
Praxisleitfaden Kantinen

Informationen zur Umsetzung von Mehrweg in der Praxis

Trotz der Verfügbarkeit breit aufgestellter und flexibel nutzbarer Mehrwegsysteme sind Einwegverpackungen im Takeaway-Bereich immer noch überall zu finden. Mit dem Inkrafttreten der Mehrwegangebotspflicht seit dem 1.1.2023 sind nun viele Gastronomiebetriebe und damit auch Kantinen dazu verpflichtet, Mehrweg anzubieten. Wie Mehrweg erfolgreich in der Gastronomie eingesetzt werden kann und was das Klima davon hat, zeigt dieser Leitfaden.

1) Wo ist ein Angebot von Mehrweg gesetzlich festgeschrieben?

Ab dem 1.1.23 müssen Letztvertreibende, die verzehrfertige Speisen und Getränke in Einwegkunststoff-lebensmittelverpackungen (auch eine Pappverpackung mit Kunststoffbeschichtung und Verpackungen aus Bioplastik zählen darunter) und Einweggetränkebechern ausgeben, ein gleichwertiges Mehrweg-Angebot machen. Alle Betriebe müssen zudem mit deutlich sicht- und lesbaren Informationstafeln oder -schildern auf das Mehrwegangebot hinweisen (Vgl. § 33 Abs. 2 VerpackG). Eine Verpackung gilt dann als Mehrweg, wenn sie tatsächlich mehrfach verwendbar ist, Kund*innen sie dort, wo sie die Verpackung erhalten haben, auch zurückgeben können und es für die Rückgabe der Verpackung ein geeignetes Anreizsystem (etwa ein Pfand) gibt (Vgl. § 3 Abs. 3 VerpackG). Grundsätzlich darf die Ausgabe in Mehrwegverpackungen nicht zu schlechteren Bedingungen erfolgen (etwa ein höherer Preis oder andere Abfüllgrößen). Eine Ausnahme gibt es für sehr kleine Betriebe mit bis zu 5 Mitarbeitende und bis zu 80m² Verkaufsfläche. Dort ist die Befüllung mitgebrachter Behältnisse ausreichend. Über dieses Angebot muss dann ebenfalls informiert werden. Bei Kantinen handelt es sich jedoch sehr häufig um große Betriebe, die in den meisten Fällen die Kriterien für die Ausnahme nicht erfüllen und damit ein eigenes Mehrwegangebot machen müssen. Weitere Informationen finden Sie in unserem [Mehrwegangebotspflichten-Informationstblatt](#), unserem [FAQ-Dokument](#) sowie im [Leitfaden der Bund/Länder Arbeitsgemeinschaft \(LAGA\)](#).

2) Was für Mehrwegsysteme gibt es?

Pool-Mehrwegsysteme

Eine besonders umwelt- und verbraucher:innen-freundliche Möglichkeit Mehrwegbehältnisse einzusetzen ist die Nutzung sogenannter Poolsysteme. Pool-Mehrwegverpackungen werden üblicherweise durch Systemdienstleister bereitgestellt. Diese stellen nicht nur die Behältnisse zur Verfügung, sondern organisieren auch Nachlieferungen, Abholungen von überschüssigen Verpackungen und den Austausch von kaputten Bechern und Boxen. Die Behältnisse dieser Mehrwegpoolsysteme werden von vielen verschiedenen Betrieben genutzt und haben ein einheitliches Design. So können die Kund:innen ihr Getränk oder ihre Speise in einem Mehrwegbecher oder einer Mehrwegbox mitnehmen und in einem anderen teilneh-

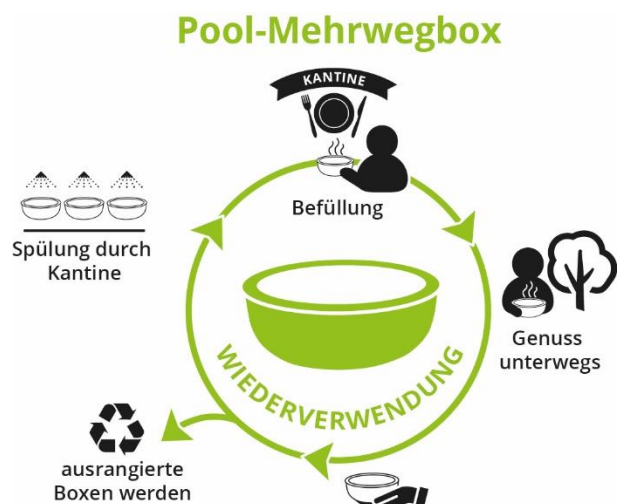


Abbildung 1 Schematische Darstellung eines Pool-Mehrwegsystems für Essensboxen (©DUH).

