



Angebotspflicht für Mehrweg im To-Go-Bereich

Hintergrundinformationen & Umsetzungsmöglichkeiten
für gastronomische Betriebe

Stand: Mai 2022

ZUSAMMENFASSUNG

In Deutschland fallen laut Umweltbundesamt jährlich circa 18,9 Millionen Tonnen an Verpackungsmüll an. Eine mögliche Alternative zur Ressourcenschonung und Vermeidung von Umweltverschmutzungen bieten Mehrwegsysteme für den To-Go-Bereich. Um deren Nutzung und Verbreitung zu stärken, hat der Bundestag eine Gesetzesänderung auf den Weg gebracht, welche Gastronomien ab 2023 dazu verpflichtet, Mehrwegverpackungen anzubieten.

Was dies genau für gastronomische Betriebe bedeutet, welche Umsetzungsmöglichkeiten bestehen und worauf dabei geachtet werden sollte, erfahren Sie hier. Ziel ist es, Sie und Ihren gastronomischen Betrieb für 2023 bestmöglich vorzubereiten und Ihnen wichtige Informationen mit an die Hand zu geben. Dabei werden Ihnen nicht nur Hintergründe zu der Novelle des Verpackungsgesetz gegeben und Lösungen aufgezeigt, sondern darüber hinaus weitere interessante Fakten beispielsweise zur Verbraucher:innenakzeptanz von Mehrweg oder den Vorteilen von Mehrweg für die Gastronomie gegeben.

Gemeinsam mit unseren 1000 Partnern in der Gastronomie-Branche konnten wir inzwischen schon eine Million Einwegverpackungen einsparen. Das reicht aber noch lange nicht! Unser Ziel ist es, Einwegmüll im To-Go-Bereich vollständig zu verbannen. Gerne möchten wir Sie und Ihr Unternehmen dazu einladen, diesen Weg mit uns zu gehen und Sie dabei mit unserer mehrjährigen Expertise zu unterstützen.

INHALTSVERZEICHNIS

HINTERGRUND	1
GESETZESNOVELLE	2
MEHRWERT DURCH MEHRWEG.....	4
WELCHE MEHRWEGSYSTEME GIBT ES?	4
POOLSYSTEME: VOR- & NACHTEILE	5
PFAND ODER BARGELDLOS?	5
GEBÜHREN.....	5
PROZESSEINGRIFFE	5
BESTANDSMANAGEMENT	6
GESCHIRR	6
UMWELTFREUNDLICHKEIT	6
DAS POOLSYSTEM RELEVO	6
FAZIT	7
LITERATUR	I

HINTERGRUND

Täglich fallen in Deutschland allein für den To-Go-Bereich 770 Tonnen Einweg-Verpackungsabfälle an – Tendenz steigend (1). Befördert wird dies aktuell vor allem durch die pandemiebedingte Zunahme des To-Go- und Bestelltrends im Foodbereich (2). Allein im Zeitraum März bis Juni 2020 ist das Abfallaufkommen an Kunststoffverpackungen privater Haushalte um insgesamt 10% gestiegen (3).

Folgen des Verpackungsanfalls

Die mit Kunststoff(-Verpackungen) einhergehenden ökologischen Probleme sind inzwischen bekannt. Bilder von vermüllten Gewässern gehen seit Jahren viral. Einerseits steigt das Bewusstsein für die Thematik innerhalb der Bevölkerung, andererseits nehmen Umweltverschmutzungen durch Einweg-Abfall weiterhin zu (3). Weniger medial präsent sind dagegen beispielsweise soziale Folgen, die mit der Herstellung von Verpackungen verbunden sein können. So werden indigene Völker zur Erschließung von Ressourcen wie Erdöl, Bauxit oder Holz verdrängt und Gesundheitsschäden durch die Verbrennung von Abfällen in nicht dafür geeigneten Anlagen verursacht (4).

Genutzt werden To-Go-Verpackungen seitens der Verbraucher:innen nur sehr kurz. Oftmals können sie noch nicht einmal werkstofflich recycelt werden, da sie in öffentlichen Abfalleimern entsorgt oder einfach auf die Straße und in die Natur geworfen werden. Die Sammlung und Entsorgung von Einwegverpackungsmüll im

öffentlichen Raum kosten Gemeinden und Städte in Deutschland jährlich 720 Millionen Euro. Dies macht ein ganzes Viertel der kompletten Kosten für die Stadtreinigung aus (4).

