

Von Einweg zu Mehrweg



Reduktionskonzept für Gemeinden

VON EINWEG ZU MEHRWEG

Reduktionskonzept für Gemeinden

Carina Broneder
Michael Roll
Barbara Stoifl

Projektleitung Barbara Stoifl

Autor:innen Carina Broneder
Michael Roll
Barbara Stoifl

Lektorat Klara Brandl

Layout Sarah Perfler

Umschlagfoto © Umweltbundesamt/B. Gröger

Auftraggeber Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie, Abt. V/6

Publikationen Weitere Informationen zu Umweltbundesamt-Publikationen unter:
<https://www.umweltbundesamt.at/>

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber: Umweltbundesamt GmbH
Spittelauer Lände 5, 1090 Wien/Österreich

Diese Publikation erscheint ausschließlich in elektronischer Form auf <https://www.umweltbundesamt.at/>.

© Umweltbundesamt GmbH, Wien, 2024

Alle Rechte vorbehalten

ISBN 978-3-99004-728-6

INHALTSVERZEICHNIS

ZUSAMMENFASSUNG	5
SUMMARY	6
1 EINLEITUNG	7
2 REDUKTIONSKONZEPTE	10
2.1 Gemeindeamt	11
2.1.1 Alternativen und Tipps für den Alltag	12
2.1.2 Best-Practice-Beispiele.....	16
Mehrweg auf dem Gemeindeamt – auf einen Blick!.....	17
2.2 Kindergarten & Schule	18
2.2.1 Alternativen und Tipps für den Alltag	19
2.2.2 Best-Practice-Beispiele.....	21
Mehrweg in Schulen und Kindergärten – auf einen Blick!	23
2.3 Vereine	24
2.3.1 Alternativen und Tipps für den Alltag	25
2.3.2 Best-Practice-Beispiele.....	28
Mehrweg für Vereine – auf einen Blick!	29
2.4 Veranstaltungen	30
2.4.1 Alternativen und Tipps für den Alltag	31
2.4.2 Best-Practice-Beispiele und weitere Informationen	36
Mehrweg für Veranstaltungen – auf einen Blick!	37
2.5 (Wochen)märkte	38
2.5.1 Alternativen und Tipps für den Alltag	38
2.5.2 Best-Practice-Beispiele.....	39
Mehrweg auf (Wochen)märkten – auf einen Blick!	41
2.6 Haushalte	42
2.6.1 Alternativen und Tipps den Alltag	43
2.6.2 Best-Practice-Beispiele.....	46
Mehrweg für Haushalte – auf einen Blick!.....	48
2.7 Unternehmen (ausgenommen Gastronomie und Lebensmitteleinzelhandel)	49
2.7.1 Alternativen und Tipps für den Alltag	49
2.7.2 Best-Practice-Beispiele.....	52
Mehrweg für Unternehmen – auf einen Blick!.....	53
2.8 Gastronomiebetriebe und Lebensmitteleinzelhandel	54

2.8.1	Alternativen sowie Tipps für den Alltag.....	54
2.8.2	Best-Practice-Beispiele und weitere Informationen	58
	Mehrweg für Gastronomie- und Lebensmittel-Einzelhandelsbetriebe – auf einen Blick!.....	60
3	LITERATUR	61

ZUSAMMENFASSUNG

Ein schneller Kaffee im Wegwerfbecher oder das Mittagessen in der Snackbox aus dem Supermarkt – noch nie wurden so viele „To-go“- und „Take-away“-Verpackungen für den einmaligen Gebrauch eingesetzt wie in den letzten Jahren. 2021 wurden alleine in Österreich rund 933 Mio. Stück Einweggetränkebecher¹ verbraucht. Einwegverpackungen werden in der Regel nur einmal zum Transport benutzt oder um direkt daraus Speisen zu verzehren, anschließend landen sie im Abfall. Ein Blick auf die verwendeten Materialien zeigt, dass die größte Zunahme bei Kunststoffen stattfindet, gefolgt von Papier, Pappe und Karton.

Die EU-Richtlinie über die Verringerung der Auswirkungen bestimmter Kunststoffprodukte auf die Umwelt (2019/904/EC) gibt deswegen ein klares Ziel vor: Einwegprodukte aus Kunststoff sollen vermieden bzw. durch umweltfreundliche Alternativen ersetzt werden.

Wenn Mehrwegalternativen zum Standard werden, kann der Konsum der Einwegverpackungen reduziert werden. Mehrweg verbraucht weniger Ressourcen, reduziert das Abfallaufkommen und ist gelebte Kreislaufwirtschaft. Allerdings ist es notwendig, das Bewusstsein der Bevölkerung hinsichtlich dieser Problematik zu erhöhen, ein (dauerhaftes) Umdenken anzuregen und die Nutzung von Mehrweg zu etablieren. Eine zentrale Rolle auf regionaler sowie lokaler Ebene spielen hierbei die Gemeinden und die in ihrem Auftrag tätigen Umwelt- und Abfallberater:innen.

Vor diesem Hintergrund hat das Umweltbundesamt im Auftrag des Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie das vorliegende Reduktionskonzept zur Verbrauchsminderung von To-go und Take-away Verpackungen ausgearbeitet. Es zeigt für die verschiedenen Anwendungsbereiche auf kommunaler Ebene, wie Mehrwegangebot und -nutzung in der Praxis als auch im Alltag in guter Weise umgesetzt werden können. Das Konzept richtet sich an Gemeinden, der kommunalen Verwaltung unterstellten Betriebe, Abfallberater:innen sowie ansässige Unternehmen und Vereine. Es enthält neben Hintergrundinformationen, detaillierte Alternativen zu Einwegprodukten, vielfältige Umsetzungstipps und zahlreiche Best-Practice-Beispiele.

Das vorliegende Konzept ist auch ein Beitrag zur Umsetzung der im österreichischen Abfallvermeidungsprogramm 2023 festgelegten Maßnahmen hinsichtlich der „Reduktion des Verbrauches von Einwegprodukten aus Kunststoff um 20 %“ und der „Bildungsmaßnahmen zur Problematik kurzlebiger Kunststoffprodukte sowie zum positiven Image von Mehrwegalternativen“.

¹ inkl. im Einzelhandel erhältliche, vorab durch die Molkerei befüllte, Coffee-To-Go-Einweggetränkebecher (Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung (unveröffentlicht)).

SUMMARY

Coffee to go in a single-use cup or lunch in a takeaway box from the supermarket—never before has so much “to-go” and “take-away” containers been used for a single use as in recent years. In 2021, around 933 million disposable beverage cups² were consumed in Austria alone. Disposable Packaging is generally only used once for transport or to consume food directly from it, after which it ends up as waste. A look at the materials utilized shows that the largest increase is in plastics, followed by paper, cardboard and carton.

The EU Directive on the reduction of the impact of certain plastic products on the environment (2019/904/EC) therefore sets a clear target: Single-use plastic products should be avoided or replaced by environmentally friendly alternatives.

If reusable alternatives become the standard, the consumption of this disposable packaging can be reduced. Reusable packaging uses fewer resources, reduces the amount of waste generated and is circular economy in action. However, it is necessary to raise public awareness about this issue and encourage a shift in thinking in order to establish the use of reusable packaging. Municipalities and the environmental and waste advisors working on their behalf play a key role at regional and local level.

Against this background, the Federal Environment Agency has developed this reduction concept for reducing the consumption of to-go/take-away packaging on behalf of the Federal Ministry for Climate Action, Environment, Energy, Mobility, Innovation and Technology.

It demonstrates how the supply and use of reusable packaging can be implemented in practice and in everyday life for various areas of application at municipal level. It targets municipalities, organisations under municipal administration, waste advisors and local companies and associations. In addition to background information, the concept contains alternatives to disposable products, a variety of implementation tips and many examples of best-practice.

This concept contributes to the implementation of measures set out in the Austrian Waste Prevention Programme 2023 to “reduce the consumption of single-use plastic products by 20%” and “the educational measures on problems with short-lived plastic products and the positive image of reusable alternatives”.

² Including coffee-to-go single-use beverage cups pre-filled by the dairy and available from retailers (Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung (unpublished)).

1 EINLEITUNG

Konsumtrends Einwegverpackungen

Ein schneller Kaffee im Wegwerfbecher, das Mittagessen in der Snackbox aus dem Supermarkt oder die Einwegbox des Lieferdienstes zum Abendessen – noch nie wurden so viele „To-go“- und „Take-away“-Verpackungen für den einmaligen Gebrauch eingesetzt wie in den letzten Jahren. Sie werden in der Regel nur einmal zum Transport benutzt oder um direkt daraus Speisen zu verzehren, anschließend landen sie im Abfall. Ein Blick auf die verwendeten Materialien zeigt, dass die größte Zunahme bei Kunststoffen stattfindet, gefolgt von Papier, Pappe und Karton (PPK). Auch Einwegdeckel, -banderolen (z. B. als Hitzeschutz oder für Marketingzwecke), Servietten, Tüten oder Einwegbesteck sind zusätzliche Einwegkomponenten, die zusätzlich als Abfall anfallen.

rechtlicher Rahmen

Die EU-Richtlinie über die Verringerung der Auswirkungen bestimmter Kunststoffprodukte auf die Umwelt (2019/904/EC) (kurz: SUP-Richtlinie) gibt deswegen ein klares Ziel vor: Einwegprodukte aus Kunststoff sollen vermieden oder durch umweltfreundliche Alternativen ersetzt werden. Es wurde festgelegt, dass Maßnahmen für eine ehrgeizige und dauerhafte Verringerung des Verbrauchs von bestimmten Einweg-Kunststoffprodukten bis 2026 umgesetzt werden müssen³.

Ressourcenverbrauch und Umweltauswirkungen

Die in Österreich in Verkehr gesetzten Verbrauchsmengen werden mit etwa 680 Mio. Stück To-go-Verpackungen und rund 600 Mio. Stück Einweggetränkebecher (für Warm- und Kaltgetränke)⁴ pro Jahr abgeschätzt. Das entspricht etwa 3,5 Mio. Stück pro Tag oder anders gesagt, jede:r Einwohner:in verbraucht durchschnittlich knapp zwölf Stück pro Monat (BMK, 2022b, BMK, 2022a, BMK, 2022d). Werden die im Einzelhandel erhältlichen, durch die Molkerei abgefüllten Coffee-to-go-Produkte, miteinbezogen, so wurden 2021 in Österreich rund 933 Mio. Stück Einweggetränkebecher in Verkehr gesetzt (Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung, unveröffentlicht).

Bei der Herstellung dieser Einwegverpackungen werden Rohstoffe, Wasser und Energie eingesetzt. Die Verpackungen werden nach einmaliger und meist kurzfristiger Nutzung direkt zu Abfall. Während des gesamten Lebenszyklus entstehen klimarelevante Emissionen in Form von Treibhausgasemissionen.

To-go-Verpackungen bestehen entweder aus Kunststoff (Polypropylen, Polystyrol), Aluminium, Papier oder aus Karton mit und ohne Kunststoffbeschichtungen. Einweggetränkebecher sind entweder aus Kunststoff (Polystyrol, Polypropylen) oder aus Papier bzw. Pappe mit einer Kunststoffbeschichtung. Für die

³ Darunter fallen folgende Artikel: Getränkebecher, einschließlich ihrer Verschlüsse und Deckel; Lebensmittelverpackungen (-behälter), die für den sofortigen Verzehr der Lebensmittel aus der Verpackung entweder vor Ort oder als Take-Away-Gericht bestimmt sind und die ohne weitere Zubereitung wie Kochen, Sieden oder Erhitzen verzehrt werden können; einschließlich Lebensmittelverpackungen (-behälter) für Fast Food oder andere Speisen zum unmittelbaren Verzehr.

⁴ exkl. im Supermarkt erhältliche vorab durch die Molkerei abgefüllte Coffee-to-go-Einweggetränkebecher

Herstellung von Kunststoffverpackungen oder Beschichtungen werden hauptsächlich Primärrohstoffe eingesetzt, d. h. fossile Rohstoffe (Erdöle). Zusätzlich benötigen die in Verkehr gesetzten Verbrauchsmengen bei der Herstellung erhebliche Mengen an Wasser. Diese entsprechen dem jährlichen Bedarf von rund 44.700 Personen. Ebenfalls wird Energie eingesetzt, die gleichzusetzen ist mit dem Jahresstromverbrauch von über 63.800 Haushalten. Im Laufe ihres Lebenszyklus verursachen diese Verpackungen klimarelevante Emissionen, die dem Ausstoß von 530.000 PKWs auf der Strecke von Wien nach Salzburg entsprechen (BMK, 2022a, BMK, 2022d).

In Österreich werden Einwegverpackungen soweit wie möglich recycelt. Nicht recycelte Einwegverpackungen werden thermisch verwertet. Teilweise werden die Verpackungen jedoch nicht einer geordneten Sammlung zugeführt, sondern achtlos in der Umwelt (Littering) entsorgt.

Lösung: Mehrweg!

Wenn Mehrwegalternativen zum Standard werden, kann der Konsum der Einwegverpackungen reduziert werden. Mehrweg verbraucht viel weniger Ressourcen, reduziert das Abfallaufkommen und ist gelebte Kreislaufwirtschaft.

Abbildung 1:
Mehrweg bietet im Vergleich zu Einweg viele Vorteile.



Allerdings ist es notwendig, das Bewusstsein der Bevölkerung hinsichtlich dieser Problematik zu erhöhen, ein (dauerhaftes) Umdenken anzuregen und die Nutzung von Mehrweg zu etablieren.

die Rolle der Gemeinden

Eine zentrale Rolle auf regionaler sowie lokaler Ebene spielen hierbei die Gemeinden und die in ihrem Auftrag tätigen Umwelt- und Abfallberater:innen. Gemeinden können im Rahmen ihrer Tätigkeitsfelder, wie z. B. Verwaltung, Veranstaltungsmanagement, Betrieb von Schulen und Kindergärten, einen wesentlichen Beitrag leisten, indem sie Einwegverpackungen vermeiden und durch Mehrwegverpackungen ersetzen. Sie können als „Mehrwegbotschafter“ bei verschiedenen Zielgruppen in der Region ansetzen und mit Tipps und Anregungen die Mehrwegnutzung fördern. Dies trägt langfristig zu einer Reduktion der Siedlungsabfallmengen und damit zur Reduktion der Entsorgungskosten bei.

Weniger Einwegverpackungen führen auch zu weniger Littering, sodass die Kosten für Aufräumarbeiten im öffentlichen Raum geringer werden. Mehrweg leistet also einen Beitrag dazu, die Sauberkeit im öffentlichen Raum (z. B. kein Littering auf Parkplätzen, Spielplätzen) zu verbessern und die Lebensqualität in der Gemeinde zu steigern.

**Zweck des
Reduktionskonzeptes**

Das vorliegende Reduktionskonzept fokussiert auf die regionale und lokale Ebene und soll dabei unterstützen den Verbrauch von To-go und Take-away Verpackungen zu reduzieren und anstatt dessen auf Mehrweglösungen umzu- steigen. Für die folgenden Anwendungsbereiche wird gezeigt, wie Mehrwegan- gebot und -nutzung in der Praxis und im Alltag in guter Weise umgesetzt wer- den können:

- Gemeindeamt (kommunale Verwaltung)
- Kindergarten & Schulen
- Vereine
- Veranstaltungen
- (Wochen)märkte
- Haushalte
- Betriebe (exkl. Gastronomie und Lebensmitteleinzelhandel)
- Gastronomie und Lebensmitteleinzelhandel⁵

⁵ Inkludiert vorrangig KMUs

2 REDUKTIONSKONZEPTE

Für wen? Das vorliegende Konzept richtet sich an Gemeinden, der Gemeindeverwaltung unterstellte Betriebe, Abfallberater:innen sowie ansässige Unternehmen und Vereine. Es soll als Hilfestellung dienen, um in den jeweiligen Anwendungsbereichen (wie z. B. am Gemeindeamt, im Kindergarten oder in Vereinen) Mehrweg möglichst einfach in den Alltag zu integrieren. Ziel ist es, mit leicht umsetzbaren Maßnahmen den Verbrauch von Einwegartikeln (vor allem To-go und Take-away Verpackungen) so weit wie möglich zu reduzieren.

Aufbau Die Kapitel zu den Anwendungsbereichen folgen stets dem gleichen Aufbau. Sie informieren über den Hintergrund und warum Einwegprodukte im jeweiligen Bereich ein Problem darstellen. Dann folgen Alternativen und Tipps zu deren Anwendung sowie Best-Practice Beispiele und weiterführende Informationen. Die Kapitel schließen mit einer zusammenfassenden Darstellung.

Abbildung 2:
Anwendungsbereiche



Hinweis: Diese Publikation ist als Materialiensammlung konzipiert, daher sind die Kapitel mit den einzelnen Anwendungsbereichen eigenständig und in sich geschlossen dargestellt. Wiederholungen bei den vorgeschlagenen Tipps und Anregungen sind beabsichtigt.

2.1 Gemeindeamt

Wieso Mehrweg fördern?