menden Betrieb wieder abgeben. Damit die Mehrwegbehältnisse möglichst häufig wiederverwendet und abgegeben werden, wird bei der Ausgabe der Mehrwegverpackungen in den beteiligten Restaurants, Cafés oder Kantinen entweder ein Pfand erhoben (z.B. Recup) oder die Ausleihe per Handy-App des Mehrwegsystemdienstleisters erfasst (z.B. Vytal). Die App erinnert die Kund:innen auch an die Rückgabe der ausgeliehenen Mehrwegverpackungen.

Für Kantinen ergibt sich bei Pool-Mehrwegsystemen der Vorteil, dass sie alle Informationen, Schulungen und Materialien gestellt bekommen und dass sich die Mehrwegdienstleister auch um das Pfandclearing kümmern. Die Mehrwegpoolsystemanbieter arbeiten mit unterschiedlichen Abrechnungsmodellen. Die zwei wesentlichen sind die Zahlung pro Nutzung der Behältnisse und/oder die monatliche Gebühr. Detaillierte Informationen und eine Liste der größten Anbieter von Mehrwegbehältnissen für Kantinen und Gastronomiebetriebe im Allgemeinen in Deutschland finden Sie untenstehend sowie für Becher [hier](#) und für Boxen [hier](#).

Für Verbraucher:innen ergibt sich durch Poolssysteme der Vorteil, dass sie die Behältnisse nicht nur in einem Betrieb, sondern bei allen Partner:innen wieder abgeben können. Dass die Anzahl an Rückgabemöglichkeiten für Verbraucher:innen ein sehr wichtiges Kriterium für die Nutzung von Mehrweg ist, hat eine [repräsentative Umfrage der DUH in Berlin](#) gezeigt. 94% der 1502 Teilnehmenden stimmten der Aussage zu, dass viele Rückgabestandorte sie zur vermehrten Nutzung von Mehrweg motivieren.

Die DUH empfiehlt deshalb allen Kantinen die Nutzung von unternehmensübergreifenden Poolssystemen. Bevor Sie sich jedoch als Restaurant, Café oder Kantine für ein bestimmtes System entscheiden, sehen Sie sich doch zunächst einmal die Materialhinweise in unserem [Einkaufsratgeber Takeaway](#) an und entscheiden Sie dann, ob das jeweilige System/Material wirklich am besten für Ihre Anwendung geeignet ist.

Unternehmenseigene Insellösungen (Individualsysteme)

Seit dem Inkrafttreten der Mehrwegangebotspflicht sind neben den Pool-Mehrwegsystemen auch unternehmenseigene Mehrweglösungen auf dem Markt, die auch häufig als Insellösungen betitelt werden. Beispiele dafür sind die Mehrwegbecher von MC Donalds oder Tchibo sowie die Mehrwegboxen von Dean & David. Diese Mehrweglösungen können nur innerhalb eines spezifischen Unternehmens ausgeliehen und wieder zurückgegeben werden.

Die DUH rät Restaurants und Cafés, die sich im öffentlichen Raum befinden, eher von Mehrweg-Insellösungen ab, da Verbraucher:innen die Behältnisse nur bei einem spezifischen Unternehmen zurückgeben können. Das führt zu langen Wegen für Verbraucher:innen und trägt i.d.R. nicht dazu bei, dass Mehrweg vermehrt genutzt wird. Bei Kantinen, die einen hohen Anteil an Stammkundschaft haben, kann jedoch auch ein betriebseigenes Mehrwegsystem funktionieren. Betriebskantinen haben häufig Kund:innen, die täglich oder zumindest mehrmals in der Woche zum Essen kommen. Unter diesen Umständen kann auch ein betriebseigenes Mehrwegsystem umgesetzt werden, da die Wege zwischen Büro und Kantine eher kurz sind und die Verbraucher:innen die Kantine häufig aufsuchen, was es einfach macht, die Mehrwegbehältnisse schnell zurückzugeben. Die Kantine muss sich jedoch bewusst sein, dass sie bei der Nutzung eines eigenen Systems auch die Einführung und das Management selbst organisieren muss. Das beinhaltet die Schulung der Mitarbeitenden, die Schaffung von Rückgabemöglichkeiten und das Management des Mehrwegsystems inklusive Auswechseln und Ersetzen der Behältnisse.