Mehrweg als Alternative

Angesichts vorhandener Mehrweg-Alternativen stellen Einwegverpackungen also eine schlechte Option dar. Obwohl Vermeidung eigentlich an erster Stelle der EU-Abfallhierarchie steht, wird stattdessen häufig auf Substitutionsstrategien wie beispielsweise die Verwendung anderer Verpackungsmaterialien gesetzt. Aus gesamtökologischer Sicht ist dies jedoch aktuell (noch) nicht sinnvoll (5).

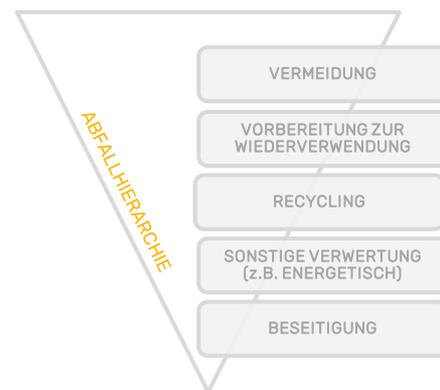


Abbildung 1: Die EU-Abfallhierarchie (6)

So sind beispielsweise To-Go-Verpackungen aus Pappe in der Regel mit Kunststoff beschichtet und in den seltensten Fällen biologisch abbaubar. Biobasierte Kunststoffe aus natürlichen Rohstoffen "konkurrieren" mit der Nahrungsmittelproduktion um Anbauflächen. Darüber hinaus tragen sie mehr zu der Versauerung der Meere bei (7).



Umweltbundesamt: „Mehrwegverpackungen sind ökologisch immer sinnvoller als Einwegverpackungen, auch wenn diese aus biobasierten Rohstoffen sind. Beim Umstieg von Erdölbasiertem Kunststoff auf biobasierten Kunststoff verschieben sich die Umweltprobleme lediglich in andere Bereiche.“ (7)

Biologisch abbaubare Kunststoffe dagegen dürfen nicht über den Biomüll oder in der Natur entsorgt werden, da die Norm-Standards weder den Bedingungen in deutschen Kompost- oder Biogasanlagen noch den natürlichen Abbaubedingungen entsprechen (8). Das Umweltbundesamt spricht sich aufgrund dessen klar für die Präferenz von Mehrweg aus (7).

Vor diesem Hintergrund hat der Bundestag am 06.05.2021 eine Gesetzesänderung auf den Weg gebracht, welche Gastronomen ab 2023 dazu verpflichtet, Mehrwegverpackungen als Alternative zu Kunststoffeinweg anzubieten. Was bedeutet dies nun konkret für die Gastronomie?

GESETZESNOVELLE

Ab dem 01.01.2023 sind alle "Letztvertreibenden" dazu verpflichtet, ihre Produkte nicht nur in Einweg, sondern zusätzlich auch in einer Mehrwegalternative anzubieten (§33, §34 VerpackG2). Letztvertreibende meint alle Betriebe, die mit Speisen und Getränken befüllte To-Go-Verpackungen an Konsumierende verkaufen. Dazu gehören Restaurants, Cafés, Bistros, Kantinen, Tankstellen und Cateringbetriebe.

Ausgenommen davon sind kleine Betriebe wie Imbissbuden mit maximal fünf Beschäftigten und maximal 80qm Verkaufsfläche (9).

Für alle anderen gilt: Entweder sie führen eine eigene Mehrwegalternative ein oder sie implementieren ein bereits existierendes Mehrwegsystem.

TIPP: Ob der eigene Betrieb wirklich von der Regelung ausgenommen ist, sollte genau überprüft werden. So sind Ketten wie Bahnhofsbackereien nicht davon befreit, obwohl ihre Verkaufsfläche kleiner als 80qm ist. Jedoch arbeiten in dem Unternehmen insgesamt mehr als fünf Beschäftigte und somit greift auch für sie die gesetzliche Regelung. Lieferdienste sind dagegen nicht direkt von der Pflicht betroffen. Da sie jedoch direkt mit den gastronomischen Betrieben zusammenarbeiten, werden sie zukünftig auf das Mehrweggeschirr auf ihrer Plattform hinweisen müssen. Dies ist für Gastronomen sehr wichtig, da diese gesetzlich dazu verpflichtet sind, deutlich auf ihre Mehrweg-option hinzuweisen (9).