Ob bei der Beschaffung von Getränken, der Pausenverpflegung für die Mitarbeiter:innen oder bei der Organisation des Stadt-/Gemeindefestes – Gemeinden haben einen großen Spielraum, um Mehrweg zu fördern. Bereiche, bei denen effizient Maßnahmen gesetzt werden können, sind:

- Gemeindemanagement/-verwaltung (Gemeindeamt, Bauhof)
- Beschaffung
- Öffentliche/interne Veranstaltungen
- Bewusstseinsbildung der Bevölkerung (Öffentlichkeitsarbeit)

Vorteile

Der Einsatz von Mehrweg spart Ressourcen, erzielt klimaschonende Effekte, reduziert das Abfallaufkommen und spart deutlich Kosten ein. Die „eingesparten“ Budgetmittel stehen dann der Gemeinde für andere Aktivitäten zur Verfügung. Die Sammlung und Entsorgung von Abfällen hingegen verursacht Kosten, die durch Abfallgebühren abgedeckt werden müssen. Sowohl Einwegverpackungen für Take-away und To-go als auch Einweg-Leichtverpackungen bei Veranstaltungen führen zu großen Abfallmengen. Zusätzlich unachtsam in der Umwelt entsorgt, verursachen diese Einwegverpackungen weitere Entsorgungskosten, da sie im öffentlichen Raum meist händisch eingesammelt werden müssen.

Abbildung 3:
Mehrweg beim
Gemeindefest hält
die Umwelt sauber
und spart Abfälle ein.



Gemeinden können den Verbrauch reduzieren, indem sie Einwegverpackungen vermeiden und durch Mehrwegverpackungen ersetzen. So kann beispielsweise das Abfallaufkommen bei Veranstaltungen durch die Einführung eines Mehrweg-Systems um 60 bis 90 % reduziert werden (Pladerer, 2001, StMUV, 2016).



2.1.1 Alternativen und Tipps für den Alltag

Am Gemeindeamt – Beschaffung

Bei der Beschaffung wird normalerweise vorrangig auf ökonomische Kriterien geachtet. Jedoch können mit kleinen Änderungen Einwegverpackungen oft vermieden werden. Das führt zu geringeren Kosten für die Entsorgung und kann im Einkauf sparen. Folgendes kann zu Mehrweg umgesetzt werden:

- In **Konferenz- und Seminarräumen** nur Zuckerstreuer und Milch im Kännchen anbieten, keine Portionspackungen verwenden. Die Beschaffung weitestgehend auf Mehrweggebinde (z. B. Milch in der Mehrwegpfandflasche) umstellen. Dasselbe gilt auch für kleine Imbisse bei Besprechungen.
- Es können **Mehrweggebinde bei Getränken** eingekauft werden bzw. Getränkeautomaten auf Mehrwegflaschen umgestellt werden.
- Eine gute Lösung, um ganz auf Verpackungen zu verzichten, ist die Anschaffung eines Trinkwassersprudlers bzw. warum nicht einfach **Leitungswasser in einer schönen Karaffe** (bei Besprechungen) anbieten.
- **Heißgetränkeautomaten** können teilweise so eingestellt werden, dass **eigene Becher** und Tassen genutzt werden können. Das spart Abfall und der Kaffee/Tee/etc. schmeckt besser aus der Lieblingstasse als aus einem Papier- oder Kunststoffbecher. Dazu die Herstellerfirma kontaktieren oder dies bei der Ankaufs- oder Anmietungsentscheidung mitberücksichtigen.
- Bei der Anschaffung von **Kaffeevollautomaten** darauf achten, dass diese ein **Mahlwerk** besitzen (das ein bedarfsgerechtes Mahlen von ganzen Kaffeebohnen erlaubt) oder dass zumindest die Verwendung von kompostierbaren Pads (aus Zellstoff) möglich ist. Dadurch fällt kein Verpackungsmaterial in Form von Kaffeekapseln an.
- Bei der Lieferung von Waren kann auf **Mehrweg-Transport-Verpackungen** (MTV) geachtet werden.

Von der Gemeinde organisierte Veranstaltungen

Besonders auf Veranstaltungen entstehen oft große Abfallmengen, insbesondere durch Einweg-Geschirr, -Besteck und -Becher. Um ein Mehrwegsystem zu etablieren sind vor, während und nach der Veranstaltung entsprechende Schritte umzusetzen.

System wählen

Die Gemeinde kann einen Bestand an **Leihgeschirr anschaffen**, den dann auch andere Akteure der Gemeinde angemietet können. Ausreichend Platz für die Lagerung und die Abwicklung der Reinigung müssen dafür aber vorhanden sein oder bereit gestellt werden. Außerdem sind die erforderlichen Materialeigenschaften (spülmittelgeeignet, stapelbar, bruchstabil etc.) zu beachten. Viele Unternehmen aber auch ortsansässige Vereine bieten Mehrweggeschirr zum Verleih an. Wichtig ist dabei die Verfügbarkeit rechtzeitig abzuklären.

Außerdem besteht die Option eine **Mehrwegempfehlung auszusprechen** oder sogar ein **Mehrweggebot bei Veranstaltungen auf öffentlichem Grund** einzuführen. Demnach sollten oder müssen Getränke und Speisen mit Mehrweg-Geschirr (z. B. Porzellantellern) ausgegeben werden. Ein Mehrweg-Gebot könnte folgende Veranstaltungen betreffen:

- Veranstaltungen, die von Gemeinden ausgerichtet werden,
- Veranstaltungen auf öffentlichen Flächen, die von privaten Gastronom:innen oder Vereinen bewirtet werden,
- ggf. Monats- oder Wochenmärkte,
- Bäder und Sportanlagen, die von der Gemeinde gefördert werden bzw. von der Gemeinde an Dritte vermietet werden. Dabei ist jedoch auf die Sicherheit der Sportler:innen und Zuschauer:innen zu achten (z. B. auf Tribünen sollten Mehrweg-Trinkbecher aus bruch sicherem Material verwendet werden).

Vorab ist abzuklären, welche Optionen eines Mehrwegsystems einer Gemeinde zur Verfügung stehen, um der Empfehlung oder dem Gebot auch entsprechen zu können.

Letztlich kann der Kauf eines Geschirrspül-Sets⁶ oder eines **Geschirrmobils** angedacht werden, optional im Zusammenschluss mit mehreren Gemeinden. Ein Geschirrmobil ist zumeist ein Pkw-Anhänger mit Spezialaufbau, welcher Mehrweg-Geschirr für Veranstaltungen zur Verfügung stellt und mit einem Geschirrspüler ausgestattet ist. Viele regionale Abfallverbände bieten bereits eine Leihoption für Geschirrmobile an.

Tipp: Nicht alle Lebensmittel müssen mit Geschirr ausgegeben werden. Kuchen oder Gebäck z. B. lassen sich auch auf Servietten servieren.

vor der Veranstaltung

Geprüft werden sollte, ob die Veranstaltung als „nachhaltige Veranstaltung“ ausgerichtet werden kann. Länderinitiativen wie „ghörig feschts“ (Vorarlberg), „Gscheit feiern“ (Steiermark), „Sauberhafte Feste“ (Niederösterreich), „ÖkoEvent“ (Wien), „Feste ohne Reste“ (Oberösterreich) oder „a sauberes Fest!“ (Burgenland), „Green Events Salzburg“, „Green Events Tirol“ und „Green Events Kärnten“ unterstützen Gemeinden und Veranstalter:innen, die Veranstaltung abfallarm zu organisieren, z. B. durch kostenfreie Beratungen, Geschirrmobile, Mehrweggeschirr und Informationsmaterialien. Einige dieser Initiativen stellen finanzielle Förderungen für nachhaltige Veranstaltungen zur Verfügung. Außerdem ist zu beachten, dass manche Bundesländer ein Mehrweg-Gebot ab einer bestimmten Teilnehmeranzahl haben

Zusätzlich zur Auswahl des Mehrwegangebots sind weitere Aspekte zu betrachten, wie z. B. die Menge an Geschirr. Sollte das Mehrweggeschirr nicht auf der

⁶ Verleih von Besteck, Geschirr, Spülmaschinen und Gläserpüler.

Veranstaltung vor Ort gewaschen werden, muss zumindest jene Menge vorgehen und gelagert werden, die normalerweise an Einweg ausgegeben wird. Sollte vor Ort gewaschen werden, reduziert sich diese Menge. Die benötigte Anzahl an Geschirr kann auch gemeinsam mit einem Verleihunternehmen ermittelt werden.

Auch die **Schulung für Mitarbeiter:innen und Information für Freiwillige** ist wichtig. Je nachdem welches Mehrwegsystem gewählt wurde, müssen Mitarbeiter:innen, Freiwillige, Betreiber:innen von Ständen und Restaurants über das System, die Rückgabe, die Sammlung und Rückführung sowie über z. B. Pfand und Lagerstellen und die Hygienebedingungen informiert werden.

Tipp: Anstatt Einladungskarten, Flyer und Tickets zu verwenden, Online-Alternativen (z. B. Smartphone-Tickets, QR-Code-Einladungen) nutzen, um Abfall zu vermeiden.

Ausgabe und Rücknahme von Mehrweg

Das BMK hat Informationen zu den hygienischen Bedingungen mit Mehrweggeschirr in dem Leitfaden „Take-away-Mehrwegverpackungen in Handel und Gastronomie“ zusammengefasst.⁷

Bei der **Rücknahme** des Mehrweggeschirrs sind u. a. folgende Punkte zu beachten:

- Ein Pfandsystem ist als Anreiz zur Rückgabe sinnvoll. Für Mehrwegbecher liegt das Pfand üblicherweise bei 2 €. Für Mehrweggeschirr, wie Teller und Tassen, kann der Betrag auch höher sein. Die Verwendung von Pfandmarken hingegen ist nicht zu empfehlen, da diese die Rückgabe durch Dritte unattraktiv machen.
- Die Rückgabe an Verkaufsständen ist oft mit einer erneuten Bestellung verbunden. Das minimiert den Aufwand für die Mitarbeiter:innen und Freiwillige. Am Ende von Veranstaltungen ist jedoch mit vermehrten Andrang bei den Rückgabestationen zu rechnen.
- Da die Rückgabe von Mehrweg einen „zusätzlichen“ Aufwand für die Veranstaltungsbesucher:innen darstellt, sollte diese so einfach wie möglich gestaltet werden: z. B. durch zusätzliche Rückgabestationen bzw. solche, die ausschließlich für die Retournierung gedacht sind. Alternativ kann angeboten werden, das Pfand zu spenden und das Geschirr selbst in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter zu stellen. So können die Besucher:innen einen geringen Betrag für einen ausgewählten sozialen Zweck spenden.
- Das schmutzige Geschirr sollte nach Rücknahme so gelagert werden, dass es nicht mit dem sauberen in Kontakt kommt. Vorab vereinbarte

⁷ Auch der Deutsche Lebensmittelverband hat Merkblätter zur „Hygiene beim Umgang mit Mehrweg-Bechern, -Behältnissen und -Geschirr: Hinweis für Servicekräfte“ veröffentlicht.

Ordnungs- und Sammlungssysteme, z. B. in Kisten sind dabei zu beachten.

Die Reinigung des Geschirrs erfolgt je nach gewähltem System entweder während der Veranstaltung oder zentral nach der Rücknahme durch das verleihende Unternehmen. Bei geliehenem Mehrweggeschirr aus Kunststoff ohne Reinigungsleistung oder eigenem System ist die vollständige Trocknung nach dem Spülvorgang unbedingt erforderlich (Gefahr von Schimmelbildung!), um eine Wiederverwendung möglich zu machen.

Tipp: Für die Reinigung unbedingt umweltschonende Reinigungsmittel verwenden. Beim Einkauf vorzugsweise verpackungsarme Varianten (große Gebinde, Karton vor Plastik) wählen.

Sensibilisierung der Bevölkerung (Öffentlichkeitsarbeit)

Die Sensibilisierung der Gemeindebevölkerung ist ein wichtiger Aspekt, um die verstärkte Nutzung von Mehrweg in der Gemeinde voranzubringen. Dazu können u. a. folgende Maßnahmen gesetzt werden:

- **Trinkwasserbrunnen** an öffentlichen Plätzen und Einrichtungen tragen zur Vermeidung von Einwegflaschen bei, da ein kostenloser Zugang zu Trinkwasser ermöglicht wird. Dadurch wird die Aufenthaltsqualität im öffentlichen Raum, besonders an heißen Tagen, verbessert und zu gesundem Durstlöschen mit Trinkwasser animiert.
- Die meisten Gemeinden führen bereits **Flurreinigungsaktionen** durch. Diese gilt es zu erhalten und zu fördern. Der Lerneffekt für freiwillige Teilnehmer:innen, die aufsammeln, was in ihrer Gemeinde liegen geblieben ist, trägt wesentlich zur Sensibilisierung der Bevölkerung bei und verringert damit den weiteren Eintrag von Abfällen in die Umwelt. Besonders durch aktive Bewerbung, Schulaktionstage und Einbindung u. a. von Kindergärten und Vereinen kann dies zusätzlich gefördert werden.
- Bei Veranstaltungen und deren Bewerbung kann ein entsprechender Hinweis auf das Mehrwegangebot erfolgen. Dies kann zusätzlich zum Genuss mit ökologisch guten Gewissen beitragen.
- Informationen sowie Hinweise gegen das achtlose Wegwerfen von Abfällen an öffentlichen Plätzen und in der Natur (Anti-Littering) sind, besonders an betroffenen Stellen (Parkplätze, Straßenränder), aufzustellen und Taschenaschenbecher anzubieten.
- Letztlich haben Gemeinden oder Verbandsregionen auch die Möglichkeit, gebietsübergreifende **Kampagnen** zu organisieren und/oder die bereits bestehenden verschiedenen Aktionen und Optionen off- und online zusammen zu fassen und zu bewerben (z. B. in der Gemeindezeitung oder der Gemeindeforum).

- Die **Mitarbeiter:innen von Betrieben im Gemeindegebiet** sollten mit eingebunden werden, z. B. eigenes Mehrweggeschirr für die Mitarbeiter:innen für die Mittagspause anbieten.



2.1.2 Best-Practice-Beispiele

Der [österreichische Aktionsplan für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung \(naBE\)](#) enthält Kriterien und weitere Informationen zur nachhaltigen Beschaffung für Veranstaltungen und andere Bereiche.

Detaillierte Informationen zu Flurreinigungsaktionen in den einzelnen Bundesländern finden sich auf den entsprechenden Websites der Landesabfallwirtschaftsverbände bzw. der zuständigen Landesregierung (z. B. [Land Steiermark](#), [NÖ Umweltverbände](#)). Es gibt eigene Bundesländerinitiativen wie z. B. die Landschaftsreinigungsaktion „[Saubere Umwelt braucht dich!](#)“ der Vorarlberger Gemeinden. Weitere Informationsmaterialien zur Europäischen Woche der Abfallvermeidung und zur Europäischen Reinigungskampagne finden sich unter „[Let's clean up Europe](#)“.

Viele Städte und Bundesländer haben bereits ein Mehrweg-Gebot bei Veranstaltungen ab einer bestimmten Gästeanzahl eingeführt ([Wien](#), [Oberösterreich](#), [Land Salzburg](#)).

Das BMK hat einen Leitfaden „[Take-away-Mehrwegverpackungen in Handel und Gastronomie](#)“ zur Umsetzung sowie Poster für die Bewerbung herausgegeben. Dort werden auch Informationen zur Lebensmittelhygiene im Umgang mit Mehrweg dargestellt.

Die [Stadt Wien](#) motiviert Einwohner:innen und Besucher:innen zum Trinken des ausgezeichneten Wiener Wassers. Es ist kostengünstig, umweltfreundlich und kommt verpackungsfrei aus der Leitung. Zusätzlich sind in der Stadt an viel besuchten Plätzen gratis Trinkwasserspender aufgestellt.

Die [Umweltberatung](#) stellt Tipps und Maßnahmen zur Nutzung von Mehrweg zur Verfügung.

Eine weitere Beschreibung von Best-Practice-Beispielen finden Sie im „[Leitfaden zur Erstellung regionaler Abfallvermeidungskonzepte](#)“ auf der Website des Umweltbundesamtes.

Mehrweg auf dem Gemeindeamt – auf einen Blick!

Wie kann eine Gemeinde als Vorbild vorangehen und Anreize für die Bevölkerung schaffen?



Beschaffung



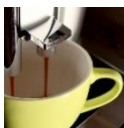
Beim **Einkauf auf Mehrweg** (auch bei Automaten und der Verpflegung) achten.

Einwegverpackungen soweit möglich (Zuckerpäckchen, Verpflegung und Warenverpackungen) **vermeiden** und auf Mehrwegalternativen umsteigen.



Leitungswasser trinken statt Einwegflaschen kaufen.

Alternativ einen **Trinkwassersprudler** anschaffen.



Kaffeeautomat auf Mehrwegbecher umrüsten oder bei der Anschaffung mitbedenken.

Bei **Kaffeevollautomaten** auf Mahlwerk oder kompostierbare Pads zurückgreifen.



Veranstaltungen



Mehrwegeschirr ausleihen (Caterer, Vereine, Abfallwirtschaftsverbände) oder für den Verleih anschaffen (Porzellanteller oder Mehrwegbecher).



Mehrweggebot bei Veranstaltungen auf öffentlichem Grund einführen.

Hinweis: Vorab klären, welche Optionen eines Mehrwegsystems einer Gemeinde zur Verfügung stehen, um dem Gebot auch entsprechen zu können.



Geschirrmobil anschaffen oder beim zuständigen Abfallwirtschaftsverband ausleihen.



Sensibilisierung



Informationen (Hinweis auf Mehrwegangebot bzw. zur Vermeidung der unachtsamen Entsorgung) an entsprechenden Stellen anbringen (z. B. bei Organisationen, die Mehrweg akzeptieren oder auf Parkplätzen).

(Gebietsübergreifende) Kampagnen zum Thema „Mehrweg“ organisieren.



