



# Außer-Haus-Geschäft

## ESSEN ZUM MITNEHMEN ODER ZUR LIEFERUNG

LEITFADEN UND CHECKLISTE FÜR GASTRONOMEN





# Liebe Unternehmerinnen und Unternehmer im Gastgewerbe,

Sie möchten Speisen zur Abholung bzw. Lieferung anbieten, um einerseits die Versorgung der Menschen und andererseits die Zukunft Ihres Betriebs zu sichern?

Mit diesem Leitfaden wollen wir Ihnen die wichtigen dazu aufkommenden Fragen beantworten und Ihnen eine Anleitung zur Umsetzung geben.

Ihr DEHOGA-Hessen-Team



## FAQ ZU BESONDERE HYGIENEMASSNAHMEN WÄHREND DER CORONAKRISE

---

### Welche Maßnahmen kann ich als Unternehmer für meine Gäste und Mitarbeiter ergreifen, um Ansteckungsrisiken zu reduzieren?

Weisen Sie Ihre **Mitarbeiter** ausdrücklich darauf hin:

- Hände gründlich waschen und gegebenenfalls desinfizieren, vor allem vor Dienstbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände oder vor dem Wechsel der Tätigkeit.
- Einhalten der Nies- und Hustenetikette
- Allen Mitarbeitern sollte in ausreichender Menge Händedesinfektionsmittel zur Verfügung gestellt werden.
- Personaltoiletten wie Waschbecken in der Küche sollten entsprechend ausgestattet sein.
- Hände nach Bearbeitung von rohem Geflügel, Fleisch, Ei, Fisch sowie rohen pflanzlichen Lebensmitteln waschen und erforderlichenfalls desinfizieren.
- Schutzhandschuhe sind rechtzeitig zu wechseln.

Für die **öffentlichen Bereiche** gilt:

- Gästetoiletten sollten mit ausreichend Seife in Spendern und Desinfektionsmitteln ausgestattet werden.
- Die Mitarbeiter sollten entsprechend instruiert und sensibilisiert werden, welche Bereiche wie zu reinigen sind – so sollten zum Beispiel die Türgriffe nicht vergessen werden.
- Hängen Sie Checklisten aus, mit denen Sie die regelmäßige Desinfektion dokumentieren.
- Bei Mitarbeitern von Fremdfirmen (Werkvertragskräfte) ist vertraglich und durch Stichproben sicherzustellen, dass auch diese durch ihren Arbeitgeber entsprechend instruiert sind. Auch hier verweisen wir inhaltlich auf das Robert-Koch-Institut und dessen FAQs.

### Welche Pflichten muss ich erfüllen, wenn ich Essen zur Abholung anbiete?

- Um den Aufenthalt möglichst zu verkürzen, ist die Abholung nur nach vorheriger (telefonischer oder elektronischer) Bestellung erlaubt.
- Wartplätze sollen so gestaltet sein, dass ein Abstand von 1,5 Metern zwischen den Wartenden gewahrt bleibt.
- Es müssen geeignete Hygienemaßnahmen ergriffen werden:

#### **Bei der Zubereitung der Speisen**

- Mundschutz tragen. Diesen regelmäßig wechseln und umsichtig entsorgen.
- regelmäßiges gründliches Händewaschen

#### **Bei der Abgabe der Speisen**

- im Wartebereich einen Abstand von 1,5 Meter zwischen den Wartenden gewährleisten
- kontaktlose Bezahlung ist zu bevorzugen
- Informationen zu erforderlichen Hygienemaßnahmen müssen ausgehängt werden  
Nutzen Sie dazu das im Anhang beigefügte PDF



## FAQ ZU BESONDERE HYGIENEMASSNAHMEN WÄHREND DER CORONAKRISE

---

### **Besteht die Gefahr einer Infektion mit SARS-CoV-2 über importierte Lebensmittel oder Gegenstände?**

Eine Infektion über importierte Waren ist sehr unwahrscheinlich, da im Vorfeld eine Kontamination stattgefunden haben und das Virus nach dem weiten Transportweg noch aktiv sein müsste. Ob das neuartige Coronavirus in flüssigem oder getrocknetem Material mehrere Tage infektiös bleibt, ist unbekannt. Dem Robert Koch-Institut sind keine Infektionen durch importierte Gegenstände oder Lebensmittel bekannt.