AUFGEPASST! Vorsätzliche oder fahrlässige Verstöße gegen §33 und §34 können mit einer Geldbuße bis zu zehntausend Euro geahndet werden (10). Um dies zu vermeiden, muss Verschiedenes bei der Einführung von Mehrweg seitens der Gastronomie beachtet werden. Die Regeln für gastronomische Betriebe sind auf der nächsten Seite dargestellt (11).



REGELN FÜR GROSSE BETRIEBE

Angebot von Mehrwegverpackungen für Essen und Getränke To-Go

Wenn ein Betrieb Einwegverpackungen aus Kunststoff/ mit Kunststoffanteil anbietet, muss er eine Mehrwegverpackung als Alternative anbieten.

- **Möglichkeit 1:** Der Betrieb kann eigene Mehrwegverpackungen kaufen, die beispielsweise aus Kunststoff oder Glas sind.
- **Möglichkeit 2:** Der Betrieb kann mit einem Unternehmen zusammenarbeiten, das Mehrwegverpackungen anbietet (Pool-Mehrwegsystem).

Gleiche Chancen für Mehrweg und Einweg

- Essen und Getränke in Mehrwegverpackungen dürfen nicht teurer sein.
- Für Essen und Getränke in Einwegverpackungen dürfen keine Rabatte oder sonstige Vergünstigungen gegeben werden.
- Auf Mehrwegverpackungen darf ein Pfand erhoben werden.

Information für die Kundschaft

- Betriebe müssen gut sichtbare und lesbare Informationen zu den Mehrwegverpackungen anbringen, beispielsweise auf Schildern oder Plakaten.

Rücknahme der Mehrwegverpackungen und Hygiene

- Betriebe müssen Mehrwegverpackungen, die sie ausgeben, wieder zurücknehmen.
- Es gibt Regeln (Hygienebestimmungen) für die Rücknahme, Reinigung und Ausgabe der Becher oder Schalen. Die Regeln müssen beachtet werden.
- Betriebe müssen schmutzige Verpackungen getrennt sammeln. Schmutzige Verpackungen dürfen nicht in die Nähe von Lebensmitteln gestellt werden.

REGELN FÜR KLEINE BETRIEBE

Befüllen der Gefäße der Kundschaft

- Die Betriebe müssen Essen und Getränke auf Wunsch ihrer Kund:innen in Becher oder Schalen füllen, die von diesen mitgebracht werden.

Information für die Kundschaft

- Die Betriebe müssen auf gut sichtbaren und lesbaren Informationstafeln darauf hinweisen, dass sie Essen oder Getränke in mitgebrachte Gefäße abfüllen.

Hygiene und Verantwortlichkeiten

- Die Betriebe haben keine Verantwortung dafür, dass die mitgebrachten Gefäße zum Transport von Lebensmitteln geeignet sind.
- Beim Befüllen der Gefäße müssen die geltenden Hygienebestimmungen und Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit beachtet werden.



GROSSE BETRIEBE



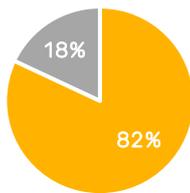
> 5 Mitarbeitende
> 80 qm

KLEINE BETRIEBE

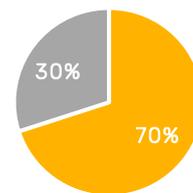
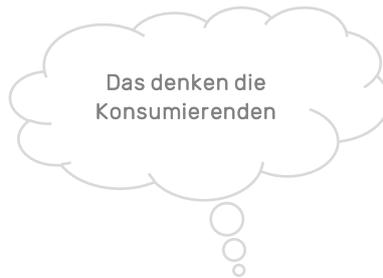


≤ 5 Mitarbeitende
≤ 80 qm

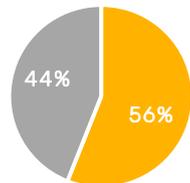
Abbildung 3: Regeln für große und kleine Betriebe (11)