Trinkwasserbrunnen an öffentlichen Plätzen in der Gemeinde aufstellen.

Das Trinken von **Leitungswasser** anregen und damit Einwegflaschen sparen.



Flurreinigungsaktionen bewerben und fördern. Kindergärten, Schulen und sonstige Bildungseinrichtungen, Vereine und Unternehmen aktiv einbinden.

Weiterführende Informationen: „Leitfaden zur Erstellung regionaler Abfallvermeidungskonzepte“ (Stoifl, Broneder und Oliva, 2023).

Bilder nummeriert von oben nach unten und links nach rechts: Bildnachweis: 1, 3-6; 9 © Umweltbundesamt/B. Gröger; 2 © janvier – Fotolia.com; 7 © BMK, 2022, Mehrweg zahlt sich aus! Plakat 4; 8 © Maria Deweis

2.2 Kindergarten & Schule

Wieso Mehrweg fördern?

Besonders in Bildungseinrichtungen, wie Kindergärten und Schulen, wo sich viele Personen über mehrere Stunden aufhalten und dabei Lebensmittel und Getränke konsumieren, fallen vermehrt Abfälle an. Einwegverpackungsabfälle, wie Getränkedosen und -flaschen oder Jausen- und Snackverpackungen, stehen dabei an vorderster Stelle. Ein täglicher Müllberg, der leicht vermeidbar wäre. Gemäß BSR (Berliner Stadtreinigungsbetriebe) verursachen die mitgebrachten Getränke, Joghurts, Puddings und Süßigkeiten oft rund die Hälfte aller in den Kindergärten anfallenden Verpackungsabfälle (BSR). Ähnliches kann auch für andere Bildungseinrichtungen angenommen werden.

Gerade die Jüngsten sollten für einen nachhaltigen Konsum motiviert werden.

Abbildung 4:
Unverpackt schmeckt's
am besten!



Die Verpflegung (Selbstgekochtes oder Fertiggerichte/-menüs) in Kindergärten und Schulen sollte besser nicht in Einweg-Verpackungen angeliefert und verteilt werden. Großgebilde sind Kleingebilden vorzuziehen, z. B. bei Produkten wie Milch, Joghurt oder Suppe. Auch bei Veranstaltungen und Festen ist die Verwendung von Einweggeschirr, -becher und -besteck aus Kunststoff, Holz und Pappe nicht umweltgerecht und sollte vermieden oder zumindest soweit wie möglich reduziert werden.

Vorteile Abfallvermeidung spart Kosten (sowohl Herstellungs- als auch Entsorgungskosten) und schont die Umwelt. Mehrweg-Alternativen können einen wichtigen Beitrag dazu leisten und unterstützen den umwelterzieherischen Effekt bei Kindern und Jugendlichen.



2.2.1 Alternativen und Tipps für den Alltag

Verpflegung in Bildungseinrichtungen

Durch die tägliche Jause bzw. Mittagsverpflegung fallen in Bildungseinrichtungen Abfälle an, vor allem durch Einwegverpackungen. Möglichkeiten zur Reduktion sind u. a.:

- **Buffets umstellen:** Der Verkauf von unverpackten Lebensmitteln und Pausensnacks sollte angeregt werden (auch in Zusammenarbeit mit einem allfälligen Pächter), genauso wie die Umstellung von Einweg- auf Mehrwegverpackungen. Außerdem ist es besser, Mehrwegbecher mit Pfand zu verwenden, die aus Mehrweg(glas)flaschen befüllt werden können, anstatt Getränke in Einweg-Plastikflaschen oder -Bechern anzubieten. Leitungswasser ist grundsätzlich kostenlos zur Verfügung zu stellen. Zudem können vorbereitete warme Speisen auf Mehrwegtellern (z. B. Porzellanteller) gereicht und nach Gebrauch wieder retourniert werden. Es muss auch nicht jede Speise auf Geschirr serviert werden (z. B. Kuchen oder Gebäck auf Serviette).
- **Getränkeautomaten vermeiden oder nachhaltige wählen:** Getränkeautomaten, die Mineralwasser-, Saft- oder Limonadenflaschen aus Kunststoff darbieten, sollten vermieden oder zu Getränkeautomaten mit Mehrweg(glas)flaschen gewechselt werden. Eine Alternative ist der Verzicht auf Getränkeautomaten. Stattdessen lieber Leitungswasser und die Verwendung der eigenen Trinkflasche bewerben.

Tipp: Viele Gemeinden und Abfallwirtschaftsverbände geben zum Start des Schul- und Kindergartenjahres Mehrwegjausenboxen und -trinkflaschen an Kinder und Jugendliche aus. Solche Aktionen sind zu unterstützen, da sie Mehrweg fördern und das Bewusstsein hinsichtlich des Verpackungsproblems steigern.

- **Heißgetränkeautomaten nachrüsten:** Um die Berge an Einwegbechern bei Kaffee- und Teeautomaten zu reduzieren, bieten immer mehr Hersteller Mehrweglösungen an. Bereits bestehende Automaten können mit Mehrwegbechern nachgerüstet werden (die abgeholt und gewaschen werden) oder es ist die Einstellung „Mit eigenem Becher“ wählbar. Genauso ist in Konferenzräumen auf Einzelverpackungen z. B. für Zucker und Milch zu verzichten.

- **Mitgebrachtes umweltfreundlich verpacken:** Von zu Hause mitgebrachte Speisen und Getränke sollen im Mehrweggeschirr verpackt werden, z. B. in der eigenen Jausenbox oder Trinkflasche. Dabei ist zu beachten, dass keine Einwegverpackungen verwendet werden, wie z. B. das Jausensackerl aus Papier oder Kunststoff, die Verpackung der Jause in Klarsicht- oder Alufolie.

Tipps:

Für Getränke in der Schule und im Kindergarten eignen sich besonders Trinkflaschen aus Edelstahl oder Aluminium. Diese sind leicht, dicht, unzerbrechlich und geschmacksneutral.

Für das Einpacken der Jause eignen sich Bienenwachstücher oder Wachs-papier. Diese können gemeinsam mit den Kindern im Unterricht hergestellt werden und lassen sich wiederverwenden.

Veranstaltungen in Bildungseinrichtungen

Veranstaltungen, wie Sommerfeste oder der Weihnachts- und Ostermarkt, finden in Bildungseinrichtungen regelmäßig statt. Einwegfreie Veranstaltungen sind daher eine Möglichkeit, um Abfälle deutlich zu reduzieren. Folgende Maßnahmen können u. a. umgesetzt werden:

- **Mehrweggeschirr nutzen:** Es ist vorab zu klären, ob am Veranstaltungsort bereits eigenes Geschirr in ausreichender Menge zur Verfügung steht. Falls nicht, kann Geschirr mittels Geschirrmobil in der Region (Vereine, Gemeinde, Abfallverband, usw.) gemietet, von einem Verein in der Gemeinde (z. B. Sportverein) oder von einer anderen Bildungseinrichtung ausgeliehen werden.
- Wird eine **Cateringfirma** engagiert, muss diese Mehrweggeschirr nutzen.
- In Kindergärten gibt es auch immer wieder Geburtstagsfeiern, Faschingsfeste oder ähnliches. Die Ausgabe von kleinen Saftpäckchen ist durch das **Bereitstellen von Krügen mit Limonade oder Leitungswasser** zu vermeiden. Die Kinder können sich dann nach Bedarf selbst bedienen.

Sensibilisierung der Pädagog:innen, Erziehungsberechtigten und Kinder

Ein wichtiger Aspekt ist die Sensibilisierung der Pädagog:innen und der Erziehungsberechtigten. Um eine verstärkte Nutzung von Mehrweg zu erreichen, können u. a. folgende Maßnahmen gesetzt werden:

- Pädagog:innen wirken in der Bildungseinrichtung unmittelbar als Vorbild für die Kinder. Es können **Seminare von den Abfallbeauftragten** angeboten oder **Informationsmaterialien** zur Verfügung gestellt werden.
- Die Schuldirektion oder Kindergartenleitung kann beim „**Schultaschentag**“ oder spätestens **am Semesterbeginn** darum ersuchen, von der **Verwendung von Einwegverpackungen abzusehen**. Hierbei sollten

Beispiele von sogenannten Einwegverpackungen (z. B. gekaufte Sandwiches, Trinkjoghurts, Einweggetränkeflaschen oder Süßigkeiten, aber auch Klarsicht- oder Alufolie) genannt werden.

- **Vor Ausflügen** kann darum gebeten werden, dass Jausen und Getränke ausschließlich in Mehrwegjausenboxen und eigenen Trinkflaschen mitgenommen werden sollen.
- Schulen und Kindergärten können die Verwendung von **Mehrwegjausenboxen und -trinkflaschen** bei den Erziehungsberechtigten und Kinder/Jugendlichen nicht nur anregen, sondern zur Verwendung solcher Behältnisse **verpflichten**. Dies kann beispielsweise im Rahmen des Elternabends diskutiert und mittels Beschluss festgelegt oder in der Schulordnung verankert werden.
- Empfehlenswert ist auch die Abfallberater:innen der Region einzuladen, um den Kindern und den Erziehungsberechtigten die Vorteile von Mehrweg-Verpackungen und Geschirr in einem **(altersgerechten) Workshop** näher zu bringen. Die daraus gewonnenen Erkenntnisse können dann bei der Erstellung von Plakaten und Postern zum Einsatz kommen.

Tipps:

Lehrmaterialien: [Zero Waste Austria](#) hat Unterrichtsmaterialien zum Thema Abfallvermeidung für Pädagog:innen gesammelt, überprüft und verschiedenen Kategorien zugeordnet. Diese soll den Zugang zum Thema Abfall für Lehrer:innen und Bildungseinrichtungen erleichtern.

Aktionswoche: In Zusammenarbeit mit den Erziehungsberechtigten kann beispielsweise eine Aktionswoche „Abfallarme Jause“ gestartet werden, in der gezielt auf verpackte Produkte wie beispielsweise Süßigkeiten und Trinkjoghurts verzichtet wird und alle mitgebrachten Lebensmittel in Mehrwegverpackungen eingepackt werden.

Erziehungsberechtigte miteinbeziehen: Erziehungsberechtigte ersuchen beim Schulstart ein Mehrweg-Set in die Schultüte miteinzupacken, damit die Kinder von Anfang an gut ausgerüstet ihren Schulstart antreten können.



2.2.2 Best-Practice-Beispiele

Zero Waste Austria hat einen „[Leitfaden für weniger Abfall in Österreichischen Kinderbetreuungseinrichtungen](#)“ erstellt. Dieser fasst Lösungsvorschläge für Kindergartenpädagog:innen und Betreuer:innen zusammen, von der täglichen Jause, dem Mittagessen und dem allgemeinen Umgang mit Lebensmitteln, über einen sparsamen Umgang mit Arbeitsmaterialien, bis hin zu Reparatur- und ReUse-Gelegenheiten.

Die [Heinrich von Kleist Schule](#) in Eschborn (D) hat 2019 1.500 Mehrwegbecher mit dem Schullogo angeschafft und dazu ein Pfandleihsystem und einen Spülplan ausgearbeitet.

2019 wurde das [BG/BRG Hallein](#) mit seinem ambitionierten Projekt zur Sichtbarmachung und Vermeidung von Plastikmüll im vom BMK ausgeschriebenem Wettbewerb „Abfallvermeidung macht Schule“ ausgezeichnet. Die erste Klasse beschäftigte sich mit Glasflaschen und Stofftaschen als Ersatz für Plastikflaschen und -sackerl. Die ganze Schule wurde miteinbezogen und profitierte von den Tipps zur Plastikvermeidung. Zusätzlich wurden Plakate und Flyer zum Thema gestaltet und das Atrium als Projektraum genutzt. Die Schule schaffte sogar Gläser für alle Schüler:innen an, um Plastiktrinkgefäße zu vermeiden.

Die [Stadt Wien](#) bewirbt die Möglichkeit, dass sich Schulen und Kindergärten für Veranstaltungen Mehrweggeschirr bei der Firma Cup Solutions ausleihen können und fördert dieses Angebot. Die Reinigungskosten werden vom Veranstalter übernommen. Weiters verbindet das [Projekt „Wassertrinken in Schulen“](#) in Wien die gesundheitlich positiven Aspekte von Leitungswasser mit dem Aspekt der Müllvermeidung. Die Schüler:innen erhalten kostenlos eigene Wasserflaschen und Trinkrituale, pädagogische Maßnahmen erinnern daran, ausreichend zu trinken. Pädagog:innen sowie Erziehungsberechtigte erhalten Materialien und Tipps. Mittlerweile gehören dazu mehr als 75 % der Wiener Volksschulen und auch immer mehr Mittelschulen.

Auch in großen Bildungseinrichtungen ist eine Umstellung möglich. An der [Fachhochschule \(FH\) Vorarlberg](#) werden jährlich etwa 100.000 Einweg-Kaffeebecher verbraucht. Im Projekt „1,2,3 – Tasse dabei“ wurden in 2020 während der Aktionswoche an der FH Mehrwegbecher zur Verfügung gestellt sowie ein Rabatt von 50 % auf Heißgetränke vereinbart. Denkbar wäre auch die Umrüstung von Kaffeeautomaten, sodass Mehrwegbecher ausgegeben oder kundeneigene Becher befüllt werden.

Mehrweg in Schulen und Kindergärten – auf einen Blick!

Wie können Schulen und Kindergärten versuchen Einweggebinde zu vermeiden?



Verpflegung/ Buffetverkauf/Automaten



Unverpackte Lebensmittel und Pausensnacks **verkaufen**.

Bei Buffets oder beim Mittagessen **auf Mehrweggeschirr umstellen**.



Mitgebrachte **Speisen und Getränke im Mehrweggeschirr** verpacken und Einwegverpackungen (z. B. Jausensackerl, Alufolie) vermeiden.



Getränkeautomaten vermeiden und stattdessen Trinkwasser und Mehrwegflaschen anbieten.

Alternativ Automaten auf Mehrweg(glas)flaschen umrüsten.

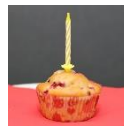


Veranstaltungen



Vorab prüfen, ob **Mehrweggeschirr** zur Verfügung steht und ggf. Geschirrmobil oder Mehrweggeschirr von Gemeinde, Vereinen etc. ausborgen.

Beim Catering stets Mehrweg als Auswahlkriterium beachten.



Bei Feiern im Kindergarten (z. B. Geburtstage, Fasching) Limonade oder Leitungswasser in Trinkbechern ausschenken.

Generell gilt: Trinken von Leitungswasser anregen!

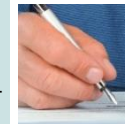


Bei Ausflügen: Jause und Getränk in einer Mehrwegbox bzw. Trinkflasche mitnehmen.

Auf Einwegverpackungen (z. B. Alufolie, Jausensackerl) verzichten.



Sensibilisierung

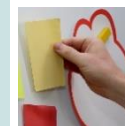


Pädagog:innen **zum Thema Abfallvermeidung informieren**.

Erziehungsberechtigte am Semesterbeginn informieren, dass Einwegverpackungen zu vermeiden sind und Beispiele/Tipps zur Vermeidung geben z. B. im Rahmen des Elternabends.



Abfallberater:in einladen, um einen altersgerechten **Workshop zum Thema „Einweg – Mehrweg“** in Kindergarten- oder Schulgruppen abzuhalten.



Poster und Plakate mit den Schüler:innen/Kindern erarbeiten und in den Gängen der Bildungseinrichtung aufhängen.

Weiterführende Informationen: „Leitfaden zur Erstellung regionaler Abfallvermeidungskonzepte“ (Stoifl, Broneder und Oliva, 2023).

Bilder nummeriert von oben nach unten und links nach rechts: Bildnachweis: 1, 2, 4, 5, 9 © Umweltbundesamt/B. Gröger; 3 © janvier – Fotolia.com; 6 © Izf – Fotolia.com; 7 © jozsitoeroe – Fotolia.com; 8 © kasto – Fotolia.com

2.3 Vereine

Österreich ist das Land der Vereine. Vom Sport- bis zum Musikverein gab es 2019 rund 125.000 eingetragene Vereine in Österreich (Mpm, 24. Oktober 2021). Beispielsweise umfasste der österreichische Alpenverein Ende 2021 knapp 650.000 Mitglieder (Alpenverein Austria, 2022).

Abbildung 5:
Vereine als Multiplikatoren für verstärkte Mehrwegnutzung.



Wieso Mehrweg fördern?

Ob bei der Beschaffung von Getränken oder die Verpflegung für Vereinsmitglieder, bei der Organisation von Vereinsfesten oder Sportveranstaltungen (wie z. B. Trainingsspiele oder Meisterschaften/Turniere) – Vereine können einen beträchtlichen Beitrag leisten, um Mehrweg zu fördern. Wesentliche Bereiche für Vereine, um effizient Maßnahmen zu setzen, sind:

- Einkauf
- Veranstaltungen
- Bewusstseinsbildung

Vorteile

Neben der Einsparung von Ressourcen und der Reduktion des Abfallaufkommens können auch deutlich Kosten eingespart werden, welche für Vereinstätigkeiten genutzt werden können. Zusätzlich ist die Verwendung von Mehrweggeschirr und -bechern schon immer ein Kennzeichen für ökologische und abfallarme Veranstaltungen, was für die Mehrheit der Bevölkerung wichtig ist^{10, 11}.



2.3.1 Alternativen und Tipps für den Alltag

Einkauf

Bei der Vorbereitung von Vereinssitzungen oder dem Training kann bereits beim Einkauf vielfach auf Einwegverpackungen verzichtet werden.

