

AUSgebechert!

Das Projekt „**AUSgebechert!**“ ist eine Initiative der Hochschule Aalen in Kooperation mit dem BUND e.V.. Es verfolgt das Ziel, die Ressourcenverschwendung, die durch Einwegbecher entsteht, mithilfe von Mehrwegbechern zu reduzieren.

Viele Gastronomen kommen freiwillig Kundenwünschen zur Befüllung mitgebrachter Mehrwegbecher entgegen – sie übernehmen jedoch das damit verbundene hygienische Risiko. Die Deutsche Umwelthilfe (DUH) veröffentlichte dazu eine landesweit gültige Einschätzung des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg:

„Es gibt u.E. keine konkrete lebensmittelhygiene-rechtliche Vorschrift, die das Mitbringen von eigenem Geschirr zum Befüllen durch die Verkäufer von Lebensmitteln verbietet. (...) Es liegt somit in der eigenen Risikoabwägung des Lebensmittelunternehmers, ob er das Befüllen von mitgebrachten Mehrweggefäßen zulässt. Falls ausschließlich augenscheinlich saubere Gefäße vom Lebensmittelunternehmer angenommen werden, spricht im Falle des Abfüllens von Kaffee oder anderen Heißgetränken aufgrund des geringen Risikopotentials dieses Lebensmittels nichts gegen die Verwendung mitgebrachter Gefäße.“*

Um mögliche hygienische Risiken zu minimieren, wurden in diesem Flyer die einzelnen Schritte der Wiederbefüllung von Mehrwegbechern dokumentiert. Die folgenden Richtlinien sind als Empfehlungen anzusehen.

Legende: Wer tut was?

Kunde/in



Verkaufspersonal



AUSgebechert!



Kontakt

Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) e.V. RV Ostwürttemberg

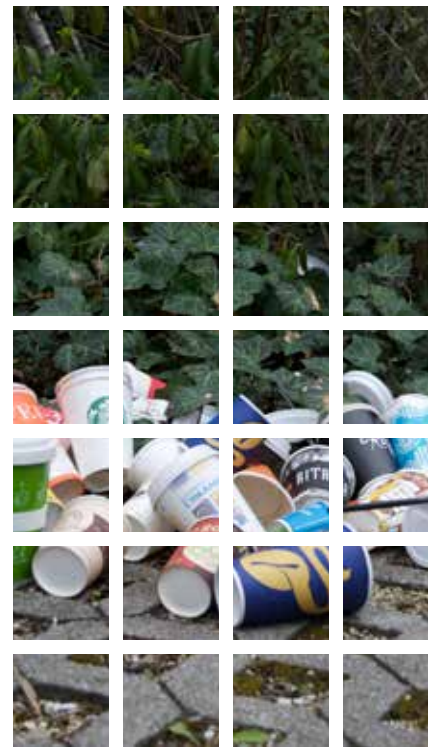
Gmünder Straße 9
73430 Aalen
07361 5559773
info@bund-ostwuerttemberg.de
www.bund-ostwuerttemberg.de

Weitere Informationen zum Thema
Hygieneleitfaden und Mehrwegbecher
finden Sie unter
www.ausgebechert.de

V.i.S.d.P: Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) e.V., RV Ostwürttemberg, Andreas Mooslehner
Entwurf: Natalie Ai-My Nguyen, Elena Weiß, Corinna Mattes
Fotos: Hans-Peter Horn
Gestaltung: Andrea Pitschmann

AUSgebechert!

Hygieneleitfaden für die Benutzung von Mehrwegbechern in der Gastronomie



* Vgl. Deutsche Umwelthilfe e.V.: Hygieneaspekte bei der Wiederbefüllung privat mitgebrachter Coffee to go-Becher, Stand: 08.02.2016 | www.becherheld.de

Leitfaden 1/3



Schritt 1:

Nehmen Sie den Deckel Ihres Mehrwegbechers ab, bevor Sie den Becher dem Verkaufspersonal übergeben. Achten Sie darauf, dass Ihr Becher sauber ist.



Schritt 2:

Überprüfen Sie den Inhalt des Bechers. Es dürfen nur leere Becher befüllt werden.



Schritt 3:

Überprüfen Sie den Becher vor der Befüllung auf Sauberkeit.



Schritt 4:

Bei Verschmutzung den Becher mit heißem Wasser desinfizieren.



Schritt 5:

Beim Befüllen der Becher Handschuhe tragen oder nach dem Befüllen die Hände waschen.



Leitfaden 2/3



Schritt 6:

Beim Befüllen dürfen weder Abfüllstutzen noch Geschirr mit dem Becher in Berührung kommen.



Schritt 7:

Nehmen Sie den aufgefüllten Becher entgegen und schließen Sie diesen mit Ihrem Deckel.



Leitfaden 3/3

Unser Tipp für Verkaufsstellen:



Idealerweise sollte der Becher außerhalb des Hygienebereichs des Geschäftes (z.B. auf dem Tresen) abgestellt und die Abstellfläche regelmäßig gereinigt werden.



Gegebenenfalls können die Becher mithilfe eines Umfüllgefäßes befüllt werden, so wird der direkte Kontakt des Bechers mit Gerät und Arbeitsfläche vermieden.



Becherhalter für die Mehrwegbecher helfen dabei, den direkten Kontakt mit dem Becher zu vermeiden.



Alternativ kann auch ein Kaffeeautomat zur Selbstbedienung angeboten werden.



Als Nachweis gegenüber den zuständigen Behörden sollten die Arbeitsabläufe beim Befüllen der Mehrwegbecher dokumentiert und Personalschulungen durchgeführt werden.

Unser Tipp für Kund/innen:



Am besten eignen sich Becher mit glatten, leicht zu reinigenden Oberflächen (z.B. Edelstahl, Porzellan, Glas, Emaille).



Den Mehrwegbecher nach jedem Gebrauch mit möglichst wenig Spülmittel und heißem Wasser reinigen.