### **Wie wahrscheinlich ist die Übertragung von SARS-CoV-2 durch den Verzehr von Lebensmitteln oder den Kontakt mit Bedarfsgegenständen?**

Eine Übertragung des Erregers über Lebensmittel auf den Menschen ist nach dem derzeitigen wissenschaftlichen Kenntnisstand unwahrscheinlich. Die Übertragung bereits bekannter Coronaviren auf den Menschen geschah in der Regel über die Luft als Tröpfcheninfektion. Dafür ist enger Kontakt mit einem das Virus tragenden Tier oder einem infizierten Menschen nötig.

**Für die Möglichkeit einer Infektion des Menschen über den Kontakt mit Produkten, Bedarfsgegenständen oder durch den Verzehr von Lebensmitteln gibt es, auch beim aktuellen Ausbruch, bisher nach dem derzeitigen Kenntnisstand wissenschaftlich keine Belege.**

### **Welche Hygienemaßnahmen müssen bei der Zubereitung von rohem Fleisch und Fleischprodukten beachtet werden?**

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) informiert wie folgt: Auf die Einhaltung von Hygieneregeln im Umgang mit und bei der Zubereitung von rohem Fleisch und Fleischprodukten muss grundsätzlich geachtet werden, auch im Hinblick auf andere möglicherweise enthaltene Krankheitserreger.

Dabei gelten folgende allgemeine Hygienevorschriften:

Rohe Fleischprodukte und andere Lebensmittel getrennt lagern und zubereiten, insbesondere wenn Letztere nicht noch einmal erhitzt werden. Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohen Fleischprodukten in Berührung gekommen sind, gründlich mit warmem Wasser und Spülmittelzusatz reinigen. Verpackungsmaterialien, Auftauwasser u. ä. sofort entsorgen.

Hände mit warmem Wasser und Seife gründlich waschen mit rohen Fleischprodukten zubereitete Gerichte gründlich durchgaren, was bedeutet, dass für mindestens 2 Minuten eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht werden muss.

Quelle: <https://www.bfr.bund.de/cm/343/atemwegserkrankungen-durch-neuartigescoronavirus.pdf>



## PLANUNG UND UMSETZUNG

---

- 1. Logistik**
- 2. Bewerbung / Ankündigung / Information**
- 3. Bestellvorgang / Reservierung**
- 4. Angebot / Speisekarte**
- 5. Kalkulation / Rezepte**
- 6. Zubereitung / Qualität**
- 7. Equipment**
- 8. Bezahlvorgang**
- 9. Verpackung**

### 1. Logistik

- Kapazität prüfen
  - Hauptgeschäftszeiten (zu welchen Zeiten sind Bestellungen möglich)
  - Personelle Ressource
- Küchenlogistik
  - Bestellannahme über Telefon (Warteschleife, Telefondienst)
  - Bestellannahme über Smartphone (Whats-App Nachricht)
  - Parkmöglichkeiten / Abholung
  - Einweggeschirr oder Thermoboxen
- Bei Thermoboxen Handling Pfand

Generell gilt für die Logistik den Weg der Bestellung (Telefon / Internet bis Bezahlung / Ausgabe) sowie den Weg des Gastes (Bestellung / Abfahrt mit dem Essen) zu skizzieren und jeden Schritt festzulegen bzw. zu planen.

### 2. Bewerbung / Ankündigung / Information

Dabei gilt es das „Außer Haus“ Angebot bekannt zu machen. Dafür stehen u.a. folgende Möglichkeiten zur Verfügung:

- Aufsteller im Lokal
- Kennzeichnung vor dem Lokal (Schild, Kreidetafel, Schaukasten etc.)
- Information auf Belege aus Kassensystem drucken (Rechnungen für Restaurantgäste)
- Flyer/Speisekarte zum Mitnehmen im Lokal
- Information an alle Multiplikatoren der Gegend (Gemeinde, Kindergärten, Schulen, Geschäfte...)
- Postwurfsendungen
- Regionale Zeitungen
- Regionale Radiosender
- Social Media (Facebook, Instagram, eigene Homepage)
- Veranstaltungen
- Vereine



## PLANUNG UND UMSETZUNG

---

### 3. Bestellvorgang / Reservierung

In der Regel bestellt der Gast das Essen „Außer Haus“ telefonisch oder persönlich im Lokal. Weitere Zielgruppen können mit der Möglichkeit der Bestellung über Whats-App angesprochen werden.

