HORESTA

En vejledning til restauranter om de nye regler

KUNDENS EGNE **BEHOLDERE** TIL **TAKEAWAY**



Nye regler fra 12. februar 2027

Fra den 12. februar 2027 skal restauranter, caféer og andre takeaway-virksomheder, som sælger fødevarer påfyldt på stedet og til umiddelbar spisning af beholderen, give kunderne mulighed for at medbringe egne kopper, madbeholdere og emballager, når de køber takeaway.

Reglerne er en del af EU's nye emballageforordning og skal bidrage til at reducere forbruget af engangsemballage.

Hvad betyder det for restauranten?

Kunderne skal have mulighed for at få deres mad og drikkevarer påfyldt i deres egne beholdere ved takeaway.

Det gælder eksempelvis:

- Kaffe, te og andre varme drikke.
- Kolde drikke, juice og smoothies.
- Salater og andre kolde retter.
- Pizza, burgere og andre færdigtilberedte måltider.
- Andre færdigtilberedte fødevarer, der sælges som takeaway.

Det er ikke et krav, at restauranten skal modtage alle typer beholdere. Restauranten må selv fastsætte rimelige krav til beholdernes størrelse, materiale, udformning, hygiejne og egnethed til den pågældende fødevare.

Kunden må ikke stilles ringere

Det skal være lige så attraktivt at benytte sin egen beholder som at vælge restaurantens emballage.

Det betyder blandt andet:

- Samme pris for den samme mængde mad eller drikke.
- Ingen ekstra betaling for at benytte egen beholder.
- Ingen dårligere handelsvilkår for kunder, der medbringer egen emballage.

Restauranten må fortsat sælge takeaway i sin egen emballage.

Krav til kundernes beholdere

Restauranten kan stille krav om, at kundernes beholdere:

- Er rene og hygiejniske.
- Er beregnet til kontakt med fødevarer.
- Er egnede til den konkrete fødevare.
- Kan tåle fødevarens temperatur.
- Har en passende størrelse og udformning.
- Ikke udgør en risiko for forurening af fødevarer, udstyr eller arbejdsområder.

Restauranten kan afvise en beholder, hvis den ikke opfylder de fastsatte krav, eller hvis den vurderes at være uhygiejnisk eller uegnet til fødevarer.

Hygiejne og håndtering

Det er vigtigt, at kundernes beholdere ikke kommer i kontakt med restaurantens rene arbejdsredskaber, fødevarer eller produktionsområder på en måde, der kan medføre forurening.

Restauranten skal derfor fastlægge klare procedurer for modtagelse og påfyldning.

Det kan eksempelvis ske ved:

- At medarbejderen modtager beholderen ved disken.
- At kunden selv placerer beholderen på et særligt udleveringsområde.
- At medarbejderen hælder kaffe fra en serveringskande over i kundens kop.
- At medarbejderen lægger maden i kundens beholder på et særskilt udleveringsområde.
- At selvbetjeningsløsninger indrettes, så kundernes beholdere ikke berører tappehaner eller andet udstyr.

Hvem har ansvaret?

Kunden har ansvaret for den medbragte beholders sundheds- og sikkerhedsmæssige egenskaber, herunder at beholderen er ren og egnet til formålet.

Restauranten har fortsat ansvaret for de fødevarer, den tilbereder, sælger og udleverer.

Det betyder, at restauranten skal sikre, at håndteringen af kundernes beholdere ikke medfører risiko for fødevaresikkerheden.

Information til kunderne

Restauranten skal have tydelig og synlig information på salgsstedet om:

1. At kunderne kan medbringe egne beholdere.
2. Hvilke krav restauranten stiller til beholderne.
3. Hvilke hygiejnekrav der gælder.
4. At kunden selv har ansvaret for beholderens sundheds- og sikkerhedsmæssige egenskaber.

Restaurantens forberedelse

Inden den 12. februar 2027 bør restauranten:

- Udarbejde en politik for kundernes egne beholdere.
- Fastlægge krav til kopper, madbeholdere og emballager.

- Beslutte, hvordan beholdere modtages og håndteres.
- Indrette et egnet område til påfyldning og udlevering.
- Informere og instruere medarbejderne.
- Opsætte synlig information til kunderne.

Målet er at gøre det nemt for kunderne at vælge deres egen emballage, samtidig med at restaurantens hygiejne og fødevaresikkerhed opretholdes.

