

Mit Mehrweg gegen den To-Go-Müll: Was Politik und Gastronomie tun können



- ▶ Mehrwegbehälter trotz Angebotspflicht, Umweltvorteilen und Einsparmöglichkeiten für Gastronomiebetriebe noch in der Nische
- ▶ Praxistest von BMEL-geförderten Projekt REPAID zeigt: Direkte Ansprache der Kund*innen durch Personal, gut sichtbare Platzierung sowie Preisvorteil von Mehrweg sind wirksam
- ▶ Was Politik tun sollte: bundeseinheitliche Abgabe für Einwegverpackungen einführen, Angebotspflicht für Mehrweg ausweiten und verbesserte Rückgabestructuren aufbauen

Berlin/Heidelberg/München/Köln, 16. Januar 2025 – Ob Kaffee „To Go“ oder Burger vom Lieferdienst: Kund*innen von Cafés, Restaurants oder Lieferplattformen bekommen ihre Bestellungen meistens in Einwegverpackungen, die danach weggeworfen werden. Wie können umweltfreundliche Mehrwegverpackungen als Alternativen attraktiver werden? Ein Projektteam aus Forschung und Praxis zeigt, was jetzt getan werden kann: Die Betriebe sollten einfache Maßnahmen im Verkaufsbereich umsetzen, zum Beispiel eine direkte Ansprache der Kund*innen durch das Personal sowie eine gut sichtbare Platzierung der Mehrwegbehälter. Damit sich Mehrweg ausweitet, müssen die Gastronom*innen aber von der Politik durch die Schaffung einer niederschweligen Rücknahmeinfrastruktur vor Ort unterstützt werden.

Im vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderten Projekt REPAID haben das Institut für Energie- und Umweltforschung (ifeu) und das Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW) gemeinsam mit den Mehrwegsystemanbietern Recup und Vytal untersucht, wie Mehrweg in der Gastronomie gefördert werden kann. Ihre Empfehlungen haben sie nun in einem [Impulspapier](#) für die Politik, in [Handlungsempfehlungen](#) für die Gastronomie sowie einem [Hintergrundpapier](#) veröffentlicht.

Win-Win für Gastronomie und Umwelt: Mehrweg spart Materialkosten und CO₂-Emissionen

Seit Januar 2023 gilt die Mehrwegangebotspflicht. Sie schreibt vielen Gastronomiebetrieben vor, dass sie etwa für Teller, Schalen und Becher eine Mehrwegvariante anbieten müssen. Doch die Verpflichtung zum Angebot führt bisher nicht dazu, dass der Mehrweganteil in der Gastronomie spürbar ansteigt: 2023 wurden rund 14,6 Milliarden Einwegverpackungen ausgegeben, das sind eine Milliarde mehr als im Vorjahr. Dabei lohnt sich Mehrweg nicht nur für die Umwelt, sondern auch finanziell für die Gastronom*innen, zeigt das Projekt REPAID: Im Praxistest sparten die teilnehmenden Betriebe

durchschnittlich zwischen 10 und 16 Prozent der Verpackungskosten und durchschnittlich 12 Prozent des CO₂-Fußabdruckes für Verpackungen ein.

„Mehrwegverpackungen sind eine Win-Win-Situation für Gastronom*innen und den Umweltschutz“, betont IÖW-Projektleiter **Patrick Schöpflin**. „Je höher der Anteil an Mehrweg in einem Betrieb ist, desto größer ist das Potenzial für finanzielle Einsparungen und je zuverlässiger und schneller die Rückgabe stattfindet, desto größer ist der Beitrag zum Umweltschutz.“

Mehrweg prominent anbieten, Rückgabe vereinfachen

Schon einfache Maßnahmen können die Mehrwegquote in Cafés oder Restaurants steigern. Das Projekt untersuchte mit Gastronom*innen und Kund*innen verschiedene Maßnahmen. Fazit des Praxistests: Mehrwegalternativen sollten bei der Bestellung aktiv angeboten und gut sichtbar platziert werden – wie etwa Becher auf der Kaffeemaschine. Ein Preisvorteil von Mehrwegbehältern kann Kund*innen zusätzlich motivieren, sich für die Alternative zu entscheiden.

