In der Gastronomiebranche betrifft dies unter anderem die Lebensmittelverpackungen, zu denen auch jene für den Außer-Haus-Verzehr zählen. Im Zuge der Novellierung der entsprechenden Richtlinie (EU) 2018/852 wurden die Mitgliedsstaaten dazu verpflichtet, den Einsatz von wiederverwendbaren Verpackungen zu erhöhen. In Deutschland wurde dementsprechend das Verpackungsgesetz angepasst. Ab 2023 müssen Unternehmen, die Einwegkunststoffverpackungen oder Einwegbecher anbieten, ebenfalls eine Mehrwegvariante zur Verfügung stellen. Ausgenommen davon sind kleine Betriebe, die den Kund*innen jedoch ermöglichen müssen, Waren in mitgebrachte Behälter abzufüllen. Die dadurch entstehenden Herausforderungen sind Gegenstand dieser Arbeit und wurden anhand einer Literaturrecherche sowie durch leitfadengestützte Expert*inneninterviews mit Akteuren der Gastronomiebranche herausgearbeitet. Dabei wurde festgestellt, dass sich die Schwierigkeiten je nach Betrieb sehr unterschiedlich gestalten. Es müssen ein passendes Mehrwegsystem ausgewählt, Lagerkapazitäten für die Behältnisse zur Verfügung gestellt sowie Kassensysteme angepasst werden. Zusätzlich besteht ein Mehraufwand im Spülen und Bereitstellen der Mehrwegverpackungen. Eine weitere Herausforderung sind die Schulung und das Motivieren der Mitarbeitenden, um eine erfolgreiche und hygienisch einwandfreie Nutzung der Systeme zu gewährleisten. Die größte Schwierigkeit besteht jedoch in der Gewinnung der Kund*innen für die Nutzung dieser. Sie müssen für die Relevanz der Reduzierung von Einwegverpackungen sensibilisiert werden, was nun Aufgabe der Gastronom*innen wird. Ziel weiterführender Bestrebungen muss es also sein, die Akzeptanz für die Nutzung von Mehrwegsystemen zu verbessern und die Anwendung zu vereinfachen. Zudem scheinen die bisher nicht flächendeckend vorhandenen Rückgabemöglichkeiten ein Hindernis für die Nutzung darzustellen. Zur erfolgreichen Umsetzung ist zukünftig weitere Hilfestellung durch die Politik nötig.

Abstract

Political decisions are necessary to limit the environmental impact of increasing amounts of waste. In the catering industry, this mainly concerns food packaging, which also includes packaging for out-of-home consumption. By amending the corresponding Directive (EU) 2018/852, the member states were obliged to increase the use of reusable packaging. In Germany, the Packaging Act was adjusted accordingly. From 2023 onwards, companies that offer disposable plastic packaging or disposable cups must also provide a reusable alternative. Small businesses are exempt from this, but they must allow customers to fill goods into containers they have brought with them. The challenges that arise from this are the subject of this thesis and were found through literature research as well as through guided expert interviews with different parties in the catering industry. It was found that the difficulties vary greatly from business to business. A suitable returnable system must be selected, storage capacities for the containers have to be made available and cash register systems have to be adapted. In addition, there is an extra effort in cleaning and providing the reusable packaging. Another challenge is the training and motivation of staff to ensure the successful and hygienic use of the systems. The greatest difficulty, however, is winning over customers to actually use them. They must be made aware of the relevance of reducing disposable packaging, which is now the task of the caterers. The aim of further efforts must therefore be to improve the acceptance of the use of returnable systems and to simplify their utilisation. In addition, the return options, which are not yet available everywhere, seem to be an obstacle. For successful implementation, further support from politics will be necessary in the future.

1. Einleitung

Die Notwendigkeit des aktiven Umweltschutzes wird in unserer Gesellschaft zunehmend präsent Thema und rückt nicht zuletzt durch Bewegungen wie „Fridays For Future“ weiter ins öffentliche Bewusstsein. Nachhaltiges Handeln und Wirtschaften bekommen ebenfalls mehr Relevanz und werden durch politische Entscheidungen gefördert. Das zeigt sich beispielsweise darin, dass sich die Vereinten Nationen die Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals - SDGs) gesetzt haben, unter denen unterschiedlichste ambitionierte Bestrebungen für eine nachhaltigere Zukunft formuliert sind, welche einen ganzheitlichen Ansatz verfolgen. Der Fokus liegt dabei auf verschiedenen Aspekten der Nachhaltigkeit wie Bildung, Gesundheit, Abbau von Ungleichheiten oder Klimaschutz. Die 17 SDGs sind Hauptbestandteil der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung und wurden im September 2015 von den Mitgliedstaaten der Vereinten Nationen beschlossen (United Nations, o.J.).

Das zwölfte Ziel der SDGs mit dem Titel „Nachhaltige/r Konsum und Produktion“ steht für die Schonung sowie Reduzierung des Einsatzes von Ressourcen wie Rohstoffen, welche nur in begrenzter Menge vorhanden sind. Der hohe Rohstoffverbrauch ist vor allem in Industrieländern ein Problem, in denen „ein tiefgreifender Wandel [der] Produktions- und Konsumpraktiken notwendig [wird], weg von einer ‚Wegwerf-Kultur‘ und hin zu einer Kreislaufwirtschaft, in der weniger verschwendet und mehr wiederverwendet und recycelt wird“ (Engagement Global gGmbH, 2022).



Abbildung 1: Ziel 12 der Sustainable Development Goals
(Engagement Global gGmbH, 2022)

Aus den eingesetzten Rohstoffen werden unter anderem sämtliche Lebensmittelverpackungen, u.a. für den Außer-Haus-Verzehr, hergestellt. Nach einer Datenerhebung des Naturschutzbundes Deutschland (NABU) hat sich die Menge an Abfall durch Einweggeschirr und To-Go-Verpackungen zwischen 1994 und 2017 um 44 Prozent erhöht. In absoluten Zahlen waren es im Jahr 2017 etwa 350.000 Tonnen Abfall allein in Deutschland. Als Gründe für diese Entwicklung werden steigende Löhne und veränderte Verzehrsgewohnheiten, wie beispielsweise die Steigerung des Außer-Haus-

Verzehrs, genannt. Für Inverkehrbringer stellen Einwegvarianten zudem eine kostengünstigere Alternative zu Mehrwegprodukten dar (Naturschutzbund Deutschland e.V., 2018).

Der Einsatz der Lebensmittelverpackungen ist gesetzlich geregelt. So gelten auf EU-Ebene die VO (EG) 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen sowie die novellierte Richtlinie (EU) 2018/852 zur Änderung der Richtlinie 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle. In dieser werden beispielsweise Recyclingquoten für verschiedene Stoffe in den kommenden Jahren festgesetzt (Art. 1 Nr. 5 Richtlinie (EU) 2018/852). Außerdem ist hier vorgegeben, dass die Mitgliedstaaten Maßnahmen ergreifen müssen, um „die Erhöhung des Anteils in Verkehr gebrachter wiederverwendbarer Verpackungen [...] zu fördern“ (Art. 1 Nr. 4 Abs. (1) Richtlinie (EU) 2018/852). Unter Buchstabe a dieses Absatzes sind Pfandsysteme als mögliche Maßnahme genannt.

Auf Bundesebene wurde infolgedessen das Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die hochwertige Verwertung von Verpackungen (Verpackungsgesetz, kurz VerpackG) entsprechend angepasst. Die letzte Änderung fand am 22. September 2021 statt. Die Novellierung des VerpackG enthält die genannten Recyclingquoten und schließt Vorgaben zur Reduzierung von Einwegverpackungen, insbesondere solcher aus Kunststoff, ein. Eine der tiefgreifenden Neuerungen findet sich in Abschnitt 7: Die Einführung der Pflicht des Angebotes einer Mehrwegalternative für Kunststofflebensmittelverpackungen im To-Go-Geschäft. Ab dem 1. Januar 2023 gilt diese Pflicht, wobei das Gesetz Ausnahmen für kleinere Betriebe vorsieht. Im Zuge dessen müssen sich die Gastronomiebetriebe auf Umstellungen im Tagesgeschäft vorbereiten. Mit welchen Maßnahmen sie auf die Gesetzesänderung reagieren und welche Herausforderungen ihnen dabei begegnen, ist zentrales Thema der vorliegenden Arbeit. Die entstehenden Herausforderungen wurden anhand von Interviews mit Akteur*innen im Außer-Haus-Verkauf herausgearbeitet.

Im ersten Teil der Arbeit wird das VerpackG, insbesondere Abschnitt 7 mit den Paragraphen 33 und 34, als zu Grunde liegender Gesetzestext dargestellt. Im Anschluss bietet Kapitel 2.2 einen Überblick über Mehrwegverpackungen. Dazu findet zunächst eine Abgrenzung zu Einwegvarianten statt, gefolgt von der Darstellung ökologischer Aspekte. Daran schließt sich eine Systematisierung und Marktübersicht über verschiedene Mehrwegsysteme in Deutschland an. Schließlich werden wichtige Anforderungen an Mehrweggefäße herausgearbeitet sowie die entsprechenden Hinweise zum hygienischen Umgang damit. In Kapitel drei folgt die Beschreibung der Methoden zur Erhebung der Daten für diese Arbeit, wozu einerseits die Literaturrecherche und anschließend die Anwendung leitfadengestützter Expert*inneninterviews erläutert wird. Diesem schließen sich in Kapitel vier die aus der Recherche und den Interviews gewonnenen Ergebnisse an. Dabei wird auch ein Blick auf vorhandene Bewertungen verschiedener Akteur*innen geworfen. Kapitel fünf enthält eine Diskussion der angewandten Methoden sowie der daraus gewonnenen Ergebnisse. Die Arbeit schließt mit einem kurzen Fazit, welches einen Ausblick sowie mögliche Handlungsempfehlungen enthält.

2. Grundlagen

2.1 Verpackungsgesetz

Hintergrund dieser Arbeit ist die Novellierung des Verpackungsgesetzes vom 22. September 2021, welches in diesem Abschnitt zusammengefasst dargestellt wird. Hierzu werden lediglich die für die Problemstellung relevanten Passagen betrachtet. Ein Ausschnitt aus dem VerpackG ist in Anhang A angefügt.

Ziel und Aufgaben des VerpackG sind die Reduzierung der Umweltbelastungen durch Verpackungsabfälle, die Schaffung eines Anreizes zur Herstellung von recyclingfähigen Verpackungen sowie die Regulierung des Wettbewerbs. Dabei schließt das Gesetz das Inverkehrbringen, aber auch die Entsorgung und Verwertung der Abfälle ein. Die Verantwortung dafür wird den Herstellern übertragen (Umweltbundesamt, 2021).

Das VerpackG regelt allgemeine Anforderungen an Verpackungen (§4 VerpackG), wobei dies nicht nur Lebensmittelverpackungen betrifft. Des Weiteren ist in Abschnitt drei die Sammlung, Rücknahme und Verwertung festgelegt. In Abschnitt sechs sind spezielle Regelungen für Getränkeverpackungen und in Abschnitt sieben Vorschriften zur Reduzierung von Einwegverpackungen aufgeführt.

Verpackungen sind gemäß des VerpackG definiert als „aus beliebigen Materialien hergestellte Erzeugnisse zur Aufnahme, zum Schutz, zur Handhabung, zur Lieferung oder zur Darbietung von Waren, die [...] vom Hersteller an den Vertreiber oder Endverbraucher weitergegeben werden“ (§3 Abs. (1) VerpackG). Dabei wird unterschieden zwischen

- Verkaufsverpackungen, „die erst beim Letztvertreiber befüllt werden“ (§3 Abs. (1) Nr.1 VerpackG) und
- Umverpackungen, welche mehrere Verkaufsverpackungen enthalten (§3 Abs. (1) Nr.2 VerpackG) sowie
- Transportverpackungen, welche „den Transport [...] erleichtern [...] und typischerweise nicht zur Weitergabe an den Endverbraucher bestimmt sind“ (§3 Abs. (1) Nr.3 VerpackG).

Im zu betrachtenden Fall der Lebensmittelverpackungen für das To-Go-Geschäft handelt es sich also um Verkaufsverpackungen, weil diese erst auf Wunsch der Kund*innen vor Ort, also bei den Letztvertreibern befüllt werden.

Mehrwegverpackungen definiert das Gesetz als „Verpackungen, die dazu konzipiert und bestimmt sind, nach dem Gebrauch mehrfach zum gleichen Zweck wiederverwendet zu werden und deren tatsächliche Rückgabe und Wiederverwendung durch eine ausreichende Logistik ermöglicht sowie durch geeignete Anreizsysteme, in der Regel durch ein Pfand, gefördert wird“ (§3 Abs. (3) VerpackG). Das bedeutet, dass ein Behältnis in seiner Form und Funktion mehrfach wiederverwendet wird, ohne dieses dabei stofflich zu verwerten, wie es beim Recycling der Fall ist.

In Abgrenzung zu den Mehrwegverpackungen sind **Einwegverpackungen** im Allgemeinen jene, auf welche die Definition der Mehrwegvariante nicht zutrifft (§3 Abs. (4) VerpackG).

Besondere Beachtung soll nun Abschnitt sieben mit den Paragrafen 33 und 34 gewidmet werden. Darin ist die „Minderung des Verbrauchs bestimmter Einwegverpackungen“ (Überschrift Abschnitt 7 VerpackG), im Speziellen der Einwegkunststofflebensmittelverpackungen und Einweggetränkebecher, festgelegt.

Kunststoff ist nach der Richtlinie (EU) 2019/904 definiert als „Werkstoff bestehend aus einem Polymer [...], dem möglicherweise Zusatzstoffe oder andere Stoffe zugesetzt wurden und der als Hauptstrukturbestandteil von Endprodukten fungieren kann, ausgenommen natürliche Polymere, die nicht chemisch modifiziert wurden“ (Richtlinie (EU) 2019/904 Art. 3 Nr. 1). **Einwegkunststofflebensmittelverpackungen** bestehen ganz oder teilweise aus Kunststoff und sind „Behältnisse wie Boxen mit oder ohne Deckel, für Lebensmittel, die

1. dazu bestimmt sind, unmittelbar verzehrt zu werden, entweder vor Ort oder als Mitnahme-Gericht,
2. in der Regel aus der Verpackung heraus verzehrt werden und
3. ohne weitere Zubereitung wie Kochen, Sieden oder Erhitzen verzehrt werden können;

keine Einwegkunststofflebensmittelverpackungen in diesem Sinne sind Getränkeverpackungen, Getränkebecher, Teller sowie Tüten und Folienverpackungen, wie Wrappers, mit Lebensmittelinhalt“ (§3 Abs. (4b) VerpackG). Das Gesetz sieht hier also auch Ausnahmen vor, was die Bedeutung und Auslegung dieser Definition kennzeichnet, da nicht sämtliche Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff eingeschlossen sind.

Hervorzuheben ist ebenso, dass die Pflicht zum Angebot einer Mehrwegalternative im To-Go-Geschäft ab 1. Januar 2023 gemäß §33 Abs. (1) VerpackG bei Einwegprodukten, die beispielsweise aus Pappe oder Rohstoffen wie Aluminium und sogenannten Naturmaterialien bestehen, nicht greift. Für Einweggetränkebecher hingegen, ungeachtet aus welchem Material, müssen in jedem Fall Mehrwegalternativen bereitgestellt werden (§33 Abs. (1) VerpackG).

Die Regelung betrifft zudem lediglich den/die Letztvertreiber*in, also den „Vertreiber, der Verpackungen an den Endverbraucher abgibt“ (§3 Abs. (12) VerpackG) und diese auf Wunsch der Kund*innen vor Ort befüllt.

Die Ware in der Mehrwegverpackung darf „nicht zu einem höheren Preis oder zu schlechteren Bedingungen“ (§33 Abs. (1) Satz 2 VerpackG) als in einer Einwegverpackung angeboten werden. Vielmehr soll die Mehrwegvariante ‚beworben werden‘, denn der Gesetzestext schreibt vor, dass „die Endverbraucher in der Verkaufsstelle durch deutlich sicht- und lesbare Informationstafeln oder -schilder auf die Möglichkeit, die Waren in Mehrwegverpackungen zu erhalten“ (§33 Abs. (2) VerpackG), hingewiesen werden müssen.

Zwar besteht beim Inverkehrbringen von Mehrweggefäßen eine allgemeine Rücknahmepflicht der Behältnisse, diese ist in dem Fall für die Letztvertreiber*innen jedoch nur „auf diejenigen Mehrwegverpackungen, die sie in Verkehr gebracht haben“ (§33 Abs. (3) VerpackG), beschränkt.