Kund:inneneigene Mehrwegsysteme

Manche Verbraucher:innen bringen auch ihre eigenen Mehrwegbecher oder –boxen mit – zum Beispiel für den Kaffee oder um sich das Mittagessen mit nach draußen oder die Reste mit nach Hause nehmen zu können. Als umweltfreundliche Kantine sollten Sie die Wiederbefüllung dieser Behältnisse ermöglichen.

Wie die Wiederbefüllung mitgebrachter Mehrwegbehältnisse problemlos und aus Hygienepunkten rechtssicher umgesetzt werden kann, zeigen die [Hygieneleitfäden des Lebensmittelverbands](#). Zu empfehlen ist die Nutzung von Tablettts oder Markierungen gesonderter Bereiche am Tresen, auf oder an denen die Kund:innen ihre Mehrwegbehältnisse abstellen können. Die Deckel sollten von den Kund:innen abgenommen und während der Abfüllung verwahrt werden. Die Verantwortung der Kantine für die Beschaffenheit des Lebensmittels endet, sobald es eingefüllt wurde. Zudem tragen Sie als Betrieb auch keine Verantwortung dafür, dass kund:inneneigene Behältnisse für den Transport geeignet sind. Ihre Kund:innen müssen dementsprechend selbst darauf achten, geeignete Behältnisse zu wählen. Die Befüllung stark verschmutzter Behältnisse können Sie als Betrieb ablehnen.



Abbildung 2 Informationsschild über die Möglichkeit eigene Behältnisse zu befüllen (© EinmalOhneBitte)

Kleine Betriebe, die unter die Ausnahmeregelung der Mehrwegangebotspflicht (§34 VerpackG) fallen, müssen die Befüllung von mitgebrachten Behältnissen ermöglichen, sofern sie keine Mehrwegbehältnisse anbieten. Außerdem sind sie verpflichtet, auf diese Möglichkeit deutlich sicht- und lesbar mit Informationsschildern hinzuweisen.

3) Wie richte ich ein Pool-Mehrwegsystem ein?

Damit die Mehrwegumsetzung in Ihrem Betrieb funktioniert, ist es wichtig, dass alle Mitarbeiter:innen die mit dem Mehrwegsystem in Kontakt kommen, über das genutzte System im Detail Bescheid wissen. Dafür reicht es nicht aus, dass die Mitarbeiter:innen wissen, wie das Mehrwegsystem aussieht und richtig befüllt wird. Auch die richtige Integrierung/ Auswahl im Kassensystem, der Umgang mit der App bei App-basierten Pool-Systemen oder die hygienisch einwandfreie Rücknahme, Spülung und Lagerung der Mehrwegbehältnisse spielen eine wichtige Rolle. Empfehlenswert sind bei Einführung des Mehrwegsystems sowie beim Briefing neuer Mitarbeiter:innen die Durchführung von Schulungen und die Integration von Leitfäden im Unternehmenshandbuch. Es kann auch helfen die Mitarbeiter:innen einmal selber ein Essen/ Getränk in dem genutzten Mehrwegsystem ausleihen und mitnehmen zu lassen, um Sie so mit dem Ablauf für die Kund:innen vertraut zu machen. Häufig bieten die Mehrwegsystemdienstleister bereits Materialien an, informieren Sie sich also auch dort.

4) Was ist bei der Spülung zu beachten?