„Ein zentraler Vorteil eines weitverbreiteten Mehrwegsystems ist, dass die Kund*innen die Behälter in vielen verschiedenen Betrieben zurückgeben können, denn je einfacher das Ausleihen und Zurückgeben von Mehrweg ist, desto attraktiver wird es“, erklärt **Alexandra Berendes** vom Mehrweganbieter Recup. **Ole Scharpen** vom Mehrweganbieter Vytal ergänzt: „Für viele Kund*innen ist die Rückgabe der Becher oder Behälter ein Unsicherheitsfaktor. Ihnen sollte gezeigt werden, wie unkompliziert es ist, die Behälter zurückzugeben und welche Betriebe in der Umgebung mitmachen. Hinweise können Plakate oder Sticker sein, die den Gastronom*innen zur Verfügung gestellt werden.“

Hebel, um Mehrweg zu fördern: Lieferplattformen

Speisen, Lebensmittel und Getränke per App nach Hause zu bestellen, finden viele Kund*innen praktisch. Online-Bestellungen sind daher ein zentraler Hebel, um Mehrweg zu etablieren. Dazu sollten Anbieter die Abfrage nach der Verpackungsoption Mehrweg standardmäßig in den Bestellprozess integrieren und idealerweise voreinstellen – so wird Mehrweg als das neue Normal etabliert. Derzeit ist es noch zu kompliziert, sich für Mehrweg zu entscheiden. Zudem ist die Rückgabe durch die Logistik und Hygienevorschriften schwierig. Mögliche Lösungen: Öffentliche Rücknahmeautomaten und etwa ein separates Fach für benutzte Mehrwegbehälter zum Transport.

Duale Strategie nötig: Politik sollte Einwegabgabe einführen, Angebotspflicht ausweiten sowie Rücknahmeinfrastruktur fördern

In Zeiten, in denen Gastronom*innen mit Herausforderungen wie einer hohen Inflation konfrontiert sind, sollten sie mit der Förderung von Mehrweg nicht allein gelassen werden. Das Projektteam empfiehlt eine duale Strategie: „Unsere Ergebnisse zeigen die Grenzen des Handlungsspielraums für Gastronomen, daher sind flankierende politische Maßnahmen für eine Verpackungswende im To-Go-Bereich notwendig“, so Projektkoordinator **Benedikt Kauertz** vom ifeu.

Ein Hebel für Bund und Kommunen, um Mehrweg voranzubringen, ist etwa eine bundeseinheitliche Abgabe für Einwegverpackungen nach Tübinger Vorbild: Die Stadt hat bereits 2022 erfolgreich eine kommunale Steuer auf Einwegverpackungen eingeführt. Auch Konstanz hat am 1. Januar 2025 eine Verpackungssteuer eingeführt. Um einen Schritt weiterzugehen, sollten diese Verpackungssteuern zu einer bundeseinheitlichen Abgabe weiterentwickelt werden. Die Forscher*innen empfehlen zudem, die Mehrwegangebotspflicht auszuweiten: Ausnahmeregelungen für Materialien und Betriebsgrößen sollten zurückgenommen und Lieferplattformen verpflichtet werden, Bestellungen in Mehrweg zu vereinfachen.

Kommunen und Städte sollten Mehrwegangebote fördern und Rücknahmeinfrastrukturen entwickeln, die zu den Bedingungen vor Ort passen – so die Forschenden: „Verbesserte Rücknahmestrukturen für Mehrwegbehälter sind ein wichtiger Schritt, um Kund*innen, Gastronom*innen und Lieferplattformen zu entlasten. Wir empfehlen daher, dass Städte und Kommunen die eingenommenen Gelder von einer Einwegabgabe zweckgebunden nutzen, um eine erweiterte Rücknahmeinfrastruktur aufzubauen und zu betreiben“, erklärt **Carola Bick**, Wissenschaftlerin am ifeu.

Über das Projekt

Die Empfehlungen entstanden im Projekt „REPAID – Förderung von Mehrweglösungen zur Reduktion von Einwegserviceverpackungen aus Plastik durch Automatisierung der Rücknahme, Interventionen am Point of Sale und Möglichkeiten der Digitalisierung“. Das Team aus Forschung und Praxis testete in zehn Gastronomiebetrieben, wie sich die Nachfrage und Rückgabe von Mehrwegbehältnissen beim To-Go-Konsum steigern lässt.