Auch die Pflicht zur Bereitstellung der Mehrwegalternativen enthält **Ausnahmen**. Diese sind in §34 VerpackG aufgeführt. Befreit von der Pflicht sind Betriebe „mit insgesamt nicht mehr als fünf Beschäftigten, deren Verkaufsfläche 80 Quadratmeter nicht überschreitet“ (§34 Abs. (1) VerpackG). Diese Anforderungen gelten kumulativ, d.h. beide müssen erfüllt sein, sodass die Ausnahmen greifen. Bei Lieferdiensten werden bei der Ermittlung der Verkaufsfläche alle Lager- und Versandflächen mit einberechnet. Das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) beschreibt in einem Fragen- und Antwortkatalog zur Novellierung des VerpackG, dass dementsprechend kleine Betriebsstätten, welche zu einer Unternehmenskette gehören, von der Ausnahme keinen Gebrauch machen können: „Zwar mag ihre Verkaufsfläche kleiner als 80 Quadratmeter sein. Aber wenn im gesamten Unternehmen insgesamt mehr als fünf Beschäftigte arbeiten, gilt die Ausnahme nicht für sie“ (Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz, 2022). Hieraus wird ebenfalls ersichtlich, dass die Anforderungen an die Größe der Betriebsstätte sowie an die Anzahl der Mitarbeitenden kumulativ gelten.

Die Befreiung von der Angebotspflicht einer Mehrwegalternative bedeutet gleichzeitig, dass die Kund*innen „durch deutlich sicht- und lesbare Informationstafeln oder -schilder auf das Angebot, die Waren in vom Endverbraucher zur Verfügung gestellte Mehrwegbehältnisse abzufüllen“ (§34 Abs. (3) VerpackG), aufmerksam gemacht werden müssen. Die Pflicht ist in diesem Fall also erfüllt, wenn die Verbraucher*innen die Möglichkeit erhalten, eigene Behälter und Becher mitzubringen und ihre Waren darin abfüllen zu lassen. Gleichzeitig steht es kleineren Unternehmen frei, Mehrwegsysteme zu nutzen, sofern die dafür notwendigen Voraussetzungen geschaffen werden können (Stähle, 2021).

Eine weitere Ausnahme bilden Verkaufsautomaten. Sind diese zur internen Nutzung innerhalb eines Unternehmens und nicht öffentlich zugänglich, sind sie von der Mehrwegangebotspflicht ausgenommen. Beim Vertrieb über öffentliche Verkaufsautomaten wird die Pflicht wiederum erfüllt, sobald die Verbraucher*innen die Möglichkeit erhalten, die Lebensmittel in ihre eigenen Behältnisse abzufüllen.

Zuletzt sind die Tatbestände für die Nichteinhaltung des Gesetzes aufgeführt. Als ordnungswidrig handelt in diesem Fall, wer

- „eine Ware in einer Mehrwegverpackung nicht anbietet“ (§36 Abs. (1) Nr. 28 VerpackG),
- „eine Verkaufseinheit zu einem höheren Preis oder schlechteren Bedingungen anbietet oder“ (§36 Abs. (1) Nr. 29 VerpackG)
- „einen Hinweis nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgegebenen Weise gibt“ (§36 Abs. (1) Nr. 30 VerpackG)

Bei Verstößen sind Geldstrafen von bis zu zehntausend Euro möglich (§36 Abs. (2) VerpackG). Zuständig für die Ahndung sind die jeweils verantwortlichen Behörden der Bundesländer (Umweltbundesamt, 2021).

2.2 Mehrwegverpackungen

Das folgende Kapitel beschreibt die Mehrweglebensmittelverpackungen sowie deren Einsatz. Dazu wird zuerst eine Abgrenzung zu Einwegverpackungen vorgenommen und eruiert, in welchem Fall Mehrwegverpackungen als umweltverträglicher gelten. Anschließend folgt eine Kategorisierung von Mehrwegsystemen sowie entsprechende Beispiele, welche eine kurze Marktübersicht über bestehende Angebote in Deutschland bieten. Den Abschluss dieses Kapitels bilden verschiedene Anforderungen an die Verpackungen, gefolgt von Hinweisen zum hygienischen Umgang mit Mehrweggefäßen. Der Fokus liegt dabei im gesamten Abschnitt lediglich auf den für diese Arbeit relevanten Lebensmittelmehrwegverpackungen für das To-Go-Geschäft.

2.2.1 Abgrenzung zu Einwegverpackungen

Mehrwegverpackungen sind nach dem VerpackG definiert als „Verpackungen, die dazu konzipiert und bestimmt sind, nach dem Gebrauch mehrfach zum gleichen Zweck wiederverwendet zu werden und deren tatsächliche Rückgabe und Wiederverwendung durch eine ausreichende Logistik ermöglicht sowie durch geeignete Anreizsysteme, in der Regel durch ein Pfand, gefördert wird“ (VerpackG §3 Abs. (3)). Durch die mehrfache Wiederverwendung haben diese Verpackungen eine erhöhte Lebensdauer. In Abgrenzung dazu werden alle anderen Verpackungen als Einwegverpackungen bezeichnet (VerpackG §3 Abs. (4)). Diese werden einmalig verwendet und dann entsorgt, wodurch das Abfallaufkommen im Vergleich zu Mehrwegverpackungen deutlich erhöht ist. Im Zeitraum von 1994 bis 2017 stiegen „die Abfallmengen für Einweggeschirr und Einwegverpackungen für To-Go bzw. Sofortverzehr [...] um 44 Prozent“ (Naturschutzbund Deutschland e.V., 2018, S. 2). Die größte Steigerung war bei Kunststoffverpackungen festzustellen, deren Verbrauch im genannten Zeitraum um 72 Prozent stieg (Naturschutzbund Deutschland e.V., 2018, S. 10). Der Grund für diese Entwicklungen sind veränderte Verzehrsgewohnheiten der Verbraucher*innen hin zu mehr Convenience. Es wird beispielsweise aus Zeitmangel oder Bequemlichkeit häufiger unterwegs gegessen oder auf das umfangreiche Angebot von Lieferdiensten zurückgegriffen. Dies zeigt sich unter anderem im erhöhten Außer-Haus-Konsum und dem damit gesteigerten Umsatz von Restaurants, Imbissen und Cafés (Naturschutzbund Deutschland e.V., 2018, S. 12-13). Auch die Umstände der Corona-Pandemie haben diese Entwicklungen weiter verschärft und führten unter anderem zur Steigerung der Nutzung von Lieferdiensten und damit verbundenem Verpackungsmüll (Leal Filho, et al., 2021).

2.2.2 Bewertung der Umweltverträglichkeit

Die durch Einwegverpackungen verursachte ansteigende Abfallmenge wird unter dem Aspekt der **Umweltbelastungen** immer weniger tragbar, weshalb zunehmend Mehrwegverpackungen eingesetzt werden. Dies soll durch die Änderung des VerpackG weiter gefördert und flächendeckend ermöglicht werden. Um bewerten zu können, inwiefern Mehrwegverpackungen umweltverträglicher als Einwegverpackungen sind, ist die Betrachtung verschiedener Kriterien notwendig. Aus einer umfangreichen Auswertung der Umweltbelastung durch verschiedene Getränkebecher, die im Auftrag des Umweltbundesamtes (UBA) im Jahr 2021 durchgeführt wurde, lassen sich folgende Bedingungen ableiten, welche ebenfalls auf andere Mehrwegbehältnisse anwendbar sind:

- Hohe Umlaufzahl: Die Becher müssen mindestens zehnmal, am besten mehr als 25-mal wiederverwendet werden, um gegenüber Einwegbechern einen Vorteil zu bieten.
- Keine Einwegkomponenten: Häufig gehören Deckel von Pfandbechern nicht zum System und werden als Einwegvariante aus Polystyrol (PS) angeboten. Selbst wenn lediglich ein Bestandteil der Verpackung einmalig genutzt wird, hat dies einen großen Einfluss auf die Gesamtumweltbelastung des Produktes.
- Spülen mit grünem Strom: Bei der ‚Wiederaufbereitung‘ genutzter Becher ist vor allem der Spülvorgang entscheidend. Dessen Umweltbelastungen sind hauptsächlich auf den dazu verwendeten Strom zurückzuführen. Handelt es sich dabei um Ökostrom, können bereits ab einer Umlaufzahl von zehn positive Umwelteffekte gegenüber Einwegbechern festgestellt werden (Umweltbundesamt (Herausgeber), Mai 2021, S. 46-48).

Es lässt sich festhalten, dass Mehrwegbecher „eine hohe Gebrauchstauglichkeit und damit hohe Lebensdauer aufweisen müssen, um möglichst hohe Umlaufzahlen generieren zu können“ (Umweltbundesamt (Herausgeber), Mai 2021, S. 48). Wichtig ist auch, zu vermeiden, dass in Umlauf gebrachte Pfand-Mehrwegbehältnisse zusätzlich durch die Kund*innen gereinigt werden, da auch dies weitere Umweltbelastungen bedingt (LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V., 2022b, S. 2). Voraussetzung dafür ist jedoch eine zeitnahe Rückgabe.

Des Weiteren sind bei einer Bewertung der Verpackungen das verwendete Material und dessen Umweltbelastungen von der Gewinnung über die Herstellung der Produkte bis zur Entsorgung und ggf. Wiederaufbereitung entscheidend. Eine vollständige Aufstellung der einzelnen Materialien sowie deren Auswirkungen auf die Umwelt ist an dieser Stelle nicht vorgesehen.

Da das VerpackG jedoch explizit Kunststofflebensmitteleinwegverpackungen erwähnt, welche in jedem Fall durch das Angebot einer Mehrwegalternative ergänzt werden müssen, soll hier ein kurzer Blick auf die Entsorgung von Kunststofflebensmittelverpackungen geworfen werden.

Grundsätzlich werden diese über die Wertstoffsammlung entsorgt. Da dies in der Praxis nicht immer der Fall ist, unterscheidet man folgende Entsorgungswege, welche in unterschiedlicher Weise

Probleme und Umweltbelastungen erzeugen und somit unterschiedlich stark zur Wiederverwertung beitragen:

- Littering: der Abfall wird in die Umwelt entsorgt
- öffentlicher Mülleimer: ohne Zugangsbeschränkung zugänglich, bei Überfüllung auch ‚un-gewolltes‘ Littering möglich
- Haushalte: Unterscheidung zwischen Restmüll, Wertstoffen und Papier
- Gewerbe: aufgrund der Menge an Abfällen mit gewerblicher Abfallentsorgung verknüpft

Je nach Entsorgungsweg und Material erfolgt die Verwertung. Müll, welcher aus der Umwelt eingesammelt oder über öffentliche Abfallbehälter entsorgt wurde, wird nicht nach Material sortiert, sondern Müllverbrennungsanlagen zugeführt, welche daraus Energie bzw. Wärme gewinnen können, wobei der Rohstoff für den Stoffkreislauf dann nicht mehr zur Verfügung steht. Bei der Aufbereitung von Kunststoffen, beispielsweise aus dem Hausmüll, wird nach Material sortiert und es kann ein werkstoffliches Recycling stattfinden, wodurch zumindest teilweise neue Rohstoffe ersetzt werden können. Dies ist grundsätzlich im Sinne eines kreislaufwirtschaftlichen Ansatzes wünschenswert, jedoch zeigt eine Umfrage von YouGov aus dem Jahr 2017, dass Einwegbecher von Konsument*innen zu 77 Prozent im (öffentlichen) Restmüll entsorgt werden und damit eben nicht zur stofflichen Wiederverwertung zur Verfügung stehen (Umweltbundesamt (Herausgeber), Dezember 2018, S. 51-56).

Die komplexe Thematik der Umweltbelastung durch Littering soll an dieser Stelle nicht weiter vertieft werden, es seien aber als Stichworte die langen Abbauezeiten in der Natur, die Problematik von Mikroplastik, die Verschmutzung der Gewässer sowie die Gefährdung von Lebensräumen genannt, welche unter anderem durch die wiederholte Nutzung von Mehrwegverpackungen stark reduziert werden können.

Fälschlicherweise werden mit dem Hinweis auf ökologisch verträglichere Materialien vielfach **Bio-kunststoffe** eingesetzt und als nachhaltig betitelt. Dies ist nicht richtig, da zwischen biobasierten und biologisch abbaubaren Kunststoffen unterschieden werden muss. „Biobasiert bedeutet ‚aus nachwachsenden Rohstoffen‘, biologisch abbaubar ist ein Kunststoff nur, wenn er aus bestimmten [...] Rohstoffen ist, die enzymatisch und mikrobiologisch gespalten werden können“ (Umweltbundesamt (Herausgeber), Juni 2021, S. 5). Häufig sind biobasierte Kunststoffe genau wie ihre konventionellen Pendanten nicht biologisch abbaubar, was den Konsument*innen jedoch selten bewusst ist. Ein Beispiel für einen biobasierten Kunststoff ist PLA, das unter bestimmten – nur in industriellen Kompostieranlagen zu erreichenden – Bedingungen auch biologisch abbaubar sein kann. Häufig findet man lediglich PLA-Verbundstoffe, welche andere Kunststoffe, Weichmacher oder Füllstoffe enthalten, um verschiedenste Eigenschaften zu erzielen. Diese Mischung führt dazu, dass der Stoff nicht mehr biologisch abbaubar ist. In den meisten Fällen bieten also die biologisch abbaubaren und biobasierten

Kunststoffe keinerlei Vorteile gegenüber den konventionellen (Umweltbundesamt (Herausgeber), Juni 2021, S. 11).

2.2.3 Systematisierung und Marktübersicht

Im folgenden Abschnitt werden verschiedene Mehrwegsysteme für das To-Go-Geschäft erläutert. Nach einer allgemeinen Einteilung werden anschließend einige Beispiele auf dem deutschen Markt vorgestellt.

Insgesamt betrachtet, lassen sich die folgenden vier Systeme unterscheiden:

- Individualsystem
- Inselsystem
- Verbundsystem
- Poolsystem

Das **Individualsystem** bezeichnet dabei die Lösung, dass die Kund*innen ihre eigenen Behältnisse mitbringen und diese vor Ort befüllen lassen. Für den Gastronomiebetrieb entstehen hierbei keinerlei Kosten oder Aufwand zur Wiederbereitstellung der Gefäße, es werden sogar die Kosten für eine Einwegverpackung eingespart. Lediglich ein hygienisch einwandfreier Umgang mit den Gefäßen der Kund*innen muss gewährleistet werden, was die Handhabung etwas erschwert. Zwar sind in diesem Fall die Kund*innen für die Sauberkeit der Gefäße verantwortlich, doch gleichzeitig muss im Gastronomiebetrieb das Risiko einer Kontamination mit Keimen ausgeschlossen werden, beispielsweise durch separat gekennzeichnete Bereiche oder die Nutzung von Hygiene-Tablets (LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V., 2022b, S. 1-3). Weitere Informationen zur Betriebshygiene werden in Kapitel 2.2.5 spezifiziert.

Bei der Nutzung eines **Inselsystems** stellt der Gastronomiebetrieb eigene Behältnisse für die Kund*innen zur Verfügung. Diese können ausschließlich bei diesem Unternehmen wieder abgegeben werden, weshalb die Gefäße – auch zu Werbezwecken – mit dem Logo des Unternehmens gestaltet sein können, wodurch die Bindung der Kund*innen gesteigert wird. Für den Betrieb entstehen dabei Anschaffungskosten für die jeweiligen Gefäße sowie der Aufwand, diese wieder zu säubern. Die Handhabung ist hingegen einfacher als bei Individualgefäßen, da hygienische Bedenken bezüglich Kontaminationen während der Befüllung weitestgehend ausgeschlossen werden können. Die Rückgabe der Behältnisse erfolgt auf Vertrauensbasis oder durch den Anreiz eines zuvor erhobenen Pfandes (LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V., 2022b, S. 1-3).

Ähnlich funktioniert ein **Verbundsystem**. In diesem schließen sich mehrere Betriebe zusammen und setzen gemeinsame Behältnisse ein. Die Kosten für die Anschaffung dieser werden geteilt und die Gefäße können in allen zugehörigen Unternehmen zurückgegeben werden (LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V., 2022b, S. 1-3).

Anders ist es in einem **Poolsystem**: In diesem stellt ein eigenständiges Unternehmen oder eine Organisation den Gastronomiebetrieben die Mehrweggefäße gegen ein Nutzungsentgelt bzw. einen Mitgliedsbeitrag bereit. Das System kann somit auch deutschlandweit zur Verfügung stehen und eine Abgabe der Behältnisse ist in allen teilnehmenden Unternehmen möglich. Bei Verbund- und Poolsystemen wird meistens ein Pfand erhoben, um einen Anreiz für die Rückgabe zu schaffen. Außerdem gibt es Systeme, bei denen die Personen- und Gefäßdaten elektronisch verknüpft sind, sodass eine eindeutige Zuordnung möglich ist und an die Rückgabe erinnert werden kann. Erfolgt diese nicht in einem vereinbarten Zeitraum, werden den Kund*innen entsprechende Kosten in Rechnung gestellt bzw. von deren Konto abgebucht (LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V., 2022b, S. 1-3).

