

Take-away Mehrwegverpackungen

in Handel und Gastronomie

Wien, 2022

Impressum

Medieninhaber, Verleger und Herausgeber:

Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und
Technologie, Radetzkystraße 2, 1030 Wien

Autorinnen und Autoren: DIE UMWELTBERATUNG: Gabriele Homolka, Daniela Einsiedler,
Michaela Knieli

Gesamtumsetzung: DIE UMWELTBERATUNG

Fotonachweis:

Druck: XXX

Wien, 2022. Stand: 10. Juni 2022

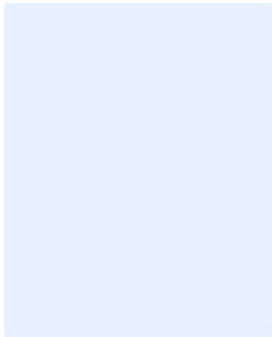
Copyright und Haftung:

Auszugsweiser Abdruck ist nur mit Quellenangabe gestattet, alle sonstigen Rechte sind
ohne schriftliche Zustimmung des Medieninhabers unzulässig.

Es wird darauf verwiesen, dass alle Angaben in dieser Publikation trotz sorgfältiger
Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung des Bundesministeriums für
Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie und der Autorin/des
Autors ausgeschlossen ist. Rechtsausführungen stellen die unverbindliche Meinung der
Autorin/des Autors dar und können der Rechtsprechung der unabhängigen Gerichte
keinesfalls vorgreifen.

Rückmeldungen: Ihre Überlegungen zu vorliegender Publikation übermitteln Sie bitte an
empfaenger@bmk.gv.at.

Vorwort



Vorworttext hier einfach eingeben, Standard-Absätze.

Portraitbild laden (Bildschaltfläche klicken). Bitte nicht vergessen, den Alternativtext (Portrait Vorname Nachname) anschließend zum Bild einzugeben. Das Bild selbst bitte in der Größe 3,8 cm breit und 4,7 cm hoch für diesen Zweck vorbereiten.

Vorname Nachname

Falls Sie kein Bild benötigen, den Positionsrahmen, welcher das Bild und den Bilduntertitel enthält, einfach entfernen.

Name

Funktion

Inhalt

Vorwort	3
Vorteile von Mehrweg	5
Take-away voll im Trend	5
Vorteile für Betriebe auf einen Blick	6
Vorteil für Klima und Umwelt	6
Warum Bioplastik nicht die beste Lösung ist	7
Mehrweg – die Lösungen	8
Drei Möglichkeiten, für Mehrweggeschirr	8
Kund:innen bringen eigenes Geschirr mit	8
Betrieb bietet eigenes Mehrweggeschirr an	8
Betrieb beteiligt sich an einer Systemlösung	9
Mehrweg – so läuft' s	11
Umgang mit kund:inneneigenem Geschirr	11
Ablauf bei Systemlösungen	11
Hygieneanforderungen bei der Verwendung von Mehrweggeschirr	12
FAQs zu Mehrweg bei Take-away	13
Ist es rechtlich erlaubt, Lebensmittel in wiederverwendbare Verpackungen abzufüllen?	13
Wieviele Kund*innen sind bereit, diesen Service in Anspruch zu nehmen?	13
Entstehen für das Unternehmen Mehrkosten durch das Mehrweggeschirr?	14
Nimmt Mehrweggeschirr mehr Zeit in Anspruch?	14
Gibt es bereits etablierte Mehrwegsysteme in Österreich?	14
Können alle Speisen in Mehrweggeschirr verpackt werden?	14
Ist dieser Service auch für Fahrradkuriere oder Lieferservices einsetzbar?	15
Wie garantiere ich eine einheitliche Portionsgröße bei unterschiedlichen Geschirrgrößen?	15
Sollte bei Kund:innen ein finanzieller Anreiz für Mehrweggeschirr durch einen günstigeren Preis geschaffen werden?	15
Muss ich für kundeneigenes Mehrweggeschirr weniger verrechnen?	15
Was ist bei Preisetiketten auf Mehrweggeschirr zu berücksichtigen?	16
Wie funktioniert Mehrweggeschirr im Handel?	16
Weitere Informationen und Beratung	17

Vorteile von Mehrweg

Lebensmittelverpackungen schützen Lebensmittel beim Transport und sorgen auch für längere Haltbarkeit. Der Nachteil: Verpackungen verursachen große Mengen an Müll. Um diesen zu vermeiden und Ressourcen zu schonen, steigen immer mehr Betriebe auf nachhaltige Mehrwegsysteme um. Wählen auch Sie eine zukunftsfähige Lösung für Ihr Unternehmen!