- Bei Getränken Mehrweggebinde einkaufen und bei Getränkeautomaten auf Mehrwegflaschen umstellen.
- **Ausschank von Leitungswasser** oder Ankauf eines Trinkwassersprudlers, um gänzlich auf Verpackungen zu verzichten.
- **Heißgetränkeautomaten** können teilweise bereits so umgestellt werden, dass **eigene Becher** und Tassen genutzt werden können. So spart man Abfall und kann den Kaffee, Tee etc. auch besser aus der Lieblingstasse genießen als aus einem Papier- oder Kunststoffbecher. Entweder für die Umstellung die Herstellerfirma kontaktieren oder diesen Aspekt bei der Ankaufentscheidung berücksichtigen.
- Bei der Anschaffung von **Kaffeefüllautomaten** darauf achten, dass diese ein **Mahlwerk** besitzen (erlaubt das bedarfsgerechte Mahlen von ganzen Kaffeebohnen) oder zumindest die Verwendung von kompostierbaren Pads möglich ist. Dadurch fällt kein überflüssiges Verpackungsmaterial in Form von Kaffeekapseln an.
- **Ankauf und Ausgabe von Mehrwegtrinkflaschen** eventuell mit Vereinslogo an die Mitglieder, um Einweg-Plastikflaschen zu vermeiden und den Konsum von Leitungswasser anzuregen.
- **Ankauf** eines Bestandes an **Mehrweggeschirr** (z. B. Porzellangeschirr, Metallbesteck) für das Vereinshaus oder -zentrum, welches auch für Veranstaltungen genutzt werden kann. Zu beachten ist jedoch der notwendige Lagerplatz und eine ausreichende Menge an Geschirr. Auch ein Ankauf im Zusammenschluss mit anderen Vereinen kann sinnvoll sein.
- **Ausgabe von Verpflegung** nur **im Mehrweg-Geschirr** oder sofern nicht notwendig (z. B. Hotdogs, Kuchen) einfach auf Servietten.
- Bei der Lieferung von Waren ebenfalls Mehrwegverpackungen wählen, das ist auch hinsichtlich der Transporte relevant (**Mehrweg-Transport-Verpackungen** (MTV)).

Bei Vereinsveranstaltungen

Der Einsatz von Mehrweg sollte bei Vereinsveranstaltungen im Vordergrund stehen. Es sollte aber **nicht nur bei** großen **Festen** (wie z. B. Feuerwehrfest oder Spielen des Fußballvereins) an **Mehrweggeschirr** gedacht werden, sondern auch **bei den wöchentlichen Treffen und Trainings**. Beispielsweise bei der Ausgabe von Getränken und Speisen am Sportplatzbuffet an Zuschauer:innen und Vereinsmitglieder.

System wählen

Einige Gemeinden und regionale Abfallverbände (z. B. [NÖ Umweltverbände](#) oder [Stadt Villach](#)) bieten bereits **Verleihoptionen** an, z. B. den Verleih von Mehrweggetränkebechern oder in Form von Geschirrmobilen. Eine weitere Option

stellt das Anmieten bei Unternehmen (Getränkeshändlern, Caterern, dezidierte Poolsysteme z. B. [Cup Solutions Mehrweg GmbH](#), [Verein ISSBA](#) oder [Geschirrmobilverleih.at](#)) dar. Diese bieten die Möglichkeit für Veranstaltungen wiederverwendbare Getränkebecher und Geschirr auszuborgen und nach Gebrauch zu retournieren. Zumeist übernehmen diese Unternehmen auch die Reinigung des Geschirrs.

Im Verein kann ein Bestand an **Leihgeschirr und Mehrwegbecher** angeschafft werden, der für Veranstaltungen angemietet werden kann. Dies kann auch im Zusammenschluss mit anderen Vereinen erfolgen. Zu beachten sind bei dieser Option jedoch der notwendige Lagerplatz und die Abwicklung des Reinigens. Besonders bei Sportveranstaltungen und beim Barbetrieb ist es außerdem wichtig **auf** die **Materialeigenschaften** (stapelbar, spülmaschinenfest, bruchsticher) zu **achten**.

Tipp: Nicht alle Lebensmittel müssen mit Geschirr ausgegeben werden. Bratwürstel in der Semmel, Hotdogs oder Kuchen lassen sich z. B. auch auf Servietten servieren.

vor der Veranstaltung

Es sollte geprüft werden, ob die Veranstaltung als „nachhaltige Veranstaltung“ ausgerichtet werden soll. Länderinitiativen wie „[ghörig feschts](#)“ (Vorarlberg), „[Gscheit feiern](#)“ (Steiermark), „[Sauberhafte Feste](#)“ (Niederösterreich), „[ÖkoEvent](#)“ (Wien), „[Feste ohne Reste](#)“ (Oberösterreich) oder „[a sauberes Fest!](#)“ (Burgenland), „[Green Events Salzburg](#)“, „[Green Events Tirol](#)“ und „[Green Events Kärnten](#)“ unterstützen Gemeinden bzw. Veranstalter:innen die Veranstaltung abfallarm zu organisieren, z. B. durch kostenfreie Beratungen, Geschirrmobile, Mehrweggeschirr und Informationsmaterialien. Einige dieser Initiativen stellen finanzielle Förderungen für nachhaltige Veranstaltungen zur Verfügung. Außerdem ist zu beachten, dass manche Bundesländer ein Mehrweg-Gebot ab einer bestimmten Teilnehmeranzahl haben. In diesem Fall muss Mehrweg verwendet werden.

Nach der Auswahl des Mehrwegangebots müssen weitere Aspekte betrachtet werden, wie z. B. die **Menge** an Geschirr. Sollte das Mehrweggeschirr nicht auf der Veranstaltung vor Ort gewaschen werden, muss zumindest jene Menge vorgesehen und gelagert werden, die normalerweise an Einweg ausgegeben wird. Sollte vor Ort gewaschen werden, reduziert sich diese Menge. Die benötigte Anzahl an Geschirr kann auch gemeinsam mit einem Verleihunternehmen ermittelt werden.

Zudem ist die **Schulung der Freiwilligen** wichtig. Je nachdem, welches Mehrwegsystem gewählt wurde, müssen die Freiwilligen über das System, die Rückgabe, die Sammlung und Rückführung sowie über z. B. Pfand, Lagerstellen und Hygienebedingungen informiert werden.

Tipp: Anstatt Einladungskarten, Flyer und Tickets zu verwenden, Online-Alternativen (z. B. Smartphone-Tickets, QR-Code-Einladungen) nutzen, um Abfall zu vermeiden.

**Ausgabe und
Rücknahme von
Mehrweg**

Das BMK hat Informationen zu den hygienischen Bedingungen mit Mehrweggeschirr im Leitfaden „Take-away-Mehrwegverpackungen in Handel und Gastronomie“ zusammengefasst.⁸

Bei der **Rücknahme** des Mehrweggeschirrs sind u. a. folgende Punkte zu beachten:

- Ein Pfandsystem ist als Anreiz zur Rückgabe sinnvoll. Für Mehrwegbecher liegt der Pfandeinsatz üblicherweise bei 2 €. Für Mehrweggeschirr, wie Teller und Tassen, kann der Betrag auch höher sein. Die Verwendung von Pfandmarken hingegen ist nicht zu empfehlen, da diese die Rückgabe durch Dritte unattraktiv macht.
- Die Rückgabe an Verkaufsständen ist oft mit einer erneuten Bestellung verbunden. Dies minimiert den Aufwand für die Freiwilligen. Am Ende von Veranstaltungen ist jedoch mit Spitzen bei den Rückgabestationen zu rechnen.
- Da die Rückgabe von Mehrweg einen „zusätzlichen“ Aufwand für die Veranstaltungsbesucher:innen darstellt, sollte diese so einfach wie möglich gestaltet werden: z. B. durch zusätzliche Rückgabestationen oder solche, die ausschließlich für die Retournierung gedacht sind. Alternativ kann angeboten werden, das Pfand zu spenden und das Geschirr in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter zu stellen. So können die Besucher:innen einen geringen Betrag für einen ausgewählten sozialen Zweck spenden.
- Schmutziges Geschirr ist so zu lagern, dass es nicht mit dem sauberen in Kontakt kommt. Die vorab vereinbarten Ordnungs- bzw. Sammlungssysteme, z. B. in Kisten, sind zu beachten.

Die Reinigung des Geschirrs erfolgt je nach gewähltem System entweder während der Veranstaltung oder zentral nach der Rücknahme durch das verleihende Unternehmen. Bei geliehenem Mehrweggeschirr aus Kunststoff ohne Reinigungsleistung oder eigenem System ist die vollständige Trocknung nach dem Spülvorgang unbedingt erforderlich (Gefahr von Schimmelbildung!), um eine Wiederverwendung möglich zu machen.



Tipp: Für die Reinigung stets umweltschonende Reinigungsmittel verwenden. Beim Einkauf verpackungsarme Varianten (große Gebinde, Karton vor Plastik) wählen.

⁸ Auch der Deutsche Lebensmittelverband hat Merkblätter zur „Hygiene beim Umgang mit Mehrweg-Bechern, -Behältnissen und -Geschirr: Hinweis für Servicekräfte“ veröffentlicht.

Bewusstseinsbildung

Es gibt des Weiteren die Möglichkeit sich als nachhaltiger Verein zu etablieren:

- Dies ist etwa durch eine vereinsinterne und -externe „Mehrwegpolitik“ – **„Wir sind ein Mehrwegverein“** – möglich. Der Verein bekennt sich eindeutig zur Nutzung von Mehrweg und tut dies z. B. durch Plakate im Vereinsgebäude oder auf der Vereinswebsite entsprechend öffentlich kund.
- Der Verein kann sich auch aktiv an den **Flurreinigungsaktionen in der Gemeinde** beteiligen oder diese selbst planen und veranstalten. Der anässige Abfallwirtschaftsverband bietet dabei Unterstützung an.



2.3.2 Best-Practice-Beispiele

Im Rahmen verschiedener Förderprojekte wurden im [Burgenland](#), in [Oberösterreich](#) und in [Kitzbühel](#) (Fußball)vereine gegen einen reduzierten Kostenbeitrag mit Mehrwegbechern ausgestattet bzw. wurde ein Verleih etabliert.

Die Stadtgemeinde Sankt Valentin hat einen [Leitfaden für „sauberhafte Feste“](#)⁹ für Vereine erstellt, um Einweg-Plastik zu vermeiden. In diesem wurden die Optionen in Niederösterreich sowie Empfehlungen für das Veranstalten von Festen zusammengestellt.

Die [Stadt Wien](#) bietet speziell für Vereine Beratung und Weiterbildung zur Abfallvermeidung und Mülltrennung an. Vereinsvorstände und Vereinsmitgliedern können die Beratungsleistungen nutzen.

Viele Städte und Bundesländer haben bereits ein Mehrweg-Gebot bei Veranstaltungen ab einer bestimmten Gästeanzahl eingeführt ([Wien](#), [Oberösterreich](#), [Land Salzburg](#)).

Das BMK hat einen Leitfaden [„Take-away-Mehrwegverpackungen in Handel und Gastronomie“](#) zur Umsetzung sowie Poster für die Bewerbung herausgegeben. Dieser Leitfaden informiert auch zur Lebensmittelhygiene im Umgang mit Mehrweg.

⁹ „Plastikfreie Gemeinde“ - Vermeidung von Einweg-Plastik in der Stadt Sankt Valentin, Leitfaden für „sauberhafte“ Feste

Mehrweg für Vereine – auf einen Blick!

Wie kann ich die Nutzung von Mehrweg in meinem Verein fördern?



Im Verein



Bestand an Mehrweggeschirr (z. B. Porzellangeschirr, Metallbesteck) für das Vereinshaus/-zentrum ankaufen.



Speisen auf Mehrweggeschirr ausgeben. Oft reicht eine Serviette ebenfalls aus (Semmeln, Kuchen etc.).



Getränke in Mehrweggebinden einkaufen oder Getränkeautomaten auf Mehrwegflaschen umstellen.

Mehrwegtrinkflaschen mit Vereinslogo zum Anregen des Konsums von Leitungswasser und zur Reduktion von Einwegflaschen ankaufen. Alternative: Trinkwassersprudler ankaufen.

Snackautomaten vermeiden.



Vereinsfeiern und -feste



Vorab prüfen, ob **Geschirr zur Verfügung** steht und ggf. Geschirrmobil oder Geschirr von Gemeinde, anderen Vereinen usw., ausborgen.

Beim Catering Mehrweg als Auswahlkriterium beachten.



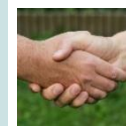
Bestand an Leihgeschirr und Mehrwegbecher anschaffen. Dies kann auch im Zusammenschluss mit anderen Vereinen erfolgen. Zu beachten sind der notwendige Lagerplatz und die Abwicklung des Reinigens.



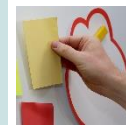
Nutzung von Mehrweg nicht nur bei großen Festen, sondern auch bei den wöchentlichen Treffen und Trainings und der dabei stattfindenden Ausgabe von Getränken und Speisen am Sportplatzbuffet an Zuschauer:innen und Vereinsmitglieder. Auf Materialeigenschaften (z. B. Bruchsicherheit) achten.



Bewusstseinsbildung / Förderung von Mehrweg



Verein bekennt sich eindeutig zur **Nutzung von Mehrweg**: Vereinsmitglieder werden zum verpackungsarmen Konsum angehalten. Dies kann auf der Vereinswebsite erfolgen, weitere Informationen können bereitgestellt werden.



Infoplakate im Vereinsgebäude aufhängen.



An **Flurreinigungsaktionen** in der Gemeinde aktiv beteiligen.

Weiterführende Informationen: „Leitfaden zur Erstellung regionaler Abfallvermeidungskonzepte“ (Stoifl, Broneder und Oliva, 2023).

Bilder nummeriert von oben nach unten und links nach rechts: Bildnachweis: 1-4, 6-9 © Umweltbundesamt/B. Gröger; 5 © Adam Radosavljevic – Fotolia.com

2.4 Veranstaltungen

Wieso Mehrweg fördern?

Wo auch immer gefeiert wird, fallen Abfälle an, insbesondere bei Großveranstaltungen sind Einweggeschirr, -becher und -besteck aus Kunststoff, Holz und Pappe ein Thema. Eine einfache Lösung zur Reduktion ist die Nutzung von Mehrwegalternativen.

Vorteile

Neben den ökologischen Vorteilen (geringerer Ressourcenverbrauch, verminderte Emissionen) ist es für die Gemeinde profitabel, dass weniger Abfälle einzusammeln und zu entsorgen sind (geringere Entsorgungskosten). Zusätzlich wird die Gefahr des Littering deutlich verringert. Das Festgelände und die Umgebung bleiben sauber und die Aufräumarbeiten werden reduziert. Eine nachhaltige Veranstaltung und ein aktiver Beitrag zum Umweltschutz kann zu einem Imagegewinn führen. Weiters erhöht sich dadurch auch die Lebensqualität der ansässigen Bevölkerung.

Abbildung 6:
Mehrweg bei
Veranstaltungen
schont die Umwelt.



Für die Besucher:innen bietet Mehrweg ebenso zahlreiche Vorteile. Essen und Trinken aus Mehrweggeschirr ist genussvoller und prägt die Festkultur. Außerdem sind Mehrwegbecher und -teller komfortabler als Einwegprodukte und es

kann auf Tragehilfen (zum Beispiel aus Pappe) verzichtet werden (Deutsche Umwelthilfe e.V., 2023). Der Großteil der Österreicher:innen ist bereit Mehrweg zu nutzen, wie verschiedene Umfragen zeigen^{10 11}.

Die Nutzung von Mehrweg ist auch **für Veranstalter:innen** von Vorteil. So können Mehrwegbecher ohne Qualitätsverlust je nach Art bis zu 600-mal verwendet werden (Deutsche Umwelthilfe e.V., 2010, CUP SOLUTIONS) und Kosten damit eingespart werden. Zusätzlich regen Mehrwegbecher die Kund:innen beim Zurückbringen der Becher zum Weiterkonsumieren an (SchweryCade AG, o.J., Deutsche Umwelthilfe e.V., 2023).

Die Bereitwilligkeit der Veranstalter:innen für den Einsatz von Mehrweg erhöht sich. Eine Erhebungen in Vorarlberg bei Gemeinden, Vereinen, Veranstalter:innen und Verbänden zeigt, dass die Mehrheit bereit wäre, für ihre Events Mehrweg zu verwenden (Pladerer et al., 2008)¹².



Etablierung eines Mehrwegsystems

2.4.1 Alternativen und Tipps für den Alltag

Getränkebecher verursachen bei Veranstaltungen einen Großteil des Abfalls (ca. 70 % bis 90 %)¹³. Sie sind daher der beste Einstieg in ein Mehrwegsystem. Um dieses zu etablieren sind vor, während und nach der Veranstaltung entsprechende Schritte umzusetzen (siehe hierzu auch Checkliste in Tabelle 1):

Veranstalter:innen sollten jedenfalls vorab prüfen, ob sie ihre Veranstaltung als „nachhaltige Veranstaltung“ ausrichten können. Dazu gibt es bereits Länderinitiativen, wie „[ghörig feschts](#)“ (Vorarlberg), „[Gscheit feiern](#)“ (Steiermark), „[Sauberhafte Feste](#)“ (Niederösterreich), „[ÖkoEvent](#)“ (Wien), „[Feste ohne Reste](#)“ (Oberösterreich) oder „[a sauberes Fest!](#)“ (Burgenland), „[Green Events Salzburg](#)“, „[Green Events Tirol](#)“ und „[Green Events Kärnten](#)“. Diese unterstützen Gemeinden und Veranstalter:innen dabei ihre Veranstaltungen abfallarm zu organisieren, etwa durch kostenfreie Beratungen, Geschirrmobile, Mehrweggeschirr und Informationsmaterialien. Einige dieser Initiativen stellen finanzielle Förderungen für nachhaltige Veranstaltungen zur Verfügung.