In den letzten Jahren hat sich durch die zunehmende Nutzung von Mehrwegsystemen das Angebot entsprechender Anbieter stark vergrößert. Da hier nicht alle Systemanbieter im Detail vorgestellt werden können, sollen die im Folgenden gezeigten als Beispiele für verschiedene Funktionsweisen der Systeme dienen.

Die verschiedenen Poolsysteme unterscheiden sich hauptsächlich in folgenden Punkten:

- Angebot der Behältnisse: Becher und/oder Schalen sowie unterschiedliche Volumina
- Material der Behältnisse: Kunststoff oder Edelstahl
- pfandbasiert oder kostenfrei für die Kund*innen (d.h. Zahlung nur bei nicht erfolgter Rückgabe)
- räumliche Verbreitung des Systems
- Zahlung fester Monatsbeiträge oder Befüllungsgebühren durch die Gastronomiebetriebe an die Systembetreiber

Das größte und somit wahrscheinlich bekannteste Mehrwegsystem mit mehr als 11.100 teilnehmenden Gastronomiebetrieben ist RECUP bzw. REBOWL. Die reCup GmbH bietet BPA-freie Pfandbecher – sogenannte RECUPs – aus Polypropylen (PP) in drei verschiedenen Größen an. Laut Systembetreiber sind die Becher bis zu 1.000-mal wiederverwendbar. Zu diesen können Kund*innen entsprechende Deckel kaufen, welche nicht zum Pfandsystem gehören, aber von den Nutzer*innen wiederverwendet werden können (reCup GmbH, 2022a). Zusätzlich werden die REBOWLS – also Schalen – angeboten, welche ebenfalls in drei verschiedenen Größen erhältlich sind und auch aus PP bestehen. Ohne Deckel sind die Schalen mikrowellentauglich. Der Hersteller gibt an, dass diese etwa 200-500-mal wiederverwendet werden können. Die Behältnisse werden in Deutschland hergestellt, sind recyclebar und die Systeme mit dem Blauen Engel zertifiziert (reCup GmbH, 2022b).



Abbildung 2: Pfandbehälter RECUP und REBOWL (reCup GmbH, 2022)

Die teilnehmenden Gastronomiebetriebe zahlen eine monatliche Systemgebühr an den Betreiber sowie das Pfand von einem Euro für die ausgeliehenen Becher und fünf Euro für die Schalen, welches in voller Höhe an die Kund*innen weitergegeben wird. Je nach Bedarf können jederzeit weitere Behältnisse dazu bestellt oder an reCup zurückgegeben werden. Zudem stellt reCup den Gastronom*innen Info- und Werbematerial zur Verfügung (reCup GmbH, 2022d).

Für größere Betriebe können auch Rücknahmeautomaten für die Becher gekauft oder geleast werden (reCup GmbH, 2022c). Auch Städte und Kommunen können reCup-Partner werden, bei denen optional spezifisch designte Becher eingesetzt werden können.

Von der Funktionsweise vergleichbare Systeme sind FairCup/FairBox, Cuna sowie reCIRCLE (LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V., 2022a). FairCup weist dabei die Besonderheit auf, dass der Deckel zu den Bechern in das Pfandsystem integriert ist. Da die Deckel das Gefäß vollständig verschließen können, sind die Anwendungsfelder erweitert und nicht nur auf Getränke begrenzt. Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal ist, dass die Becher in teilnehmenden Supermärkten am Pfandautomat zurückgegeben werden können (FairCup GmbH, 2022).

Ein Anbieter, welcher das Mehrwegsystem appbasiert steuert, ist Vytal. Etwa 1.700 Partnerunternehmen nutzen dessen Produkte. Das System umfasst Mehrwegschalen aus PP in drei verschiedenen Größen, eine unterteilte Mentischale, Kaffeebecher mit Deckeln, Sushiverpackungen, eine Burger Box sowie eine Pizzaverpackung, bei der jedoch eine Pappeinlage zum Entnehmen enthalten ist (VYTAL Global GmbH, 2022b). Die Nutzer*innen registrieren sich kostenlos in einer App und erhalten einen individuellen QR-Code, der beim Ausleihen der Behälter gescannt und mit dem QR-Code der jeweiligen Verpackung verknüpft wird. Nach der Nutzung haben die Kund*innen 14 Tage Zeit, das Behältnis zurückzubringen. Erfolgt die Rückgabe nicht rechtzeitig, wird vom hinterlegten Konto der Benutzer*innen der Betrag von zehn Euro für die Schalen und vier Euro für die Becher abgebucht. Die Gastronom*innen zahlen zwar keinen monatlichen Beitrag, aber eine Befüllungsgebühr, welche laut Anbieter geringer ist als die Kosten für Einwegverpackungen. Auch Vytal ist mit dem Blauen Engel ausgezeichnet und bietet zusätzliche Lösungen für große Unternehmen sowie Rückgabeboxen und die Einbeziehung von Lieferdiensten an (VYTAL Global GmbH, 2022a).



Abbildung 3: Appbasierte Nutzung von Vytal
(VYTAL Global GmbH, 2022)

Ähnlich und ebenfalls mit Hilfe einer App funktionieren die Systeme Julienne, Relevo und Tiffin Loop (LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V., 2022a). Dabei bildet Tiffin Loop unter den bisher genannten Systemen eine Besonderheit, da der Betreiber ECO Brotbox GmbH auf plastikfreie Boxen aus Edelstahl setzt. Auch dieses System ist appbasiert und es wird kein Pfand erhoben. Werden die Boxen nicht innerhalb von 14 Tagen zurückgebracht, werden den Kund*innen 20 Euro berechnet. Die Partnerunternehmen zahlen pro Ausgabe eine Gebühr (ECO Brotbox GmbH, 2022).



Abbildung 4: Tiffin Loop Boxen aus Edelstahl
(Tonka GmbH, 2022)

2.2.4 Anforderungen an Mehrweggefäße

Sämtliche Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, müssen bestimmte gesetzliche Anforderungen erfüllen. Zu diesen sogenannten Lebensmittelkontaktgegenständen gehören auch jene, aus denen die Lebensmittel verzehrt werden. In Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sind allgemeine Anforderungen an Materialien und Gegenstände mit Lebensmittelkontakt formuliert. Laut Verordnung sind diese so herzustellen, „dass sie unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind,

- a) die menschliche Gesundheit zu gefährden oder

- b) eine unvertretbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeizuführen oder
- c) eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen“ (VO (EG) Nr. 1935/2004 Art. 3 Abs. (1)).

Die Materialien der Verpackungen dürfen demnach keine gesundheitsschädlichen Stoffe abgeben oder das Lebensmittel an sich verändern. Wichtige Kriterien sind dabei auch die Geschmacksneutralität sowie die Hitzebeständigkeit (Umweltbundesamt (Herausgeber), Juni 2021, S. 12). Das folgende Symbol kennzeichnet Materialien, welche diese gesetzlichen Kriterien erfüllen und somit **für den Lebensmittelkontakt geeignet** sind:



Abbildung 5: Kennzeichnung von Materialien, welche für Lebensmittelkontakt geeignet sind (VO (EG) Nr. 1935/2004)

Lebensmittelkontaktgegenstände aus Kunststoff müssen zusätzlich zu den oben genannten gesetzlichen Vorgaben auch der Kunststoffverordnung VO (EU) Nr. 10/2011 entsprechen. Diese beinhaltet unter anderem, dass Hersteller von Kunststofflebensmittelverpackungen entsprechende Migrations-tests durchführen müssen, welche die Lebensmitteleignung belegen. Eine Konformitätserklärung bestätigt dann die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften in der Herstellung, gibt Auskunft über die Einhaltung von Migrationsgrenzwerten und enthält Hinweise auf Anwendungsbedingungen (Umweltbundesamt (Herausgeber), Mai 2021, S. 41-43). Bei der Nutzung von Mehrwegpoolsystemen entfällt für die Gastronom*innen die Suche nach geeigneten Gefäßen, da die Eignung bereits vom Systembetreiber sichergestellt wird.

Zudem ist bei Mehrwegverpackungen aus Glas, Keramik, Emaille und Kunststoff entscheidend, dass sie beispielsweise entsprechenden Wassertemperaturen in Spülmaschinen standhalten, um sie von Keimen befreien zu können. Die **Spülmaschinenbeständigkeit** kann nach DIN EN 12875-2 geprüft werden. Die umfangreiche Prüfung gestattet die Nutzung eines entsprechenden Symbols, welches „die Anzahl der Spülgänge wieder[gibt], die das geprüfte Geschirr unbeschadet überstanden hat“ (Umweltbundesamt (Herausgeber), Mai 2021, S. 42).

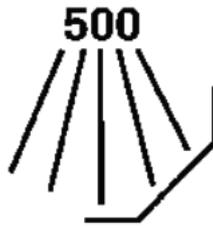


Abbildung 6: Kennzeichnung nach DIN EN 12875-2 geprüfter Gegenstände am Beispiel von 500 Spülgängen (DIN EN 12875-2)

Wichtig zu ergänzen ist hierbei, dass die Begriffe „spülmaschineneeignet“ und „spülmaschinetauglich“ nicht regulatorisch festgelegt sind und somit von den Herstellenden frei definiert werden können (Umweltbundesamt (Herausgeber), Mai 2021, S. 42).

Zusätzlich zu den gesetzlichen Vorgaben besteht die Möglichkeit, eine Zertifizierung mit dem Umweltzeichen **Blauer Engel** vorzunehmen, welches ebenfalls das Ziel verfolgt, die durch Einwegprodukte entstehenden Abfallmengen zu reduzieren.



Abbildung 7: Umweltzeichen Blauer Engel (RAL gGmbH)

Mit dem Fokus auf einen ganzheitlichen Ansatz werden mit dem Blauen Engel nicht nur einzelne Produkte, sondern die Anbieter von Mehrwegbechersystemen sowie Ausschankbetriebe zertifiziert. Eine Zertifizierung von Individualbechern kann lediglich innerhalb eines Mehrwegsystems erfolgen. Der Grund dafür ist, dass nicht davon ausgegangen werden kann, dass diese außerhalb eines Systems ausreichend oft genutzt werden (Umweltbundesamt (Herausgeber), Mai 2021, S. 49-51).

Die Zertifizierung mit dem Blauen Engel stellt umfangreiche Anforderungen, welche hier nach der vorgegebenen Einteilung gekürzt dargestellt sind:

Technische Anforderungen an die Gefäße und Deckel
<ul style="list-style-type: none"> - keine Verwendung von Polycarbonat- oder Melanin-haltigen Kunststoffen - Lebensmittelechtheit und Geschmacksneutralität gemäß VO (EG) Nr. 1935/2004 und VO (EU) Nr. 10/2011 - Hitzebeständigkeit und Formstabilität zwischen 0 und 85°C - Verwendung von sortenreinem Kunststoff zur Ermöglichung von werkstofflichem Recycling - Einsatz von nachwachsenden Rohstoffen nur aus zertifizierten Quellen - bei Einsatz von Keramik: Herstellung gemäß entsprechenden Techniken der Keramikindustrie - Lebensdauer von mindestens 500 Spülzyklen, bei Deckeln mindestens 100 inklusive Lebensdauer des Aufdrucks - Systemkennzeichnung zur eindeutigen Zuordnung zum Anbieter
Anforderungen an Mehrwegsystem-Anbieter
<ul style="list-style-type: none"> - ausschließliche Verwendung von Behältnissen entsprechend der oben genannten Anforderungen - Ausgabe nur gegen ein Pfandentgelt von mindestens 0,50 Euro - Einhaltung bestimmter Regelungen für Pfandbecher für spezielle Veranstaltungen - jährliche Ermittlung der Umlaufzahl - Zuführung nicht mehr nutzbarer Behältnisse zur werkstofflichen Verwertung - Nutzung eines ökologisch optimierten Logistikkonzepts - Bereitstellen von Informationen zum umweltschonenden und hygienischen Umgang für die Ausgabebetriebe
Anforderungen an den Ausgabebetrieb
<ul style="list-style-type: none"> - Einhaltung der „Guten Regeln für den umweltschonenden Außer-Haus-Verkauf von Speisen und Getränken“ - Einhaltung bestimmter Regelungen für Pfandbecher für spezielle Veranstaltungen

Abbildung 8: Anforderungen des Umweltzeichens "Blauer Engel" (eigene Übersicht nach: Blauer Engel, 2019).

In einer überarbeiteten Version der Vergabekriterien könnten ebenfalls Anforderungen wie der Einsatz energieeffizienter Spülmaschinen sowie die Nutzung von Ökostrom und die Festlegung einer Mindest-Umlaufzahl mit in den Anforderungskatalog aufgenommen werden (Blauer Engel. Das Umweltzeichen, Januar 2019).

2.2.5 Hygienischer Umgang mit Mehrweggefäßen

Im Vergleich zu den Einwegverpackungen müssen Mehrweggefäße nach jeder Nutzung wieder so aufbereitet werden, dass sie in hygienisch einwandfreiem Zustand erneut nutzbar sind. Um dies zu erzielen, sind die in Kapitel 2.2.5 genannten Anforderungen notwendig. Was bei der Rücknahme und Reinigung der Gefäße beachtet werden muss, soll in diesem Abschnitt dargestellt werden.

Die wichtigste Grundvoraussetzung – wie in jedem Fall im Umgang mit Lebensmitteln – ist ein sauberes Arbeitsumfeld. Dazu ist die Erstellung von ortsspezifischen HACCP- und Hygienesystemen empfohlen. Zudem ist die Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene verpflichtend (Löw, Gröger, Neles, & Wacker, Juli 2021).

Der Deutsche Lebensmittelverband hat für Gastronom*innen ein Merkblatt für die Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Gefäßen erarbeitet. Dieses „gilt im Sinne des Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 als anerkannte wirtschaftsseitige Leitlinie der Guten Verfahrenspraxis und stellt eine bundesweit einheitliche Orientierung für die Anwender- und Überwachungspraxis dar“ (Lebensmittelverband Deutschland e.V., 2020). Basierend auf dieser Veröffentlichung sollen die wichtigsten Punkte im Folgenden zusammengefasst werden.

Es ist wichtig zu erwähnen, dass die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit des jeweiligen Produktes lediglich bis zum Abfüllvorgang bei dem/der Lebensmittelunternehmer*in liegt. Die Verantwortung für Sicherheit und Eignung der von den Kund*innen mitgebrachten Gefäße liegt hingegen bei diesen, da sie die Befüllung des jeweiligen Behälters wünschen. Scheinen die Behälter jedoch nicht geeignet oder sind offensichtlich verschmutzt, sollte das ausgebende Personal die Kund*innen darauf hinweisen und darf die Befüllung aus hygienischen Gründen und dem bestehenden Risiko von Kontaminationen auch ablehnen. Die Kommunikation der Notwendigkeit von sauberem Geschirr sowie Hinweise auf den Ablauf des Abfüllvorganges sind im Verkaufsgespräch erwünscht und sollten durch entsprechende schriftliche oder bildliche Informationen unterstützt werden (Lebensmittelverband Deutschland e.V., 2020, S. 3, 5).

Grundvoraussetzung innerhalb des Betriebes sind – unabhängig von der Ausgabesituation – angemessene Hygienemaßnahmen, also die Einhaltung der Guten Hygienepraxis (GHP), welche Personalhygiene ebenso wie regelmäßige Reinigung einschließt. Dies bedeutet bei der Abfüllung in kundeneigene Verpackungen auch, dass die Belegschaft entsprechend geschult wird und ggf. Aushänge für das Personal, angepasst an den jeweiligen Betrieb sowie in verständlicher Sprache verfasst, vorhanden sind. Bei der Abfüllung können Gastronom*innen unterschiedliche Kriterien festlegen, z.B. bezüglich der Eignung der Gefäße für das jeweilige Lebensmittel. Zudem sollte es vermieden werden, Lebensmittel unterschiedlicher Art zusammen abzufüllen, sofern sich diese ungünstig beeinflussen könnten, beispielsweise rohes Fleisch mit verzehrfertigen Lebensmitteln (Lebensmittelverband Deutschland e.V., 2020, S. 3-4, 6).