Durch die 2022 beschlossene Novelle des Abfallwirtschaftsgesetzes soll die Mehrwegquote für Getränkeverpackungen in Österreich erhöht werden. Verbindliche Maßnahmen zur Erweiterung des Mehrwegangebots sind dringend notwendig, um die Flut an Einwegverpackungen zu reduzieren.

Das Angebot am Markt wächst: Egal ob Milchflasche, Joghurtglas oder Obst- und Gemüseboxen aus Stoff – die Gruppe der Menschen, die zu nachhaltigen Verpackungen greifen, wird zunehmend größer.

Platzhalter FOTO

Take-away voll im Trend

Egal ob ein schneller Kaffee im Wegwerfbecher oder das Mittagessen zum Mitnehmen in der Plastikschißel – noch nie wurden so viele „To-go“-Verpackungen für den einmaligen Verbrauch eingesetzt wie in den letzten Jahren. Die Single Use Plastics-Richtlinie der EU gibt deswegen ein klares Ziel vor: Einwegprodukte aus Kunststoff sollen durch umweltfreundliche Alternativen ersetzt werden. In Zukunft sollen Mehrweglösungen auch für Take-away zum Standard werden.

Vorteile für Betriebe auf einen Blick

Viele Menschen sind verärgert über die Müllberge zu Hause und vor allem über den Müll auf der Straße. Oft sind es Einwegverpackungen von Speisen und Getränken, die im Straßengraben oder auf dem Gehsteig landen. Die Logos und Marken der Firmen kommen so in Verruf. Mehrwegpackungen hingegen verpassen Ihrer Marke ein besseres Image.

- Sie können neue, umweltaffine Kund:innenkreise erschließen.
- Mehrwegverpackungen mit Ihrem Logo sind eine tolle, nachhaltige Werbung.
- Durch Pfandsysteme kommt es zu einer stärkeren Kund:innenbindung.
- Mehrwegverpackungen landen nicht auf der Straße. Gerade bei Pfandsystemen bleiben die Verpackungen im Kreislauf und halten dadurch auch die Landschaft sauber.
- Unternehmen, die Mehrweg verwenden, zeigen, dass Sie Nachhaltigkeit in der Praxis leben.
- Ihr Betrieb spart Kosten für Einwegverpackungen ein.

Vorteil für Klima und Umwelt

Wiederverwendbare Verpackungen leisten einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Ressourcenschutz. Durch deren häufige Wiederbefüllung werden Abfälle vermieden, Rohstoffe sinnvoller genutzt und nachhaltige Wirtschaftskreisläufe gefördert.

Denn Einwegkunststoffverpackungen bestehen oft aus erdölbasierten Kunststoffen. Ein Rohstoff, der viel zu wertvoll ist, als dass er als Rohstoff für Wegwerfprodukte dient. Sowohl bei der Produktion als auch bei der Entsorgung von Kunststoffen entstehen große Mengen vom Treibhausgas CO₂.

Bei ordnungsgemäßer Benutzung können moderne Mehrweg-Behälter, je nach Ausgangsmaterial, 200 Mal und öfters wiederverwendet werden. Schon ab 10 Befüllungen sind wiederverwendbare Systeme umweltfreundlicher als Einwegverpackungen. In dieser Rechnung ist auch der Wasserverbrauch und die Energie für das Waschen enthalten.¹

¹ Verpackungen und Take-away-Geschirr in der ETH-Gastronomie, Bestandsaufnahme und Handlungsempfehlungen zur Reduktion der Umweltbelastungen, ETH Sustainability, 2019

Mehrwegverpackungen sparen über den gesamten Lebenszyklus bis zu 30 kg CO₂ im Vergleich zu einer Einwegverpackung aus Styropor oder Aluminium ein. Auch im Vergleich zu kompostierbarem Material wird für Mehrweg-Verpackungen nur 1/20 der Energie benötigt.²