- Telefonische Erreichbarkeit sicherstellen (Warteschleife installieren)
- Bestellung mit Smartphone über Whats-App
  - Gäste schreiben an das Betriebs-Smartphone eine Whats-App mit der gewünschten Bestellung
  - Betrieb registriert die Bestellung und gibt Information über die Wartezeit)

#### **Achtung: bei der Option über Whats-App zu bestellen muss permanente Erreichbarkeit sichergestellt sein (keine zusätzliche Wartezeit)**

- Zuständigkeit im Betrieb definieren
- Mitarbeiter/Zuständige sind informiert, welche Speisen „To Go“ angeboten werden bzw. kennen Tages-/Wochenkarte
- Bestellannahme direkt in das Kassensystem bonieren
- Eigene Artikel im System anlegen
  - Steuersatz „Außer Haus“ Speisen 7 %
  - Hinweis für die Küche bezüglich Verpackung
- Wartezeit mitteilen bzw. bestätigen
- Möglichkeit für Zusatzverkäufe nutzen:  
„Möchten Sie eine Flasche gekühltes Bier, Wein, Dessert lt. Tagesangebot dazu...“
- Bei Vorreservierungen für andere Tage/Zeiträume Eintrag ins Reservierungsbuch

### 4. Angebot / Speisekarte

Bei der Auswahl der Speisen für die „Außer Haus“ Karte ist zu beachten, ausschließlich Gerichte anzubieten, die in ihrer Qualität mind. 30 Minuten konstant bleiben.

- Empfehlung Spezialgerichte (Tagesgericht / Wochenkarte) zum Spezialpreis anbieten
- Qualität nach Lieferzeit beachten
  - Salat von Dressing trennen
  - Saucen separieren (Ausnahme Schmorgerichte)



## PLANUNG UND UMSETZUNG

---

### 5. Kalkulation / Rezepte

Um eine Wirtschaftlichkeit garantieren zu können, muss jede Speise im „Außer Haus Konzept/Angebot“ kalkuliert sein.

- Gerichte von der Speisekarte sind preisgleich (dem Wirt entsteht der Vorteil aus dem niedrigeren MwSt. Satz)
- Einzelkalkulation für Gerichte
- Mindestwert für Deckungsbeitrag „Außer Haus“ Gerichte definieren
- Rezepturen vereinheitlichen
- Gleichbleibende Qualität gewährleisten unabhängig davon, wo der Gast das Gericht konsumiert (Restaurant oder „Außer Haus“) oder wer dieses zubereitet
- Einkaufspreise (Saisonalität) im Auge behalten

### 6. Zubereitung / Qualität

Es ist sicherzustellen, dass die Temperatur und die Qualität des Gerichts gleichbleibend sind.

- Zubereitung erfolgt in der Küche wie für den Gastraum.
- Gericht wird sofort verpackt, um die Temperatur zu halten
- Lagerung bis Abholung berücksichtigen
- Qualität nach Lieferzeit beachten
  - Salat von Dressing trennen
  - Saucen separieren (Ausnahme Schmorgerichte)

### 7. Equipment

Die grundlegende Entscheidung ist, ob Sie wiederverwendbares Geschirr oder Einwegware verwenden möchten. Folgende Partner bieten Equipment an:

**Papstar GmbH**

**Herr Holger Wiesner**

**Tel.: 02441-83 171**

**E-Mail: [holger.wiesner@papstar.de](mailto:holger.wiesner@papstar.de)**

Wir empfehlen das Angebot im Testlauf zu kochen, zu verpacken und nach 30 Min. zu verkosten.