Die meisten Kantinen verfügen bereits über große Spülkapazitäten. Mehrwegbecher und –boxen bestehen jedoch zum Großteil aus Kunststoff und haben andere Anforderungen als Porzellan- und Glasgeschirr:

- Es muss mehr Zeit für die Trocknung eingeplant werden. Das dauert bei Kunststoff ein paar Minuten, während es bei Porzellan und Glas nur ein paar Sekunden dauert.
- Es hilft speziellen Kunststoff-Klarspüler zu verwenden, der die Oberflächenspannung des Wassers herabsetzt, wodurch dieses besser abfließen kann.

- Leichte Kunststoffbecher können mit Abdeckgittern fixiert werden, damit sie sich nicht umdrehen können. Für kleine Spülmaschinen gibt es auch die Möglichkeit modulare Mehrwegkörbe zu nutzen, um Deckel und Boxen leicht einsortieren zu können
- Bei sehr großen Betrieben mit einem hohen Durchlauf an Mehrwegbehältnissen kann es sich lohnen eine Bandspülmaschine mit Luft- und Vibrationstrocknung zu verwenden (rechnet sich ab 2000 Teilen pro Stunde)

5) Wie überzeuge ich meine Kund:innen Mehrweg zu nutzen?

Die einfachste Möglichkeit Verbraucher:innen für die Nutzung von Mehrweg zu motivieren ist es Einweg auszulisten und ihnen 100% Mehrweg anzubieten. Einige Kantinen – wie beispielsweise die „La vie en toast“ Kantine oder die Kantine der Berliner Stadtreinigung (BSR) – haben inzwischen vollständig auf Mehrweg umgestellt und damit sehr gute Erfahrungen gemacht.

„Es braucht eine Zeit bis es als Selbstverständlichkeit akzeptiert wird und es darf keine Alternative geben. Anfangs hatten wir noch Einwegboxen aus Bagasse, dann läuft das Mehrweg nicht. Inzwischen haben wir auch für Desserts (Obst, Joghurt etc) auch einen Pfandbecher und Glas Salatschalen, die mit Pfand zu nutzen sind.“ (BSR)

Sollten neben dem Mehrwegangebot weiterhin auch Einwegverpackungen ausgegeben werden, können auch finanzielle Anreize zur Nutzung von Mehrweg anregen. Insbesondere ein Aufpreis auf Einwegbecher (~20 Cent) und Einwegboxen (~50 Cent) hat sich als erfolgreicher Anreiz erwiesen. Empfehlenswert ist es, ähnlich wie bei Einweg-Plastiktüten, den Kund:innen bei einem solchen Preisunterschied zu vermitteln, dass der höhere Preis auf Einwegverpackungen eine Art „Umwelt/ Klimaabgabe“ für die Umwelt- und Klimaauswirkungen der Einwegverpackung darstellt. Ein Preisunterschied kann unter Umständen auch durch Preisnachlässe für Mehrweg oder Bonuspunkte realisiert werden.

Damit möglichst viele Kund:innen das Mehrwegsystem nutzen ist es wichtig, dass diese über das Angebot Bescheid wissen. Bei jedem Bestellvorgang sollte das Personal den Kund:innen Mehrweg aktiv anbieten.

Laut Mehrwegangebotspflicht müssen Gastronomiebetriebe und damit auch Kantinen zudem mit gut sicht- und lesbaren Informationstafeln auf ihr Mehrwegangebot hinweisen. Wir empfehlen Informationstafeln/Schilder sowohl im Eingangsbereich als auch direkt an der Essens- & Getränkeausgabe. Wir empfehlen nachstehende Informationen auf den Schildern:

„Speisen und Getränke hier in Mehrwegverpackungen erhältlich.“

Die hier erhältliche Mehrwegverpackung können Sie bei ... zurückgeben. Weiter Informationen unter ...“

Für kleine Betriebe die unter die Ausnahmeregelung fallen, mindestens:

„Wir befüllen Ihre selbst mitgebrachten Mehrwegbehältnisse.“

Damit Mehrweg großflächig umgesetzt wird, empfehlen wir auch Betrieben die Mehrwegsysteme anbieten die mitgebrachten Behältnisse der Kund:innen zu befüllen und kleinen Betrieben sich einem Pool-Mehrwegsystem anzuschließen. Dies sollte dann ebenfalls entsprechend auf den Informationstafeln kenntlich gemacht werden.

6) Wie kann ich die Klimaeinsparung bilanzieren?