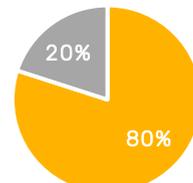
82% kritisieren das fehlende Angebot von Lebensmitteln in Mehrweg (3)



70% befürworten die Einführung einer Mehrwegpflicht (12)



56% würden Mehrweg(-Systeme) an der Frischetheke nutzen (3)



80% finden es wichtig, Kund:innen zum Mitbringen eigener Becher zu ermutigen (13)

MEHRWERT DURCH MEHRWEG

Nachhaltigkeit ist inzwischen zu einem relevanten Kriterium für Restaurantbesucher:innen geworden. Eine aktuelle Studie von Oracle Food and Beverage (14) zeigt beispielsweise, dass Verbraucher:innen es befürworten, wenn Restaurants emissionsarme Lieferdienste verwenden (84%) und Lebensmittelverschwendung vermeiden (90%).

Wunsch nach Mehrweg

Vor diesem Hintergrund ist es nicht verwunderlich, dass die Novelle des Verpackungsgesetzes seitens der Verbraucher:innen sehr positiv aufgenommen wird. So begrüßen laut Statista (2022) mehr als 70% der befragten Personen die Einführung der Mehrwegpflicht (12). Eine andere Untersuchung zeigt, dass über 80% das fehlende Angebot von Lebensmitteln in Mehrwegverpackungen kritisieren (3).

Vorteile für gastronomische Betriebe

Dementsprechend besteht die Relevanz, dass Restaurantbetreiber Nachhaltigkeit in ihr Geschäftsmodell implementieren und ihren Beitrag auch aktiv nach außen kommunizieren (13). Davon profitiert nicht die

Umwelt, sondern auch der gastronomische Betrieb. Die Einführung von Mehrweg-Verpackungen kann beispielsweise dazu beitragen, ein besseres Nutzererlebnis zu schaffen, Produkte an individuelle Bedürfnisse anzupassen, Markentreue aufzubauen, Abläufe zu optimieren und Kosten zu sparen (15).

WELCHE MEHRWEGSYSTEME GIBT ES?

Es gibt verschiedene Mehrwegoptionen für den Take-Away Bereich. Dabei lässt sich zwischen Individual-, Insel-, Verbund- und Poolsystemen unterscheiden (4):

Individualsysteme: Bei Individualsystemen sind Kund:innen die Eigentümer der Gefäße. Im gastronomischen Betrieb werden die Behältnisse mit Speisen oder Getränken befüllt. Für die Gastronom:innen entstehen dadurch keine zusätzlichen Kosten.

Inselsysteme: Bei Inselsystemen verwenden die Gastronomiebetriebe zur Essensausgabe ihre eigenen Mehrwegverpackungen, die von den Kund:innen auch wieder zu ihnen zurückgebracht werden. Bei diesem System fallen Anschaffungskosten für den Betrieb an.

Verbundsysteme: Bei Verbundsystemen schließen sich mehrere Gastronomiebetriebe auf lokaler Ebene zusammen und nutzen ihre Mehrwegverpackungen gemeinsam. Eventuell fallen Kosten für die Anschaffung, die Mitgliedschaft oder die Nutzung an. Die Behältnisse können bei allen teilnehmenden Gastropartnern oder zentralen Sammelpunkten abgegeben werden.

Poolsysteme: Bei Poolsystemen werden die Mehrwegbehältnisse von einem Dienstleistungsunternehmen bereitgestellt. Die Kosten können sich hier unterschiedlich gestalten. Entweder zahlt der Gastronomiebetrieb ein Entgelt pro Nutzung und/oder einen pauschalen Mitgliedsbeitrag an das Dienstleistungsunternehmen. Die Konsumierenden hinterlegen entweder Pfand oder können ihre Ausleihe über eine App bargeldlos tätigen. Die Rückgabe kann bei allen am Poolsystem teilnehmenden Partnern erfolgen.

AUFGEPASST! Im Vergleich zu anderen Systemlösungen ist die Teilnahme an einem Poolsystem für Gastronom:innen mit dem geringsten Einführungsaufwand verknüpft (4).

POOLSYSTEME: VOR- & NACHTEILE

Auf dem Markt für Mehrweglösungen gibt es mehrere Anbieter, die sich jedoch teils stark unterscheiden. Aufgrund dessen ist es wichtig sich einen Überblick zu verschaffen, welche Unterschiede zwischen den Systemen existieren und worin die jeweiligen Vor- und Nachteile liegen.