## PLANUNG UND UMSETZUNG

---

### 8. Bezahlvorgang

Die Bezahlmöglichkeiten sowie der Vorgang sind identisch mit dem im Restaurantbetrieb.

- Achten Sie auf mobile Zahlungsmöglichkeiten an der Theke bei der Abholung (kurze Wege)
- Rechnungsausdruck dem Gast gemeinsam mit der Bestellung aushändigen.
- Möglichkeit für Zusatzverkäufe nutzen:  
„Möchten Sie eine Flasche gekühltes Bier, Wein, Dessert lt. Tagesangebot dazu...“
- Gegebenenfalls Angebot bei Wartezeiten (kostenloser Espresso, vorbereitetes Wasser (Krug) an der Theke, Glas Tee etc.)

### 9. Verpackung

#### 1. Worum geht es?

Am 01.01.2019 wurde die **Verpackungsverordnung** von dem **neuen Verpackungsgesetz** abgelöst. Beide Regelungen konkretisieren die Produktverantwortung für Verpackungen: Wer mit Ware befüllte Verpackungen erstmalig in Deutschland in Verkehr bringt (= „**Erstinverkehrbringer**“), die nach Gebrauch typischerweise beim privaten Endverbraucher als Abfall anfallen (= „**Verkaufsverpackungen**“), muss die aktuellen und neuen Regelungen beachten. Restaurants und Hotels, die mit Waren/Lebensmitteln befüllte Verpackungen an den Verbraucher abgeben, müssen somit also auch die entsprechenden Regeln beachten. Auch in Situationen, in denen der Verpackungsabfall nicht beim privaten Endverbraucher, sondern direkt vor Ort im Hotel oder im Restaurant anfällt, sind die neuen Regeln einschlägig.

Unter dem Begriff der „Verpackung“ versteht man aus beliebigen Materialien hergestellte Erzeugnisse zur Aufnahme, zum Schutz, zur Lieferung oder zur Darbietung von Waren. Als Materialien kommen dabei zum Beispiel Holz, Metalle, Glas, Papier, Karton oder Kunststoff in Betracht.

Unter den Begriff der „Verkaufsverpackung“ fällt auch die „**Serviceverpackung**“.

Serviceverpackungen ermöglichen oder unterstützen die Übergabe von Waren an den Endverbraucher.

Serviceverpackungen werden erst dort mit Ware befüllt, wo sie an den Endverbraucher abgegeben werden (Typische Beispiele sind Schalen für Pommes Frites oder andere Lebensmittel, Pizzakartons, Becher und Tassen für Heiß- oder Kaltgetränke inkl. Deckel oder Tüten für Obst und Gemüse)

#### 2. Inwieweit sind gastgewerbliche Betriebe betroffen?

Typischerweise werden in gastgewerblichen Betrieben mit Lebensmitteln befüllte Verkaufsverpackungen verwendet, so dass der Betrieb als Erstinverkehrbringer dieser befüllten Verpackungen im Sinne der Verpackungsvorschriften anzusehen ist:

Beispiele für Serviceverpackungen:

- Verwendung von Verpackungen im Rahmen von Essenslieferungen (z.B. Pizzakartons, Suppenbehältnisse, sonstige Behältnisse zur Übergabe des Essens an den Kunden / zum Warmhalten der Speisen)





## PLANUNG UND UMSETZUNG

---

- Verwendung von Verpackungen zur Mitgabe nicht verzehrter Speisen
- Verwendung von Verpackungen im Rahmen des to-go-Geschäfts (Schalen für Pommes Frites / Würstchen / Salate, Coffee-to-go-Becher etc.)
- Verwendung von Verpackungen zur Verabreichung des Essens im Betrieb (z. B. in der Systemgastronomie)
- Verwendung von Verpackungen zum Verkauf von selbsthergestellten Lebensmitteln im Restaurant (Flaschen für selbstgebrannten Schnaps / selbstgebrautes Bier / selbst hergestellten Wein, Gläser oder Dosen für Pesto oder Wurst etc.)

