

Fallbeispiel: "Dong Da" als Mehrweg Champion mit Mehrwegquote von 40%



Der Gastronomiebetrieb

Dong Da ist ein vietnamesisches familienbetriebenes Restaurant im Osten von Berlin mit Engagement zur Vermeidung von Einwegverpackungen. Neben der Initiative "Einmal ohne, bitte" werden Kampagnen von "Essen im Mehrweg" gezeigt und Mehrwegbehälter angeboten. Die Kundschaft besteht hauptsächlich aus **Stammkundschaft**. Weiterhin weist die Kundschaft, sowie das ganze Wohnviertel, ein **hohes ökologisches Bewusstsein** auf. Seit 2020 besteht die Möglichkeit zur Befüllung externe Behälter und seit 2022 werden zusätzlich Vytal-Behälter angeboten.



Motivation

Das Engagement zur **Reduktion von Verpackungsmüll** startete mit Beginn der Covid 19-Restriktionen, durch die sich die Menge an Verpackungsmüll im Dong Da Restaurant spürbar erhöht hat. Weiterhin ist die Gegend des Restaurants von ökologisch bewussten Menschen geprägt, weswegen die Kundschaft durch nachhaltige Takeaway-Bestellungen passend bedient wird. Als Motivation für die Kundschaft wurden Stempelkarten eingeführt, die bei jeder 10. Bestellung mit eigenem Behälter einen **gratis Hauptgang** ermöglicht.

Dong Da's Weg zu Mehrweg



Engagement & Erfolge

Dong Da bietet neben der Befüllung externer Behältnisse und Mehrwegbehälter ihren Stammkund:innen auch an, betriebseigenes Geschirr und Besteck auf Vertrauensbasis auszuleihen. Alle Angebote werden von der Stammkundschaft sehr gut aufgenommen, sodass eine **Mehrwegquote von über 40 %** erzielt wird. Im Vergleich liegt Deutschland bei einer Mehrwegquote von 1,7 %. Bis zum Erreichen dieser Erfolgszahlen mussten diverse Hürden wie Mitarbeiterakzeptanz und Hygienevorschriften überwunden werden. Die genauen Herausforderungen und Dong Da's Lösungskonzepte werden auf der nächsten Seite vorgestellt.



“Bei unserer Kundschaft mussten wir **keine Überzeugungsarbeit** leisten. Die **Sichtbarkeit und Erklärung** des Mehrwegsystems waren ausreichend.”

- Dong Da Restaurant



Fallbeispiel: Das Dong Da meistert die Herausforderungen von Mehrweg durch kreative Lösungsansätze von denen andere Restaurants lernen können



Besonderheiten

Das Dong Da Restaurant wird aufgrund seiner Lage hauptsächlich von Bewohner:innen der Umgebung besucht und hat somit **wenig Laufkundschaft**.

Die Stammkundschaft ist durch ein **hohes ökologisches Interesse** geprägt und hebt sich dadurch von durchschnittlicher Kundschaft ab. Daher wurden die Mehrwegangebote sehr gut aufgenommen, jedoch konnten nicht merkbar Neukund:innen angeworben werden.

Dong Da hat bei seiner Kundschaft **keine Überzeugungsarbeit** geleistet, sondern lediglich über das Angebot über Flyer und Plakate informiert und das Mehrwegsystem von Vytal erklärt.

"Man muss seine **Kundschaft kennen**, um das passende Mehrwegangebot auszuwählen"

Erkenntnisse für andere Gastronomiebetriebe



Herausforderungen

Die Befüllung externer Behälter kann wie beispielsweise während der Pandemie durch **hygienerechtliche Vorgaben** limitiert werden.

Eine weitere Herausforderung ist die **Akzeptanz und Motivation der Mitarbeiter:innen**, da diese den Mehraufwand umsetzen müssen.

Eigene Behälter werden selten von Laufkundschaft mitgebracht und auch bei Stammkund:innen fehlte teilweise die Bereitschaft.

Manchmal fehlt Kund:innen die Möglichkeit, **eigenes Geschirr mitzubringen** oder dieses wird vergessen.