Guide: Her er hvad du skal gøre

1 Gennemgå de produkter, der tilbydes til genopfyldning

Virksomheden bør vurdere sine produkter enkeltvis eller i relevante produktgrupper.

Produkttype	Hvad bør virksomheden overveje ved valg af beholder, den vil acceptere?
Kaffe og te	Kan beholderen tåle varme? Kan den lukkes forsvarligt? Er beholderen egnet til væsker og tæt nok til transport?
Kolde drikke	Er beholderen egnet til væsker og tæt nok til transport?
Suppe og varme retter	Kan beholderen tåle varme og kan den lukkes tæt? Er den egnet til fedtholdige fødevarer? Er beholderen egnet til væsker og tæt nok til transport?
Salater og kolde måltider	Er åbningen stor nok til påfyldning, og er beholderen egnet til fødevarer?
Is og desserter	Kan beholderen holde produktets temperatur og form under transport?

2 Test, om beholderen fungerer med virksomhedens genopfyldningsløsning

Virksomheden bør afprøve de beholdere, den ønsker at acceptere, i den faktiske arbejdsgang.

Den bør blandt andet undersøge:

- Kan medarbejderen fylde beholderen uden at berøre den indvendige side?
- Kan beholderen placeres stabilt under påfyldningen?

- Kan man undgå spild og krydskontaminering?
- Kan beholderen håndteres uden at komme ind i køkkenets hygiejneområder?
- Kan kunden lukke og transportere beholderen forsvarligt?

Hvis en bestemt type beholder ikke fungerer med virksomhedens løsning, kan virksomheden fastsætte relevante begrænsninger og forklare dem over for kunden.

3 Skriv reglerne ned og gør dem synlige

Virksomheden bør samle sine krav i et kort sæt genopfyldningsregler.

Det er vigtigt, at reglerne er:

- Konkrete og lette at forstå.
- Tilpasset de produkter, virksomheden sælger.
- Synlige ved bestillingsstedet eller genopfyldningsstationen.
- Tilgængelige på hjemmesiden, hvis virksomheden også modtager bestillinger online.
- Opdaterede, når produkter eller arbejdsgange ændres.

Ved genopfyldningsstationer skal der være tydelig information om reglerne for genopfyldning.

Eksempel på skilt til kunderne:

På næste side er et skilt designet og formuleret, så det kan bruges direkte ved kassen, indgangen eller takeaway-udleveringen.

Bemærk: Skiltet er en praktisk tekstskabelon. Virksomheden skal tilpasse kravene til de fødevarer og beholdere, den faktisk tilbyder påfyldning i.



HORESTA

TAG **DIN EGEN BEHOLDER** MED

Vi fylder gerne din egen kop eller madbeholder!

Du kan medbringe din egen beholder, når du køber takeaway hos os.

VIGTIGT – KRAV TIL DIN BEHOLDER

- Den skal være ren og hygiejnisk.
- Den skal være egnet til fødevarer.
- Den skal passe til den mad eller drik, du ønsker.
- Den skal passe til den mængde af mad og drikke, du ønsker
- Den skal kunne tåle fødevarens temperatur.

VÆR OPMÆRKSOM PÅ:
Du har selv ansvaret for, at din beholder er ren, sikker og egnet til fødevarer.

Af hensyn til hygiejnen forbeholder vi os retten til at afvise beholdere, der ikke opfylder vores krav eller vurderes uegnede til formålet.

Tak fordi du hjælper med at reducere engangsemballage!

Eksempel på yderligere information til krav til størrelsen på kunders beholdere:

Kaffe og te	Ren, varmebestandig kop eller beholder med låg, som kan indeholde _____ ml.
Kolde drikke	Ren, tæt og væskeegnet flaske eller kop, som kan indeholde _____ ml
Suppe	Ren, væskeegnet varmebestandig beholder med passende åbning og tætsluttende låg, som kan indeholde _____ml
Burger	Ren, varmebestandig beholder med passende åbning og tætsluttende låg, som svarer til ____x___x__x___cm
Salat	Ren fødevareegnet beholder med tilstrækkelig åbning, som kan indeholde _____ml.
Varme takeaway-retter	Ren, varmebestandig beholder, der kan lukkes forsvarligt, som svarer til__x____x___cm

Sørg for, at personalet følger de samme regler

Personalet skal kende reglerne og kunne vurdere, om en beholder opfylder dem.