### 3. Was muss beachtet werden?

Folgende Pflichten bestehen gemäß Verpackungsverordnung für gastgewerbliche Unternehmen, die mit Lebensmitteln befüllte Verkaufsverpackungen erstmalig in Verkehr bringen:

- **Systembeteiligungspflicht** (=Lizenzierungspflicht): Es dürfen nur lizenzierte Verkaufsverpackungen in Verkehr gebracht werden. Das bedeutet, dass für alle verwendeten Verkaufsverpackungen ein entsprechender Lizenzvertrag mit einem dualen System vorliegen muss (z. B. mit „Der Grüne Punkt“). Eine Bagatellgrenze bezüglich der Verpackungsmenge gibt es nicht. Die Lizenzierungskosten hängen maßgeblich von der Art der verwendeten Verpackungsmaterialien und dem Gewicht der Verpackungen ab.

- **Abgabe einer Vollständigkeitserklärung (VE)**: Grundsätzlich müssen Erstinverkehrbringer von Verkaufsverpackungen jährlich eine sogenannte Vollständigkeitserklärung (VE) über die gesamte Menge der im Vorjahr in Verkehr gebrachten Verkaufsverpackungen abgeben sowie angeben über welche Rücknahmesysteme sie entsorgt werden. Die Pflicht zur Abgabe der VE besteht allerdings erst ab bestimmten Jahresschwellenwerten: ab mehr als 80 Tonnen Glas, mehr als 50 Tonnen Papier/Pappe/Karton und mehr als 30 Tonnen sonstigen Materialarten (z.B. Kunststoffe).

Die Abgabe der VE erfolgt elektronisch im IHK-VE-Register (<http://www.ihk-ve-register.de/>)

#### **Eine Ausnahmeregelung besteht hinsichtlich Serviceverpackungen!:**

Sofern Serviceverpackungen (siehe oben) verwendet werden, ist es möglich, dass vom Verpackungsverkäufer bereits lizenzierte Verpackungen bezogen werden. Erstinverkehrbringer von mit Ware/Lebensmitteln befüllten Verpackungen können sogar vom Verkäufer der Verpackung verlangen, dass dieser die Lizenzierung der Verpackungen übernimmt. Wenn ausschließlich bereits vorlizenzierte Serviceverpackungen genutzt werden, besteht also keine weitere Lizenzierungspflicht für das Restaurant/Hotel. Die Lizenzierungspflicht und auch die Pflicht zur Abgabe der VE treffen dann nur den Verkäufer der Serviceverpackung, also z. B. den Verpackungsproduzenten oder den Großhandel. Es sollte darauf geachtet werden, dass das gastgewerbliche Unternehmen einen Beleg über die bereits erfolgte Lizenzierung bezüglich der verwendeten Serviceverpackungen aufbewahrt. Die Lizenzierung der Verpackungen kann sich aus der Rechnung, dem Lieferschein oder aufgrund einer vertraglichen Vereinbarung ergeben. Andernfalls sollte ein Nachweis beim Verkäufer der Verpackung angefordert werden.



## PLANUNG UND UMSETZUNG

---

### 4. Was hat sich durch das neue Verpackungsgesetz ab 01.01.2019 geändert?

Die oben erläuterten Pflichten und auch die Ausnahmeregelung für Serviceverpackungen bleiben auch unter dem neuen Verpackungsgesetz bestehen.

Neu hinzukommen eine **Registrierungspflicht** und eine **Datenmeldepflicht**.

**Registrierungspflicht:** Erstinverkehrbringer von mit Ware befüllten Verkaufsverpackungen müssen sich vor dem gewerbsmäßigen Inverkehrbringen der Verpackungen bei der „Stiftung Zentrale Verpackungsregister Stelle“ (ZVSR) registrieren lassen. Der Registrierungsprozess muss unter Registrierung im Verpackungsregister LUCID bis 01.01.2019 durchgeführt werden. **Name/Anschrift des Betriebes und die verkauften Marken werden in diesem Register dann für die Öffentlichkeit abrufbar sein.** Das bedeutet, dass ab 01.01.2019 erstmals durch ein öffentliches Register einsehbar sein wird, welche Betriebe ihrer Produktverantwortung nachkommen. Wer sich also nicht gesetzeskonform verhält und damit seinen Pflichten nicht nachkommt, geht ab 2019 ein hohes Risiko ein, dabei entdeckt zu werden. Denkbar sind neben Bußgeldern auch Abmahnungen durch Wettbewerber.

