

Warum bietet der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. einen Mehrweg-Becher an?

Frischer Kaffee gehört mittlerweile zum Bäcker wie ein gutes Brot. Tag für Tag gehen Tausende von Einweg-Bechern über Deutschlands Ladentheken. Das ist vielleicht gut fürs Geschäft, aber nicht für die Umwelt.

Seien Sie jetzt Vorreiter – bieten Sie in Ihrer Bäckerei eine zusätzliche umweltfreundliche Alternative an. So erfüllen Sie Ihren Kunden nicht nur das Bedürfnis nach Nachhaltigkeit, sondern bieten Ihnen zusätzlich einen besonderen Genuss-Moment.

Mit unserem „Innungsbäcker Mehrweg-Becher“ gehen Sie nicht nur einen Schritt weiter, sondern zeigen einmal mehr wofür unser Handwerk steht! Nutzen Sie diese Gelegenheit, denn sie ist:

- besser für das Geschäft
- besser für die Umwelt
- besser für die Kundenbindung

Mit unserem neuen Mehrweg-Becher transportieren Sie unsere gemeinsame Kampagne „Deutsche Innungsbäcker“. Sie können den Becher aber auch noch zusätzlich individualisieren und erhöhen somit auch die Bekanntheit Ihrer Marke!

Gibt es Vorschriften, Einschränkungen oder Verbote für die Nutzung von Mehrweg-Bechern?

Es existiert kein ausdrückliches Verbot, kundeneigene Gefäße (Becher, Dosen usw.) hinter die Verkaufstheke zu nehmen und zu befüllen, auch wenn dort unverpackte Lebensmittel zur direkten Abgabe an Verbraucher behandelt oder gelagert werden. Es sind hierbei aufgrund allgemeiner hygienerechtlicher Vorgaben aber einige Punkte zu beachten, über die wir Sie durch dieses Merkblatt informieren.


Wie ist hier die Rechtslage?

Der Lebensmittelunternehmer muss gemäß europäischer Lebensmittelhygieneverordnung (VO 852/2004) zwar gewährleisten, dass Verpackungen, zu denen auch die Mehrwegbecher gehören, sauber und unbeschädigt sind. Hier können die Lebensmittelunternehmer gemäß Art. 4 der Verordnung aber selbst entscheiden, wie sie dies überprüfen, sodass eine Sichtprüfung grundsätzlich ausreicht. Eine Anpassung des HACCP-Konzeptes ist nicht erforderlich, da für dieses Verfahren kein Kritischer Kontrollpunkt (CCP) bestimmt werden muss.

Was muss bei der Befüllung von Mehrweg-Bechern beachtet werden?

Bei der Befüllung kundeneigener Becher mit Kaffee oder anderen Heißgetränken in einer Bäckerei sind folgende Punkte zu beachten:

- Sichtprüfung, ob es sich bei dem mitgebrachten Behälter um ein Gefäß handelt, das für die vorgesehene Verwendung bestimmt ist (nur im Zweifelsfall prüfen, z. B. bei Pokalen oder Dekorationsartikeln)*,
- Sichtprüfung, ob Becher unversehrt und sauber ist (Wiederbefüllung eines ursprünglich sauberen Bechers zum „Refill“ ist möglich) und
- ggf. den Kunden bitten, den Deckel abzunehmen und nach dem Befüllen selbst wieder aufzusetzen.

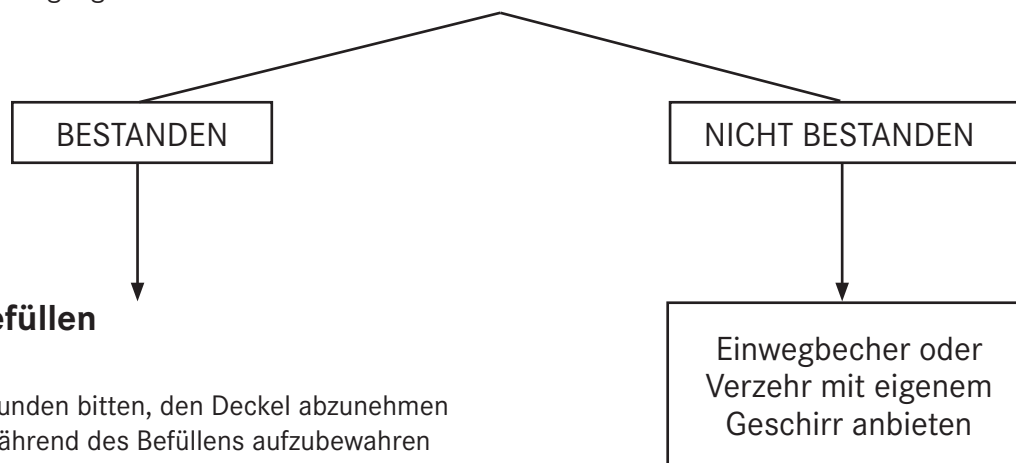
* Sie erkennen Gefäße, die für die Nutzung von Heißgetränken geeignet sind, an diesem Symbol  (z. B. auf der Unterseite des „Deutsche Innungsbäcker“-Bechers und anderen eindeutig erkennbaren Kaffeethermobechern) oder an einer genauen Angabe wie z. B. „für Heißgetränke“, „Kaffeetasse“ oder „für Lebensmittelkontakt“ auf dem Gefäß bzw. der Umverpackung.