PFAND ODER BARGELDLOS?

Der wohl größte Unterschied zwischen den Systemen liegt in der Frage, ob Kund:innen ein Pfand hinterlegen müssen oder das Geschirr auch bargeldlos ausleihen können. Eine Pfandalternative hat den Vorteil, dass in der Regel keine zusätzlichen digitalen Schnittstellen benötigt werden.

Nachteilig ist jedoch, dass eine psychologische als auch reale Hemmschwelle existiert, bei To-Go-Speisen eine zusätzliche Leihgebühr für die Verpackung hinterlegen zu müssen. Nicht jede(r) trägt immer genügend Bargeld bei sich, um neben den Essenskosten auch noch Pfand bezahlen zu können. Diese Hemmschwelle wächst mit der Größe der Abholungen (wenn Speisen für weitere Personen mitgenommen werden) und der wachsenden Popularität von bargeldlosen Zahlungen.

Durch die Verwendung einer App kann dieses Problem umgangen werden. Das System funktioniert bargeldlos und komplett digital. Das bedeutet auch, dass Gastronom:innen keinen Aufwand damit haben, jederzeit genügend Bargeld für die Pfandauszahlung bereitzuhalten. Inzwischen stellt es für die meisten Menschen keine Hürde mehr dar, eine App zu downloaden. Die Corona-Pandemie hat dies durch die Warn-App oder Luca-App weiter verstärkt, sodass auch Personen höheren Alters keine Berührungsängste mehr mit Smartphones und dessen Apps haben.

GEBÜHREN

Das Gebührensystem stellt ein weiteres wichtiges Entscheidungskriterium dar. Dabei ist entscheidend, ob es sich bei den wiederkehrenden Gebühren um eine monatliche Pauschale oder ein Pay-per-use-System (zahle nur, was ausgegeben wird) handelt. Darüber hinaus sollte darauf geachtet werden, ob ein Systemanbieter eine Einrichtungsgebühr verlangt oder die Geschirrtile zu Beginn sogar gekauft werden müssen. Letzteres bedeutet für die gastronomischen Betriebe ein finanzielles Risiko, welches sie allein tragen müssen.

PROZESSEINGRIFFE

In der Gastronomie ist Zeit eine stark begrenzte Ressource und es stellt sich die Frage, wie viele zusätzliche Prozessein-

griffe zumutbar sind. Neben der Bargeldhandhabung durch ein Pfandsystem können auch bargeldlose, digitale Lösungen zusätzlichen Aufwand mit sich bringen, beispielsweise wenn die Mitarbeitenden den Scanprozess der ausgeliehenen Behältnisse selbst tätigen müssen.

BESTANDSMANAGEMENT

Auch ein aktives Bestandsmanagement und die Nachbestellung von den Mehrwegbehältnissen kostet Zeit. Ein Mehrwegsystem, welches dies direkt für den gastronomischen Betrieb übernimmt und Geschirr aktiv nachliefert beziehungsweise abholt, kann den Mehraufwand minimieren.

GESCHIRR

Neben den Eigenschaften des Systems ist auch das Mehrweggeschirr essenziell für die Entscheidung des passenden Anbieters. Dabei ist beispielsweise wichtig, wie beständig der Kunststoff ist, aus dem die Geschirrtteile bestehen oder wo das Geschirr produziert wird.

UMWELTFREUNDLICHKEIT

Letztlich sollte vor allem auch die Umweltfreundlichkeit bei der Auswahl und Implementierung eines Mehrwegsystems mitgedacht werden. Denn wichtig ist: Mehrweg bedeutet bei geringer Geschirrnutzung nicht automatisch ökologisch vorteilhafter. Aufgrund dessen sollten folgende Kriterien beachtet werden (3):

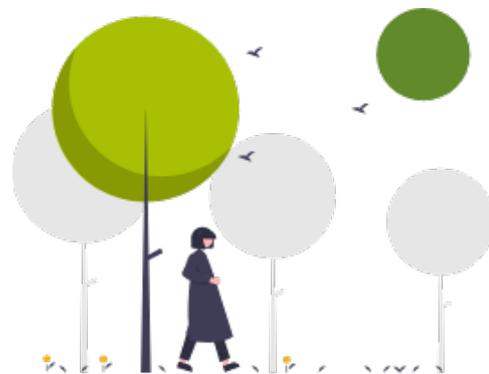
Umlaufzahlen der Behältnisse: Die Umlaufzahlen der Behältnisse, sprich ihre Anzahl an Nutzungszyklen, sollten so hoch wie möglich gehalten werden, bis das Geschirr am Ende der Lebensspanne dem Recycling zugeführt wird.