**Datenmeldepflicht:** Die im Rahmen der Lizenzierung getätigten Angaben müssen der ZVSR gemeldet werden (Ab Mitte Oktober 2018 möglich):

- Registrierungsnummer
- Materialart und Masse der beteiligten Verpackungen
- Name des dualen Systems, mit dem der Lizenzvertrag geschlossen wurde
- Zeitraum, für den die Systembeteiligung vorgenommen wurde

**Sofern im Betrieb ausschließlich vorlizenzierte Serviceverpackungen verwendet werden, gehen neben der Systembeteiligungspflicht und der Pflicht zur Abgabe einer VE auch die neue Registrierungs- und die Datenmeldepflicht auf den Verpackungsverkäufer über.**

**Das Restaurant/Hotel bräuchte sich dann um all diese Pflichten nicht mehr zu kümmern.**

Eine Ausnahme gilt außerdem hinsichtlich **Mehrwegverpackungen und Einweggetränkeverpackungen, die der Pfandpflicht unterliegen:** Diese Verpackungen sind von sämtlichen unter Punkt 3 und 4 genannten Pflichten (Lizenzierung, Registrierung, Abgabe der VE und Datenmeldung) ausgenommen.

### 5. Gibt es eine Übersicht über lizenzierungspflichtige Verpackungen?

Unter diesem Link ist ein Katalog systembeteiligungspflichtiger Verpackungen einsehbar. Anhand dieses Katalogs können Betriebe Klarheit darüber erlangen, ob die verwendeten Verkaufsverpackungen grundsätzlich lizenzierungspflichtig sind. Bitte beachten Sie, dass sämtliche Serviceverpackungen nicht im Katalog aufgelistet sind, da diese ausnahmslos systembeteiligungspflichtig sind. In Zweifelsfällen können Betriebe einen Antrag an die Zentrale Stelle stellen, um ihre Verpackung einstufen zu lassen.



## PLANUNG UND UMSETZUNG

---

### **6. Gibt es eine Übersicht über alle dualen Systemen, mit denen ein Lizenzvertrag geschlossen werden kann?**

Eine Übersicht der dualen Systeme kann hier eingesehen werden:

[https://www.ihk-ve-register.de/inhalt/duale\\_systeme](https://www.ihk-ve-register.de/inhalt/duale_systeme)

Neben diesen anerkannten dualen Systemen gibt es auch Anbieter, die Lizenzen speziell für geringe Verpackungsmengen anbieten.

### **7. Welche Sanktionen drohen bei Verstößen gegen die Verpackungsverordnung/ das Verpackungsgesetz?**

Aktuell können die zuständigen Behörden Geldbußen bis zu hunderttausend Euro bei Verstößen gegen die Verpackungsvorschriften verhängen. Der maximale Bußgeldrahmen bei einem Verstoß gegen die Lizenzierungspflicht wird ab 01.01.2019 auf zweihunderttausend Euro angehoben. Außerdem steigt das Risiko einer wettbewerbsrechtlichen Abmahnung ab 01.01.2019, da Wettbewerber durch Einsicht in das öffentliche Register leicht abgleichen können,



## CHECKLISTE VERPACKUNGSGESETZ FÜR RESTAURANTS/HOTELS:

---

### Ist der Betrieb Erstinverkehrbringer von mit Ware/Lebensmitteln befüllten Verkaufsverpackungen?

#### Ja/Nein

(Hotels, die Kosmetikprodukte wie Duschgels etc. beziehen und den Gästen zur Verfügung stellen, sollten sich vom Hersteller der Produkte bestätigen lassen, dass dieser als Erstinverkehrbringer sämtliche Pflichten nach dem Verpackungsgesetz erfüllt, sofern die Verpackungen der Produkte mit dem Logo des Hotels gebrandet sind).