Einen guten Überblick über das Einsparpotential von Emissionen durch die Nutzung von Mehrweg bietet die Studie von Bouchet, Boucher (2021). Sie vergleichen die Mehrwegboxen des Systemdienstleisters recircle mit verschiedenen Einwegverpackungen. Die getroffenen Annahmen in der Studie sind dabei relativ konservativ. Es werden Boxen aus Polybutylenterephthalat betrachtet. Dieser Kunststoff ist in der Produktion aufwendiger als der für Mehrwegbehältnisse am häufigsten verwendete Kunststoff Polypropylen, welcher somit noch besser abschneiden würde. Hinzu kommt, dass lediglich 50 Umläufe für die Mehrwegboxen angenommen werden, obwohl die meisten Boxen mehrere hundert Umläufe schaffen.

Nichtsdestotrotz wird in der Grafik deutlich, dass die Mehrwegboxen klimafreundlicher sind als Einwegverpackungen. Bereits nach 13-15 Umläufen entstehen durch ihre Nutzung weniger CO₂-Emissionen als durch eine beschichtete Pappbox.

Für ihre Kantine können Sie auf Grundlage der CO₂-Zahlen ihre eigenen Einsparungen berechnen. Zunächst sollten sie dafür den üblichen Verbrauch an Einwegverpackungen bestimmen und diesen anschließend mit der Anzahl an genutzten Mehrwegverpackungen vergleichen. Hier ein Beispiel: Eine Kantine, der bisher kein Mehrweg genutzt hat und nun anstrebt 50 Speisen pro Tag in Mehrwegboxen auszugeben, spart dadurch 50 beschichtete Einwegpappboxen ein. Daraus ergibt sich nicht nur eine geringere Abfallmenge, sondern auch eine CO₂-Einsparung von 2,5kg pro Tag und knapp einer Tonne pro Jahr.

7) Weitere Maßnahmen zur Abfallvermeidung

Abfall kann auch in anderen Bereichen als nur bei Einwegbechern und -boxen anfallen. So sollte ebenfalls auf weitere Einwegartikel wie Einwegbanderolen, Servietten, Tüten, Folienverpackungen und Besteck verzichtet werden, wo möglich. Auch kleine Portionsverpackungen bspw. für Zucker, Salz, Pfeffer, Ketchup und Co sollten vermieden und stattdessen Streuer oder große Spender genutzt werden. Getränke in Flaschen sollten in Mehrweg- statt Einwegflaschen angeboten werden. Neben Glasmehrwegflaschen gibt es viele Getränke auch in PET-Mehrwegflaschen. Auch Milch, Joghurt sowie Pflanzendrinks gibt es in Mehrwegflaschen. Darüber hinaus kann auch beim Einkauf der Produkte auf Verpackungsreduktion geachtet werden, indem Großgebilde bestellt und Mehrwegtransportboxen genutzt werden. Insgesamt sollte sich bei jeder Verpackung die Frage gestellt werden, ob sie vermieden oder ersetzt werden kann. Der Verzicht auf Einwegprodukte kann in einer Beschaffungsrichtlinie für den Betrieb festgehalten werden. Dabei kann sich an der Berliner [Verwaltungsvorschrift Beschaffung und Umwelt \(VwVBU\)](#) orientiert werden, die bereits für öffentliche Einrichtungen die Beachtung ökologischer Kriterien sowie von Lebenszykluskosten bei der öffentlichen Beschaffung regelt. Im Sinne der Abfallvermeidung dürfen laut dieser Vorschrift unter anderem Portionsverpackungen für Lebensmittel, Einweggeschirr und -besteck in Kantinen, Mensen und bei Großveranstaltungen sowie Mineralwasser, Bier und Erfrischungsgetränke in Einwegverpackungen nicht beschafft werden. In Bezug auf Getränke gilt aber leider eine Ausnahme für Karton-, Schlauchbeutelverpackungen und Folien-Standbeutel. Zudem gilt das Beschaffungsverbot erst ab einem Auftragswert