Rückgabezeit: Die Behältnisse sollten seitens der Nutzenden so schnell wie möglich wieder zurück in den Kreislauf geführt werden, damit nicht stetig nachproduziert werden muss. Liegen die Behältnisse die

meiste Zeit nur unbenutzt bei den Konsumentenden oder gastronomischen Betrieben, sind die ökologischen Kosten der Produktion höher als ihr Nutzen. Darüber hinaus wirkt sich eine lange Rückgabezeit auch aufgrund dadurch bedingter doppelter Spülungen negativ auf die Klimabilanz aus (16). Dies kann jedoch durch eine rasche Rückgabe vermieden werden.

Transportwege: Die Transportwege zwischen den einzelnen Kreislauf-Stationen sollten möglichst kurzgehalten werden. Auch sollte darauf geachtet werden, dass die Rückgabe der Behältnisse nicht dazu führt, dass Konsument:innen dafür zusätzliche Fahrten in Kauf nehmen müssen, sondern dies in nächster Nähe erledigen oder in ihre Alltagsabläufe integrieren können.

Lebensmittelsicherheit: Die Behältnisse sollten für möglichst viele Speisen geeignet sein und sicherstellen, dass die Qualität der Mahlzeit nicht beeinflusst wird. Pro Kopf und Jahr werden in Deutschland 55 kg Lebensmittel weggeworfen, von denen knapp die Hälfte eigentlich noch genießbar und verwertbar gewesen wäre (17).



DAS POOLSYSTEM RELEVO

Die **Relevo GmbH** bietet eine nachhaltige Mehrweglösung für den To-Go-Bereich an, die an den individuellen Bedarf von Restaurants, Cafés, Betriebsgastronomien, Caterern und Gemeinschaftsverpflegungen angepasst ist.

Besonders dabei ist, dass es sich erstens um eine **digitale Mehrweglösung** handelt, bei der sowohl Ausleihe als auch Rückgabe des Mehrweggeschirrs pfandfrei über eine App funktionieren. Hierbei wird die App von den Konsumierenden benutzt und es entsteht kein Aufwand für den Gastronomiebetrieb.

Zweitens funktioniert Relevo als **Pay-per-Use-System**. Dies bedeutet, dass für den Gastropartner nur für tatsächlich ausgeliehenes Mehrweg-Geschirr eine Ausleihgebühr anfällt. Am Ende des Monats wird den Gastronomiebetrieben transparent eine Übersicht und Rechnung mit allen tatsächlich vor Ort ausgegebenen Schalen/Bechern gesendet. Der Vertrag mit Relevo ist monatlich kündbar. Somit gibt es keine pauschalen Gebühren oder Einrichtungskosten und das Kostenmodell von Relevo ist **komplett risikofrei**. Relevo übernimmt die Vorfinanzierung der Schalen und Becher.

Drittens können durch das pfandfreie Modell **Prozesseingriffe vermieden** werden, was eine bequeme und risikofreie Integration des Mehrweg-Systems seitens der Gastronomie ermöglicht. Durch den Verzicht auf Pfand und die Verwendung eines digitalen Systems kann Relevo darüber hinaus jederzeit den Geschirrbestand innerhalb der Restaurants einsehen & aktiv nachliefern.

Auf diese Weise verbindet Relevo die Bequemlichkeit von Einweg mit der Nachhaltigkeit von Mehrweg und ermöglicht einen modernen, urbanen Lebensstil im Einklang mit der Umwelt.