- 2) Sofern Frage 1 mit „**Ja**“ beantwortet wurde, muss der Betrieb überprüfen, ob dieser die in diesem Merkblatt aufgezeigten Pflichten erfüllen muss:
- 3) Wenn im Betrieb Serviceverpackungen verwendet werden, sollte anhand von Rechnungen, Belegen oder Verträgen überprüft werden, ob diese Verpackungen bereits vorlizenzieren sind. Falls dies der Fall ist, muss nichts weiter unternommen werden. Im Zweifel sollte der Händler/Verpackungsverkäufer/Zulieferer kontaktiert werden, um diese Frage abzuklären. Falls keine Vorlizenzierung hinsichtlich der verwendeten Serviceverpackungen vorliegt, kann dies vom Verpackungsverkäufer gemäß Verpackungsverordnung/Verpackungsgesetz verlangt werden. Die dadurch entstehenden Kosten wird der Verpackungsverkäufer wohl in aller Regel auf den gastgewerblichen Betrieb umlegen (z.B. höherer Preis für vorlizenzierte Verpackungen). Es sollte in diesem Fall also verglichen/kalkuliert werden, ob ein eigener Lizenzvertrag für Serviceverpackungen mit einem dualen System eventuell kostengünstiger wäre.
- 4) Wenn Verkaufsverpackungen verwendet werden, die nicht als „Serviceverpackungen“ einzustufen sind, müssen die in diesem Merkblatt aufgezeigten Pflichten vom Restaurant/Hotel selbst erfüllt werden (**ausgenommen Mehrwegverpackungen und Einweggetränke-verpackungen, die der Pfandpflicht unterliegen**):

- **Systembeteiligungspflicht** (Lizenzierungsvertrag mit dualem System)
- **evtl. Abgabe einer VE** (Ausnahme: Bagatellschwellenwerte)
- **Registrierungspflicht** im öffentlich einsehbaren Verpackungsregister „LUCID“ bis 01.01.2019 auf [www.verpackungsregister.org](http://www.verpackungsregister.org) Datenmeldung via „LUCID“
- **Datenmeldung via „LUCID“**

Auch wenn eine Delegation der Pflichten bezüglich Verkaufsverpackungen, die nicht unter den Begriff der Serviceverpackung fallen nicht möglich ist, besteht hier zumindest das Recht zur Beauftragung Dritter, die dann im Namen des gastgewerblichen Betriebes agieren. Falls solche Verpackungen verwendet werden, kann also beim Verpackungsanbieter erfragt werden, ob dieser als beauftragter Dritter die Lizenzierung und evtl. Abgabe der VE für den Betrieb durchführt (Auch hier sollte verglichen werden, ob die Lizenzierung durch den gastgewerblichen Betrieb selbst eventuell kostengünstiger wäre).

**Dabei ist zu beachten, dass in diesem Fall die Registrierungs- und Datenmeldepflicht jedoch immer noch vom gastgewerblichen Betrieb erfüllt werden muss. Haben Sie weitere Fragen zum Thema neues Verpackungsgesetz?**

**Sollten Sie Fragen haben, die hier nicht beantwortet worden sind, wenden Sie sich bitte direkt an den DEHOGA Bundesverband – [reuter@dehoga.de](mailto:reuter@dehoga.de)**



**DEHOGA**  
H E S S E N

## HERAUSGEBER

Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA Hessen e.V.  
Auguste-Viktoria-Straße 6, 65185 Wiesbaden  
Fon 0611/99201-0  
Fax 0611/99201-22  
info@dehoga-hessen.de  
www.dehoga-hessen.de

Präsident: Gerald Kink  
Hauptgeschäftsführer: RA Julius Wagner

## REDAKTION

Alexander Langfort, Annerose Steiger, Julius Wagner

## GESTALTUNG

Brainartist GmbH, Eltville am Rhein

## BILDRECHTE

DEHOGA Hessen e.V.  
DEHOGA Beratung GmbH

## ONLINE-AUSGABE

unter [www.dehoga-hessen.de](http://www.dehoga-hessen.de)

STAND: MÄRZ 2020  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

## FOLGEN SIE UNS AUF



[www.facebook.com/dehogahessen](http://www.facebook.com/dehogahessen)



[www.twitter.com/dehogahessen](http://www.twitter.com/dehogahessen)



[www.instagram.com/dehogahessen](http://www.instagram.com/dehogahessen)