Sofern kundeneigene Becher aus einer Kaffeemaschine mit verstellbaren Stutzen befüllt werden, ist es sinnvoll, den Stutzen so einzustellen, dass es zu keiner Berührung mit dem Gefäß kommt. Sie können natürlich auch den Kaffee zunächst in ein eigenes Gefäß geben, um dann hiermit den Kundenbecher zu befüllen. Das funktioniert allerdings nicht bei „Mehrschicht-Kaffeespezialitäten“ wie z.B. Latte Macchiato. Zwingend vorgeschrieben sind diese beiden Maßnahmen jedoch nicht.

Verfahrensweisung: Befüllung vom Mehrwegbecher „Deutsche Innungsbäcker“

1. Zustand des Gefäßes prüfen

- Prüfungspunkt: Unversehrtheit und Sauberkeit des Gefäßes durch Sichtprüfung
- Merkmale: sichtbare Beschädigungen und/oder Verunreinigungen vorhanden?
- Prüfung bestanden bei: Becher weist keine sichtbaren Beschädigungen oder Verunreinigungen auf



2. Becher befüllen

- Ggf. Kunden bitten, den Deckel abzunehmen und während des Befüllens aufzubewahren
- Becher nur an der Außenseite berühren und wie gewohnt befüllen, dabei Kontakt mit anderen Gegenständen (Füllstutzen) nach Möglichkeit vermeiden
- gefüllten Becher im Servierbereich bzw. auf der Theke abstellen
- Kunden bitten, Becher selbst zu verschließen, ggf. auf heißen Inhalt hinweisen

Warum ist die Prüfung auf „Unversehrtheit“ eines Gefäßes wichtig?

Ein beschädigter Becher ist nicht mehr „leicht zu reinigen“ (an Dellen oder Rissen kann sich Schmutz ansammeln) und kann daher nicht mehr für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden. Kleine Kratzer oder ähnliche Gebrauchsspuren sind aber unschädlich. Entscheidend ist, ob eine hygienische Reinigung des Bechers noch möglich ist.

Was, wenn das Gefäß die Prüfung auf „Unversehrtheit“ nicht besteht?

Im Idealfall sollte der Kunde einen neuen Becher kaufen. Andernfalls sollten Sie ausnahmsweise einen Einwegbecher oder einen Verzehr vor Ort aus Ihrem eigenen Geschirr anbieten. Ob Sie trotzdem ein Rabatt auf den Heißgetränke-Kauf gewähren, bleibt natürlich Ihnen überlassen.

Warum soll der Kontakt vom Mehrweg-Becher mit dem Füllstutzen vermieden werden?

Hierzu gibt es keine rechtliche Regelung, aber es ist davon auszugehen, dass das vom Kunden als unhygienisch betrachtet werden könnte. Auch ist es möglich, dass dies bei einer Kontrolle der Lebensmittelüberwachung zu vermeidbaren Diskussionen führen könnte.

Warum soll der gefüllte Becher ohne Deckel nur im Servicebereich abgestellt und nicht an den Kunden gereicht werden?

Beim Abstellen des Bechers kann sichergestellt werden, dass der Kunde sich nicht mit eventuell überschwappendem Heißgetränk verbrüht. Dies gilt es selbstverständlich zu vermeiden!

Warum sollte der Kunde noch einmal auf den heißen Inhalt des Mehrweg-Bechers hingewiesen werden?

Eigentlich sollte jedem klar sein, dass z.B. Kaffee ein „Heißgetränk“ ist. Ein freundlicher Hinweis kann jedoch nicht schaden.

Diese Handlungshilfe soll Hinweise geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Sie wurde mit Sorgfalt erstellt, eine Haftung für den Inhalt kann jedoch nicht übernommen werden.

Bei weiterführenden Fragen stehen Ihnen sicherlich die regionale Innung, die entsprechenden Landesinnungsverbände sowie der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. zur Verfügung.