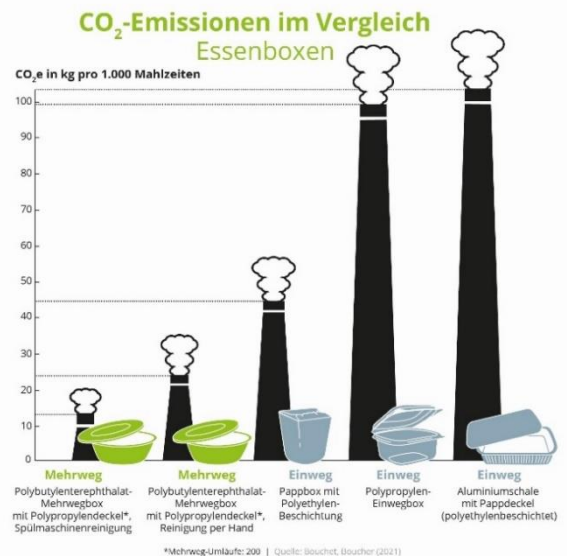


Abbildung 3 Vergleich der CO₂ Emissionen von Mehrweg- und Einwegboxen (©DUH, basierend auf Boucher, Bouchet 2021)

von 10.000 Euro für Liefer- und Dienstleistungen. Gerade bei der Beschaffung von Produkten des alltäglichen Bedarfs sollte die Beschaffungsbeschränkung jedoch universell und auftragswertunabhängig gelten. Deshalb empfiehlt die DUH-Beschaffungsrichtlinien möglichst umfassend zu gestalten und diese nicht durch Ausnahmen zu verwässern. Darüber hinaus können auch im Bereich der Lebensmittelverschwendung in vielen Kantinen einfach umzusetzende [Reduktionsmaßnahmen](#) ergriffen werden.

Neben der Abfallvermeidung sind viele weitere Aspekte, wie ein pflanzenbetontes, regionales und ökologisches Speiseangebot relevant für die Nachhaltigkeit von Betriebsrestaurants. Dieser Leitfaden und die im folgenden genannten Best-Practice-Beispiele fokussieren sich aus Gründen der Übersichtlichkeit auf das Thema Mehrweg. Auch für die Umsetzung weiterer Maßnahmen für mehr Nachhaltigkeit in Kantinen gibt es Best Practice-Beispiele und entsprechende [Leitfäden](#).

8) Best Practice

Inzwischen setzen bereits viele Kantinen in Deutschland Mehrwegverpackungen ein. Meistens wird den Verbraucher:innen jedoch nur das Angebot gestellt und sie werden darüber hinaus nicht dazu angeregt dies auch zu nutzen. Damit möglichst viel Mehrweg zum Einsatz kommt und Einweg die rote Karte gezeigt wird, braucht es jedoch ein echtes Bekenntnis zu Mehrweg. Einige Berliner Kantinen¹ setzen das bereits vorbildhaft um:

- Die Kantine „La vie en toast“ hat bereits zur Eröffnung mit einem Low Waste Konzept gestartet und versucht über viele verschiedene Wege Abfall zu sparen. So bietet sie ihren Kund:innen die Mehrwegboxen und –becher des Mehrwegsystems Vytal an, die nicht nur in der Kantine, sondern bei allen Gastronomiebetrieben, die Vytal nutzen, zurückgegeben werden können. Einwegbehältnisse und –besteck werden gar nicht mehr verwendet. Für Gewürze werden den Kund:innen wiederbefüllbare Behälter wie Zucker- und Salzstreuer bereitgestellt. Darüber hinaus nutzen sie Pfandkisten für die Bestellung von Gemüse und kaufen ihre Waren in Großgebinden.
- Die Kantine der Berliner Stadtreinigung hat sich ebenfalls für den vollständigen Umstieg entschieden. Neben Mehrwegbechern und –boxen bieten sie seit diesem Jahr auch nur noch Mehrwegflaschen an. Zusätzlich gibt es Zapfanlagen für Wasser, die Beschäftigte kostenfrei nutzen können.
- Die Bayer Betriebskantine in Berlin bietet wie die BVG nur noch Mehrwegbehältnisse des Mehrwegsystemanbieters Relevo für ihre Speisen und Getränke an. Auch hier sind keine Einwegboxen und -becher mehr zu finden. Zusätzlich werden den Kund:innen wiederbefüllbare Salz- und Gewürzmöhlen, sowie große Behältnisse zum Abfüllen von Soßen bereitgestellt. Für den Umstieg war für die Bayer Betriebskantine insbesondere der Austausch mit den Lieferanten relevant, um eine gemeinsame Lösung zu finden. Mit dem Umstieg sind sie weiterhin sehr zufrieden und betrachten ihn langfristig als kostenreduzierend.