Weiters ist abzuklären, ob es in der jeweiligen Gemeinde, Stadt oder dem Bundesland ein Mehrweg-Gebot ab einer bestimmten Teilnehmeranzahl gibt und ob man von diesem betroffen ist. In diesem Fall muss Mehrweg verwendet werden.

¹⁰ 56 % der Österreicher:innen bevorzugen Mehrwegbecher beim Kauf eines Getränks (wenn sie die Wahl haben) & 96 % aller Österreicher:innen können sich vorstellen, Heißgetränke nur noch aus Mehrwegbechern zu trinken. Greußing (2022).

¹¹ 81 % der Österreicher:innen sind umweltfreundliche Verpackungen wichtig. Greenpeace in Zentral- und Osteuropa (o.J.)

¹² Es wurden rd. 77 % der potenziellen Bevölkerung erreicht.

¹³ SchweryCade AG (o.J.); Pladerer et al. (2008).

Tipp: Anstatt Einladungskarten, Flyer und Tickets zu verwenden, Online-Alternativen (z. B. Smartphone-Tickets, QR-Code-Einladungen) nutzen, um Abfall zu vermeiden.

Schritt 1: Mehrwegsystem wählen

Der erste Schritt zur Verwendung von Mehrweg bei Veranstaltungen ist, die passende Option für die jeweilige Veranstaltung oder die Veranstalter:innen zu wählen.

Es kann erstens **eigenes Geschirr** angeschafft werden. Dieses ermöglicht Eigenwerbung durch Platzierung des Logos des Veranstalters oder Events. Dazu sollten vorab folgenden Fragen beantwortet werden:

- Ist am Veranstaltungsort schon Geschirr vorhanden (z. B. im Vereinshaus) und gibt es dort eine Spülmöglichkeit?
- Falls NEIN:
 - Lohnt es sich eigenes Geschirr zu kaufen und sind ausreichend Lagerplatz sowie Spül- und Trockenmöglichkeiten vorhanden?
 - Wäre ein Zusammenschluss mit anderen Veranstalter:innen sinnvoll und möglich?

Falls der Ankauf von eigenem Geschirr keine Option darstellt, gibt es zweitens die Möglichkeit einen **Geschirrverleih** zu nutzen. Einige Gemeinden und regionale Abfallverbände (z. B. [NÖ Umweltverbände](#), [Stadt Villach](#)) bieten bereits Verleihoptionen an, z. B. den Verleih von Mehrweggetränkebechern oder in Form von Geschirrmobilen. Eine dritte Option stellt das **Anmieten bei Unternehmen**, wie Getränkeshändlern, Caterern oder dezidierten Poolsystemen (z. B. [Cup Solutions Mehrweg GmbH](#), [Verein ISSBA](#), [Geschirrmobilverleih.at](#)), dar. Diese bieten die Möglichkeit für Veranstaltungen wiederverwendbare Getränkebecher und Geschirr auszuborgen und nach Gebrauch zu retournieren. Die Unternehmen übernehmen meistens auch die Reinigung des Geschirrs.

Weitere Überlegungen für die Auswahl des Systems sind in der Checkliste in Tabelle 1 enthalten.

Schritt 2: Mehrwegsystem einrichten

Bei der Einrichtung des gewählten Mehrwegsystems ist Folgendes zu berücksichtigen:

- **Menge/Anzahl an Geschirr:** Kann das Mehrweggeschirr nicht auf der Veranstaltung vor Ort gewaschen werden, muss zumindest jene Menge vorgesehen und gelagert werden, die normalerweise an Einweg ausgegeben wird. Kann vor Ort gewaschen werden, reduziert sich diese Menge. Die benötigte Anzahl an Geschirr sollte gemeinsam mit dem Verleihunternehmen ermittelt werden.

- **Ausgabeform je Speise:** Generell ist zu bedenken, dass nicht alle Lebensmittel mittels Geschirr ausgegeben werden müssen. Bratwürste in der Semmel, im Hotdog oder Kuchen können auch auf Servietten serviert werden.
- **Materialeigenschaften:** Wird entschieden, eigenes Geschirr anzukaufen, sind die richtigen Materialeigenschaften auszuwählen. Die Gefäße sollten lebensmittelecht, spülmittelgeeignet, stapelbar und je nach Bedarf auch für höhere Temperaturen zulässig (Speisen, Punsch etc.) sein. Bei Sportveranstaltungen oder Ähnlichem (z. B. Barbetrieb bei Festen) ist auch auf die Bruchsicherheit zu achten. Von Einwegoptionen aus nachwachsenden Rohstoffen (z. B. aus Palmblättern, Holz, Zuckerrohr) ist abzusehen. Diese sind zumeist ebenfalls nur einmal verwendbar und können nicht kompostiert werden.
- **Schulung für Mitarbeiter:innen/Information für Freiwillige:** Die Mitarbeiter:innen, Freiwilligen, Betreiber:innen von Ständen und Restaurants müssen über das ausgewählte Mehrwegsystem informiert sein. Die Details des Systems, die Rückgabe, die Sammlung und Rückführung sowie z. B. Pfand, Lagerstellen und Hygienebedingungen müssen dabei verständlich und ausreichend geschult werden, um einen reibungsfreien Ablauf zu ermöglichen (siehe hierzu auch nachfolgende Schritte).

Schritt 3: Ausgabe von Mehrweg

Bei der Ausgabe ist darauf zu achten, dass schmutziges und sauberes Geschirr immer getrennt gelagert werden. Informationen zu den hygienischen Bedingungen mit Mehrweggeschirr hat das BMK im Leitfaden „[Take-away-Mehrwegverpackungen in Handel und Gastronomie](#)“ zusammengefasst.¹⁴

Schritt 4: Rückgabe und Rückführung

Bei der **Rücknahme** des Mehrweggeschirrs sind u. a. folgende Punkte zu beachten:

- Ein Pfandsystem ist als **Anreiz zur Rückgabe** sinnvoll. Für Mehrwegbecher liegt das Pfand üblicherweise bei 2 €. Für Mehrweggeschirr, wie Teller und Tassen, kann der Betrag auch höher sein. Von Pfandmarken hingegen ist abzuraten, da diese die Rückgabe durch Dritte unattraktiv macht.
- Die **Rückgabe an Verkaufsständen** ist oft mit einer erneuten Bestellung verbunden. Dies minimiert den Aufwand für die Mitarbeiter:innen und Freiwilligen. Am Ende von Veranstaltungen ist allerdings mit Spitzen bei den Rückgabestationen zu rechnen.

¹⁴ Deutscher Lebensmittelverband: Merkblätter zur „Hygiene beim Umgang mit Mehrweg-Bechern, -Behältnissen und -Geschirr: Hinweis für Servicekräfte“.

- Da die **Rückgabe von Mehrweg** einen „zusätzlichen“ Aufwand für die Veranstaltungsbesucher:innen darstellt, sollte diese **so einfach wie möglich** gestaltet werden: z. B. durch zusätzliche Rückgabestationen bzw. solche, die ausschließlich für die Retournierung gedacht sind. Eine einfache Alternative wäre, das Pfand zu spenden und das Geschirr nur in die vorgesehenen Sammelbehälter zu stellen. So können die Besucher:innen einen geringen Betrag für einen ausgewählten sozialen Zweck spenden.

Auch **Reinigung und Rückführung** sind unmittelbar bei oder nach der Veranstaltung durchzuführen, dabei ist u. a. folgendes zu berücksichtigen:

- Nach Rücknahme sollte das **schmutzige Geschirr** so gelagert werden, dass es nicht mit dem sauberen in Kontakt kommt. Die vorab vereinbarten Ordnungs- und Sammlungssysteme, z. B. in Kisten, sind zu beachten. Die vollen Sammelboxen werden anschließend zur Reinigung vom Mehrwegdienstleister abgeholt oder das Geschirr wird vor Rückgabe bzw. Lagerung gereinigt.
- Bei geliehenem Mehrweggeschirr aus Kunststoff ohne Reinigungsleistung oder eigenem System ist die **vollständige Trocknung nach dem Spülvorgang** unbedingt erforderlich (Gefahr von Schimmelbildung!), um es wiederverwenden zu können.

Tipp: Für die Reinigung stets umweltschonenden Reinigungsmittel verwenden. Beim Einkauf vorzugsweise verpackungsarme Varianten (große Gebinde, Karton vor Plastik) wählen.

Tabelle 1: Checkliste Mehrweg für Veranstaltungen (Quelle: eigene Darstellung basierend auf (SchweryCade AG, o.J.))

Vor dem Event	Mehrwegsystem wählen
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Prüfen, ob Vorgaben des Landes/der Gemeinde bestehen¹⁵ <input type="checkbox"/> Prüfen, ob Fördermöglichkeiten, welche in Anspruch genommen werden möchten, verfügbar sind <input type="checkbox"/> Anbieter für Mehrwegsysteme in der Umgebung finden¹⁶ <input type="checkbox"/> Festlegen, was und welche Mengen benötigt werden (Geschirr und/oder Becher)
	Logistik
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Prüfen, ob genug Stauraum verfügbar ist (z. B. etwa 1 m³ pro 3.500 Becher) <input type="checkbox"/> Festlegen, wie die Becher gesammelt werden sollen (Gibt z. B. die Leihfirma etwas vor?) <input type="checkbox"/> Prüfen, ob genug Münzen für die Pfandrückgabe vorhanden sind
	Kommunikation
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mitarbeiter:innen und Freiwillige informieren und schulen <input type="checkbox"/> Stände informieren und schulen <input type="checkbox"/> Informationsmaterial für die Besucher:innen erstellen und Mehrweg bewerben
Während des Events	Monitoring
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Prüfen, ob korrekt gesammelt und ggf. geschichtet wird <input type="checkbox"/> Bei eigenem System: Waschen der Becher <input type="checkbox"/> Lagerbeurteilung durchführen und ggf. nachfüllen <input type="checkbox"/> Pfandbecher zurücknehmen bzw. bei erneuter Bestellung tauschen
Nach dem Event	Kontrolle und Rückgabe
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Inventar (Pfand und Geschirr) prüfen <input type="checkbox"/> Bei Sammelsystem: Anbieter holt Geschirr ab <input type="checkbox"/> Bei eigenem System: Waschen und Trocknen des Geschirrs. Danach in Sammelboxen einsortieren

¹⁵ z. B. ein Mehrweggebot ab einer bestimmten Veranstaltungsgröße

¹⁶ Dies können Gemeinden, Vereine, Abfallwirtschaftsverbände aber auch Restaurants und Cateringunternehmen sowie eigene Mehrweganbieter sein.



2.4.2 Best-Practice-Beispiele und weitere Informationen

In Oberösterreich gibt es seit 2022 ein Mehrweggebot für Veranstaltungen ab 300 Personen. Der OÖ Landesabfallverband hat mehr als 140.000 Mehrwegbecher angeschafft und diese vergünstigt verkauft oder verliehen. Damit kann doppelt gespart werden. Zum einen bei den Anschaffungskosten der Becher und zum anderen bei den Entsorgungskosten und Aufräumarbeiten (Land Oberösterreich, 12. Dezember 2022).

Eines der bekanntesten Beispiele für Mehrweg sind die Weihnachts- bzw. Christkindmärkte in ganz Österreich, bei denen Heißgetränke in Pfandtassen ausgegeben werden.

Ebenso gibt es bereits eine Vielzahl von Sportveranstaltungen (z. B. [Salzburg-Marathon](#), [Ölspurlauf](#)), die bereits ein Mehrwegkonzept haben, das sich sogar über eine längere Strecke umsetzen lässt.

Das BMK hat einen Leitfaden „[Take-away-Mehrwegverpackungen in Handel und Gastronomie](#)“ zur Umsetzung sowie Poster für die Bewerbung herausgegeben. Der Leitfaden enthält auch Informationen zur Lebensmittelhygiene im Umgang mit Mehrweg.

Der Deutsche Lebensmittelverband hat Merkblätter zur „[Hygiene beim Umgang mit Mehrweg-Bechern, -Behältnissen und -Geschirr: Hinweis für Servicekräfte](#)“ veröffentlicht.

Mehrweg für Veranstaltungen – auf einen Blick!

Konsument:innen wollen vermehrt Mehrweg nutzen. Wie kann ein Betrieb dies umsetzen?



System wählen



Gesetzliche Bestimmungen und Fördermöglichkeiten prüfen.

- Gibt es in der Gemeinde/dem Bundesland ein Mehrweg-Gebot?
- Qualifiziere ich mich für ein „nachhaltiges Event“?



Entscheidung für ein System:

- Mieten ohne Reinigung
- Mieten mit Reinigung
- Ankauf von Geschirr



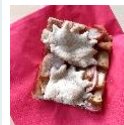
System einrichten



Mitarbeiter:innen, Freiwillige, Standbetreiber:innen und Besucher:innen **informieren und schulen** (Pfand, Rückgabe, Sortierung etc.)



Wird vor Ort nicht gewaschen, dann so viel **Mehrweggeschirr ankaufen oder mieten**, wie Einweg ausgegeben worden wäre. Materialeigenschaften auswählen (bruchsicher, spülmaschinenfest, etc.).



Nicht jede Speise benötigt Geschirr.

Oft reichen Servietten (z. B. für Semmeln, Hotdogs und Kuchen).

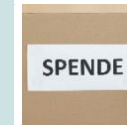


Ausgabe und Rücknahme



Pfand von mind. 2 € als Anreiz für die **Rückgabe** festzulegen.

Rückgabe für Besucher:innen so einfach wie möglich gestalten.



Eigene Rückgabestationen oder Spendenboxen (für das Spenden des Pfandes und Sammlung des Geschirrs) anbieten.



Schritte zur Sammlung, Reinigung, Trocknung oder Rückführung je nach gewähltem System **befolgen**:

- Schmutziges Geschirr getrennt von sauberem lagern.
- Ordnungs- und Sammlungssysteme einrichten.
- Vollständige Trocknung nach allfälligem Spülvorgang gewährleisten.

Weiterführende Informationen: Leitfaden „Take-away-Mehrwegverpackungen in Handel und Gastronomie“, (BMK, 2022c).

Bilder nummeriert von oben nach unten und links nach rechts: Bildnachweis: 1, 2, 4, 6–8 © Umweltbundesamt/B. Gröger; 3 © iStockphoto.com/Nikada; 5 © B. Stoifl

2.5 (Wochen)märkte

Wieso Mehrweg fördern?

Bei (Wochen)märkten werden vorwiegend frische Nahrungsmittel, wie Gemüse, Obst, Honig, Brot und Gebäck, Milch- und Fleischprodukte, meist von regionalen Betrieben zum Verkauf angeboten. Sie bieten eine ideale Möglichkeit für den „unverpackten“ Einkauf, der als umweltschonend und nachhaltig gilt. Dadurch werden

Vorteile

- Verpackungen vermieden, die Abfallmenge reduziert und Kosten gespart,
- die Lebensmittelverschwendung durch auswählbare Mengen reduziert,
- der Einkauf von regionalen, saisonalen und biologischen Produkten gefördert sowie
- ein nachhaltiger Einkauf und Konsum sichergestellt.

Diese Märkte finden oft auf befestigten Plätzen oder „Veranstaltungswiesen“ statt, die sich im Zuständigkeitsbereich der Gemeinde befinden. Da Speisen und Getränke zum Verzehr vor Ort als auch zur Mitnahme angeboten werden, können erhöhte Abfallmengen durch Einweggeschirr und -verpackungen entstehen. Dadurch kann auch die Umgebung durch Littering (achtloses Wegwerfen und Liegenlassen von Abfällen in der Umwelt) verschmutzen. Dies verursacht wiederum Reinigungsaufwände und Kosten für die Gemeinde.

Abbildung 7:
Unverpackt am (Wochen)markt einkaufen reduziert Verpackungen.



2.5.1 Alternativen und Tipps für den Alltag

Für Konsument:innen

- Beim Einkauf ist die Einschätzung der Menge und Haltbarkeit wichtig. **Einkaufstaschen oder -körbe** (z. B. aus Leinen oder Baumwolle) sowie andere Behältnisse für den Transport, der am Markt eingekauften Produkte, sparen Verpackungen deutlich ein.

Die Händler:innen bieten **Obst und Gemüse lose** in Mehrweg-Kisten an. Verpackungsfrei eingekauft, werden diese dann im mitgebrachten Transportbehältnis (wie z. B. Korb, Stofftasche) mitgenommen.

- **Verschiedene Produkte** wie z. B. Honig, Säfte, Joghurt, oder Milch werden oft in **Mehrweg-Verpackungen aus Glas** zum Verkauf angeboten, auch das spart Einwegverpackungen.
- **Fleisch-, Wurst- und Käseprodukte** können in selbst mitgebrachten Frisshaltedosen verpackt werden.