Lösungsansätze

Teilweise wird die Nutzung von Mehrweg durch externe Umstände, Regulatorik und Gesetze bestimmt. Wichtig ist, diese zu kennen und den **Handlungsspielraum zu identifizieren**.

Die Mitarbeiterakzeptanz wurde bei Dong Da in den ersten sechs Monaten nach Einführung des Mehrwegsystems durch einen **Bonus beim Anwerben von Neukund:innen für das Mehrwegsystem** Vytal in Form eines Gutscheins.

Die Kund:innen wurden zum Mitbringen ihres eigenen Behälters durch eine **Stempelkarte**, die jede 10. Bestellung mit eigenem Behälter mit einem **gratis Hauptgang** belohnt, angereizt.

Dong Da **verleiht seinen Stammkund:innen auf Vertrauensbasis Geschirr und Besteck**, um die Einwegverpackungen zu reduzieren, wenn kein eigener Behälter mitgebracht wurde.

Exkurs: Die Initiative "Einmal ohne, bitte" kann Gastronomien unterstützen

Allgemeine Informationen

Die Initiative "Einmal ohne, bitte" wurde **2012 von dem gemeinnützigen Münchner Verein rehab republic e.V. ins Leben gerufen**. Das Ziel ist es dabei, Verpackungsmüll weitestgehend zu vermeiden, indem Kund:innen die Möglichkeit geboten und sichtbar gemacht wird, ihren eigenen Behälter für Takeaway-Bestellungen einzusetzen. Dazu werden Kampagnen sowie Informationsveranstaltungen und Sticker und Plakate für die Gastronom:innen angeboten, um die Sichtbarkeit und Akzeptanz dieser Mehrweglösung zu fördern. Mittlerweile nehmen deutschlandweit über **1507 Geschäfte** an der Initiative teil, wodurch bereits **16 Tonnen Verpackungsmüll eingespart** wurden. Die Kommunikation und Ladenakquise wird dabei von 75 Botschafter*innen übernommen, die von 26 Städtepartner*innen ergänzt.

Nutzen für Gastronomiebetriebe

An der Initiative teilnehmende Gastronomiebetriebe erhalten **Infomaterialien und Hygieneinfos** zur Schulung der Mitarbeiter:innen im Umgang mit externen Behältern. Zusätzlich werden **Aufkleber, Flyer und Stempelkarten** zur Verfügung gestellt, um die Initiative an die Kund:innen zu vermitteln. Alle teilnehmenden Betriebe werden **auf der Website der Initiative** in einer Karte aufgeführt.



Umfang der Initiative

Die Initiative deckt neben Gastronomiebetrieben außerdem **Supermärkte, Tiernahrungsgeschäfte, Verkaufsstellen von Reinigungsprodukten** und weitere Geschäftsstellen für die **Ausgabe an Takeaway-Produkten mit Verpackungsbedarf**.

Durchführung in Gastronomiebetrieben

Betriebe sollen die Kund:innen gezielt auf die Möglichkeit aufmerksam machen, ihre eigenen Behälter befüllen zu lassen. Dies wird von der Initiative durch das passende **Infomaterial, Flyer und Aufkleber** unterstützt. Die Befüllung erfolgt in einem spezifischen Bereich oder über ein Tablett, sodass Hygienerichtlinien eingehalten werden. Die Behälter werden von den Kund:innen **Zuhause gereinigt**, sodass für den Gastronomiebetrieb **keine weitere Arbeit und Kosten** anfallen. Außerdem werden so Kosten für Einwegverpackungen eingespart. Durch eine ebenfalls zur Verfügung gestellten **Stempelkarte**, können diese Ersparnisse teilweise auf den Kund:innen umgelegt werden.



Mehrwegangebotspflicht (VerpackG §34)

Kleinere Betriebe mit einer Verkaufsfläche von maximal 80 m² und maximal 5 Mitarbeiter:innen sind von der Mehrwegangebotspflicht ausgenommen, jedoch dazu **verpflichtet, konsumenteneigene Behältnisse zu befüllen**. Diese Pflicht ist nicht zwingend mit der Initiative "Einmal ohne, bitte" verknüpft, zielt aber genau auf das gleiche Prinzip ab, **konsumenten-eigene Behältnisse zu nutzen, um Einwegverpackungen zu sparen**.