Auch während des Befüllens und der Übergabe der Gefäße sollten zusätzliche Vorkehrungen zur Vermeidung von Kontaminationen getroffen werden. Hilfreich können dabei eigens für diesen

Zweck zu verwendende Hilfsmittel wie Tablettensysteme sein, auf denen das kundeneigene Gefäß im gesamten Prozess von der Annahme über die Befüllung bis zur Ausgabe verbleibt. Eine weitere Möglichkeit ist die Markierung gesonderter Bereiche, in denen ausschließlich mitgebrachte Behälter abgestellt werden dürfen. Diese Abstellflächen sollten regelmäßig und häufiger gereinigt und desinfiziert werden. Auch bei der Nutzung von Waagen ist entweder eine gesonderte Unterlage zu nutzen oder im Anschluss eine Reinigung durchzuführen. In jedem Fall ist der Kontakt der Gefäße mit Maschinenteilen wie z.B. Auslaufstutzen von Getränkependern zu unterbinden. Grundsätzlich sollten zudem lose Bestandteile der Verpackung, wie Deckel o.ä. bei den Kund*innen verbleiben, sodass diese die Behälter selbst verschließen, wodurch der Kontakt mit dem Gefäß durch die befüllende Person reduziert werden kann. Kann der direkte Kontakt mit dem Gefäß über die Hände nicht ausgeschlossen werden, ist entsprechende Handreinigung und Desinfektion im Anschluss durchzuführen. Wichtig zu erwähnen ist außerdem, dass Lebensmittel, die bereits mit dem Behälter in Kontakt waren, nicht wieder in den Verkauf gelangen oder zurückgelegt werden dürfen (Lebensmittelverband Deutschland e.V., 2020, S. 4-6).

Zusätzlich zum oben erläuterten Merkblatt hat der Deutsche Lebensmittelverband ein ähnliches zum Umgang mit Geschirr, welches einem Poolsystem angehört, veröffentlicht. Das Augenmerk liegt hier, im Vergleich zu den kundeneigenen Verpackungen, auf der Rücknahme sowie Reinigung und Lagerung der Poolgefäße. Im Rahmen der Einführung der Nutzung eines solchen Systems sollte im jeweiligen Betrieb eine Analyse bezüglich des Kontaminationsrisikos erfolgen und entsprechende Maßnahmen beschlossen werden, um diese zu reduzieren und zu beherrschen. Eine Schulung der Mitarbeitenden bezüglich des hygienischen Umgangs mit diesen Behältern ist dabei erforderlich. Besonders kritisch ist die Rücknahme der genutzten Gefäße, welche in festgelegten Abläufen und in gesonderten Bereichen erfolgen sollte. Auch hier sollte der direkte händische Kontakt des Personals weitestgehend vermieden werden. Es könnten beispielsweise ausschließlich zum Zweck der Rückgabe durch die Kund*innen genutzte Tablettensysteme oder Rücknahmekörbe zur Sammlung aufgestellt sowie für den Transport in den Spülbereich genutzt werden. Dabei ist auch die Sammlung zusammen mit betriebseigenem Geschirr denkbar. In jedem Fall ist jedoch das Risiko der Umfeld-Kontamination auszuschließen. Bei händischem Kontakt ist wiederum die Einhaltung der entsprechenden Händehygiene notwendig oder die Nutzung von Handschuhen möglich. Auch die Bereiche zur Rückgabe sollten zusätzlich regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden. Bei offensichtlich stark verschmutztem Geschirr sollte eine Vorreinigung erfolgen. Zudem müssen die Gefäße vollständig entleert und einer Kontrolle auf Unversehrtheit unterzogen werden. Auch hier ist es möglich, dass Gastronom*innen die Annahme von zweckentfremdeten oder beispielsweise verschimmelten Gefäßen ablehnen. Erfolgte die Annahme solcher Behälter, müssen diese aus dem Pool entfernt werden und dürfen nicht in den Spülbereich verbracht werden (Lebensmittelverband Deutschland e.V., 2021, S. 7-8).

Die Reinigung selbst sollte nicht per Hand, sondern in entsprechenden Industriegeschirrspülmaschinen erfolgen, wobei die Parameter Temperatur, Spüldauer sowie Art und Menge von Spülmittel

entsprechend der Gebrauchsanweisung so zu wählen sind, dass hygienisch einwandfreie Ergebnisse erzielt werden. Dabei ist auch zu beachten, dass beispielsweise Becher während des Spülens nicht aufgrund des geringen Eigengewichtes kippen. Um dies zu verhindern, sollten sie angemessen beschwert werden. Zudem sind die Einstellungen der Spülmaschinen so zu wählen, dass ein vollständiges Abtrocknen der Gefäße erfolgen kann. Andernfalls müssen diese mit sauberen Trockentüchern nachbehandelt werden. Dies ist besonders wichtig, da Poolgeschirr meist für die Lagerung in Stapeln vorgesehen ist und mögliche Keimbildung durch Restfeuchtigkeit somit verhindert werden muss. Nach der Reinigung können die Poolgefäße in Bezug auf hygienischen Umgang wie das unternehmenseigene Geschirr behandelt werden. In diesem Fall liegt die Verantwortung für den hygienischen Zustand der Verpackung wiederum bei den Lebensmittelunternehmer*innen (Lebensmittelverband Deutschland e.V., 2021, S. 9-10).

3 Methoden

Nach der Erläuterung der Grundlagen zum Verpackungsgesetz sowie Mehrwegsystemen wird nun die Methodik dieser Arbeit dargestellt. Ziel ist die Ausarbeitung von möglichen Problemen für Gastronom*innen durch die Novellierung des VerpackG. Die Leitfrage der Recherche ist deshalb: „Vor welchen Herausforderungen stehen Gastronomiebetriebe durch die Änderung des Verpackungsgesetzes mit Wirkung ab 01.01.2023?“. Dazu wurden eine Literaturrecherche und zusätzlich Interviews mit verschiedenen Akteuren der Gastronomiebranche durchgeführt.

3.1 Literaturrecherche

Zur Ergebnisfindung wurde zunächst eine Literaturrecherche durchgeführt, um einen Überblick über die Thematik zu erhalten, sowie Einblicke in die Beurteilung des VerpackG durch verschiedene Akteure zu gewinnen. Da es sich um eine sehr aktuelle Thematik handelt, wurden lediglich Onlineergebnisse ab 2019 betrachtet. Für die Recherche wurden hauptsächlich die Suchmaschinen ecosia und Google genutzt. Es wurden Suchbegriffe wie „Mehrweg“ in Verbindung mit „Pflicht“ und „Verpackung“ oder „Gesetz 2023“ verwendet.

Die Recherche im Katalog der HAW erwies sich als wenig hilfreich. Stattdessen wurden weiterführende Quellen auf den Internetseiten des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) und des Umweltbundesamtes (UBA) gesichtet und genutzt. Als besonders informativ erwies sich dabei der Internetauftritt der Kampagne „Essen in Mehrweg“ als Teil des Projektes „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“, welches in Zusammenarbeit von LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V., dem Bund für Umwelt und Naturschutz (BUND)- Landesverband Bremen e.V. und dem ECOLOG-Institut für sozial-ökologische Forschung und Bildung gGmbH durchgeführt wird (LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V., 2022c).

3.2 Leitfadengestützte Interviews

3.2.1 Vorbereitung

Interviews sind Teil der qualitativen Datenerhebung, bei welcher sich auf verbal geäußerte Informationen fokussiert wird. Sie können im Hinblick auf den Grad der Strukturierung sehr unterschiedlich ausfallen, also stark standardisiert oder eher individuell sein. In diesem Fall wurde ein leitfadengestütztes Interview gewählt, welches einen Mittelweg zwischen Standardisierung und Individualität darstellt und zur semi-strukturierten Interviewform gehört. Während des Interviews dient ein von dem/der Forschenden zuvor ausgearbeiteter Leitfaden der Orientierung. Dieser hilft dem/der Interviewer*in dabei, wichtige Themenfelder im Blick zu behalten und entsprechende Schlüsselfragen nutzen zu können. Dabei wird versucht, einem möglichst natürlichen Gesprächsfluss nachzukommen, indem beispielsweise die Reihenfolge der zu besprechenden Themenfelder nicht strikt

eingehalten werden muss, sondern durch die interviewte Person beeinflusst werden kann (Misoch, 2019, S. 13).

Die Leitfadeninterviews lassen sich wiederum in verschiedene Unterkategorien aufgliedern. In dieser Arbeit handelt es sich um **Expert*inneninterviews**, bei denen Expert*innen als befragte Interviewpartner*innen fungieren. Der Begriff eines Experten/einer Expertin kann unterschiedlich definiert sein. „In Lexika werden Experten gewöhnlich als Sachverständige, Fachleute, Kenner charakterisiert“ (Bogner, Littig, & Menz, 2014, S. 9). In unserer heutigen Gesellschaft wird der Begriff von Expert*innen jedoch weiter gefasst. Einerseits gilt die oben genannte Definition, doch nicht nur ihre besondere Position beispielsweise in speziellen Gremien, sondern vor allem der Wissensaspekt steht im Fokus. Die Erfahrung und im Besonderen die praxisorientierte Urteilsfähigkeit machen eine Person zu einem Experten oder einer Expertin und damit zu einem/einer geschätzten Interviewpartner*in auf seinem/ihrer Gebiet. Dabei ist weniger das spezifische, tiefgehende Fachwissen von Interesse, sondern vielmehr die Fähigkeit, Sachverhalte mit anderen, angrenzenden Themenfeldern zu verknüpfen und das eigene Wissen in einen größeren Kontext einzuordnen (Bogner, Littig, & Menz, 2014, S. 10-14). Zudem „besitzen [sie] die Möglichkeit zur (zumindest partiellen) Durchsetzung ihrer Orientierungen“ (Bogner, Littig, & Menz, 2014, S. 15). Dies lässt eine*n Expert*in eine bestimmte Gruppe in ihrem jeweiligen Bereich repräsentieren.

Im Rahmen dieser Bachelorarbeit wurden im Sinne des weiter gefassten Expert*innenbegriffs verschiedene Akteur*innen der Gastronomiebranche befragt. Dabei ging es darum, das praxisorientierte Wissen dieser Personen als repräsentativ für weitere Betriebe zu betrachten. Die jeweiligen Unternehmen wurden per Mail angefragt, indem sich die Interviewerin kurz vorstellte, das Thema dieser Arbeit schilderte und einen Zeitraum für das Gespräch vorschlug mit der Bitte um eine Rückmeldung. Anschließend wurde vorab eine Einverständniserklärung zur Durchführung und Aufzeichnung des Interviews an die jeweiligen Personen gesendet, welche im Vorfeld des Interviews unterzeichnet wurde. Die Vorlage für diese Einverständniserklärungen ist in Anhang B einsehbar. Als Gesprächspartner*innen konnten jeweils ein*e Vertreter*in einer Bäckereikette, eines Gastronomieberatungsunternehmens sowie eines Mehrwegsystemanbieters gewonnen werden. Somit konnten unterschiedliche Blickwinkel untersucht werden und durch den sehr unterschiedlichen Hintergrund der Interviewpartner*innen entstand ein größerer Überblick über die Thematik.

In der Vorbereitungsphase wurde ein **Interviewleitfaden** erstellt. Die Erstellung des Leitfadens dient einerseits der thematischen Eingrenzung des Gespräches und kann dem/der Interviewer*in bereits vorformulierte Fragestellungen bieten, die dann eingesetzt werden. Ein Leitfaden bedeutet in der qualitativen Forschung nicht unbedingt, dass alle Fragen gleichermaßen an die interviewten Personen gestellt werden. Vielmehr geht es darum, auch individuell auf den/die Gesprächspartner*in einzugehen und dazu anzuregen, über das jeweilige Thema Auskunft zu geben.

Vor allem der Erstellung des Leitfadens kommt große Bedeutung zu, da hier konkrete Themenfelder einbezogen werden und bereits im Vorfeld die inhaltliche Vorbereitung stattfindet. In der direkten Interviewsituation dient der Leitfaden dann eher als Orientierung, ob auch alle relevanten Aspekte im Gespräch vorkamen.

Für die Interviews wurden in der Vorarbeit die relevanten Themenblöcke identifiziert, zu denen dann Leitfragen formuliert wurden, welche in jedem Interview in ähnlicher Weise vorkommen sollten. Zu jeder Leitfrage wurden zusätzliche Hilfsfragen formuliert, die der Konkretisierung dienten und nicht zwingend eingesetzt werden mussten, sofern die interviewte Person sie bereits beantwortet hatte. Hierbei wird erneut deutlich, dass ein Interview immer individuell ist und spontan reagiert werden muss. Das bedeutet auch, dass viele Fragen vorkommen, welche in der Vorbereitung und somit im Leitfaden nicht berücksichtigt wurden. Ebenso bildet der Leitfaden nicht unbedingt den chronologischen Ablauf der Gesprächssituation ab (Bogner, Littig, & Menz, 2014, S. 27-32).

Um den Interviewleitfaden für diese Arbeit zu erstellen, wurde zuerst die in Anhang C abgebildete Mindmap erstellt, in welcher die wichtigsten Themenblöcke mit ihren jeweiligen Unterpunkten stichwortartig abgebildet sind. Anschließend wurden folgende spezifische Forschungsfragen aus den entsprechenden Themenblöcken formuliert, welche durch das Interview beantwortet werden sollten:

- Wie wird das Thema Nachhaltigkeit in Bezug auf Lebensmittelverpackungen im Unternehmen kommuniziert?
- Inwieweit liegt die Verantwortung zur Müllvermeidung bei den Kund*innen? Welche Rolle spielen sie?
- Mit welcher Einstellung begegnen die Gastronom*innen der Gesetzesänderung und wie stellen sie sich auf die Veränderungen ein?
- Vor welchen Herausforderungen stehen die Gastronomiebetriebe bei der Umsetzung des Gesetzes?

Aus den herausgearbeiteten Forschungsfragen wurden dann Interviewfragen erarbeitet, die „Schilderungen und Erzählungen von Expertinnen hervorrufen, in denen sie Informationen preisgeben oder deutungs-basierte Aussagen und Bewertungen treffen, und zwar fokussiert auf definierte Themen, wie sie für die Forschungsfragestellung relevant sind“ (Bogner, Littig, & Menz, 2014, S. 33). Zuletzt fand eine Sortierung der Fragen statt, sodass Haupt- und untergeordnete Hilfsfragen identifiziert wurden. Die Fragen konnten dann in eine für den Ablauf des Gesprächs sinnvolle Reihenfolge gebracht werden, woraus der Interviewleitfaden entstand (Bogner, Littig, & Menz, 2014, S. 32-34). Dieser ist beispielhaft in Anhang D einsehbar. Aufgrund der Unterschiedlichkeit der Gesprächspartner*innen fand jeweils in der Vorbereitung auf das Interview eine Anpassung des Leitfadens statt.

Dabei wurde der typische Aufbau eines leitfadengestützten Interviews beachtet. Es gliedert sich in unterschiedliche Phasen. Zu Beginn des Gesprächs wird die interviewte Person über das

Forschungsprojekt informiert und der/die Interviewer*in stellt sich kurz vor. Es folgt eine Aufwärmphase, in der eine offene Frage gestellt wird, sodass die antwortende Person erst einmal in die Gesprächssituation hineinkommen kann und nicht direkt mit ‚anstrengenderen‘ Fragen konfrontiert ist. Zudem dient diese Phase dazu, Anknüpfungspunkte für weitere Fragen zu erhalten. Erst dann schließt sich die Hauptphase mit den eigentlichen Fragen und Themenbereichen an, welche zuvor ausgearbeitet wurden. Zuletzt wird die Abschlussphase eingeleitet, in welcher der Experte/die Expertin die Möglichkeit bekommt, Informationen hinzuzufügen, welche bis dahin im Gesprächsverlauf nicht zur Sprache kamen (Misoch, 2019, S. 68-69). Das Interview wird danach beendet. Die einzelnen Phasen sind in der folgenden Abbildung übersichtlich dargestellt:

1. Informationsphase	<ul style="list-style-type: none"> – Informieren der Befragten zu den Zielen der Studie – Informationen zum Datenschutz – Einverständniserklärung unterzeichnen
2. Warm-up	<ul style="list-style-type: none"> – Einstiegsfrage – Funktionen: – Gewöhnung an die Gesprächssituation – Offener Einstieg in den Themenbereich
3. Hauptteil	<ul style="list-style-type: none"> – Bestimmte vorab festgelegte Themenbereiche werden angesprochen, strukturiert durch den Leitfaden. – Oft deduktive und induktive Vorgehensweise kombiniert – Modifikationen des Leitfadens sind ggf. möglich.
4. Ausklang	<ul style="list-style-type: none"> – Einstellungs- oder Abschlussfrage(n) – Funktionen: – Hinausbegleiten aus dem Interview und gedanklicher Abschluss – Möglichkeit für Ergänzungen und Vertiefungen seitens des Interviewten

Abbildung 9: Struktur und Funktionen der Interviewphasen (Misoch, 2019, S.71)

3.2.2 Durchführung

Die Interviews fanden zwischen Anfang und Mitte Mai 2022 online über den Videokonferenzdienst „zoom“ statt, wobei der Ton aufgezeichnet wurde. Die Durchführung über das Internet funktionierte dabei ohne Störungen. Die Interviewerin hatte sich im Vorfeld mit dem Führen von Interviews vertraut gemacht und sich, wie oben genannt, umfassend thematisch durch die Erstellung des Leitfadens vorbereitet. Zudem fand eine ausführliche Recherche zum jeweiligen Unternehmen des/der Interviewpartner*in statt.