Det bør derfor være tydeligt:

- Hvilke beholdere der accepteres til hvilke produkter.
- Hvad personalet skal kontrollere.
- Hvornår en beholder kan afvises.
- Hvilke alternative emballageløsninger kunden kan tilbydes.
- Virksomheden kan afvise en beholder, der ikke overholder de på forhånd oplyste regler, eller som er uhygiejnisk eller uegnet til den pågældende mad eller drikke.

Virksomhedens **checkliste**

- Vi har gennemgået de produkter, der tilbydes ved genopfyldning.
- Vi har fastlagt, hvilke beholdertyper og egenskaber der accepteres.
- Vi har fastlagt hygiejnekrav til kundernes beholdere.
- Vi har vurderet krav til størrelse, åbning, låg og temperatur.
- Vi har afprøvet beholderne i vores genopfyldningsløsning.
- Vi har skrevet reglerne ned og gjort dem synlige for kunderne.
- Vi har informeret personalet om reglerne og om, hvornår en beholder kan afvises.
- Vi har angivet kontaktoplysninger, hvor kunder kan stille spørgsmål.

Tjekliste til restauranter og virksomheder

Denne tjekliste kan anvendes af restaurantchefen, den daglige leder eller den fødevareansvarlige.

TJEKLISTE

Egne takeawaybeholdere – klar til 12. februar 2027
Virksomhed: _____
Ansvarlig: _____
Dato for gennemgang: _____

A. Ledelse og planlægning

- Vi har undersøgt, om virksomheden er omfattet af reglerne.
- Vi har besluttet, hvilke typer mad og drikke der kan fyldes i kundernes egne beholdere.
- Vi har udarbejdet en intern politik for kundernes egne beholdere.
- Vi har udpeget en ansvarlig medarbejder for procedurerne.
- Vi har besluttet, hvilke beholdere vi accepterer og afviser.

B. Krav til kundernes beholdere

- Beholderen skal være ren og hygiejnisk.
- Beholderen skal være egnet til kontakt med fødevarer.
- Beholderen skal være egnet til den konkrete fødevare.
- Beholderen skal kunne tåle relevante temperaturer.
- Beholderen skal have passende størrelse og udformning.
- Vi har fastlagt, hvilke beholdere vi ikke accepterer.

C. Hygiejne og fødevaresikkerhed

- Vi har vurderet risikoen for krydskontaminering.
- Vi har fastlagt, hvordan kundernes beholdere modtages.

- Vi har fastlagt, hvor påfyldningen skal foregå.
- Vi har sikret adskillelse mellem kundernes beholdere og rene arbejdsredskaber.
- Vi har vurderet, om der er behov for et særligt udleveringsområde.
- Vi har gennemgået procedurer for kaffe, drikkevarer og mad.
- Vi har vurderet eventuelle risici ved selvbetjeningsautomater.
- Vi har indarbejdet de nødvendige procedurer i egenkontrollen, hvor det er relevant.

D. Medarbejdere og instruktion

- Alle relevante medarbejdere er informeret om de nye regler.
- Medarbejderne ved, hvordan kundernes beholdere skal modtages.
- Medarbejderne ved, hvordan de skal håndtere påfyldningen.
- Medarbejderne ved, hvornår en beholder skal afvises.
- Medarbejderne ved, hvordan de skal håndtere tvivl om hygiejne.
- Der er udarbejdet en procedure for afvisning af uegnede beholdere.

E. Information til kunderne

- Der er opsat tydelig skiltning i restauranten.
- Skiltningen oplyser, at kunderne må medbringe egne beholdere.
- Skiltningen beskriver virksomhedens krav til beholderne.
- Skiltningen beskriver hygiejnekravene.
- Skiltningen oplyser om kundens eget ansvar for beholderen.
- Informationen er synlig ved salgsstedet.

F. Priser og kundebehandling

- Kunder med egne beholdere får samme pris for samme produkt og mængde.
- Der opkræves ikke et ekstra gebyr for at anvende egen beholder.
- Kunder med egne beholdere mødes ikke af dårligere handelsvilkår.
- Medarbejderne er instrueret i at tilbyde løsningen på en positiv måde.

G. Endelig kontrol

- Alle procedurer er gennemgået og godkendt af ledelsen.
- Skiltning er på plads.
- Medarbejderne er instrueret.
- Arbejdsgangene er afprøvet.
- Virksomheden er klar til den 12. februar 2027.

Godkendt af: _____

Dato: _____

De juridiske krav – hvad skal restauranten være opmærksom på?