Für Verkäufer:innen

- Die Händler:innen sollten die von den Konsument:innen **mitgebrachten Behältnisse** zur Verpackung der verkauften Produkte **akzeptieren**. Aufgrund hygienischer Bedenken, beispielsweise bei unsauberem Geschirr oder leicht verderblichen Lebensmitteln (z. B. Fisch), können sie die Ausgabe jedoch verweigern und händlereigene Verpackung verwenden.
- Kundeneigene Gefäße sollten beim **Verkauf von Speisen und Getränken** akzeptiert werden. Betriebe, denen Nachhaltigkeit ein Anliegen ist, können die **Anschaffung von eigenem Geschirr** in Erwägung ziehen. Dieses wird nach der Konsumation von den Kund:innen retourniert. Der erhöhte Aufwand für die Lagerung geht mit einem Imagegewinn einher. Beim Ankauf von Geschirr sind die Materialeigenschaften (spülmaschinenfest, stapelbar, bruchstabil etc.) zu berücksichtigen.
- Nicht alle angebotenen Speisen müssen tatsächlich auf Geschirr serviert werden, manchmal genügt einfach **eine Serviette** (z. B. bei Wurstsemmeln oder Kuchen).

Für die Gemeinde

Um in der Gemeinde das „unverpackte Einkaufen“ zu fördern und Einwegverpackungen und -geschirr zu reduzieren, können mehrere Schritte gesetzt werden:

- **Termine und Orte von regionalen Märkten** sind in der Gemeindezeitung, auf der Website der Gemeinde und Social Media bekannt zu geben, inklusive der Empfehlung, eigene Transport-Behältnisse für Markt-Produkte als auch Speisen und Getränke mitzubringen.
- **Information zu Verkaufsautomaten und Hofläden** inklusive Öffnungszeiten via Gemeindezeitung, Website der Gemeinde oder Social Media.
- **Mehrweg-Gebot auf Märkten**, die von der Gemeinde organisiert werden
- **Verbot von Einweg-Geschirr und -besteck** auf von der Gemeinde organisierten Märkten.



2.5.2 Best-Practice-Beispiele

Der Bio-Bauernmarkt auf der [Wiener Freyung](#) setzt bei den Essens- und Getränkeständen seit 2019 auf Mehrweg-Geschirr.

„Plastikfreie Direktvermarktung“ ist eine Aktion der Landwirtschaftskammer Steiermark. Die Initiative startete 2019, mit dem Ziel in der Direktvermarktung

Plastik als Verpackungsmaterial zu vermeiden. [Tipps](#) und [Ideen](#) zur Umsetzung werden auch online zur Verfügung gestellt..

Der Leitfaden des BMK „[Take-away-Mehrwegverpackungen in Handel und Gastronomie](#)“ enthält u. a. Hinweise zur fachgerechten Befüllung kundeneigener Behälter und zu den Hygieneanforderungen.

Mehrweg auf (Wochen)märkten – auf einen Blick!

Reduktion auch beim lokalen Einkauf? Aber wie?



Beim Einkauf am Markt



Auf Märkten Obst, Gemüse, Brot und weitere regionale Produkte **unverpackt kaufen**.



Konsument:innen motivieren, **eigene Mehrweggefäße** (Gläser/Boxen) und Verpackungen (z. B. Obstnetze, Stofftaschen, Körbe) **mitzunehmen**.



Fleisch-, Wurst- und Käseprodukte in selbst mitgebrachten Behältnissen portionieren lassen.



Verkäufer:innen am Marktstand



Kund:inneneigene Gefäße akzeptieren.

Rücknahme von eigenen (Pfand)Mehrweggefäßen (z. B. Honiggläser) anbieten und bewerben.



Mehrweggeschirr zur Ausgabe von Speisen und Getränken durch die Standbetreiber:innen vor Ort anschaffen. Dabei jedoch Lagerungsbedarf und Reinigung beachten.



Information der Bürger:innen durch die Gemeinde



Termine von Märkten und **Empfehlungen** zur Mitnahme von eigenen Mehrweg-Behältnissen via Gemeindeforum, -zeitung und/oder Social Media bekanntgeben.



Über **Hof-Automaten** und **Hofläden** inklusive Öffnungszeiten via Gemeindeforum, -zeitung und/oder Social Media informieren.



Mehrweggebot oder Einwegverbot für Märkte in der Gemeinde einführen.

Weiterführende Informationen: „Leitfaden zur Erstellung regionaler Abfallvermeidungskonzepte“ (Stoifl, Broneder und Oliva, 2023).

Bilder nummeriert von oben nach unten und links nach rechts: Bildnachweis: 1, 2, 3, 4, 7, 8 © Umweltbundesamt/B. Gröger; 3 © C. Broneder; 6 © Maria Deweis

2.6 Haushalte

Wieso Mehrweg fördern?

Der Konsum von Speisen oder Getränken im öffentlichen Raum hat sich in den vergangenen Jahren – insbesondere im urbanen Raum – zunehmend etabliert und ist mittlerweile Teil des Alltags vieler Menschen. Die Mehrzahl der Österreicher:innen konsumiert gerne unterwegs¹⁷, vielfach Produkte in Einwegverpackungen. To-go-Einwegbecher und Take-away-Verpackungen (z. B. Menü- und Snackboxen) sind meistens kurzlebig. Sie werden in der Regel einmal zum Transport oder um direkt daraus die Speisen und Getränke zu verzehren benutzt und anschließend entsorgt. Durchschnittlich verbraucht jede:r Österreicher:in etwa 60 Einwegbecher für Heiß- und Kaltgetränke sowie rund 72 Take-away-Verpackungen pro Jahr (BMK, 2022a, BMK, 2022d).

Abbildung 8:
Mehrwegnutzung durch
Verwendung (eigener)
wiederverwendbarer
Behältnisse.



Für eine Gemeinde bedeutet das ein gestiegenes Siedlungsabfallaufkommen und damit auch erhöhte Entsorgungskosten für die Bürger:innen. Zusätzlich trägt das achtlose Wegwerfen oder Liegenlassen von Abfällen im öffentlichen Raum zu einem negativen Ortsbild bei und vermindert die Lebensqualität der Anwohner:innen.

¹⁷ Etwa 80 % der Österreicher:innen bestellen Kaffee zum Mitnehmen. 2 von 10 Österreicher:innen sogar täglich. APA-OTS Originaltext-Service (2022).

Vorteile Eine geringere Nutzung von Einwegverpackungen kann einerseits die Entsorgungs- und Aufräumkosten (auch durch Nicht-Littering) der Gemeinde reduzieren und andererseits einen positiven Beitrag zur Ressourcenschonung und zum Klimaschutz leisten.



2.6.1 Alternativen und Tipps den Alltag

Entschleunigung durch Genuss im Lokal

Statt Take-away oder To-go kann der Kaffee auch im Kaffeehaus oder das Essen im Restaurant auf Porzellangeschirr genossen werden. Damit wird Verpackung eingespart und „Qualitätszeit“ gewonnen.

Mitbringen von eigenen Gefäßen oder das Nutzen von Pfandsystemen

- Um den **Konsum beim Außerhaus-Verzehr nachhaltiger** zu gestalten, sollten Mehrweggeschirr und -verpackungen genutzt werden. Bei regelmäßiger Nutzung werden Ressourcen gespart.
- Für die Anschaffung eigener Mehrwegbehälter steht eine Vielzahl an Produkten zur Verfügung. Mehrweggeschirr (hierzu zählen Kaffee- und Thermotassen, Getränkeflaschen oder Jausenboxen) wird aus unterschiedlichen Materialien (wie Glas, Porzellan, Kunststoff, Aluminium oder Holz) angeboten, wobei beim Kauf insbesondere auch auf die Langlebigkeit geachtet werden sollte.

Tipp: Oft genügt (zum Transport) ein leeres Konservenglas mit Schraubverschluss oder die Einwegglasflasche, die viele Male wieder befüllt werden kann. Das ist doppelt nachhaltig, da nichts Neues gekauft wird und das bereits Vorhandene wiederverwendet wird.

- Die teilnehmende Betriebe **bei Pfandsystemen** bieten mit Take-away und To-go die Befüllung von Mehrweggeschirr und -bechern an, die bei Systempartnern oder in Automaten retourniert werden können. Auch einige Lieferdienste investieren bereits in die Umstellung auf Mehrwegalternativen. Daher lohnt es sich diesen Zusatzservice bei der Auswahl des Lieferdienstes zu berücksichtigen.

Verpackungsfrei einkaufen

- **Beim Einkauf Verpackungen vermeiden:** In einigen Supermärkten werden selbst mitgebrachte Mehrwegboxen (z. B. bei der Frischetheke oder der Salatbar) befüllt sowie unverpackte Ware (Obst und Gemüse, Brot und Gebäck) verkauft.
- **„Unverpackt“ einkaufen:** In vielen Städten gibt es bereits sogenannte „Unverpackt-Läden“, die komplett auf verpackte Ware verzichten. Unverpackt kann auch auf dem Wochenmarkt eingekauft werden.

Nachfülloptionen nutzen: Nachfüllstationen gibt es mittlerweile auch für Wasch-/Spülmittel und Shampoos in Drogerie- und Supermärkten. Einige dieser Märkte bieten auf ihren Websites Suchfunktionen zur schnellen Ermittlung der nächst gelegenen Nachfüllstation an.

Tipps:

Ausreichende Anzahl an **Einkaufstaschen oder -körben und Behältnissen** beim Einkauf mitnehmen.

Für Brot und Gebäck eignen sich besonders **Leinen- oder Baumwollbeutel**, da diese atmungsaktiv und waschbar sind.

Das **Mehrweg-Obst- und /Gemüsesackerl** auch beim Einkauf in den Supermarkt nicht vergessen. Am besten immer in der Einkaufstasche mit dabei haben. Leichte, waschbare, platzsparende bzw. faltbare Varianten sind bei vielen Anbietern erhältlich.

Faltbare MEHRwegtragetaschen für Unterwegs!



© Umweltbundesamt/B. Stoifl

umweltbundesamt[®]

Selbst kochen

Die **Mitnahme von vorgekochten/vorbereiteten Speisen** (z. B. in die Arbeit) oder das **gemeinsame Kochen an der Arbeitsstelle** spart nicht nur Verpackungsmaterial, sondern hilft auch beim Geldsparen. Zu beachten: (von zu Hause) mitgebrachte Speisen im Mehrweggeschirr verpacken (z. B. Jausenbox aus Kunststoff oder Behältnis aus Glas) und keine Einwegverpackung (wie z. B. Jausensackerl oder Alufolie) verwenden.

Tipps:

Vorkochen: Es lohnt sich am Wochenende eine größere Menge der gekochten Speisen zuzubereiten. So ist zugleich für das Mittagessen am Arbeitsplatz gesorgt. Gut verpackt und gekühlt im Mehrweg(glas)behälter kann es dann am Morgen ohne Vorbereitungsstress mitgenommen werden (engl. meal prep).

Einpacken: Bienenwachstücher und Wachspapier sind eine umweltfreundliche Alternative zu konventionellen Materialien für den selbstgemachten Mittagssnack.

Feiern nachhaltiger gestalten

Auch **beim Picknick oder Kindergeburtstag** sollte auf Mehrwegoptionen zurückgegriffen werden. Dies betrifft nicht nur das verwendete Geschirr wie Becher, Teller und Besteck, sondern auch die Dekoration (z. B. Tischdecke, Girlanden) oder zusätzliche Produkte wie z. B. Servietten, Strohhalme und Give-aways bei Kindergeburtstagen.

Tipps:

Verpflegung selber zubereiten: Anstelle des gekauften Kuchens in der Einwegverpackung oder der fertigen Minipizza aus dem Kühlregal, das Essen selber zubereiten. Das ist kostengünstiger, gesünder und nachhaltiger.

Kein Wegwerfgeschirr verwenden: Umweltfreundlicher ist es, haushaltseigenes Porzellangeschirr und Gläser zu verwenden, anstatt den Kuchen auf Papptellern oder Softdrinks in bunten Einwegplastikbechern zu servieren.

Getränke in Glasflaschen: Statt Plastikflaschen, einfach Getränke in Mehrwegglasflaschen kaufen oder noch nachhaltiger Krüge mit selbstgemachter Limonade, Leitungswasser oder Mineralwasser aus dem Trinkwassersprudler anbieten. Strohhalme sind ein absolutes Must-have für jeden Kindergeburtstag, diese gibt es auch aus Edelstahl bzw. Glas zum Wiederverwenden (für Kinder bruchssichere Varianten verwenden).



Rezept-Tipp: Prickelnde Himbeer-Limonade

Man braucht:

350 g Himbeeren, frisch oder TK
 240 ml Zitronensaft, gekühlt
 120 ml Leitungswasser, gekühlt
 110 g Zucker
 80 g Honig
 1 Liter spritziges Mineralwasser, gekühlt
 frische Minzeblätter
 10 Eiswürfel

Und so funktioniert's:

Himbeeren waschen (bei TK: auftauen) und pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb passieren. Leitungswasser und Zucker so lange verquirlen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Honig dazugeben und gut untermischen. Nun Püree und Zitronensaft dazu gießen und alles verrühren. Mit Mineralwasser auffüllen und nochmals umrühren. Kaltstellen oder direkt mit Eiswürfeln und frischer Minze servieren. Wer es weniger süß mag, reduziert einfach die Zuckermenge.



2.6.2 Best-Practice-Beispiele

Eine Vielzahl von Anbietern (Restaurants, Bäckereien und Kaffeehausketten) akzeptieren kundeneigenes Mehrweggeschirr oder bieten eigene Pfandsysteme an. Hierbei nutzen mehrere Verkaufsstellen ein einheitliches System wo bepfordeten Gefäße zurückgegeben werden können ([mycoffeecup](#), [BackCup](#), [Skoonu](#), [Vytal](#), [and-less](#), [relevo](#)).

Die Mehrheit der Lebensmittelhandelsketten und viele Lebensmittel-Händler akzeptieren bereits Mehrwegbehältnisse.

Normale Glasflaschen, die man als Trinkflasche verwenden möchte, sind zu- meist nicht so bruchsicher wie speziell hergestellte Trinkflaschen. Daher emp- fiehlt sich die Verwendung einer Hülle. Diese schützt nicht nur, sondern isoliert Wärme oder Kälte und kann selbst gestaltet werden. Im Internet gibt es zahlrei- che Anleitungen, wie man eine Flaschenhülle (engl. bottlebag) herstellen kann (z. B. [Leipziger Stadtwerke](#)). Doppelt nachhaltig und mit individueller Note ist es, wenn die Hülle aus alten Materialien (wie z. B. Socken, Kniestrümpfe oder Fäust- linge) erzeugt wird (z. B. [smarticular.net](#)). Glasflaschen sind nicht nur BPA¹⁸-frei, sondern auch geschmacks- und geruchsneutral.

¹⁸ Bisphenol A

Zero Waste Austria bietet eine [Online-Karte mit allen Unverpackt-Läden](#) in Österreich an. Auf einen Blick kann erfasst werden, wo welche Produkte verpackungsfrei bzw. in Pfandbehältern gekauft werden können. Mit der Suchfunktion kann nach Orten oder Begriffen gesucht werden. Weiters werden Tipps zum Einkauf und zur Lagerung von unverpackten Lebensmitteln gegeben.

Weitere hilfreiche Informationen wurden im Form von Tipps und Anregungen, einer Sammlung von Initiativen sowie Faktenblätter zum Thema To-go- und Take-away-Konsum vom [BMK](#), der [Umwelthilfe](#), [Global2000](#) und auf der Internetseite zum [Umweltzeichen](#) ausgearbeitet.

Mehrweg für Haushalte – auf einen Blick!

Was kann **ich** persönlich tun um einen Mehrwert zu leisten?



Konsum unterwegs



Statt Take-away den Kaffee im Kaffeehaus oder das Essen im Restaurant genießen. **„Qualitätszeit“ gewinnen!**



Getränke und Speisen **in Mehrweggefäßen abfüllen** lassen (auch bei Essenslieferungen).

Leitungswasser trinken statt Einwegflaschen kaufen, dazu die eigene Trinkflasche nützen.



Essen zuhause **vorbereiten** (engl. meal prep) oder gemeinsam im Büro kochen.



Einkauf



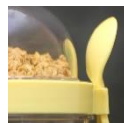
Mehrweg immer dabei!

Eigenes Gefäß, Tasche oder Netz für die Feinkost-Theke, für Obst- und Gemüse usw., beim Einkauf mitnehmen.

Essen (auch geliefertes) im Mehrwegsystem bestellen.



Verpackungen beim Einkauf sparen – in Unverpackt-Läden oder Drogeriemärkten.



Bei Partybedarf (für Kindergeburtstage, Picknicks usw.) auf Mehrweg zurückgreifen. Gilt auch für Dekoration und zusätzliche Produkte (wie z. B. Strohhalme, Besteck, Girlanden, Tischdecken).



Weiterführende Informationen



Die [Umweltberatung](#) und die [Stadt Wien](#) haben Tipps und Anregungen zu Mehrweg und Take-away zusammengestellt.



[Zero Waste Austria](#) bietet eine Online-Karte mit allen Unverpackt-Läden in Österreich an.



Das BMK hat [Faktenblätter zum To-go- und Take-away-Konsum](#) erstellt. Diese erläutern die Umweltauswirkungen und mögliche Alternativen.

Bilder nummeriert von oben nach unten und links nach rechts: Bildnachweis: 1, 3, 5-9 © Umweltbundesamt/B. Gröger; 2 © Umweltbundesamt/B. Stoiff; 4 © C. Broneder

2.7 Unternehmen (ausgenommen Gastronomie und Lebensmitteleinzelhandel)

Wieso Mehrweg fördern?