Die Interviews hatten eine Dauer von 20-35 Minuten. Zu Beginn wurden relativ ‚einfache‘ Fragen gestellt, um in das Gespräch reinkommen zu können und einen entspannten Einstieg zu gestalten, ohne direkt mit der eigentlichen Thematik zu beginnen. Anschließend wurden die Hauptfragen aus dem angefertigten Leitfaden gestellt, wobei je nach Antwort noch Nachfragen oder einige der

Hilfsfragen genutzt wurden. Dies diente dazu, das angesprochene Thema zu vertiefen oder Aussagen zu konkretisieren. Die Interviewerin versuchte dabei, dem natürlichen Gesprächsfluss zu folgen und möglichst wenig thematische Sprünge in den Fragestellungen herzustellen.

Die Interviewsituation endete jeweils mit der Nachfrage an die interviewte Person, ob relevante Punkte noch nicht zur Sprache gekommen seien, sodass entsprechend noch Ergänzungen gemacht werden konnten. Nach dem Ende des „offiziellen“ Teils des Interviews wurde den Befragten gedankt und diese verabschiedet.

Die Interviewpartner*innen boten in den Gesprächen interessante Einblicke in die Arbeit des jeweiligen Unternehmens sowie wichtige praxisbezogene Beispiele. Dadurch zeigte sich, dass sie gute Ansprechpartner*innen zum Thema sind und sich durch ihre Erfahrungen als Expert*innen im bereits definierten Sinne auszeichnen.

3.2.3 Transkription

Zur Auswertung der Interviews wurde eine vollständige Transkription durchgeführt, um während der Analyse auf alle gewonnenen Informationen zugreifen zu können. Die Aufzeichnungen wurden also vollständig verschriftlicht, wobei Besonderheiten im Sprachfluss, beispielsweise längere Pausen, besondere Betonungen oder nonverbale Äußerungen wie Lachen in Klammern eingefügt bzw. entsprechend kenntlich gemacht wurden. Beim Sprechen „typische Verkürzungen oder andere Dialektausprägungen“ (Bogner, Littig, & Menz, 2014, S. 42) wurden für eine verbesserte Lesbarkeit geglättet und der Schriftsprache angepasst. Unterbrochene Sätze oder Korrekturen beim Sprechen wurden ebenfalls übernommen (Bogner, Littig, & Menz, 2014, S. 42-43). Die Textkennzeichnung erfolgte in Anlehnung an Misoch (2019, S. 275): die Interviewerin wurde also mit „I“ am Zeilenanfang gekennzeichnet, der/die Befragte entsprechend mit „B“ und es wurde jeweils eine neue Zeile begonnen, wenn ein Sprecherwechsel stattfand. Gesten oder Ähnliches wurden in der Transkription nicht beachtet, da lediglich das Gesprochene im Anschluss analysiert werden sollte.

Da die Interviewten im Vorfeld eine Einverständniserklärung inklusive Information über die Verarbeitung der Daten unterzeichnet haben, wurden dementsprechend Aussagen oder Daten, welche spezifisch auf die interviewte Person bzw. deren Unternehmen bezogen waren, in der Transkription gestrichen bzw. umschrieben, was entsprechend gekennzeichnet wurde. Dies dient dem Schutz der interviewten Personen, zumal diese Informationen bzw. der Rückschluss auf die entsprechende Person nicht relevant für die Analyse sowie die Fragestellung waren.

Die Transkription der Interviews diente als Grundlage für die Auswertung und Analyse der Ergebnisse. Eine Beispielpassage aus der Transkription eines Interviews ist im Anhang E zu finden.

3.2.4 Auswertung

Zur Auswertung der Interviews wurde eine typologisierende Analyse durchgeführt. Dadurch sollten die Kernthemen, welche für die Beantwortung der Fragestellung relevant sind, herausgefiltert und abstrahiert werden. Dazu wurde nur das Material, welches für das Thema bedeutsam ist, genutzt. Nach der Transkription wurden die Inhalte der einzelnen Passagen des Interviews paraphrasiert, also kurz zusammengefasst. Anschließend fand eine Zuordnung der Passagen zu unterschiedlichen Themenschwerpunkten, also den verschiedenen angesprochenen Herausforderungen, statt. Dann wurden die verschiedenen Interviews thematisch verglichen und Passagen eines Themenschwerpunkts aus unterschiedlichen Interviews gebündelt (Misoch, 2019, S. 123-125). Somit konnten die verschiedenen Herausforderungen für die Gastronomiebetriebe und dazu genannte Aspekte miteinander verglichen und verknüpft werden. Die Analyse und Ordnung dieser Problemstellungen diente als Grundlage für die Darstellung der Ergebnisse der Interviews in Kapitel 4.2.

4 Ergebnisse

In diesem Kapitel sind die bei der Recherche gefundenen Herausforderungen für Gastronomiebetriebe bei der Nutzung von Mehrwegsystemen dargestellt. Zuerst werden die Ergebnisse der Literaturrecherche erklärt, wobei zwischen dem Einsatz von kundeneigenen Individualgefäßen und der Nutzung von Pfandsystemen zu unterscheiden ist, da sich die Schwierigkeiten bei diesen unterschiedlich gestalten. Anschließend werden Stellungnahmen verschiedener Akteure zur Novellierung des VerpackG betrachtet. Im zweiten Teil des Kapitels sind die Herausforderungen, welche aus den durchgeführten Interviews ermittelt werden konnten, aufgezeigt.

4.1 Ergebnisse der Literaturrecherche

4.1.1 Herausforderungen für Gastronomiebetriebe

Auswahl der Gefäße

Vor der Einführung eines Pfandsystems ist die Auswahl der einzusetzenden Mehrwegverpackungen notwendig. Hierbei sind beispielsweise die Eignung des Materials für die jeweiligen Lebensmittel sowie die hygienisch einwandfreie Reinigung wichtige Kriterien (Kornthaler & Bockreis, 2020, S. 21). Die wichtigsten Anforderungen an die Behältnisse sind in Kapitel 2.2.4 und 2.2.5 bereits dargestellt.

Die Problematik einer aufwendigen Auswahl passender Gefäße entfällt bei der Nutzung von Poolpfandsystemen, da die Eignung der eingesetzten Gefäße bereits durch den Systembetreibenden beurteilt wurde.

Mehraufwand

In der Annahme, dass der Einsatz von Einwegverpackungen gängiger Standard ist, bedeutet die Nutzung von Mehrwegalternativen einen erhöhten Arbeitsaufwand. Dieser besteht einerseits in der logistischen Lösung der Rücknahme sowie der Spülung der genutzten Gefäße. Betriebe, die auf die Auslieferung von fertigem Essen spezialisiert sind, dürften hier besonders betroffen sein, da bei ihnen selten eine Infrastruktur für Mehrweggefäße vorhanden ist. Meist findet die Lieferung nur im Einbahnstraßenprinzip vom liefernden Unternehmen zu den Kund*innen statt. Zudem könnte es Probleme geben, die zurückgebrachten Mengen an Mehrwegverpackungen annehmen und spülen zu können, da eine solche Kapazität an Spültätigkeiten üblicherweise nicht eingeplant ist (Kornthaler & Bockreis, 2020, S. 20).

Beim Angebot der Befüllung von kundeneigenen Gefäßen ist der hygienische Umgang mit den Verpackungen ebenfalls mit zusätzlichem Arbeitsaufwand verbunden. Hierbei ist, wie in Kapitel 2.2.5 beschrieben, die gesonderte Behandlung der Behälter mit speziell zu diesem Einsatz bereitgestellten Hilfsmitteln erforderlich.

Zudem ist der Umgang mit dem Pfand mit Mehraufwand verbunden, da einerseits die Kassen darauf umprogrammiert und mehr Wechselgeld zur Verfügung gestellt werden müssen. Des Weiteren müssen die Betriebe bei der Bereitstellung der Gefäße „zunächst in Vorkasse gehen und die Mehrweggefäße zum Pfandpreis abnehmen“ (Kleinhüchelkotten, Behrendt, & Neitzke, 2021, S. 35). Dies entfällt bei der Nutzung von appbasierten Systemen. Bei diesen werden jedoch entsprechende Geräte zum Scannen der Behälter- und Kund*innencodes benötigt (Kleinhüchelkotten, Behrendt, & Neitzke, 2021, S. 35).

Fehlende Lagermöglichkeiten

Vor allem flächenmäßig kleine Betriebe werden außerdem vor platztechnische Herausforderungen gestellt (Kornthaler & Bockreis, 2020, S. 20). Der zusätzliche Platz wird für die Bereithaltung einsetzbarer Pfandbehältnisse sowie für die Rücknahme genutzter Gefäße benötigt. Dabei ist darauf zu achten, dass eine räumliche Trennung beider Gruppen eingehalten wird, um Kontaminationen zu vermeiden. Um kleine Betriebe zu entlasten, wurde dazu bereits eine Ausnahme in das Gesetz aufgenommen.

Motivation der Kund*innen

Entscheidend beim Einsatz von Mehrwegpfandlösungen ist auch die Einstellung und Sensibilisierung der Kund*innen. Dazu sollte das Verkaufspersonal entsprechend geschult sein, um über die wirkungsvolle Nutzung der Mehrweggefäße aufklären und den richtigen Ablauf darstellen zu können. Dazu gehört auch, ein Bewusstsein dafür zu schaffen, dass die zügige Rückgabe der Gefäße wichtig ist, um eine möglichst häufige Nutzung gewährleisten zu können. Nur so kann der Vorteil der geringeren Umweltbelastungen durch Mehrwegalternativen gegenüber Einwegverpackungen ausgenutzt werden. Wie bereits in Kapitel 2.2.2 erwähnt, ist bei Mehrwegverpackungen vor allem die vielfache Nutzung entscheidend. Diese wird aber verhindert, wenn Kund*innen die Gefäße nicht zurück in den Kreislauf bringen. Zudem verursacht dies eine höhere Neuproduktion der Verpackungen, um genügend davon bereitstellen zu können, was jedoch für die Systembetreibenden unwirtschaftlicher ist (Kornthaler & Bockreis, 2020, S. 21). Das Verhalten der Kund*innen kann z.B. im Verkaufsgespräch bzw. durch entsprechende Aushänge und Hinweise so beeinflusst werden, dass größeres Bewusstsein für die Abläufe und deren Relevanz geschaffen wird.

Zudem ist an dieser Stelle anzumerken, dass die Art der Kundschaft starken Einfluss auf deren Verhalten hat. Feste Stammkund*innen nutzen anscheinend deutlich häufiger Mehrwegangebote und bringen die Gefäße durch ihre Bindung an den Betrieb entsprechend regelmäßiger zurück. Dies ist bei Laufkundschaft, welche auch überwiegend zu Einwegverpackungen greift, seltener der Fall (Kleinhüchelkotten, Behrendt, & Neitzke, 2021, S. 34).

Fehlende Erfahrungen mit Mehrweglösungen

Für Unternehmen ohne Erfahrungen mit Mehrweglösungen ist die Umstellung besonders erschwert, da ein komplett neues System in die betriebsinternen Prozesse integriert werden muss. Hierbei dürften besonders in der Anfangszeit der Einführung Unsicherheiten entstehen, welche vor allem auf den hygienischen Umgang mit den Pfandgefäßen bezogen sind (Kleinhüchelkotten, Behrendt, & Neitzke, 2021, S. 35).

4.1.2 Bewertungen verschiedener Akteure

Bei der Recherche lassen sich verschiedene Stellungnahmen sowie Bewertungen des Gesetzes von unterschiedlichen Akteuren und Verbänden finden. Beispielsweise erklärt der Lebensmittelverband Deutschland e.V. im bereits zitierten Fragen- und Antwortkatalog, wie das Gesetz auszulegen ist. Dabei wird sich an den „Begriffsbestimmungen sowie dem Sinn und Zweck des Gesetzes, der u.a. aus der amtlichen Begründung hervorgeht“ (Stähle, 2021, S. 1), orientiert, denn der Verband kritisiert, dass der Gesetzestext teilweise nicht klar formuliert sei. Der Grund dafür ist, dass „die Komplexität der Praxis und Vielfalt [der] Angebots- und Abgabeformen nicht zureichend berücksichtigt wurden“ (Stähle, 2021, S. 1). Da die Unternehmen, welche als Letztvertreiber*in fungieren, sehr unterschiedlich sind, sei auch deren Ausgestaltung des Gesetzes sehr individuell, wodurch Grauzonen und Unsicherheiten entstehen können.

Der Lebensmittelverband merkt außerdem an, dass „Art und Beschaffenheit der Mehrwegalternative zur Einwegverpackung [...] im Verpackungsgesetz nicht beschrieben [seien]“ (Stähle, 2021, S. 4) und „die konkrete Umsetzung, Ausdehnung, Organisation und ökonomische Grundlagen [...] der möglichen Mehrwegkonzepte“ (Stähle, 2021, S. 5) offengelassen werden. Hier haben die Inverkehrbringenden den Freiraum, die verwendeten Behältnisse aus einem breiten Spektrum auszuwählen. Dabei müssen lediglich die Anforderungen an Materialien mit Lebensmittelkontakt entsprechend den gesetzlichen Vorgaben beachtet werden. Die in das Gesetz eingebundene Ausnahmeregelung für kleine Betriebe begrüßt der Verband, da Mehrwegkonzepte einen größeren Aufwand für die Betriebe bedeuten. Der Gesetzgeber „verlangt von den betroffenen Lebensmittelunternehmen zusätzliche personelle und räumliche Voraussetzungen und eine betriebliche Infrastruktur, die das Vorhalten, die Ausgabe, die Rücknahme und Wiederbereitstellung von meist verschiedenen Mehrweglebensmittelverpackungen ermöglicht“ (Stähle, 2021, S. 5). Da diesen Ansprüchen nicht alle Unternehmen gerecht werden können, wurden die entsprechenden Ausnahmen hinzugefügt. Zudem sei die entsprechende und hygienisch einwandfreie Umsetzung einer solchen Regelung auf engem Raum nicht unbedingt realisierbar: „Die bestehenden Erfahrungen mit Mehrwegkonzepten zeigen, dass insbesondere aus Hygienegründen bestimmte Mindestanforderungen an Platz und Organisationsmaßnahmen erfüllt sein müssen“ (Stähle, 2021, S. 7). Der Grund ist, dass eben nicht nur das Angebot, sondern auch die Rücknahme und Reinigung der Behältnisse gewährleistet werden müssen. Dabei spielen auch Aspekte der Lebensmittelsicherheit und -hygiene eine Rolle. Besonders kritisch seien hierbei

die schmutzigen Mehrwegverpackungen, welche getrennt von sauberen sowie den in Verkehr zu bringenden Lebensmitteln gehalten werden müssen. „Hygienische Risiken entstehen z.B. beim Zwischenlagern u.a. durch Keim- und Schimmelwachstum, durch Anziehung von Insekten und Schädlingen“ (Stähle, 2021, S. 7). Wichtig ist, dass Kontaminationen vermieden werden. Dies setzt zumeist voraus, dass entsprechende räumliche Trennung vorgenommen wird, weshalb Ansprüche an die räumliche Kapazität mit den Anforderungen einhergehen. Gleichzeitig sind Unternehmen freigestellt, Mehrwegsysteme anzubieten, selbst wenn sie unter die Ausnahmeregelung fallen, sofern die Gute Hygienepraxis (GHP) eingehalten wird. Dazu hat der Lebensmittelverband Deutschland die entsprechenden bereits zitierten Merkblätter veröffentlicht (Stähle, 2021, S. 7).

Ein Kritikpunkt an der Ausnahmeregelung betrifft die Verkaufsautomaten: Diese müssten gegebenenfalls so umgestaltet werden, dass der Einsatz von Kund*innenbehältnissen möglich wird, da dies bisher meist nicht vorgesehen ist (Stähle, 2021, S. 8).

Nach Angaben der Tageszeitung taz kritisieren Umweltschützer*innen das Gesetz aber gerade wegen der Ausnahmen. Für sie seien die Maßnahmen nicht ausreichend. Und auch Vertreter*innen der Entsorgungsbranche sehen in der Gesetzesänderung wenig Potenzial. „Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband befürchtet [...] eine finanzielle Mehrbelastung“ (taz, 2021). Begrüßt werde die Änderung jedoch von Stadtreinigungsunternehmen, welche durch die Einführung einer Mehrwegpflicht ein geringeres Aufkommen von Einwegabfällen im öffentlichen Raum erwarten, was wiederum mit Geldeinsparungen einhergehe (taz, 2021).

Der Handelsverband Deutschland (HDE) begrüßt die Novellierung des VerpackG zwar, „fordert jedoch noch Änderungen zur praktischen Umsetzbarkeit im Handel“ (Handelsverband Deutschland, 2021). Zudem spricht sich der HDE für eine „Übergangsfrist zur Einführung der Mehrwegalternativen bis 2024“ (Handelsverband Deutschland, 2021) aus. Die Maßnahmen seien grundsätzlich positiv und realisierbar, jedoch nicht in einem so kurzen Zeitraum, zumal flächendeckende Angebote für Mehrwegsysteme erst entwickelt bzw. ausgebaut werden müssten (Handelsverband Deutschland, 2021).