Abbildung 4 Foto einer Vytal-Mehrwegbox (© DUH)

¹ Dieser Leitfaden ist Teil eines Berliner Projektes zur Förderung von Mehrweg in Kantinen. Deshalb werden hier nur Best-Practice Beispiele aus Berlin genannt.

- Die Kantine der Berliner Verkehrsbetriebe (BVG) setzt ebenfalls auf Mehrweg und nutzt dafür das Mehrwegsystem von Relevo. Zusätzlich haben sie für Milch, Soßen und Gewürze Mehrwegbehälter, aus denen sich die Kund:innen ihre gewünschte Portion abfüllen können. Die BVG-Kantine setzt darüber hinaus auch für die Anlieferung von Lebensmitteln auf Mehrweg. Ihren Umstieg auf Mehrweg beschreibt uns die Kantine folgendermaßen:

„Wir haben es [Mehrweg] in einer Übergangszeit neben Einweg-Verpackungen als Alternative angeboten. Nach ein paar Monaten haben wir dann die Einweg-Verpackungen gegen Aufpreis angeboten, alternativ gab es das Gratis-Mehrweg-System [Behälter von Relevo werden zunächst kostenfrei ausgegeben, über eine App gescannt und erst wenn nach zwei Wochen keine Rückgabe erfolgt ist, fallen Kosten an]. In allen Kantinen bis auf eine haben wir dann irgendwann keine Einwegverpackung mehr angeboten (nur noch selbst Becher/Schale mitbringen oder Mehrwegsystem oder Porzellan zum Verzehr vor Ort nutzen). Der Umstieg ist ungefähr kostenneutral.“
(Harald Eck, BVG Kantine)

Dieses Dokument wurde im Rahmen des Projekts „Mehrweg to go – Speisen abfallfrei genießen“ erstellt. Das Projekt wird von der Stiftung Naturschutz Berlin aus Mitteln des Förderfonds Trenntstadt Berlin gefördert.

Gefördert durch



stiftung
naturschutz
berlin
aus Mitteln der
Trenntstadt Berlin



Deutsche Umwelthilfe

Stand: Januar 2024

Deutsche Umwelthilfe e.V.

Bundesgeschäftsstelle Radolfzell
Fritz-Reichle-Ring 4
78315 Radolfzell
Tel.: 0 77 32 9995-0

Bundesgeschäftsstelle Berlin
Hackescher Markt 4
Eingang: Neue Promenade 3
10178 Berlin
Tel.: 030 2400867-0

Ansprechpartner

Nora Wacker
Projektmanagerin Kreislaufwirtschaft
Tel.: 030 2400867 - 410
E-Mail: wacker@duh.de

Thomas Fischer
Bereichsleiter Kreislaufwirtschaft
Tel.: +49 151 18256692
E-Mail: fischer@duh.de

www.duh.de [@ info@duh.de](mailto:info@duh.de)

[Twitter](#) [Facebook](#) [Instagram](#) [LinkedIn](#) [umwelthilfe](#)

[Wir halten Sie auf dem Laufenden: \[www.duh.de/newsletter-abo\]\(http://www.duh.de/newsletter-abo\)](#)

Die Deutsche Umwelthilfe e.V. ist als gemeinnützige Umwelt- und Verbraucherschutzorganisation anerkannt. Wir sind unabhängig, klageberechtigt und kämpfen seit über 40 Jahren für den Erhalt von Natur und Artenvielfalt. Bitte unterstützen Sie unsere Arbeit mit Ihrer Spende: www.duh.de/spenden

Transparent gemäß der Initiative Transparente Zivilgesellschaft. Ausgezeichnet mit dem DZI Spenden-Siegel für seriöse Spendenorganisationen.