Im Unternehmen kann punkto Einweggeschirr deutlich gespart werden. Vor allem nach der Mittagspause häufen sich Einwegverpackungen und die Abfallquellen über. Aber auch die Beschaffung ist gefordert Mehrweg zu denken, beim Einkauf von Getränken und der Pausenverpflegung für die Mitarbeiter:innen, bei der Organisation des Firmenfestes oder beim Angebot von Kaffeeautomaten/Getränkeautomaten.

Abbildung 9:
Förderung der Mehrweg-
nutzung bei Mitarbei-
ter:innen im Unterneh-
men.



Vorteile Unternehmen können ihre Mitarbeiter:innen durch verschiedene Anreize motivieren auf Mehrweg umzusteigen und so nicht nur zur Ressourcenschonung und zum Umweltschutz, sondern auch zur Minderung der Entsorgungskosten beizutragen.



2.7.1 Alternativen und Tipps für den Alltag

Entschleunigung im Alltag durch Genuss im Lokal

Als Unternehmen ist dies besonders einfach umzusetzen, wenn eine **betriebs-eigene Kantine** vorhanden ist oder mit **lokalen Gastronomiebetrieben**, z. B. in Form von reduzierten Mittagsangeboten für die Angestellten, zusammengearbeitet wird.

Gemeinsam kochen im Büro – Büromittagstisch

- Sofern eine **geeignete Küche** vorhanden ist, kann gemeinsam gekocht werden. Entweder im Team oder von einzelnen (wechselnden) Kolleg:innen für das Team oder je nach Größe des Unternehmens auch für alle.
- Ebenso können von den Angestellten **Mahlzeiten zuhause vorbereitet** (engl. meal prep) und gemeinsam konsumiert werden. Neben dem sozialen Aspekt der gemeinsamen Mittagspause werden nicht nur Verpackungen, sondern auch Kosten eingespart.

Einkauf

- In **Konferenz- und Seminarräumen** nur Zuckerstreuer und Milch im Kännchen anbieten, keine Portionspackungen verwenden. Die Beschaffung weitestgehend auf Mehrweggebinde (z. B. Milch in der Mehrwegpfandflasche) umstellen. Dasselbe gilt auch für kleine Imbisse bei Besprechungen.
- Bei Getränken können Mehrweggebinde eingekauft und bei Getränkeautomaten kann auf Mehrwegflaschen umgestellt werden.
- Eine gute Lösung, um ganz auf Verpackungen zu verzichten, ist die Anschaffung eines Trinkwassersprudler bzw. warum nicht einfach **Leitungswasser in einer schönen Karaffe** (bei Besprechungen) anbieten.
- **Heißgetränkeautomaten** können teilweise bereits so umgestellt werden, dass eigene Becher und Tassen genutzt werden können. So wird Abfall gespart und der Kaffee/Tee/etc. schmeckt auch besser aus der Lieblingstasse als aus einem Papier- oder Kunststoffbecher. Dazu die Herstellerfirma kontaktieren oder diesen Aspekt beim Ankauf oder der Anmietung berücksichtigen.
- Bei der Anschaffung von **Kaffeefullautomaten** darauf achten, dass diese ein **Mahlwerk** besitzen (für das bedarfsgerechte Mahlen von ganzen Kaffeebohnen) oder dass zumindest die Verwendung von kompostierbaren Pads möglich ist. Dadurch fällt kein Verpackungsmaterial in Form von Kaffeekapseln an.
- Bei der Lieferung von Waren kann auf **Mehrweg-Transport-Verpackungen** (MTV) geachtet werden.

Mitbringen von eigenen Gefäßen

Um den persönlichen **Konsum nachhaltiger** zu **gestalten** sollte Mehrweggeschirr und -verpackungen verstärkt eingesetzt werden. Folgende Optionen gibt es u. a. für Unternehmen:

- **Bereitstellung einer Mikrowelle** oder einer anderen Option, um mitgebrachtes Essen am Arbeitsort aufzuwärmen.
- **„Mehrwegkiste“ aufstellen:** Eine Möglichkeit, um Mitarbeiter:innen zu motivieren, ist das Aufstellen einer sogenannte „Mehrwegkiste“. Diese wird vom Unternehmen oder von den Mitarbeiter:innen mit unterschied-

lichen Mehrwegbehältnissen befüllt. Alle haben Zugriff auf die Behältnisse und können sich für das „Take-away“-Mittagessen einen passenden Behälter aussuchen. In der Betriebsküche kann der Behälter gespült und wieder einsortiert werden. Vorteilhaft ist, dass nicht jede/r individuell daran denken muss, einen Mehrwegbehälter von zu Hause mitzubringen. Für die Anschaffung eigener Mehrwegbehälter stehen viele Produkte zur Verfügung. Beim Ankauf sollte vor allem auf die Langlebigkeit geachtet werden.

- **Informationen bereitstellen:** Zu Beginn der Aktion ist Begleitinformation an die Mitarbeiter:innen zu verteilen, um diese für die Nutzung von Mehrwegbehältnissen zu sensibilisieren. Zusätzlich eignen sich z. B. Aushänge und Infoplakate um die Option, z. B. in Form von „Geschirr dabei?“, in Erinnerung zu rufen.

Tipp: Das Merkblatt der deutschen Kampagne „Essen in Mehrweg. Wir machen mit!“ enthält eine Liste von Geschirrformaten, die für die Mehrwegkiste geeignet sind.

Förderung der Mehrwegnutzung bei den Mitarbeiter:innen durch Bewusstseinskampagnen oder Challenges

- **Information zur Mehrwegnutzung,** z. B. per Intranet oder Tipps via Nachhaltigkeitsnewsletter, können die Angestellten für das Thema sensibilisieren und zur Umsetzung motivieren.
- Durch das Verbinden des Mehrwegangebotes im Unternehmen mit einem Wettbewerb kann z. B. die Mehrwegkiste oder die Kantinen-Option weiter beworben werden. Dafür eignen sich Foto-Wettbewerbe oder **Mehrweg-Challenges.** So kann z. B. für jede Nutzung von Mehrweggefäßen ein Punkt für die Mitarbeiter:in/das Team/das Unternehmen vergeben werden (und dies per Foto festgehalten werden). Werden bis zum Ende des Aktionszeitraums ausreichend Punkte gesammelt, stellt die Geschäftsführung des Unternehmens oder die Organisator:innen der Aktion einen Gewinn zur Verfügung. Natürlich sind auch andere Spielregeln möglich.

Tipp: Es bietet sich an, sich mit anderen Betrieben zusammen zu schließen. In diesem Fall sind nicht die Kolleg:innen, sondern ein anderes Unternehmen die Konkurrenz. Damit wird der Unternehmenszusammenhalt gestärkt und die Motivation erhöht. Unterstützt werden kann eine **betriebsübergreifende Challenge** durch die Gemeinde oder eine Initiative, die durch die Presse medienwirksam begleitet wird.



2.7.2 Best-Practice-Beispiele

Auf der Website der deutsche Kampagne „Essen in Mehrweg. Wir machen mit!“ wird erklärt, was eine Mehrwegkiste ist, wie diese aussehen kann und welche Vorteile sie bringt. Die Kiste wurde in Deutschland und Österreich getestet und dabei vom Unternehmen selbst oder über das Projekt zur Verfügung gestellt. Es gibt auch eine Anleitung für eine Mehrweg-Challenge (in Deutsch und Englisch), die für das eigene Unternehmen angepasst werden kann.

Die [Stadt Wien](#) bietet Workshops zu Mehrweg in Betrieben an.

Das Wirtschaftsförderungsinstitut Österreich (WIFI) bietet beispielsweise auf seinem [Blog](#) zehn schnelle Rezepte für das Mittagessen am Arbeitsplatz an. Diese können mit geringem Aufwand und in jeder Büroküche in der Mittagspause zubereitet werden. Im Internet gibt es dazu sowie zum Meal-Prep zahlreiche Rezeptideen. Ein Beispiel aus der Praxis: Bei einigen Betrieben wird mittags gemeinsam selbst Gekochtes gegessen. Jeden Tag kocht eine Kolleg:in der Abteilung für das ganze Team.



Rezept-Tipp für Meal-Prep: Gemüsecurry mit Couscous

Man braucht: (für 2 Portionen)

250 g Brokkoli
 1 Paprika, rot
 1 Karotte (oder anderes Gemüse nach Wahl und Vorhandensein)
 1 Zehe Knoblauch
 2 EL Olivenöl
 100 g Erbsen
 1 EL Currypulver
 1 EL Currypaste, rot
 Salz und Pfeffer – nach Bedarf
 200 ml Gemüsebrühe
 100 g Couscous
 2 Frühlingszwiebel(n)

Und so funktioniert's: Gemüse waschen, schälen und in kleinere Würfel schneiden bzw. in Röschen zerteilen. Den Knoblauch schälen und klein hacken. Das Öl in der Pfanne erhitzen und das kleingeschnittene Gemüse und den Knoblauch in der Pfanne ca. 5 Minuten braten. Die Erbsen, Curry, Currypaste, Salz und Pfeffer dazugeben. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und eine Minute kochen lassen. Dann den Couscous einrühren und alles kurz aufkochen. Danach zugedeckt auf dem ausgeschalteten Herd ca. 5 Minuten quellen lassen. Mit in feinen Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln anrichten.

Anschließend das Essen für die Mittagszeit noch in Gläser oder Dosen abfüllen und das Vorhaben „Meal Prep“ ist abgeschlossen!

Mehrweg für Unternehmen – auf einen Blick!

Wie kann ich die Nutzung von Mehrweg in meinem Unternehmen fördern und Anreize für Mitarbeiter:innen schaffen?



Im Unternehmen



Die **Kantine oder nahe Restaurants** für den Konsum vor Ort nutzen.



Meal Prep (dt. Essen zuhause vorbereiten) oder gemeinsam im Büro kochen (Büromittagstisch).



Beim **Einkauf auf Mehrweggebinde** (auch bei Getränkeautomaten) achten. Gilt für andere Verpackungen ebenso.



Mehrweg(angebot) erhöhen



Für **Take-away** das Mitbringen von eigenen Behältnissen durch Mitarbeiter:innen fördern, um Getränke und Speisen in Mehrweggeschirr abfüllen zu lassen.

Mikrowelle oder Ähnliches für das Aufwärmen der mitgebrachten Speisen anbieten.



Unterschiedliche Mehrwegbehältnisse ankaufen, die allen Mitarbeiter:innen mittels „Mehrwegkiste“ zur Verfügung gestellt werden.



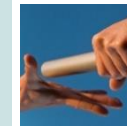
Begleitinformationen und Erinnerungen an das Mehrwegangebot im Unternehmen verteilen (z. B. mittels Aufforderung an der Eingangstür „Geschirr dabei?“).



Bewusstseinsbildung/Förderung von Mehrweg

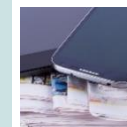


Information zur Mehrwegnutzung für Mitarbeiter:innen per Intranet oder Nachhaltigkeitsnewsletter.



Spielerisches Einbringen des Mehrwegangebotes in Form von Challenges (dt. Wettbewerben), z. B. für jede Nutzung von Mehrweg gibt es Punkte und einen Gewinn.

Wettbewerbe mit anderen Unternehmen oder innerhalb der Gemeinde sind ebenso möglich.



Die Gemeinde und/oder die Presse zur **medienwirksamen Begleitung** diverser Aktionen/Initiativen einbinden.

Weiterführende Informationen: Deutsche Kampagne „Essen in Mehrweg. Wir machen mit!“ erklärt die Mehrwegkiste, wie diese aussehen kann und welche Vorteile sie bringt. Es gibt auch eine Anleitung für die Mehrweg-Challenge.

Bilder nummeriert von oben nach unten und links nach rechts: Bildnachweis: 1-6 © Umweltbundesamt/B. Gröger; 7 © Love the wind – Fotolia.com; 8 © iStockphoto.com/kycstudio; 9 © GeniusMinus – Fotolia.com

2.8 Gastronomiebetriebe und Lebensmitteleinzelhandel

Wieso Mehrweg fördern?

Take-away liegt derzeit im Trend, da sowohl für Unternehmen als auch für Konsument:innen To-go-Verpackungen zweckmäßig und zeitsparend sind. Jedoch wachsen dadurch die Müllberge stetig an, was nicht vereinbar ist mit der dringend notwendigen Ressourcenschonung. Vieles davon landet nicht im Abfallimer, sondern auf dem Gehsteig, im Straßengraben oder in der Natur. Es gibt aber eine Trendwende: Verschiedene Umfragen zeigen, ein Großteil der Österreicher:innen ist bereit Mehrweg zu nutzen^{10 11}.

Vorteile

Die Verwendung von Mehrwegverpackungen bietet den Unternehmen neue Möglichkeiten Kund:innen zu gewinnen. Originalität und Praktikabilität des Mehrweggeschirrs können die eigene Marke hervorheben, aber auch die Einführung eines Pfandsystems kann die Bindung der Kund:innen erhöhen. Die Anschaffungskosten für Mehrweggeschirr rentieren sich rasch. Ökonomisch am interessantesten ist es jedoch kundeneigenes Geschirr zu akzeptieren und zu unterstützen. Zusätzlich werden Ressourcen eingespart, die Verpackungsflut wird eingedämmt und Straßenzüge, öffentliche Plätze und Grünräume bleiben sauber. Betriebe, die Mehrwegsysteme einführen, können sich unter anderem als nachhaltiges Unternehmen positionieren.

Abbildung 10:
Mitbringen von eigenem Mehrweggeschirr in der Gastronomie und im Lebensmitteleinzelhandel erwünscht.



2.8.1 Alternativen sowie Tipps für den Alltag

Dem Betrieb stehen verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung um Mehrweg anzubieten. Die Varianten und ihre Vor- und Nachteile sind in Tabelle 2 dargestellt. Die Mitarbeiter:innen über die Mehrwegoptionen aufzuklären und einzu-

schulen ist entscheidend für die erfolgreiche Einführung jeder Variante. Das fördert den reibungslosen Ablauf in der täglichen Praxis und unterstützt die Mitarbeiter:innen bei der professionellen Kommunikation mit den Kund:innen.

Das Verkaufspersonal ist ebenfalls in das System und die Funktionsweise einzuweisen und zu motivieren, das System bei Konsument:innen aktiv zu bewerben (telefonisch, vor Ort, soziale Medien). Insbesondere ist das Personal über die Lebensmittelsicherheit bei der Befüllung von kundeneigenen Gefäßen zu instruieren¹⁹.

Verschiedene **Optionen zum Mehrwegangebot** sind:

Kund:innen bringen eigenes Geschirr (Individualsystem)

Der geringste Aufwand für Betriebe entsteht durch **kundeneigenes Geschirr** – hierzu zählen Coffee To-go-Becher, Boxen für die Frischetheke und Boxen für Take-away im Restaurant – das die Konsument:innen selbst mitbringen. Diese sind auch für **Sauberkeit** des mitgebrachten Geschirrs verantwortlich. Der Betrieb hat hingegen auf die **Hygiene vor Ort** zu achten. Das Personal kann die Ausgabe in unsauberes Geschirr mit entsprechender Erklärung verweigern.

Betriebe bieten eigenes Mehrweggeschirr an (Inselssystem)

Der Betrieb organisiert **betriebseigene Mehrwegbehältnisse**, die mit dem Firmen-Logo bedruckt werden können. Oder es werden – vor allem bei kleinen Betrieben – einfache Rex- oder Einmachgläser für Suppen und Eintöpfe verwendet. Möchte der Betrieb **eigenes Geschirr anschaffen**, so sollte dieses langlebig, spülmaschinenfest und lebensmittelsicher sein und vorzugsweise auch stapelbar. Zusätzlich müssen die Behältnisse zweckentsprechend sein (z. B. auch für warme/heiße Speisen). **Die Rückgabe** kann über ein Pfandsystem erfolgen, bei dem das Geschirr in den Betrieb zurückgebracht und der Einsatz retourniert wird. Besonders bei Betrieben mit einem hohen Anteil an Stammkundschaft ist dieses System sinnvoll (z. B. Kantinen).

Sollten sich mehrere Betriebe auf Mehrwegalternativen einigen, kann auch ein **regionaler Zusammenschluss** (z. B. innerhalb einer Gemeinde oder eines Bezirkes) effizient sein. Es kann beispielsweise ein eigenes Mehrwegsystem unter einer Dachmarke mit verschiedenen Rückgabestationen überlegt werden (ein sogenanntes Verbundsystem).

Betriebe bieten Mehrweggeschirr über eine Systemlösung (Poolssystem)

Bei Poolsystemen werden die **Behältnisse von einem externen Anbieter** gestellt. Die Betriebe entrichten entweder pro Behältnis eine Nutzungsgebühr

¹⁹ Informationen zu den hygienischen Bedingungen mit Mehrweggeschirr wurden vom BMK in einem Leitfaden „Take-away-Mehrwegverpackungen in Handel und Gastronomie“ zusammengefasst.

oder bezahlen im Rahmen eines Abo-Modells. Die Mehrwegbehältnisse sind bei diesem System meist kostengünstiger als Einwegverpackungen.

Die Kund:innen **bestellen** entweder vor Ort oder mittels App und geben die Mehrweggefäße bei Rückgabepunkten zurück (andernfalls wird das Gefäß verrechnet). Die **Reinigung** erfolgt zumeist zentral in den Abgabestellen oder bei den Partnerbetrieben.