4.2 Ergebnisse der Interviews

Auswahl eines Mehrwegsystems

Vor der Einführung von Mehrwegalternativen müssen sich die Betriebe auf ein Mehrwegpfandsystem festlegen. Dabei äußerten die interviewten Personen, dass die Systeme letztendlich sehr ähnlich seien. Sie haben unterschiedliche Vor- und Nachteile, weshalb bei der Auswahl auch Vorlieben für die verschiedenen Farben und Formen der angebotenen Gefäße sowie die Kosten für die Systeme eine Rolle spielen. Zudem wurde angemerkt, dass die Verpackungen in Form und Größe auch zu den im Unternehmen angebotenen Lebensmitteln passen müssen. Problematisch sei dabei, dass die Waren optimalerweise sehr verschiedene Verpackungen benötigen. Bietet ein Gastronomiebetrieb Essen

in diversen Formen an, müssten tendenziell auch sehr unterschiedliche Mehrwegverpackungen bereitgestellt werden, was wiederum weitere Probleme, wie z.B. die begrenzte Kapazität an Lagerplatz beeinflusst. Weiterhin wurde geäußert, dass die Gastronomiebranche eben sehr divers sei und nahezu individuelle Lösungen notwendig wären.

Eine Gesprächspartnerin merkte an, die Mehrweganbieter *„haben alle ihre Vor- und Nachteile und sind alle super. Nur letztendlich ist es im Moment ein bisschen schwierig zu sagen, was sich im Markt durchsetzt“* (Interview 1, 06.05.2022). Für die Unternehmen sei es am sinnvollsten, auf ein möglichst weit verbreitetes System zu setzen, da bei diesem die Akzeptanz und Nutzung durch die Kund*innen möglicherweise höher ist. Dadurch wird der Gebrauch den Kund*innen insofern erleichtert, als dass sie die Pfandbehälter an vielen Orten wieder zurückgeben können. Ein Vorteil, den die Gesprächspartner*innen nannten, war, dass die Verbraucher*innen in Deutschland bereits an Pfandsysteme, z.B. von Getränkeflaschen, gewöhnt seien. Jedoch sei es problematisch, dass die verschiedenen Gefäße nur an bestimmten Stellen abgegeben werden können, was eine Hürde für die Kund*innen darstellt. *„Würde man es überall abgeben können, in jedem Restaurant, weil es überall dieselben sind und alle haben das, das ist einfacher“* (Interview 2, 06.05.2022).

Nachfrage durch die Kund*innen

„Nur mit der Mehrwegpflicht heißt noch lange nicht, dass plötzlich alle meine Kundinnen Bock haben auf Mehrweg“ (Interview 3, 20.05.2022). Diese Einstellung der Verbraucher*innen ein Stück weit zu ändern, wird in Zukunft die Aufgabe der Gastronomiebetriebe sein. Wie im vorigen Punkt bereits angeführt, muss die Nutzung der Mehrwegsysteme für die Kund*innen möglichst einfach gemacht werden, damit diese sie auch annehmen. Das wiederum ist notwendig, damit die Mehrwegalternativen gegenüber den Einwegverpackungen positive Umweltauswirkungen erreichen können und das Angebot durch die Gastronomiebetriebe überhaupt sinnvoll ist. Dabei stehen Unternehmen auch vor der *„Überlegung, ob man den Gast belohnen oder – in Anführungszeichen – bestrafen sollte, dass er den Einwegbecher benutzt“* (Interview 1, 06.05.2022). Es müssen also bestimmte Anreize, etwa ein Treuepunktesystem, geschaffen werden, um die Nutzung von Mehrweggefäßen zu fördern. Eine Gesprächspartnerin merkte an, Nachhaltigkeit sei zwar ein großes Thema, das *„überall besprochen wird und groß diskutiert wird [...] Und dann ist [es] aber leider doch nicht [...] zu erkennen in den Geschäften; dass die meisten Gäste dann doch eher zum Einwegbecher greifen“* (Interview 1, 06.05.2022). Die Nachfrage sei also noch ausbaufähig und viele Kund*innen greifen, wenn sie die Wahl haben, zur Einwegvariante. Eine befragte Person äußerte: *„das ist halt blöd auf der einen Seite, dass man immer so mit Verboten und Vorschriften arbeiten muss, aber wenn man den Leuten gewisse Dinge halt einfach zur Wahl stellt, dann sagen sie: Ich muss das ja nicht machen“* (Interview 3, 20.05.2022).

Die Gewöhnung der Gäste an Mehrweggefäße brauche zudem Zeit und sei eine Entwicklung. Es wurde geäußert, dass hierbei in unterschiedlichen Stadtvierteln auch unterschiedliches Verhalten der

Kundschaft zu beobachten ist. In einigen Stadtteilen sei die Nutzung von Mehrwegpfandbehältern üblich, während in anderen die Akzeptanz noch weiter gefördert werden müsse. Insgesamt scheinen nach Angaben der Befragten jedoch nur sehr wenige Kund*innen die Nutzung von Mehrweggefäßen komplett abzulehnen.

Sensibilisierung der Mitarbeitenden

Eine wichtige Rolle in der Einführung und erfolgreichen Nutzung von Mehrwegalternativen spielen die Mitarbeitenden in der Gastronomie. Diese müssen in den neuen Prozess erst eingearbeitet werden und entsprechende Schulungen erhalten, was für die Unternehmen einen Mehraufwand darstellt. Eine interviewte Person beschrieb: *„Umstellungen im Geschäft sind immer Herausforderungen“* (Interview 1, 06.05.2022). Diese betreffen auch den korrekten hygienischen Umgang mit den Gefäßen. Die Aufgaben der Mitarbeiter*innen werden außerdem insofern erweitert, als dass im Verkaufsgespräch auch die Frage nach dem gewünschten Gefäß gestellt werden sollte. Dazu ist es von Bedeutung, dass innerhalb des Unternehmens eine Kultur gepflegt wird, in welcher die Wichtigkeit des Themas sowie die entsprechende Kommunikation mit den Kund*innen elementar ist. In einem Interview wurde dazu beispielsweise der interne Anreiz genannt, möglichst viele Einwegverpackungen durch die Nutzung von Mehrwegsystemen einsparen zu wollen.

Sind die Mitarbeitenden motiviert und überzeugt, können sie auch die Gäste für Mehrwegalternativen begeistern. Eine Interviewpartnerin berichtete, dass in einigen Filialen überwiegend Mehrwegpfandbecher herausgegeben werden, da die Mitarbeitenden dort *„hinter dem Thema komplett stehen und das sehr, sehr gut an den Gast kommunizieren und anscheinend auch sehr gut überreden können“* (Interview 1, 06.05.2022). Die geförderte Motivation der Mitarbeiter*innen in Bezug auf das Thema Mehrwegverpackungen kann also einen deutlichen Einfluss auf die gelingende Nutzung und den Einsatz von Mehrwegpfandbehältern haben und wird damit zur essenziellen Aufgabe aller Beteiligten innerhalb eines Gastronomiebetriebes.

Das Bewerben der ökologisch besseren Variante bedeutet für die Beschäftigten der Gastronomie den Aufwand zusätzlicher Energie und Zeit. Dies sei vor allem in Stoßzeiten mit hohem Kund*innenaufkommen problematisch. Ein Interviewpartner merkte an: *„wenn viel Andrang ist und da schon eine Schlange bis zur Tür steht, habe ich halt keine Zeit, ein großes Aufklärungsgespräch mit einem Kunden zu führen, warum die Mehrweglösung besser ist“* (Interview 3, 20.05.2022). Obwohl dies gewissermaßen Aufgabe der ausgebenden Betriebe von Mehrweglösungen ist, können diese dem nicht immer gerecht werden.

Spülen der Becher

Darüber hinaus fällt für die Mitarbeitenden zusätzliche Arbeit durch das Spülen der Gefäße an, welches bei Einwegverpackungen nicht notwendig ist. Für Unternehmen, welche das Essen auch zum

vor-Ort-Verzehr in Mehrweggeschirr anbieten, sei dies eher eine geringe Umstellung, da das Spülen bei ihnen ohnehin notwendig ist.

Geschäfte, in denen keine Einrichtungen zum Spülen mit ausreichender Kapazität vorhanden sind, da bisher nur Einwegverpackungen genutzt wurden, haben hier die größten Schwierigkeiten. Diese können dann auf das Angebot von externen Spüldienstleistungsunternehmen zurückgreifen. Eine Interviewpartnerin berichtete, dass derzeit viele Anbieter von Spüllogistiksystemen aktiv werden und neue Partnerunternehmen werben. Hierbei muss die Umsetzung in der Praxis in Zukunft noch weiter ausgebaut werden. Es stelle sich unter anderem die Frage, wie häufig die einzelnen Filialen angefahren und das dreckige Geschirr abgeholt wird, da es aus hygienischen Gründen nicht lange gelagert werden kann. Der Aufbau einer Spüllogistik bzw. die Zusammenarbeit mit externen Dienstleistern ist somit eine zusätzliche Aufgabe der Gastronomiebetriebe.

Auslegung des Gesetzes

Wahrscheinlich wird es beim neuen VerpackG in den nächsten Jahren noch Anpassungen und Konkretisierungen geben, um die praktische Umsetzung näher zu definieren. Dies soll dazu dienen, mögliche bestehende Grauzonen einzudämmen.

Ein Gesprächspartner wies darauf hin, dass bei der Bestrafung der Nichteinhaltung bzw. nicht korrekten Einhaltung des Gesetzes Spielräume bestehen. Dadurch sei die konkrete Umsetzung in gewisser Weise uneindeutig, vor allem weil die Zuständigkeiten für die Ahndung durch das föderale System in Deutschland bei den jeweiligen Behörden der Bundesländer liegen. Deren Auslegung könnte somit unterschiedlich ausfallen.

Weitere Herausforderungen

Für das zusätzliche Angebot der Mehrwegpfandverpackungen muss Platz für deren Lagerung und Bereitstellung sowie die Annahme dieser geschaffen werden. Vor allem in der Anfangsphase, in der nach Erfahrung einer interviewten Person die Rücklaufquote der Gefäße noch gering sei, müsse ein größerer Vorrat an Behältern in der jeweiligen Filiale vorhanden sein. Dies ist mit anfänglichen Investitionskosten verbunden, da die Mehrwegverpackungen in der Anschaffung teurer sind als die Einweglösungen. Anzumerken ist jedoch, dass die Mehrwegvarianten bis zu tausendmal wiederverwendet werden und sich somit die Kosten nach mehrfacher Nutzung stark reduzieren.

Nach Berichten einer interviewten Person kann die Einführung von Mehrwegsystemen auch mit personellem Mehraufwand und damit verbundenen Kosten einhergehen.

Ferner müssen in den Unternehmen die Kassensysteme so angepasst werden, dass dort das Pfand erfasst werden kann.

System in der Aufbauphase

Insgesamt ließ sich in den Gesprächen erkennen, dass die Gastronomiebranche dabei ist, sich an die neue Situation anzupassen. Die dabei angestoßenen Entwicklungen sowie die praktische Umsetzung bräuchten jedoch Zeit und es müssten derzeit noch sinnvolle Lösungen entwickelt werden. Vor allem für Unternehmen ohne Spüllogistik dürfte der zeitliche Aspekt besonders kritisch sein.

Die Gesprächspartner*innen betonten mehrmals, dass die aktuellen Entwicklungen in Bezug auf Mehrwegpfandverpackungen noch in der Anfangsphase seien. Jedoch habe die Nutzung von Mehrweggefäßen großes Potenzial, *„wenn alle gemeinsam zusammenarbeiten, aber ich glaube, dass das alles im Moment einfach erstmal ein großer Wandel ist, der sich zurechtfinden muss“* (Interview 1, 06.05.2022). Dazu gehört auch, dass sich zeigen wird, welche Mehrwegsysteme sich bewähren. Hierbei sahen die interviewten Personen es als Problematik, dass die verschiedenen Anbieter bisher nicht kooperieren: *„Also es ist schade, dass die [...] untereinander nicht klarkommen, weil wir haben da wieder so ein Flickwerk“* (Interview 2, 06.05.2022), welches die Nutzung für beide Seiten – Unternehmen und Kund*innen – erschwert. Zudem wurde kritisiert, dass einige große Firmen starken Einfluss – auch auf politische Entscheidungen – haben können und sich auch insofern abgrenzen, als dass sie individuelle Systeme entwickeln, welche nur in den eigenen Filialen nutzbar sind. Hierdurch kann eine neue Form der Kundenbindung sowie Konkurrenz entstehen.

Des Weiteren wurde mehr Hilfestellung bei der Umsetzung sowie eine öffentliche Auseinandersetzung mit dem Thema gefordert. Das Gesetz scheint gerade eine ‚Aufgabe‘ hauptsächlich für die Unternehmen zu sein, jedoch haben die Kund*innen bei der Nutzung enormen Einfluss: Es sind *„tolle Gesetze (Verpackungs- und Lieferkettengesetz, Anmerkung der Verfasserin) [...] in Richtung Nachhaltigkeit und Umwelt und Klimaschutz für Deutschland, für Europa, für die Welt. Allerdings ist es manchmal schwierig, wenn alles auf Unternehmen gestützt wird, [...] [deshalb] versuchen wir, die Gäste mitzuziehen, weil die Gäste sind ja letztendlich die, die unseren Kaffee kaufen und die müssen letztendlich das System mit verwenden“* (Interview 1, 06.05.2022). Als Lösungsansatz wurden im Gespräch Werbekampagnen für die Mehrwegsysteme bzw. auch die Einigung auf regionale Systeme genannt.

5 Diskussion

Im Folgenden findet eine kritische Betrachtung der vorliegenden Arbeit und der verwendeten Recherchemethoden sowie deren mögliche Auswirkungen auf die gefundenen Ergebnisse statt. Im Anschluss werden die gefundenen Ergebnisse analysiert und deren Bedeutung für die Praxis betrachtet.

5.1 Methodendiskussion

Zunächst wird die Literaturrecherche als wichtiges Instrument zur Informationsbeschaffung betrachtet. Da es sich um ein recht aktuelles Thema handelt, ist es unumgänglich, dass die Menge an verfügbaren wissenschaftlichen Informationen sehr begrenzt ist. Demzufolge gibt es kaum umfassende gedruckte Literatur. Es wurde sich also auf Internetquellen konzentriert, welche von Ministerien und Ämtern sowie Interessenverbänden veröffentlicht wurden. Bei der Suche nach geeigneten Quellen bestand zudem die Herausforderung, dass ein Herausfiltern von Veröffentlichungen zum Thema der neu eingeführten Pfandpflicht für Getränkeverpackungen das Finden relevanter Publikationen erschwerte. Da die Mehrwegangebotspflicht erst ab 2023 gilt, konnte zudem lediglich auf Erfahrungsberichte von Unternehmen zurückgegriffen werden, welche an bestehenden Projekten teilnahmen. Zum Finden zusätzlicher Informationen sowie zur Verifizierung der durch die Literaturrecherche gefunden Ergebnisse wurden zusätzlich Interviews geführt. Die Form des leitfadengestützten Experteninterviews eignete sich aufgrund der semistrukturierten Vorbereitung für diese Art der Recherche sehr gut. Die interviewten Personen zeigten dabei weitestgehend Offenheit für die Diskussion über das Thema und lieferten praxisnahe Informationen. Jedoch zeigten sich bereits bei der Auswahl der Interviewpartner*innen Schwierigkeiten, da sich vor allem große Unternehmensketten aus Kapazitätsgründen nicht zu einem Interview bereiterklärten. Viele Interviewanfragen blieben zudem unbeantwortet, wodurch sich die Variabilität der befragten Unternehmen bereits einschränkte. Des Weiteren wurde kein kleines Unternehmen befragt, bei dem ggf. die Antworten anders ausfallen würden. Um ein umfassendes Bild von der Situation der Gastronomiebetriebe zu erhalten, wäre eine viel größere Stichprobe an befragten Unternehmen notwendig gewesen. So hätte auch analysiert werden können, von welcher Relevanz die jeweiligen Herausforderungen – gesehen auf die gesamte Branche – sind. Es ist also unklar, inwiefern die durchgeführten Interviews repräsentativ sind. Da sich jedoch die Ergebnisse der Literaturrecherche mit denen der Interviews weitestgehend decken, kann davon ausgegangen werden, dass die Kernthemen, welche für die Beantwortung der Forschungsfrage relevant sind, gefunden wurden.

Bei der Bewertung der Ergebnisse ist weiterhin zu beachten, dass durch das Online-Setting der Interviews eine Verzerrung möglich ist. Nicht zu vernachlässigen in der Auswertung ist zudem, dass die interviewte Person zwar als Repräsentant*in des jeweiligen Unternehmens steht, die getätigten Aussagen aber von der persönlichen Meinung der Person zum Thema beeinflusst und gefärbt sind.