Warum Bioplastik nicht die beste Lösung ist

Bio-basierte Kunststoffe sind im Verpackungsdilemma leider nicht die Lösung: Bioplastik besteht zwar aus nachwachsenden Rohstoffen und/oder ist biologisch abbaubar, aber es muss trotzdem üblicherweise im Restmüll entsorgt werden: Im kommunalen Kompost kann Bioplastik nicht von herkömmlichem Kunststoff unterschieden werden und wird daher ausgesiebt. Mit dem Begriff „bio“, den wir von Lebensmitteln kennen, hat Bioplastik nichts gemeinsam. Häufig werden die Rohstoffe für Biokunststoff unter hohem Pestizideinsatz in Monokulturen angebaut und stehen in Flächenkonkurrenz zur Lebensmittelproduktion.

Gemäß der EU-Richtlinie EU 2019/904 zu Einwegkunststoffartikeln sind deshalb biologisch abbaubare bzw. biobasierte Kunststoffe ebenso wie Kunststoffe auf Erdölbasis zu vermeiden.

Wiederverwendbare Alternativen sind daher die nachhaltigste Lösung.

² Mehrweg in der Takeaway-Gastronomie, ECOLOG-Institut, 2021

Mehrweg – die Lösungen

Die gute Nachricht vorweg: Es gibt für Sie als Betrieb viele verschiedene Optionen Mehrwegverpackungen zu nutzen. Der Markt an Mehrwegsystemen erweitert sich zunehmend. Finden Sie die passende Lösung für Ihren Betrieb.

Drei Möglichkeiten für Mehrweggeschirr

Kund:innen bringen eigenes Geschirr mit

zum Beispiel:

- Wiederbefüllbare Coffee to go-Becher
- Wiederbefüllbare Boxen an der Frischtheke für Fleisch, Wurst, Käse, Aufstriche, eingelegten Fisch oder Gemüse
- Wiederbefüllbare Boxen für Take-away Speisen und Speisereste im Restaurant

Die Kund:innen müssen für die Sauberkeit des Geschirrs sorgen. Die Ausgabestelle ist nur für die betriebliche Hygiene vor Ort zuständig. Das Unternehmen kann die Abfüllung in das kundeneigene Geschirr verweigern, wenn es nicht sauber wirkt.

Vorteile: geringer Aufwand für Unternehmen, Verantwortung liegt bei den Konsument:innen

Nachteil: bei fehlender Bewerbung ist dieses umweltfreundliche Angebot für die Kund:innen meist nicht ersichtlich

Betrieb bietet eigenes Mehrweggeschirr an

zum Beispiel:

- Wiederbefüllbare Coffee to go-Becher mit Firmenlogo
- Verschließbare Suppenschüsseln aus Metall oder Kunststoff mit Firmenlogo
- Verschließbare Rex-Gläser für Suppen und Eintöpfe

Der Betrieb organisiert sich eigene Mehrwegbehältnisse und kann diese, wenn gewünscht auch mit dem eigenen Logo branden. Meist wird die Rückgabe über ein Pfandsystem geregelt und muss bei dem selben Unternehmen erfolgen. Dieses sogenannte Inselsystem ist bei Betrieben mit hoher Stammkundschaft, wie z.B. Kantinen zielführend.

Vorteil: Starker Markenauftritt mit einem Produkt, das eine Zeit lang bei den Kund:innen verweilt, hoher Wiedererkennungswert, Erhöhung der Kund:innen-Bindung

Nachteil: sehr individuelle Lösung, nicht mit anderen Unternehmen kombinierbar, hoher Aufwand für das Einzelunternehmen, Lagerplatz notwendig

Wenn mehrere Betriebe sich auf das selbe, eigene Mehrweggeschirr einigen, können sie sich regional zusammenschließen (z.B. innerhalb einer Gemeinde oder Bezirk) und ein Mehrwegsystem unter einer eigenen Dachmarke anbieten.

Betrieb beteiligt sich an einer Systemlösung

zum Beispiel:

- Verschleißbare Metall- oder Kunststoffschüsseln für Bowls oder Suppen
- Verschleißbare Mehrwegbehälter für Speisen
- Wiederbefüllbare Becher für Getränke

Bei der Systemlösung werden die Behälter von externen Anbieter:innen zur Verfügung gestellt. Der Betrieb zahlt pro Behälter ein Nutzungsentgelt oder einen pauschalen Mitgliedsbeitrag. Meistens kosten die Mehrwegbehälter in etwa gleich viel oder sogar etwas weniger wie Einwegverpackungen.