Tabelle 2: Gegenüberstellung sowie Vor- und Nachteile der Optionen adaptiert nach (Kleinhüchelkotten, Behrendt und Neitzke, 2022)

	Individualsystem	Inselsystem	Verbundsystem	Poolsystem
Eigentümer:innen der Behältnisse	Kund:innen	Gastronomie- oder Lebensmittel Einzelhandelsbetrieb	lokaler Zusammenschluss von Betrieben	Betreiber des Poolsystems
Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> geringer Aufwand für das Unternehmen (Anschaffung, Rücknahme und Reinigung der Behältnisse entfällt) kostengünstigste Variante für Unternehmen Imagegewinn, besonders für Kund:innen, die auf nachhaltigen Konsum achten, attraktiv 	<ul style="list-style-type: none"> starker Marktauftritt hoher Wiedererkennungswert (durch Logo auf dem Gefäß) erhöhte Kundenbindung 	<ul style="list-style-type: none"> mit anderen Unternehmen kombinierbar Erhöhung Bekanntheitsgrad Rückgabe bei vielen Stellen möglich erhöhte Kundenbindung 	<ul style="list-style-type: none"> geringer Aufwand für Einzelunternehmen hoher Bekanntheitsgrad Rückgabe bei vielen Stellen möglich erhöhte Kundenbindung
Nachteile	<ul style="list-style-type: none"> ohne Bewerbung System für Kundschaft nicht automatisch ersichtlich 	<ul style="list-style-type: none"> individuelle Lösung – nicht mit anderen Unternehmen kombinierbar erhöhter Aufwand für Einzelunternehmen (für Anschaffung, Rücknahme und Reinigung) Lagerplatz notwendig 	<ul style="list-style-type: none"> Lagerplatz notwendig kein eigenes Logo des Betriebs auf dem Geschirr möglich 	<ul style="list-style-type: none"> Lagerplatz notwendig kein eigenes Logo des Betriebs auf dem Geschirr möglich



Tipps und Anregungen

- Mehrwegoptionen sichtbar machen:** Informationen zur Mehrwegoption müssen gut sichtbar positioniert werden, um sicherzustellen, dass die Konsument:innen diese auch wahrnehmen. Im Rahmen z. B. der Mittagspause ist oft nur wenig Zeit, um über Alternativen aufzuklären, daher sollten die Kund:innen rechtzeitig und zielgruppenfokussiert auf die Option hingewiesen werden.

Dafür eignen sich, beispielsweise **Aufkleber** in Augenhöhe im Eingangsbereich des Geschäfts, **Thekenaufsteller** oder die **Präsentation der Mehrwegoptionen** auf der Theke oder **Plakate**. Es können jedoch auch **Bierdeckel** oder die **Speisekarte** sowie die **Onlinepräsenz** des Betriebes zur Information genutzt werden.
- Finanzielle Anreize bieten:** Die Kosten für die Einweg-To-go-Verpackungen sind im Normalfall im Preis für Speisen und Getränke mitbudgetiert. Mehrweg fördert auch, diese **Preise** transparent darzustellen und nicht nur zu **verrechnen**. Alternativ sind **Rabatte** auf kundeneigenes Mehrweggeschirr (z. B. in Höhe von 20 bis 50 Cent) möglich. Diese können dauerhaft oder im Rahmen einer Aktionswoche gewährt werden. Überdies sind **Bonuspunkte** (z. B. durch Stempelkarten) für die Nutzung von Mehrweg möglich. Damit wird nicht nur die Nutzung von Mehrweg gefördert, sondern auch die Kundenbindung erhöht.



2.8.2 Best-Practice-Beispiele und weitere Informationen

Umsetzung von Mehrweg in der Gastronomie und dem Handel

Das BMK hat einen Leitfaden „[Take-away-Mehrwegverpackungen in Handel und Gastronomie](#)“ zur Umsetzung sowie Poster für die Bewerbung herausgegeben. Darin werden die Vorteile, die Optionen sowie die Anforderungen für einen lebensmittelsicheren Umgang von Mehrwegalternativen sowie mit kundeigenen Behältnissen dargestellt.

Das [Umweltbundesamt Deutschland](#) hat einen Ratgeber für Mehrweg und Speisen zum Mitnehmen als Information für Gastronomiebetriebe erarbeitet. Damit werden Ausgabebetriebe von Speisen und Getränken unterstützt, vermehrt ökologisch sinnvolle Mehrwegverpackungen anzubieten. Dieser informiert kurz und knapp über die wichtigsten Themen wie Mehrwegverpackungen, Finanzierung verschiedener Systeme und stellt gesammelte Erfahrungen vor. Bezüglich der Hygieneanforderungen sollte jedoch der Leitfaden des BMKs herangezogen werden.

Der Deutsche Handelsverband (HDE e.V.) hat ebenfalls ein Ideensammelwerk mit dem Titel „[Mehrweg Statt Mehr Müll. Wie der Lebensmitteleinzelhandel Einwegverpackungen vermeiden kann](#)“ herausgegeben. Damit werden Unternehmer:innen des Lebensmitteleinzelhandels praktikable und erprobte Maßnahmen zur Mehrwegförderung und Verpackungsreduktion vorgestellt.

Individualsysteme

Die Mehrheit der Lebensmittelhandelsketten, Bäckereien und einige Lebensmittelhändler sowie einige Mensen in Universitäten (z.B. WU Wien, FH Vorarlberg) und Restaurants akzeptieren bereits Mehrwegbehältnisse.

Inselsysteme

Verschiedene Anbieter haben bereits Mehrweggefäße entwickelt, die angekauft werden können (z. B. [CUP SOLUTIONS](#)).

Verbundsysteme

In Kufstein werden unter dem Namen [K2go](#) seit 2019 Porzellanbecher angeboten, die in einer Reihe von Partnerbetrieben „ausgeliehen“ werden können.

Poolsysteme

Es gibt bereits mehrere Anbieter von Poolsystemen für To-go-Becher und Mehrweggeschirr bei Essenslieferungen (Wien, Graz, Vöcklabruck, Traun, Kufstein). Mehrere Verkaufsstellen nutzen mittlerweile ein einheitliches System. Filialen von Bäckereien und Restaurants verwenden Poolsysteme ([mycoffeecup](#), [Back-Cup](#)). Genauso haben sich bereits Lösungen mit Apps etabliert ([Skoonu](#), [Vytal](#), [and-less](#), [relevo](#)).

Poster und Aufkleber, dass der Betrieb kundeneigene Mehrweggefäße akzeptiert

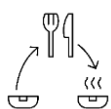
Das [BMK](#) sowie die [Stadt Wien](#) haben bereits Poster bzw. Aufkleber zur Signalisierung der Akzeptanz von Mehrweggefäßen entwickelt. Die [Stadt Wien](#) bietet auch Vorlagen zur Bewerbung in Form von Textbausteinen für Gastronomiebetriebe und Infoblätter für Thekenaufsteller an.

Mehrweg für Gastronomie- und Lebensmittel-Einzelhandelsbetriebe – auf einen Blick!

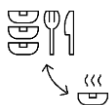
Konsument:innen wollen vermehrt Mehrweg nutzen. Wie kann ein Betrieb das umsetzen?



1. System wählen



Kund:innen bringen ihr eigenes Geschirr mit (**Individualsystem**).



Betriebe bieten eigenes Mehrweggeschirr an (**Inselsystem**). Verbundsysteme aufbauen und fördern.



Betriebe bieten Mehrweggeschirr über eine Systemlösung (externer Anbieter) an (**Poolsystem**).



2. Personal schulen



Gewählte Option erklären (welches System, wie funktioniert die Rücknahme, gibt es finanzielle Anreize etc.).



Mitarbeiter:innen in die **Funktionsweise des gewählten Systems** einführen (Lagerung, Befüllung etc.) und diese ermuntern, das System aktiv zu bewerben.



Mitarbeiter:innen die Bedingungen der **Lebensmittelsicherheit** erklären (siehe Leitfaden des BMK).



3. Kund:innen informieren



Aufkleber, Thekenaufsteller, Poster etc. anbringen, um zu **informieren**, dass **Mehrweg angenommen/angeboten** wird.



Information auf der Speisekarte oder online (Website, Instagram, Facebook etc.) zur Verfügung stellen.



Finanzielle Anreize für Kund:innen anbieten, z. B. in Form von Rabatten, Bonuspunkten oder Verrechnung des Einweggeschirrs.

Weiterführende Informationen:

Leitfaden „Take-away-Mehrwegverpackungen in Handel und Gastronomie“(BMK, 2022c), „Leitfaden zur Erstellung regionaler Abfallvermeidungskonzepte“ (Stoifl, Broneder und Oliva, 2023).

Bilder nummeriert von oben nach unten und links nach rechts: Bildnachweis: 5, 6, 9 © Umweltbundesamt/B. Gröger; 4 © iStockphoto.com/Nikada; 7 © BMK, 2022, Mehrweg zahlt sich aus! Plakat 4; 8 © Maria Deweis;

3 LITERATUR

- ALPENVEREIN AUSTRIA, 2022. *Mitgliederstatistik Österreichischer Alpenverein* [online] [Zugriff am: 29. September 2023]. Verfügbar unter: <https://www.alpenverein-austria.at/austria/wir-ueber-uns/vereinsstruktur/statistiken.php>
- APA-OTS Originaltext-Service. *myCoffeeCup-Studie: So nachhaltig trinkt Österreich Coffee-To-Go. Bundesländergebnisse*, 2022. Wien [Zugriff am: 21. September 2023]. Verfügbar unter: [https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20220803_OTS0019/mycoffee-cup-studie-so-nachhaltig-trinkt-oesterreich-coffee-to-go#:~:text=Neun%20von%20zehn%20%C3%96sterreicher%3Ainnen,an%20zweiter%20Stelle%20\(73%20%25\).](https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20220803_OTS0019/mycoffee-cup-studie-so-nachhaltig-trinkt-oesterreich-coffee-to-go#:~:text=Neun%20von%20zehn%20%C3%96sterreicher%3Ainnen,an%20zweiter%20Stelle%20(73%20%25).)
- BMK, Hg., 2022a. *Einweggetränkebecher* [online]. Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK) [Zugriff am: 17. August 2023]. Verfügbar unter: https://www.bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/abfall/abfallvermeidung/verpackungen.html
- BMK, Hg., 2022b. *Nachhaltiger Konsum bei „To-Go“ und „Take-Away“* [online]. Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK) [Zugriff am: 17. August 2023]. Verfügbar unter: https://www.bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/abfall/abfallvermeidung/verpackungen.html
- BMK, Hg., 2022c. *Take-away Mehrwegverpackungen in Handel und Gastronomie* [online] [Zugriff am: 15. Dezember 2023]. Verfügbar unter: https://www.bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/abfall/abfallvermeidung/publikationen/take-away-gastronomie.html
- BMK, Hg., 2022d. *To-Go-Verpackungen* [online]. Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie (BMK) [Zugriff am: 17. August 2023]. Verfügbar unter: https://www.bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/abfall/abfallvermeidung/verpackungen.html
- BSR, Hg. *Tipps zum Vermeiden und Trennen von Abfällen in Bildungseinrichtungen* [online]. Berliner Stadtreinigungsbetriebe (BSR) [Zugriff am: 21. September 2023]. Verfügbar unter: <https://www.bsr.de/abfallvermeidung-und-abfalltrennung-in-kita-schulen-23854.php>
- CUP SOLUTIONS. *Nachhaltigkeit* [online] [Zugriff am: 1. September 2023]. Verfügbar unter: <https://www.cupsolutions.at/nachhaltigkeit/>
- DEUTSCHE UMWELTHILFE E.V., Hg., 2010. *Praxisleitfaden „Event-Becher“. Was ist bei Mehrweg zu beachten?* [online]. Deutsche Umwelthilfe e.V. Radolfzell [Zugriff am: 15. Dezember 2023]. Verfügbar unter: https://mehrweg-mach-mit.de/fileadmin/Mehrweg/_dokumente/191017_Praxisleitfaden_Event-Becher_FINAL.pdf
- DEUTSCHE UMWELTHILFE E.V., Hg., 2023. *Praxisleitfaden Events* [online]. Deutsche Umwelthilfe e.V. [Zugriff am: 15. Dezember 2023]. Verfügbar unter: <https://mehrweg-mach-mit.de/events/mehrweg/>

- GESELLSCHAFT FÜR VERPACKUNGSMARKTFORSCHUNG, unveröffentlicht. *Single-Use-Plastic-Artikel im Sinne des Art. 8 SUP-Richtlinie*. Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung (GVM).
- GREENPEACE IN ZENTRAL- UND OSTEUROPA, o.J. *Österreichs Bevölkerung Will Mehrweg* [online] [Zugriff am: 16. August 2023]. Verfügbar unter: https://greenpeace.at/assets/uploads/publications/presse/FactSheet_Mehrweg_Umfrage.pdf
- GREUBING, N.A., 2022. *myCoffeCup-Studie* [online]. *Studienergebnisse Coffee-To-Go in Österreich* [Zugriff am: 16. August 2023]. Verfügbar unter: <https://www.mycoffeecup.at/mycoffeecup-studie-2/>
- KLEINHÜCKELKOTTEN, S., D. BEHRENDT und H.-P. NEITZKE, 2022. *Mehrweg in der Takeaway-Gastronomie* [online] [Zugriff am: 15. Dezember 2023]. Verfügbar unter: https://esseninmehrweg.de/wp-content/uploads/2021/03/Studie_Mehrweg-in-der-Takeaway-Gastronomie_Final.pdf
- Land Oberösterreich. Information zur Pressekonferenz „Einweg war gestern – Abfallvermeidung bei Veranstaltungen – Bilanz zum ersten Jahr Mehrweggebot in der öö. Abfallwirtschaft“, 12. Dezember 2022 [Zugriff am: 1. September 2023]. Verfügbar unter: <https://www.land-oberoesterreich.gv.at/289866.htm>
- MPM, 24. Oktober 2021. Die Zahl der Vereine steigt und steigt [online]. *Die Presse*, **2021** [Zugriff am: 26. September 2023]. Verfügbar unter: <https://www.diepresse.com/6051388/die-zahl-der-vereine-steigt-und-steigt>
- PLADERER, C., 2001. *Maßnahmen zur Abfallvermeidung bei Wiener Veranstaltungen* [online] [Zugriff am: 13. Juli 2022]. Verfügbar unter: https://greenevents-tirol.at/media/filer_public/d0/a5/d0a5da10-c7fb-485a-91a5-0f1ec35d0fc1/pladerer2001-massnahmen_zur_abfallvermeidung_bei_wiener_veranstaltungen.pdf
- PLADERER, C., M. MEISSNER, F. DINKEL, M. ZSCHOKKE, G. DEHOUST und D. SCHÜLER, 2008. *Vergleichende Ökobilanz verschiedener Bechersysteme beim Getränkeauschank an Veranstaltungen. Fokus auf Großveranstaltungen am Beispiel der Fußballeuropameisterschaft UEFA EURO 2008TM in Österreich und in der Schweiz und dem Fußballbundesligabetrieb in Deutschland* [online]. Wien, Basel, Darmstadt [Zugriff am: 23. August 2024]. Verfügbar unter: https://greenevents-tirol.at/media/filer_public/6a/3d/6a3d96af-7e24-44c5-86f4-29d8cac0be45/oekobilanz-getraenkebecher_2009.pdf
- SCHWERYCADE AG, Hg., o.J. *Nachhaltige Events. Checkliste Mehrwegsystem* [online] [Zugriff am: 23.08.23]. Verfügbar unter: https://sustainable-events.com/pdf/Checklisten/Migros/Chekliste_Mehrwegsystem_DE.pdf
- STMUV, Hg., 2016. *Leitfaden zur Erstellung kommunaler Abfallvermeidungskonzepte* [online]. Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz [Zugriff am: 13. Juli 2022]. Verfügbar unter: https://www.stmuv.bayern.de/themen/abfallwirtschaft/haushalts_gewerbeabfaell/abfallvermeidung/leitfaden_kommunale_abfallvermeidung.htm
- STOIFL, B., C. BRONEDER und J. OLIVA, 2023. *Leitfaden zur Erstellung regionaler Abfallvermeidungskonzepte* [online] [Zugriff am: 15. Dezember 2023]. Verfügbar unter: <https://www.umweltbundesamt.at/fileadmin/site/publikationen/rep0838.pdf>

Umweltbundesamt GmbH

Spittelauer Lände 5
1090 Wien/Österreich

Tel.: +43-(0)1-313 04

office@umweltbundesamt.at
www.umweltbundesamt.at

Ein schneller Kaffee im Wegwerfbecher oder das Mittagessen in der Snackbox – noch nie wurden so viele „To-go“- und „Take-away“-Verpackungen für den einmaligen Gebrauch eingesetzt. Mehrwegalternativen helfen, weniger Abfall zu produzieren, Ressourcen zu schonen und die Kreislaufwirtschaft zu stärken. Gemeinden haben dabei Vorbildwirkung und können durch Anreize einen entscheidenden Beitrag zur Abfallvermeidung leisten.

Das Umweltbundesamt hat im Auftrag des Klimaschutzministeriums ein praxisorientiertes Reduktionskonzept erarbeitet, das Gemeinden hilft, Einweg-Verpackungen zu vermeiden und Abfall zu reduzieren. Es enthält Hintergrundinformationen zu verschiedenen Anwendungsbereichen wie Veranstaltungen oder Beschaffung. Zudem werden Alternativen zu Einwegprodukten, vielfältige Umsetzungstipps und zahlreiche Best-Practice-Beispiele beschrieben.