Durch Befragungen der Kund*innen und Interviews mit den Gastronom*innen hat das Projekt die Wirkung sowie die Umsetzbarkeit dieser Maßnahmen bewertet. Darüber hinaus bewertete das Team den Verpackungseinsatz in den Gastronomiebetrieben betriebswirtschaftlich und ökologisch. REPAID ist Teil des [RePack-Netzwerks](#), das zwölf Innovationsprojekte zur Kunststoffreduktion bei Lebensmittelverpackungen versammelt. Die Förderung des Vorhabens erfolgte aus Mitteln des BMEL aufgrund eines Beschlusses des deutschen Bundestages. Die Projekträgerschaft erfolgte über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Programms zur Innovationsförderung.

~~~~~

## Mehr Informationen:

- Handlungsempfehlungen für die Gastronomie: [„Mehrweg zum Mitnehmen – ein Gewinn für Gastronomie und Umwelt“](#)
- Impulspapier für Bund und Kommunen: [„Fördernde Rahmenbedingungen für Mehrweg in der Gastronomie schaffen“](#)
- Hintergrundpapier zum Forschungsprojekt: [„Mehrweg im Außer-Haus-Konsum: Duale Strategie für Politik und Gastronomie“](#)
- [Pressebild](#)

## Fachlicher Kontakt:

Patrick Schöpflin  
Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW)  
Telefon: +49-30-884 594 20  
[patrick.schoepflin@ioew.de](mailto:patrick.schoepflin@ioew.de)

Benedikt Kauertz  
ifeu - Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg gGmbH  
Telefon: +49-6221-4767 57  
[benedikt.kauertz@ifeu.de](mailto:benedikt.kauertz@ifeu.de)

Alexandra Berendes  
reCup GmbH  
Telefon: +49-157 9250 5508  
[alexandra.berendes@recup.de](mailto:alexandra.berendes@recup.de)

Ole Scharpen  
Vytal Global GmbH  
Telefon: +49-151 1061 3172  
[ole@vytal.org](mailto:ole@vytal.org)

## Pressekontakt:

Richard Harnisch  
Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW)  
Tel.: 030 – 884 594-16  
[kommunikation@ioew.de](mailto:kommunikation@ioew.de)

Das **Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW)** ist ein führendes wissenschaftliches Institut auf dem Gebiet der praxisorientierten Nachhaltigkeitsforschung. Rund 70 Mitarbeiter\*innen erarbeiten

Strategien und Handlungsansätze für ein zukunftsfähiges Wirtschaften – für eine Ökonomie, die ein gutes Leben ermöglicht und die natürlichen Grundlagen erhält. Das Institut arbeitet gemeinnützig und ohne öffentliche Grundförderung. Das IÖW ist Mitglied im „Ecological Research Network“ (Ecornet), dem Netzwerk der außeruniversitären, gemeinnützigen Umwelt- und Nachhaltigkeitsforschungsinstitute in Deutschland.

[www.ioew.de](http://www.ioew.de) | [LinkedIn](#) | [Mastodon](#) | [Bluesky](#) | [Newsletter](#)

Das Institut für **Energie- und Umweltforschung Heidelberg (ifeu)** zählt zu den bedeutenden ökologisch ausgerichteten Forschungsinstituten in Deutschland. An den Standorten Heidelberg und Berlin sind aktuell über 100 Mitarbeiter\*innen aus dem Bereich der Natur-, Ingenieurs- und Gesellschaftswissenschaften beschäftigt. In zahlreichen Forschungs- und Beratungsprojekten für nationale und internationale Auftraggeber sucht das ifeu wissenschaftlich, unabhängig, praxisnah, transdisziplinär, kreativ und ganzheitlich Antworten auf drängende Umwelt- und Nachhaltigkeitsfragen. Das Institut ist gemeinnützig, wirtschaftlich eigenständig und finanziert sich ausschließlich über projektgebundene Mittel. Das ifeu ist Mitglied im „Ecological Research Network“ (Ecornet), dem Netzwerk der außeruniversitären, gemeinnützigen Umwelt- und Nachhaltigkeitsforschungsinstitute in Deutschland.

<http://www.ifeu.de> | [LinkedIn](#) | [BlueSky](#) | [Newsletter](#)

**RECUP/REBOWL** ist mit rund 20.000 Partnerbetrieben die größte Mehrweglösung für die Gastronomie und das erste flächendeckende Pfandsystem für Getränke und Speisen zum Mitnehmen. Das System bietet sowohl To-go-Anbietenden als auch Verbrauchenden eine unkomplizierte, kostensparende und attraktive Alternative zu Einwegverpackungen. Unternehmen aber auch Systemgastronomien, Bäckereien und viele inhabergeführte Cafés und Restaurants sparen mit dem RECUP/REBOWL-System täglich aktiv Einwegverpackungen ein.

[www.recup.de](http://www.recup.de)

Gegründet, um zu verändern: **Vytal Global** hat sich zum Ziel gesetzt, die weltweit führende Technologieplattform für Kreislaufwirtschaft und Mehrweg zu werden. Vytals ersetzen Einwegverpackungen und machen einen nachhaltigen, zukunftsorientierten Lebensstil für alle möglich. Mit der pfandfreien und digitalen Mehrweglösung bringt Vytal Gastronom:innen, Händler:innen, Lieferdienste und andere Kooperationspartner:innen mit Menschen zusammen, die Speisen und Getränke ohne unnötige Einwegverpackungen genießen möchten. Dafür kam das Unternehmen in der von Jung von Matt geführten Liste unter die Top 50 Startups 2022 und 2023. Heute arbeiten europaweit rund 60 Mitarbeiter:innen für Vytal.

[www.vytal.org](http://www.vytal.org) | [Instagram](#) | [LinkedIn](#)