5.2 Ergebnisdiskussion

Betrachtet man die Ergebnisse der Literaturrecherche im Vergleich zu denen der Interviews, zeigt sich, dass sich diese weitestgehend decken. Die durchgeführten Interviews verifizieren somit die Literaturrecherche und bilden dadurch den aktuellen Forschungsstand ab.

Dabei wird deutlich, dass die gefundenen Herausforderungen sehr vielfältig sind. Beispielsweise werden Anforderungen an den vorhandenen Platz in einem Geschäft gestellt. Hierbei wurde jedoch bereits in das Gesetz eine Ausnahme für kleine Betriebe eingebaut, um diese zu entlasten und eine Alternative für die Erfüllung der Mehrwegangebotspflicht zu bieten. Solche Betriebe erfüllen ihre Pflicht, indem sie die Befüllung von kundeneigenen Gefäßen gewährleisten.

Gleichzeitig ist klar, dass eine solche Gesetzesänderung erst einmal eine Umstellung in den Abläufen und damit einen Mehraufwand bedeutet. Vor allem das ausgebende Personal muss geschult und mit der neuen Abwicklung vertraut werden. Für Betriebe mit vorhandener Spüllogistik ist die Nutzung von Mehrweggefäßen ein weniger großer Zusatzaufwand, da das Spülen des unternehmenseigenen Geschirrs in jedem Fall stattfindet. Ein größeres Problem ist dies hingegen für Betriebe, welche Spülanlagen installieren müssen oder auf externe Dienstleistende angewiesen sind. Hier werden in Zukunft neue Lösungen gebraucht und derzeit auch schon entwickelt, wie zentrale Spüldienste möglichst effizient und für beide Seiten – Nutzende und Anbietende – sinnvoll durchgeführt werden können. Auch die Kooperation der teilnehmenden Betriebe untereinander könnte eine Lösung für die Problematik des Spülens darstellen, wenn Betriebe mit höherer Spülkapazität dies auch für andere, lokale Unternehmen anbieten.

Eine der größten Herausforderungen ist die Einbindung der Kund*innen. Letztendlich müssen diese die Angebote der Gastronomiebetriebe nutzen, damit das Ziel des Gesetzes, den Verbrauch von Einwegverpackungen und den dabei anfallenden Verpackungsmüll zu reduzieren, erreicht werden kann. Zwar lassen sich hier Prognosen für die nächsten Jahre aufstellen, jedoch wird es sich erst in der Praxis zeigen, inwieweit die Einführung einer flächendeckenden Mehrwegangebotspflicht einen Einfluss auf das Kaufverhalten hat. Die Gastronom*innen kritisieren, dass erst einmal sie in die Pflicht genommen werden. Zielführend und notwendig sind aber, wie bereits erwähnt, Werbekampagnen und eine öffentliche Auseinandersetzung mit dem Thema Mehrwegverpackungen, angestoßen von der Politik. Wesentlich ist, das Bewusstsein der Bevölkerung für die Bedeutsamkeit der Reduzierung von Einwegverpackungen zu schärfen, um wirkliche Erfolge zu erzielen. Dazu müssen sinnvolle und wirkungsvolle Kampagnen entwickelt werden.

Gleichzeitig muss es den Nutzer*innen, wie auch von den Gesprächspartner*innen kommuniziert, so einfach wie möglich gemacht werden, die vorhandenen Systeme zu nutzen. Hierbei ist bisher die Rückgabe der Gefäße das Hauptproblem, da diese nicht flächendeckend möglich ist. Es sollte Gegenstand zukünftiger Untersuchungen sein, ob bestehende Systeme sich gegebenenfalls zusammenschließen könnten, um den Kund*innen mehr Rücknahmemöglichkeiten zu bieten. Außerdem sollte

geprüft werden, ob die Vereinheitlichung der Gefäße, ähnlich wie bei anderen Mehrwegsystemen, beispielsweise Getränkeflaschen oder Joghurtbechern, möglich wäre. Denkbar wären außerdem sinnvoll platzierte Rücknahmeautomaten. Ein weiterer, bereits vom Anbieter FairCup genutzter Lösungsansatz ist die Angliederung der Gefäßrückgabe an bereits vorhandene Supermarkt-Pfandautomaten, welche für die jeweiligen Becher freigeschaltet werden. Praktisch an dieser Lösung ist, dass die Automaten bereits flächendeckend vorhanden sind. Die Umsetzung dieses Prozesses für weitere Anbieter könnte überlegt und die Machbarkeit dessen geprüft werden.

Auch die Auslegung und Konkretisierung des Gesetzes wird erst in Zukunft endgültig zu bewerten sein. Derzeit besteht noch die Möglichkeit, das Gesetz zu umgehen, indem Verpackungen aus anderen Materialien als aus Kunststoff angeboten werden, was aber nicht für Becher gilt, da diese in jedem Fall unter die Mehrwegangebotspflicht fallen. Wird die Lücke jedoch zunehmend ausgenutzt, findet lediglich eine Verschiebung des Abfallproblems statt. Es muss also in der zukünftigen Auseinandersetzung mit dem Thema erwogen werden, ob auch bei anderen Verpackungsmaterialien die Mehrwegangebotspflicht greifen müsste. Dabei ist zu berücksichtigen, dass einige Verpackungen nicht durch eine Mehrwegalternative ersetzt werden können. Zudem wäre es problematisch, sämtliche Verpackungen mit einem Pfand zu belegen, da dies zumindest vorläufig einen zusätzlichen finanziellen Aufwand für die Verbraucher*innen bedeuten würde.

Auch das Vorverpacken bestimmter Produkte zum Außer-Haus-Verkauf könnte als Ausweg ausgenutzt werden, da das Gesetz auf unmittelbar für die Kund*innen verpackte Ware abzielt. Zusätzlich zu diesen ‚Grauzonen‘ bietet die Formulierung des Tatbestandes, ordnungswidrig zu handeln, wenn ein „Hinweis nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgegebenen Weise“ (§36 Abs. (1) Nr. 30 VerpackG) gegeben wird, viel Interpretationsspielraum. Wie ‚richtig‘ und ‚vollständig‘ definiert sind, ist Auslegungssache und wahrscheinlich von Fall zu Fall zu entscheiden. Genauere Festlegungen werden dann erst durch Beschlüsse in Gerichtsverfahren ersichtlich.

6 Fazit

Diese Ausarbeitung zeigt, dass die Einführung der Mehrwegangebotspflicht ab 2023 in der Gastronomie die Betriebe vor verschiedene Herausforderungen in der Umsetzung stellt. Diese gestalten sich sehr unterschiedlich und sind zudem individuell verschieden je nach Unternehmensgröße, -ausrichtung sowie den angebotenen Lebensmitteln. Die vorliegende Arbeit bietet einen Überblick über die Kernthemen, welche durch die Kombination aus Literaturrecherche und Befragung verschiedener Akteure gefunden wurden. Diese bestehen in einem Mehraufwand durch die Auseinandersetzung des Personals mit den Mehrwegsystemen, dem Hinweisen der Kund*innen auf die Nutzung dieser sowie dem Spülen der Gefäße. Außerdem ist die Festlegung auf ein Mehrwegsystem sowie die Bereitstellung entsprechender Lagerkapazitäten notwendig.

So divers die Gastronomiebranche ist, so unterschiedlich sind auch die Herausforderungen, vor welche die einzelnen Unternehmen gestellt werden, ebenso wie die in der Entwicklung befindlichen Lösungsansätze und -strategien. Das Gesetz hat damit eine Entwicklung angestoßen, welche noch länger andauern wird. Besonders entscheidend wird in Zukunft das Motivieren der Verbraucher*innen zur Nutzung der angebotenen Mehrwegsysteme sein. Dies sollte jedoch nicht ausschließliche Aufgabe der Gastronomiebranche, sondern vielmehr auch der Politik und öffentlichen Debatte sein. Eine Sensibilisierung unserer Gesellschaft zur Bedeutsamkeit unseres nachhaltigen Handelns und der damit verbundenen Reduzierung der Umweltbelastungen, in diesem Fall durch große – vermeidbare – Abfallmengen, muss dabei das Ziel sein. Solange aber Einwegvarianten angeboten werden, bleibt deren Nutzung weiterhin bestehen. In Zukunft könnte also beispielsweise Nudging – also die Beeinflussung des Konsument*innenverhaltens – hin zu Mehrweg als Standardvariante nachhaltige Veränderungen in der Kaufentscheidung bewirken. Es müssen zudem Anreize geschaffen werden, damit die Mehrwegalternative für Kund*innen attraktiver wird. Ansätze wären beispielsweise ein Preisnachlass bei der Nutzung von Mehrweggefäßen oder ein Aufpreis für Einwegverpackungen.

Um außerdem das Mehrwegsystem weiter auszubauen, sind neue Innovationen und – sofern möglich – eine Vereinheitlichung der angebotenen Systeme notwendig. Neue Wege und Lösungen haben dann das Potenzial, den Gebrauch von Mehrweglösungen für die Anbietenden und Nutzenden zu vereinfachen und mit der Zeit immer selbstverständlicher zu machen.

Literaturverzeichnis

- Blauer Engel. Das Umweltzeichen (Januar 2019). *Mehrwegsysteme to-go für Lebensmittel und Getränke. DE-UZ 210. Vergabekriterien (Version 4)*. RAL gGmbH, Bonn.
- Bogner, A., Littig, B., & Menz, W. (2014). *Interviews mit Experten. Eine praxisorientierte Einführung*. Wiesbaden: Springer VS. <https://doi.org/10.1007/978-3-531-19416-5>
- Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (2022). *Fragen und Antworten zum 5-Punkte-Plan des BMU für weniger Plastik und mehr Recycling*. Abgerufen am 08. April 2022 von <https://www.bmu.de/service/fragen-und-antworten-faq/faqs-zum-5-punkte-plan-gegen-plastik-und-mehr-recycling>
- ECO Brotbox GmbH (2022). *FAQ's Allgemein*. Abgerufen am 13. April 2022 von <https://tiffinloop.de/faqs/>
- Engagement Global gGmbH (2022). *Ziel 12: Nachhaltige/r Konsum und Produktion*. Abgerufen am 18. März 2022 von <https://17ziele.de/ziele/12.html>
- FairCup GmbH (2022). *Leichte Handhabung für Gastronom/Unternehmer und Konsument*. Abgerufen am 27. Mai 2022 von <https://fair-cup.de/funktionsweise/>
- Handelsverband Deutschland (20. Januar 2021). *Verpackungsgesetz: Praktische Umsetzbarkeit im Handel sicherstellen*. Abgerufen am 25. März 2022 von https://einzelhandel.de/index.php?option=com_content&view=article&id=13129
- Kleinhüchelkotten, S., Behrendt, D., & Neitzke, H.-P. (2021). *Mehrweg in der Takeaway-Gastronomie. Grundlagenstudie zum Projekt 'Klimaschutz is(s)t Mehrweg'*. Bugewitz.
- Kornthaler, D., & Bockreis, A. (29. Oktober 2020). Verringerung des Abfallaufkommens im Convenience-Food-Bereich – Möglichkeiten und Herausforderungen pfandbasierter Mehrwegbehälter. *Österreichische Wasser- und Abfallwirtschaft* (73), S. 16-23. <https://doi.org/10.1007/s00506-020-00720-6>
- Löw, C., Gröger, J., Neles, C., & Wacker, M. (Juli 2021). *Mehrweg für Speisen und Getränke zum Mitnehmen. Informationen für die Gastronomie*. Dessau-Roßlau.
- Leal Filho, W., Voronova, V., Kloga, M., Paço, A., Minhas, A., Lange Salvia, A., Dias Ferreira, C., Sivapalan, S. (10. Juli 2021). COVID-19 and waste production in households: A trend analysis. *Science of the Total Environment*, 777. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2021.145997>
- Lebensmittelverband Deutschland e.V. (März 2020). Merkblatt "Mehrweg-Behältnisse". *Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Behältnissen zur Abgabe von Lebensmittel in Bedienung oder Selbstbedienung*. Berlin.
- Lebensmittelverband Deutschland e.V. (Februar 2021). Merkblatt "Pool-Geschirr". *Hygiene beim Umgang mit Mehrweggeschirr innerhalb von Pfand-Poolssystemen*. Berlin.

- LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V. (2022a). *Mehrweg-Poolsysteme für Takeaway-Essen in Deutschland*. Abgerufen am 13. April 2022 von <https://esseninmehrweg.de/mehrweg-poolsysteme-fuer-takeaway-essen-in-deutschland/>
- LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V. (Januar 2022b). *Mehrweglösungen für Takeaway-Essen*. Abgerufen am 07. April 2022 von <https://esseninmehrweg.de/wp-content/uploads/2022/01/Mehrweglösungen-fuer-Takeaway-Essen-1.pdf>
- LIFE Bildung Umwelt Chancengleichheit e.V. (2022c). *Über uns*. Abgerufen am 25. März 2022 von <https://esseninmehrweg.de/ueberuns/>
- Misoch, S. (2019). *Qualitative Interviews. 2., erweiterte und aktualisierte Auflage*. Berlin, Boston: Walter de Gruyter GmbH. <https://doi.org/10.1515/9783110545982-201>
- Naturschutzbund Deutschland e.V. (2018). *Einweggeschirr und To-Go-Verpackungen. Abfallaufkommen in Deutschland 1994 bis 2017*. Naturschutzbund Deutschland e.V., Berlin.
- reCup GmbH. (2022a). *Dein Pfandbecher in allen Lebenslagen*. Abgerufen am 13. April 2022 von <https://recup.de/pfandbecher/>
- reCup GmbH. (2022b). *Praktische Größen für eine Vielzahl an Gerichten*. Abgerufen am 13. April 2022 von https://rebowl.de/pfandschale/?utm_campaign=cross-referring&utm_source=recup.de&utm_medium=referral&utm_content=main-menu-item
- reCup GmbH. (2022c). *RECUP für die Betriebsgastronomie*. Abgerufen am 13. April 2022 von <https://recup.de/fuer-betriebsgastronomie/>
- reCup GmbH. (2022d). *RECUP für die Gastronomie: Geh den Mehrweg!* Abgerufen am 13. April 2022 von <https://recup.de/fuer-gastronomen/>
- Stähle, S. (Oktober 2021). *Fragen & Antworten zur Umsetzung der Mehrwegangebotspflicht nach §§33,34 Verpackungsgesetz (neu)*. Lebensmittelverband Deutschland e.V., Berlin.
- taz. (7. Mai 2021). *Mehrweg-Pflicht ab 2023*. Abgerufen am 25. März 2022 von <https://taz.de/In-Restaurants-Imbissen-und-Cafes/!5770555/>
- Umweltbundesamt (Hrsg., Dezember 2018). *Untersuchung der ökologischen Bedeutung von Einweggetränkbechern im Außer-Haus-Verzehr und mögliche Maßnahmen zur Verringerung des Verbrauchs. Abschlussbericht*. Dessau-Roßlau.
- Umweltbundesamt (Hrsg., Juni 2021). *Biobasierte und biologisch abbaubare Einwegverpackungen? Keine Lösung für Verpackungsmüll!* Dessau-Roßlau.
- Umweltbundesamt (Hrsg., Mai 2021). *Umweltzeichen Blauer Engel für Mehrwegbechersysteme (DE-UZ 210). Hintergrundbericht zur Erarbeitung der Vergabekriterien DE-UZ 210*. Dessau-Roßlau.
- Umweltbundesamt (21. Januar 2021). *Verpackungsgesetz*. Abgerufen am 19. März 2022 von <https://www.umweltbundesamt.de/themen/abfall-ressourcen/produktverantwortung-in-der-abfallwirtschaft/verpackungen/verpackungsgesetz#sinn-und-zweck-des-verpackungsgesetzes>

United Nations (o.J.). *The 17 Goals*. Abgerufen am 18. März 2022 von <https://sdgs.un.org/goals>

VYTAL Global GmbH (2022a). *Häufig gestellte Fragen*. Abgerufen am 13. April 2022 von <https://www.vytal.org/faq>

VYTAL Global GmbH (2022b). *Unsere Behälter Flotte*. Abgerufen am 13. April 2022 von: <https://www.vytal.org/vytal-unsere-behalter-flotte>

Rechtsquellenverzeichnis

Richtlinie (EU) 2018/852 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 zur Änderung der Richtlinie 94/62/EG über Verpackungen und Verpackungsabfälle.

Richtlinie (EU) 2019/904 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. Juni 2019 über die Verringerung der Auswirkungen bestimmter Kunststoffprodukte auf die Umwelt.

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG.

Verpackungsgesetz vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2234), das zuletzt durch Artikel 2 des Gesetzes vom 22. September 2021 (BGBl. I S. 4363) geändert worden ist.