Die Kund*innen selbst, sowie die ausgegebenen Behälter werden z.B. via Handy App registriert und zugeordnet. Bei den meisten Systemen entstehen für die Kund:innen erst Kosten, wenn sie die Behälter nicht rechtzeitig zurückbringen und die Leihdauer nicht verlängern. Die Kund:innen bringen das benutzte Geschirr wieder zu einer der Abgabestellen zurück, wo es, nach erfolgter Reinigung mit Gewerbegeschirrspülern, später wiederbefüllt wird. Bei einem überregionalen Poolsystem ist die Rückgabe des leeren Geschirrs bei allen beteiligten Partner:innen möglich.

Vorteil: geringer Aufwand für die Organisation des Geschirrs, hoher Bekanntheitsgrad vom Rückgabesystem, Rückgabe bei vielen Stellen möglich, Erhöhung der Kund:innenbindung

Nachteil: Lagerplatz notwendig, Branding auf dem Geschirr für den eigenen Betrieb ist nicht möglich

Generell gilt: Je mehr Unternehmen sich einem System anschließen und umso mehr Rückgabestellen es gibt, desto kund:innenfreundlicher wird es.

Mehrweg – so läuft' s

Wie läuft eine hygienische Bedienung mit Mehrweggeschirr ab? Eine gute und klare Kommunikation sowohl mit dem Personal als auch mit den Kund:innen ist das A und O des erfolgreichen Einsatzes von Mehrweggeschirr.

Umgang mit kundeneigenem Geschirr

Die Kundschaft stellt einen sauberen, geöffneten Mehrwegbehälter auf ein Tablett. Der Behälter bleibt auf dem Tablett stehen, während das Personal den Behälter mit Speisen füllt. Anschließend wird der Behälter von der Kundschaft sicher verschlossen, damit beim Transport nichts ausläuft. Das Tablett wird anschließend gereinigt.

Ein direkter Kontakt zwischen dem kundeneigenen Geschirr und der Ausgabestelle vor Ort soll verhindert werden. Tablett sind die perfekte Zwischenablage, wo die Kund:innen das eigene Geschirr geöffnet abstellen. Das System mit den Tablett hat sich im Handel an der Feinkosttheke bereits etabliert und gilt daher auch als Vorbild für die Gastronomie.

Auch bei Selbstbedienung gilt, dass der Kontakt zwischen kundeneigenem Geschirr und der Selbstbedienungseinrichtung durch Tablett reduziert werden soll.

Ablauf bei Systemlösungen

Bei bestehenden Systemlösungen bringen die Kund:innen das benutzte, vorgereinigte Geschirr zur Abgabestelle bzw. zum Lokal zurück. Je nach System, wird es entweder direkt in der Gastroküche oder in einem spezialisierten Reinigungsbetrieb professionell gereinigt und bei der nächsten Bestellung an andere Kund:innen weitergegeben. Die Verwendung von Tablett ist bei diesem Mehrweggeschirr nicht notwendig.

Das Unternehmen benötigt eine Lagerfläche für die Aufbewahrung des Mehrweggeschirrs. Je nach Anbieterfirma der Systemlösung funktioniert das Nachbestellen von zusätzlichem Geschirr anders. Einige Anbieter:innen liefern automatisch nach, sobald im digitalen

Programm ersichtlich ist, dass der Bestand vor Ort zu Neige geht. Bei anderen muss manuell nachbestellt werden.