FAZIT

Zusammenfassend zeigt sich, dass die Einsparung von Verpackungsmüll von großer Dringlichkeit ist und entsprechende Maßnahmen eingeleitet werden müssen. Gastronomische Betriebe können durch das Angebot von Mehrwegalternativen im To-Go-Bereich aktiv zur Ressourcenschonung und Vermeidung von Umweltverschmutzungen beitragen. Somit bietet die Gesetzesnovelle ab 2023 eine gute Chance, sich als Unternehmen nachhaltiger aufzustellen und einen Beitrag zu einer nachhaltigeren Zukunft zu leisten. Die Teilnahme an einem Poolsystem vereinfacht die Integration von Mehrwegverpackungen in bestehende Geschäftsabläufe, da Poolssysteme im Gegensatz zu eigenen Mehrweglösungen mit wenig Einführungsaufwand verknüpft sind.

Für weitere Informationen zur konkreten Umsetzung der Angebotspflicht können Sie uns gerne kontaktieren und sich von unserem Expert:innen-Team beraten lassen.



Dirk Messner, Umweltbundesamt: „[...] Diese Dekade ist entscheidend dafür, ob es uns gelingt, die Weichen für eine nachhaltige Zukunft richtig zu stellen. Wir sollten diese einmalige Gelegenheit, die sich jetzt bietet, nicht verstreichen lassen – zumal ein sozial-ökologischer Wandel nicht nur mehr Lebensqualität schafft, sondern auch die Wirtschaft belebt.“ (18)

LITERATUR

(1) <https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/klimaschutz/mehrweg-fuers-essen-to-go-1840830>

(2) <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1135602/umfrage/bestellung-von-essen-nach-hause/>

(3) https://publications.iass-potsdam.de/rest/items/item_6001540_2/component/file_6001541/content

(4) https://esseninmehrweg.de/wp-content/uploads/2021/03/Studie_Mehrweg-in-der-Takeaway-Gastronomie_Final.pdf

(5) <https://www.duh.de/plastikfreie-staedte/>

(6) <https://www.nabu.de/umwelt-und-rsourcen/abfall-und-recycling/kreislaufwirtschaft/22291.html>

(7) https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/5750/publikationen/210722_fachbrosch_5_bf.pdf

(8) <https://www.nabu.de/umwelt-und-rsourcen/abfall-und-recycling/25294.html>

(9) <https://www.bmu.de/faq/was-bedeutet-die-neue-mehrwegpflicht-im-to-go-bereich>

(10) https://www.verpackungsge-setz.com/wp-content/uploads/gesetz_verpackg_final_fassung_ab_20220101.pdf

(11) <https://esseninmehrweg.de/verpackungsnovelle/>

(12) <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1244311/umfrage/umfrage-zur-verpflichtenden-nutzung-von-mehrwegverpackungen-in-der-gastronomie/>

(13) <https://www.oracle.com/de/industries/food-beverage/restaurant-trends/>

(14) https://blogs.oracle.com/prdach/post/hungrig-auf-service-5-minuten-wartezeit-sind-zu-viel?source=:ad:dd:op:awr:a_emea::&SC=:ad:dd:op:awr:a_emea

(15) <https://ellenmacarthurfoundation.org/reuse-rethinking-packaging>

(16) <https://esseninmehrweg.de/faqs/>

(17) <https://de.statista.com/infografik/16586/lebensmittelverschwendung/>

(18) <https://www.umweltbundesamt.de/presse/pressemitteilungen/trotz-corona-umwelt-klimaschutz-bleibt-fuer-die>

<https://pixabay.com/de/photos/strand-sand-plastik-m%c3%bcll-5697987/>

AUTOR:INNEN



Tabea Habermehl hat Soziologie mit Schwerpunkt Nachhaltigkeit & gesellschaftliche Transformation studiert und promoviert neben ihrer Anstellung bei Relevo extern am TUM Campus Straubing zum Thema Verpackungsvermeidung und Konsumverhalten. Bei Relevo ist sie als User Success Managerin tätig.



Matthias Potthast ist Co-Founder und Geschäftsführer bei Relevo. Mit deutschlandweit ca. 1.000 Gastronomie-Partnern verfolgt er die Vision durch zirkuläre Lösungen den Einwegverpackungsmüll für To-Go überflüssig zu machen. Er hat Betriebswirtschaft in den USA studiert und war einige Jahre als Innovationsberater tätig.

IMPRESSUM:
Relevo GmbH
Liebherrstraße 5, 80538 München



www.relevo.de
hallo@relevo.de