Eidesstattliche Erklärung

Ich versichere, dass ich die vorliegende Arbeit ohne fremde Hilfe selbstständig verfasst und nur die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe.

Wörtlich oder dem Sinn nach aus anderen Werken entnommene Stellen sind unter Angabe der Quelle kenntlich gemacht.

Emmi Bumbles

Hamburg, am 30. Juni 2022

Anhang

Inhalt:

- Anhang A Auszug aus dem Verpackungsgesetz
- Anhang B Einverständniserklärung zum Interview
- Anhang C Mindmap zur Erstellung des Interviewleitfadens
- Anhang D Interviewleitfaden
- Anhang E Transkriptionsbeispiel

Anhang A: Auszug aus dem Verpackungsgesetz

Abschnitt 7

Minderung des Verbrauchs bestimmter Einwegverpackungen

§ 33 Mehrwegalternative für Einwegkunststofflebensmittelverpackungen und Einweggetränkebecher

(1) Letztvertreiber von Einwegkunststofflebensmittelverpackungen und von Einweggetränkebechern, die jeweils erst beim Letztvertreiber mit Waren befüllt werden, sind ab dem 1. Januar 2023 verpflichtet, die in diesen Einwegverpackungen angebotenen Waren am Ort des Inverkehrbringens jeweils auch in Mehrwegverpackungen zum Verkauf anzubieten. Die Letztvertreiber dürfen dabei die Verkaufseinheit aus Ware und Mehrwegverpackung nicht zu einem höheren Preis oder zu schlechteren Bedingungen anbieten als die Verkaufseinheit aus der gleichen Ware und einer Einwegverpackung. Satz 1 und 2 gelten nicht für den Vertrieb durch Verkaufsautomaten, die in Betrieben zur Versorgung der Mitarbeiter nicht öffentlich zugänglich aufgestellt sind.

(2) Letztvertreiber nach Absatz 1 Satz 1 sind verpflichtet, die Endverbraucher in der Verkaufsstelle durch deutlich sicht- und lesbare Informationstafeln oder -schilder auf die Möglichkeit, die Waren in Mehrwegverpackungen zu erhalten, hinzuweisen. Im Fall einer Lieferung von Waren ist dieser Hinweis in den jeweils verwendeten Darstellungsmedien entsprechend zu geben.

(3) Abweichend von § 15 Absatz 1 Satz 2 beschränkt sich die Rücknahmepflicht für Letztvertreiber nach Absatz 1 Satz 1 auf diejenigen Mehrwegverpackungen, die sie in Verkehr gebracht haben.

§ 34 Erleichterungen für kleine Unternehmen und Verkaufsautomaten

(1) Letztvertreiber nach § 33 Absatz 1 Satz 1 mit insgesamt nicht mehr als fünf Beschäftigten, deren Verkaufsfläche 80 Quadratmeter nicht überschreitet, können die Pflicht nach § 33 Absatz 1 Satz 1 auch erfüllen, indem sie dem Endverbraucher anbieten, die Waren in von diesem zur Verfügung gestellte Mehrwegbehältnisse abzufüllen; im Fall einer Lieferung von Waren gelten als Verkaufsfläche zusätzlich alle Lager- und Versandflächen. 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. § 33 Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend.

(2) Beim Vertrieb durch Verkaufsautomaten können Letztvertreiber die Pflicht nach § 33 Absatz 1 Satz 1 auch erfüllen, indem sie dem Endverbraucher anbieten, die Waren in von diesem zur Verfügung gestellte Mehrwegbehältnisse abzufüllen. § 33 Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend.

(3) Letztvertreiber, welche die Erleichterung nach Absatz 1 oder 2 in Anspruch nehmen, sind verpflichtet, die Endverbraucher in der Verkaufsstelle durch deutlich sicht- und lesbare Informationstafeln oder -schilder auf das Angebot, die Waren in vom Endverbraucher zur Verfügung gestellte Mehrwegbehältnisse abzufüllen, hinzuweisen. Im Falle einer Lieferung von Waren ist dieser Hinweis in den jeweils verwendeten Darstellungsmedien entsprechend zu geben.

Anhang B: Einverständniserklärung zum Interview

Einverständniserklärung zur Durchführung eines Interviews sowie zur Verarbeitung personenbezogener Daten

Forschungsprojekt: Bachelorarbeit „Entstehende Herausforderungen für Gastronomiebetriebe im Außer-Haus-Verkauf durch Änderungen des Verpackungsgesetzes mit Wirkung ab 01.01.2023“

durchführende Institution: Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

Projektleitung: Prof. Dr. Katharina Riehn, Prof. Dr. Bernd Sadlowsky

Interviewerin: Emmi Bumbles

Datum des Interviews: tt.mm.jj

Ich erkläre mich hiermit dazu bereit, im Rahmen eines Interviews an o.g. Forschungsprojekt teilzunehmen. Das Interview wird online durchgeführt und aufgezeichnet, um anschließend verschriftlicht zu werden. Die dabei erhobenen Daten werden ausschließlich für das o.g. Forschungsprojekt genutzt und nicht an Dritte weitergegeben. Die aufgenommenen Audiodateien werden mit Abschluss des Projekts gelöscht.

Alle personenbezogenen Daten werden vertraulich behandelt und zur Auswertung anonymisiert, so dass eine eindeutige Identifizierung der Person ausgeschlossen werden kann. Das Interview wird in der Arbeit nur in Teilen zitiert, um ebenfalls eine Zuordnung zur interviewten Person auszuschließen. Personenbezogene Kontaktdaten werden separat gespeichert und mit Abschluss des Forschungsprojekts gelöscht.

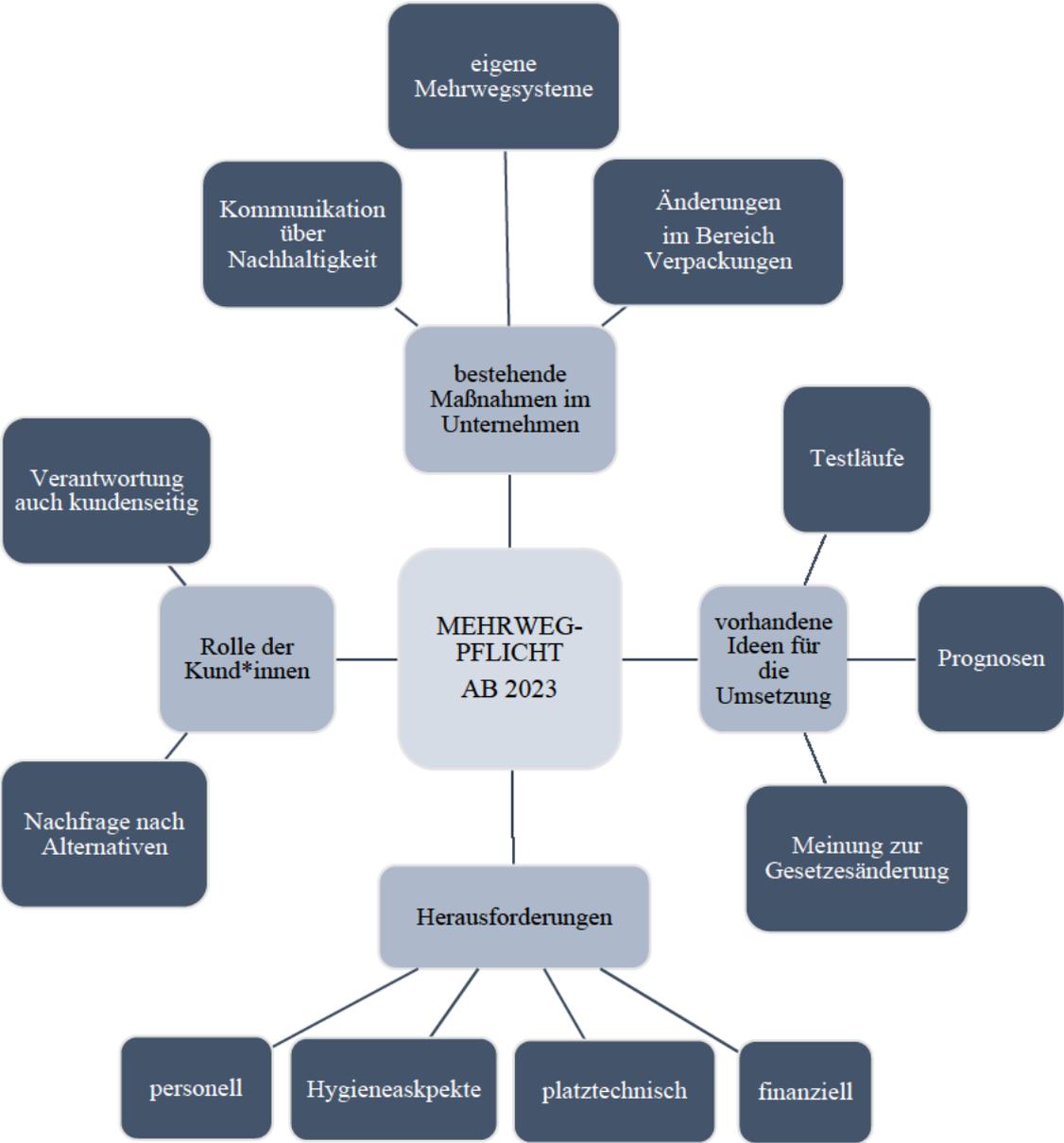
Ich bin mir bewusst, dass das Interview freiwillig durchgeführt wird und mein Einverständnis für das Interview sowie dessen Aufzeichnung jederzeit zurückgezogen werden kann, ohne dass mir dabei Nachteile entstehen.

Unter diesen Bedingungen stimme ich der Teilnahme an einem Interview im Rahmen des o.g. Forschungsprojekts zu.

Ort, Datum

Unterschrift

Anhang C: Mindmap zur Erstellung des Interviewleitfadens



Anhang D: Interviewleitfaden

Thema: Herausforderungen durch die Einführung der Mehrwegangebotspflicht ab 2023

Dauer: 20-30min

Informationsphase

- Dank für Gesprächsbereitschaft
- Vorstellung der Interviewerin
- Erläuterung des Themas der Bachelorarbeit
- Hinweis darauf, dass ausführliche Antworten und Einschätzungen mit Praxisbezug erwünscht sind
- Hinweis zu Tonaufnahme und Anonymisierung, Einverständniserklärung bereits unterschrieben

Warm-up

Am Anfang würde ich gerne mehr über Sie und Ihr Unternehmen erfahren. Könnten Sie sich kurz vorstellen?

- Unternehmen (Größe, Filialen, Ausrichtung)
- Person (Funktion, Aufgabenbereich)

Hauptteil

Nachhaltiges Handeln wird von Seiten der Gesellschaft zunehmend auch von Unternehmen gefordert. Wie reagiert ihr Unternehmen auf diesen Trend und inwiefern setzen Sie sich für Nachhaltigkeit ein?

- Was bedeutet in diesem Zusammenhang Nachhaltigkeit für Sie?
- Gibt es Maßnahmen, die darauf abzielen, weniger Müll zu produzieren?
- Was wurde in den letzten Jahren im Bereich der Verpackungen (Materialien etc.) verändert?
- Gibt es Mehrwegangebote für Lebensmittelverpackungen? Wenn ja, wie sehen diese aus?

Ab 2023 wird das Verpackungsgesetz so verändert, dass Gastronom*innen eine Mehrwegalternative für Kunststofflebensmittelverpackungen im To-Go-Geschäft anbieten müssen. Welche Ideen für die Umsetzung dieser Änderung gibt es in ihrem Unternehmen?

- Werden Sie eigene Systeme nutzen oder auf externe Angebote zurückgreifen?
- Gibt es bereits Testläufe, um verschiedene Alternativen zu erproben?
- Wie schätzen Sie die Wirksamkeit dieser Gesetzesänderung ein?

Die Gesetzesänderung hat schließlich Einfluss auf die ganz praktischen, alltäglichen Abläufe in den Filialen. Wo bestehen in Ihrem Unternehmen die Herausforderungen?

- Fehlen zur Umsetzung des Gesetzes noch Informationen?
- Wird zusätzliches Personal benötigt?
- Müssen (Umbau-)Maßnahmen stattfinden, um verschiedene Hygienebereiche zu gewährleisten?

Das Gesetz zielt darauf ab, vermeidbare Abfälle zu reduzieren. Diese Maßnahme kommt vom Gesetzgeber und nimmt größtenteils die Unternehmen in die Pflicht. Welchen Einfluss hat aber das Verhalten der Kund*innen in diesem Zusammenhang?

- Wie ist bisher die Nachfrage nach Mehrwegalternativen?
- Wie ist Ihre Prognose: wird sich das Verhalten der Kund*innen durch die Gesetzesänderung spürbar verändern?
- Gibt es im Unternehmen Strategien, die Kund*innen für das Thema zu sensibilisieren?
- Sehen Sie andere geeignete Mittel zur Müllvermeidung als eine solche gesetzliche Vorgabe?

Ausklang

- Raum für Ergänzungen: Wollen Sie noch etwas hinzufügen, das bisher noch nicht zur Sprache kam? Gibt es relevante Punkte, die nicht vorgekommen sind?
- Dank für das Gespräch
- Verabschiedung

Anhang E: Transkriptionsbeispiel

Projekt:	Bachelorarbeit „Entstehende Herausforderungen für Gastronomiebetriebe im Außer-Haus-Verkauf durch Änderungen des Verpackungsgesetzes mit Wirkung ab 01.01.2023“ – HAW Hamburg
Interviewnummer:	1
Interviewerin:	Emmi Bumblies
Interviewpartner*in:	A
Zeit und Ort des Interviews:	06.05.2022, 13:00-13:25 Uhr, online via Videokommunikationstool „zoom“
Dauer des Interviews:	25 Minuten
Allgemeine Bemerkungen:	keine weiteren Personen anwesend, keine Störungen
Transkribierende:	Emmi Bumblies

[...]

I: Haben Sie im Unternehmen da auch irgendwie so Ideen entwickelt, wie man die Kunden da vielleicht noch ein bisschen mehr für sensibilisieren könnte oder mehr drauf aufmerksam machen könnte, diese Systeme zu nutzen?

B: Also wir haben ja ein Treuepunktesystem und wir hatten mal einen Monat, wo man auf mitgebrachte Mehrwegbecher einen extra Treuepunkt bei Getränken bekommen hat, also bei Heißgetränken. Wir sind immer am Überlegen, Diskutieren, wie man den Gast, ob man den, das ist immer eine Überlegung, ob man den Gast belohnen oder – in Anführungszeichen – bestrafen sollte, dass er den Einwegbecher benutzt und wir, also wir sind ja sehr dankbar über unsere Gäste, wir sind sehr eng mit unseren Gästen. Unsere Gäste stehen bei uns im Vordergrund und wir möchten grundsätzlich nicht einen Gast bestrafen – wie gesagt in Anführungszeichen – sondern immer eher loben, wenn es passiert. Wir haben zum Teil Geschäfte, die sind super engagiert bei dem Thema. Die haben das geschafft, dass fast nur noch (Name eines Mehrwegsystemanbieters; Änderung der Transkribierenden)-Becher rausgegeben werden, weil die hinter dem Thema komplett stehen und das sehr, sehr gut an den Gast kommunizieren und anscheinend auch sehr gut überreden können. Daran liegt es natürlich auch. Corona hat uns sehr in die Karten, nicht in die Karten gespielt, sondern (I: eher dagegen) ja, dagegen gespielt, weil Mehrwegbecher waren ja gar nicht erlaubt, das über die Theke zu geben mit und das war so ein bisschen schwierig, weil alle natürlich sowieso mit ganz viel Abstand und wie auch immer. Und jetzt kommt es langsam wieder, dass man sagt so, also seit einem halben Jahr, dass man wieder die Mehrwegbecher annehmen darf. Das war natürlich auch deutlich schwieriger dann für uns, das Thema an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu kommunizieren, wie sie mit dem Gast im Geschäft umgehen sollen bei dem

Thema. Deswegen fangen wir da jetzt quasi nochmal an und erinnern unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Geschäften immer wieder daran, dass wir das System haben, dass das super ist. Wir geben den internen Anreiz, dass wir sagen, wie viele Einwegbecher wir im Jahr sparen, wenn wir mehr (Name eines Mehrwegsystemanbieters; Änderung der Transkribierenden)-Becher rausgegeben. Solche Sachen probieren wir.

I: Ja, es ist interessant, dass Sie auch sagen, dass es sehr unterschiedlich in den Filialen ist. Also, dass es wirklich ja auch davon abhängt, wie sehr man da irgendwie mit den Kunden dann auch redet und so.

B: Genau, genau. Und aber auch der Kunde selbst natürlich, in welchen Geschäften wir sind, in welchen Vierteln der Stadt wir sind oder wo es quasi wirklich schon angekommen ist oder wo das Thema noch mehr ausgebreitet werden muss, ja.