Hygieneanforderungen bei der Verwendung von Mehrweggeschirr

- **Wie bei jedem Umgang mit Lebensmitteln ist gute Hygienepraxis einzuhalten.**
- **Es darf nur sauberes Geschirr befüllt werden.** Es gelten die gleichen Vorschriften wie beim Spülen des Geschirrs für den Verzehr im Restaurant. Bei kundeneigenem Geschirr müssen die Kund:innen selbst für die Sauberkeit des Geschirrs sorgen. Die Ausgabestelle ist nur für die betriebliche Hygiene vor Ort zuständig. Das Unternehmen kann die Abfüllung in kundeneigenes Geschirr verweigern, sofern es nicht sauber wirkt. Falls das mitgebrachte Geschirr schmutzig ist, kann den Kund:innen alternativ eine Verpackung des Unternehmens angeboten werden.
- **Reinigung vor Erstgebrauch:** Mehrweggeschirr, welches vom Betrieb ausgegeben wird, muss möglicherweise vor dem ersten Gebrauch mit Spülmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Beachten Sie die Herstellerangaben.
- **Ein direkter Kontakt zwischen dem kundeneigenen Geschirr und der Ausgabestelle vor Ort soll verhindert werden.** Tablett sind die perfekte Zwischenablage, wo die Kund:innen das eigene Geschirr geöffnet abstellen.
- **Allgemeine Reinigungsmaßnahmen einhalten:** Für die Ausgabestelle und Tablett gelten dieselben strengen Hygieneanforderungen wie im restlichen Bereich. Dies gilt selbstverständlich auch für die Handhygiene des Personals.
- **Schulung des Personals:** Das Personal muss den Ablauf gut kennen, um die Kund:innen entsprechend anleiten zu können.
- **Information für die Kund:innen:** Die Anleitung für den Ablauf mit Mehrweggeschirr sollte an der Ausgabestelle in schriftlicher oder grafischer Form sichtbar angebracht sein. Je klarer der Ablauf kommuniziert wird, desto leichter ist es für die Kund:innen. Wichtig ist, dass das geöffnete, saubere Geschirr aufs Tablett gestellt wird und die Kund:innen das Behältnis anschließend mit dem Deckel wieder selbst verschließen.

FAQs zu Mehrweg bei Take-away

Warum zahlt sich Mehrweggeschirr bei Take-away für das Klima aus?

Durch die mehrmalige Verwendung von Mehrweg-Behältnissen werden Abfälle vermieden, Rohstoffe sinnvoller genutzt und nachhaltige Wirtschaftskreisläufe gefördert. Mehrweg reduziert Treibhausgase (wie z.B. CO₂) und schützt daher das Klima.

Ist es rechtlich erlaubt, Lebensmittel in kundeneigene, wiederverwendbare Verpackungen abzufüllen?

Ja, es ist erlaubt und auch erwünscht. Wichtig dabei ist, dass das Geschirr sauber ist. Grundsätzlich gelten die EU-Hygieneverordnungen für Lebensmittel (Nr. 852/2004, 853/2004 sowie Nr. 1935/2004) sowie die österreichischen Hygieneleitlinien für den Umgang mit Lebensmitteln, siehe www.verbrauchergesundheit.gv.at/Lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/hygieneleitlinien.html

Wieviele Kund*innen sind bereit, diesen Service in Anspruch zu nehmen?

Laut einer Studie von Greenpeace sind 81% der Österreicher:innen umweltfreundliche Verpackungen wichtig, sie halten Mehrwegverpackungen für die nachhaltigste Lösung. Es ist der Wunsch vieler Österreicher:innen, mehr Mehrweg im Alltag zu integrieren³.

Wie lassen sich Kund:innen von Mehrweg überzeugen?

Laut einer Umfrage der Universität Innsbruck sind für die Anwendung von Mehrweggeschirr gute Hygiene, Auslaufsicherheit, Komfort bei der Anwendung, Umweltfreundlichkeit und Wärmehaltevermögen den Konsument:innen besonders

³ https://greenpeace.at/assets/uploads/publications/presse/FactSheet_Mehrweg_Umfrage.pdf 02.02.2022

wichtig. Eine Preisreduktion bei der Nutzung von Mehrwegbecher würde 80 Prozent der Befragten zum Umsteigen auf Mehrweg bewegen.⁴

Entstehen für das Unternehmen Mehrkosten durch das Mehrweggeschirr?

Je nach Art des Mehrweggeschirrs entstehen Kosten für die Anschaffung. Diese sind am höchsten, wenn eigenes Geschirr gekauft wird. Lange „Stehzeiten“ bei den Kund:innen sollten vermieden werden und können durch Abgabefristen und über ein Pfandsystem reduziert werden. Bei manchen Systemlösungen wird das beschmutzte Geschirr von der Anbieterfirma selbst gereinigt. Die Gastrobetriebe bezahlen dafür eine Nutzungsgebühr, ersparen sich aber den Einkauf von Einweg-Verpackungen.

Nimmt Mehrweggeschirr mehr Zeit in Anspruch?