Initiative
Transparente
Zivilgesellschaft



Pool-Mehrweg beziehen – Welche Anbieter gibt es

Anbieter	Ausgabe- stellen	Mehrwegbecher mit Deckel	Becher Größen	Mehrwegbowls mit Deckel	Bowl Größen	Pfandhöhe	Rückgabe	Systemgebühr	Gütesiegel
Recup Rebowl www.recup.de	> 21.000	Polypropylen	200 ml, 300 ml, 400 ml, 500 ml	Polypropylen	1100 ml, 590 + 320 ml (zwei Kammern), 550 ml + 550 ml mit hohem Deckel	Becher: 1€, Deckel 1€ Bowl mit Deckel: 5€	In allen teilnehmenden Aus- gabestellen	Ab 25 Euro pro Monat	Blauer Engel
Vytal www.vytal.org	> 6.000	Polypropylen	300 ml	Polypropylen (Dichtung am Deckel aus thermoplastischen Elasto- meren) Sushibox aus Edelstahl + Tritan-Kunststoff	500 ml, 750 ml, 450+550 ml (zwei Kammern), 1250 ml Pizzabox: Ø33 cm Sushibox: 98 bzw. 148 x 221 mm, Burgerbox	14 Tage Rückgabezeit, da- nach muss der Becher/ die Bowl bezahlt werden (4€/ 10€) und geht in den Besitz des Nutzenden über	In allen teilnehmenden Aus- gabestellen innerhalb von 14 Tagen	150 Euro Einrich- tungsgebühr (einmalig),15-20 Cent pro Ausleihe	Blauer Engel
Faircup Fairbox www.fair-cup.de	> 5.000	Polypropylen	200 ml, 300 ml, 400 ml, 500 ml	Polypropylen	5.000 ml, 1.000 ml (mit fle- xibler Trennwand)	Becher: 1€ Deckel 0,50 € Bowl mit Deckel: 4€	In allen teilnehmenden Aus- gabestellen (auch über Pfandautomat)	20-37 Euro monatlich	Blauer Engel
Einfach Mehrweg www.einfach-mehrweg.com	ca. 4.700	Polypropylen	200 ml, 300 ml, 400 ml	Polypropylen	rechteckige Boxen mit 750 ml, 1.100 ml (mit Trennwand) + 1.200 ml, runde Box mit 500 ml	Becher: 1€ Deckel: Bowls mit Deckel: 1,50 - 2,50€	In allen teilnehmenden Aus- gabestellen (auch über Pfandautomat)	ab 5,90 Euro monat- lich	Blauer Engel
Relevo www.re-levo.app/de	> 3.000	aus SAN oder Glas; Deckel aus PP mit/ohne Trinköff- nung verfügbar	200 ml, 300 ml, 400 ml	Styrol-Acrylnitril-Copoly- mer (SAN), Glas	SAN: 600 ml, 800 ml, 1100 ml + 1430 ml Box mit Trennwand, Burger-, Pizza- (33 cm) und Sushibox (950 ml), Glas: 370 ml, 580 ml, 800 ml + 1220 ml Box	14 Tage Rückgabezeit, 5 Tage kostenlose Verlängerung, da- nach muss der Becher/ die Bowl bezahlt werden (? €/ 10€) und geht in den Besitz des Nutzenden über	In allen teilnehmenden Aus- gabestellen innerhalb von 14 Tagen	Mindestumsatz von 10 Euro pro Monat; 12,5 - 25 Cent pro Ausleihe	-----
Recircle www.recircle.de	> 550	-----	-----	Glasfaser- verstärktes Polybutylenterephthalat (PBT), Deckel aus Polypro- pylen	600 ml, 1050 ml, 340+250 ml (zwei Kammern), 900 ml, Piz- zabox	Bowls mit Deckel: 10€	In allen teilnehmenden Aus- gabestellen	13,5 Cent pro Aus- leihe	-----
Pfabo www.pfabo.de	> 85	-----	-----	Polypropylen	1.000 ml, 3.000 ml	Bowls mit Deckel: 5€	In allen teilnehmenden Aus- gabestellen		-----
Tiffin Loop https://tiffinloop.de/	> 35	-----	-----	Edelstahl	1200 ml	Registrierung per App; bei Nichtrückgabe der Mehrweg- box 20€ fällig	In allen teilnehmenden Aus- gabestellen innerhalb von 14 Tagen	Keine monatl. Gebüh- ren; pro Ausleihe 25 Cent	-----