Sobald das System etabliert ist, entsteht kein wesentlicher zeitlicher Mehraufwand. Bei konsequenter Umsetzung entfällt der Zeitaufwand für den Einkauf der Einwegverpackungen. Insbesondere bei kundeneigenem Geschirr ist der zeitliche Aufwand gering.

Gibt es bereits etablierte Mehrwegsysteme in Österreich?

Ja, es gibt schon viele Best Practice-Beispiele, sowohl im Handel (befüllung von kundeneigenem geschirr an der Frischtheke), als auch in der Gastronomie (Coffee-to-go Becher in vielen Kaffeehäusern, Mehrweggeschirr bei Essen auf Rädern ...). Anbieter:innen für Mehrweggeschirr finden Sie auf www.umweltberatung.at/take-away-ohne-muell

Können alle Speisen in Mehrweggeschirr verpackt werden?

Grundsätzlich können alle Gerichte und Getränke, egal ob flüssig oder fest, als Take-away in Mehrwegbehältern verpackt werden. Derzeit sind viele verschiedene Formen an

⁴ MehrWert durch MehrWeg – Coffee to go in Innsbruck, Julika Knapp und Anke Bockreis, Universität Innsbruck, 2018

Tellern, Schüsseln und Becher in unterschiedlichen Materialien am Markt. Fragen Sie bei den Anbieter:innen nach der gewünschten Form!

Ist dieser Service auch für Fahrradkuriere oder Lieferservices einsetzbar?

Ja, viele Lieferservices liefern auch in Mehrwegsystemen aus. Am besten fragen Sie bei Ihren ausliefernden Partner:innen nach.

Sind Mehrweglösungen auch bei Selbstbedienung möglich?

Selbstverständlich kann Mehrweggeschirr auch bei Selbstbedienung verwendet werden. Es gelten dieselben Hygienerichtlinien wie im restlichen Betrieb. Sowohl kundeneigenes Mehrweggeschirr, als auch Systemlösungen von externen Anbieterfirmen sind möglich. Bei kundeneigenem Geschirr gilt, dass der Kontakt zwischen dem Geschirr und der Selbstbedienungs-Einrichtung durch Tablett reduziert werden soll.

Wie garantiere ich eine einheitliche Portionsgröße bei unterschiedlichen Geschirrgrößen?

Schöpffhilfen ermöglichen es, auch bei kundeneigenem Geschirr die richtige Speisemenge auszugeben. Wenn nach Gewicht abgerechnet wird, bestimmt die Kundschaft mit Hilfe einer Waage die Portionsgröße.

Sollte bei Kund:innen ein finanzieller Anreiz für Mehrweggeschirr durch einen günstigeren Preis geschaffen werden?

Die Preisgestaltung obliegt dem Unternehmen. Allerdings hat sich gezeigt, dass ein kleiner Preisnachlass die Annahme von Mehrwegsystemen steigert. Das Unternehmen erspart sich im Gegenzug den Einkauf der Einwegverpackungen. Als Alternative kann ein Preisaufschlag für Einwegverpackungen verrechnet werden – auch das fördert die Nachfrage nach Mehrweg.

Muss ich für kundeneigenes Mehrweggeschirr weniger verrechnen?

Auch hier obliegt die Preisgestaltung dem Unternehmen. Ein Entgegenkommen erhöht möglicherweise die Bindung der Kund:innen.

Wie funktioniert Mehrweg im Handel?

An der Frischtheke funktioniert die Abfüllung in kundeneigene Behältnisse, wie in Kapitel „Umgang mit kundeneigenem Geschirr“ auf Seite 11 beschrieben, mit Hilfe eines Tablett, damit das Geschirr nicht mit der Ausgabestelle in Kontakt kommt.

Was ist bei Preisetiketten auf Mehrweggeschirr zu berücksichtigen?

Bei Selbstbedienung oder an der Frischtheke werden die Produkte oft mit Preisetiketten gekennzeichnet. Hier ist die Verwendung von wasserlöslichen Klebern empfehlenswert, damit das Mehrweggeschirr auch außen rückstandslos wieder sauber wird.

Weitere Informationen

ENTWURF

**Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und
Technologie**

Radetzkystraße 2, 1030 Wien

+43 1 711 62 65-0

email@bmk.gv.at

bmk.gv.at