Det juridiske grundlag er EU's emballageforordning, forordning (EU) 2025/40, også kaldet PPWR.

Der er især to artikler, som restauranter skal kende:

- **Artikel 32:** Retten til at medbringe egen beholder ved takeaway.
- **Artikel 28**: Oplysningspligter, krav til beholdere og ansvarsfordeling ved genopfyldning.

Hvilke virksomheder er omfattet?

Reglerne gælder virksomheder inden for HORECA-sektoren, der sælger:

- Varme eller kolde drikkevarer i takeawayemballage.
- Færdigtilberedte fødevarer i takeawayemballage.

Reglerne omfatter blandt andet:

- Restauranter med takeaway.
- Caféer og kaffebarer.
- Pizzeriaer.
- Burgerbarer og grillbarer.
- Hoteller med takeawayservering.
- Andre relevante mad- og drikkesteder.

Fødevarer, der allerede er emballeret inden salget og ikke påfyldes på salgsstedet, falder som udgangspunkt uden for denne specifikke takeawayordning.

Virksomheden skal acceptere kundernes egne beholdere

Lovkrav fra 12. februar 2027

Restauranten skal etablere en ordning, hvor kunden kan medbringe sin egen beholder og få takeawaymaden eller drikken fyldt i den.
Der er ikke fastsat én bestemt metode til påfyldning.

Restauranten kan selv bestemme, hvordan ordningen skal fungere i praksis, så længe den reelt giver kunden mulighed for at benytte sin egen beholder.
Det er eksempelvis tilladt at fastlægge, at:

- Medarbejderen modtager beholderen ved disken.
- Kunden selv placerer beholderen på et bestemt sted.
- Medarbejderen fylder kundens kop eller beholder.
- Påfyldningen foregår på et særskilt udleveringsområde.

Kunden må ikke stilles dårligere

Restauranten må ikke gøre det mindre fordelagtigt at anvende egen beholder end at vælge restaurantens engangsemballage.

Eksempel:

Produkt	Restaurantens emballage	Kundens egen beholder
Kaffe	35 kr.	35 kr.
Salat	89 kr.	89 kr.
Burger	99 kr.	99 kr.

Restauranten må således ikke opkræve et ekstra gebyr for at fylde kundens egen beholder.

Der må heller ikke stilles andre dårligere handelsvilkår til kunden.

Restauranten må fastsætte krav til beholderne

Restauranten har ret til at fastsætte egne krav til de beholdere, der accepteres.

Det kan eksempelvis være:

- Krav om renhed.
- Krav om fødevareegnet materiale.
- Krav om temperaturbestandighed.
- Krav om størrelse.
- Krav om fysisk udformning.
- Krav om egnethed til den konkrete fødevare.

Restauranten må afvise beholdere

Restauranten kan afvise en beholder, hvis:

1. Den ikke opfylder virksomhedens fastsatte krav.
2. Den umiddelbart vurderes at være uhygiejnisk.
3. Den vurderes at være uegnet til fødevarer eller drikkevarer.

Det er vigtigt at bemærke, at virksomheden ikke skal dokumentere, at beholderen er uhygiejnisk eller uegnet, før den kan afvises. Det er dog hensigtsmæssigt, at medarbejderne har klare og ensartede retningslinjer for afvisning.

Oplysningspligt og skiltning

Restauranten skal informere kunderne på selve salgsstedet.
Informationen skal være tydelig og synlig.

Følgende skal fremgå:

Oplysning

- Mulighed for egen beholder
- Krav til beholderens type
- Hygiejnestandarder
- Kundens ansvar for beholderens sundheds- og sikkerhedsmæssige egenskaber

Det er ikke tilstrækkeligt alene at informere medarbejderne. Kunderne skal også kunne se informationen.

Ansvarsfordeling mellem restaurant og kunde

Dette er et af de vigtigste juridiske punkter.

Område	Ansvarlig
Beholderens renhed	Kunden
Beholderens sundheds- og sikkerhedsmæssige egenskaber	Kunden
Beholderens egnethed til fødevaren	Kunden
Fødevarens kvalitet og sikkerhed ved markedsføring	Restauranten
Hygiejnisk håndtering af fødevarerne	Restauranten
At kundernes beholdere ikke forurener restaurantens fødevarer og udstyr	Restauranten

Restauranten overtager altså ikke ansvaret for kundens egen beholder.

Men restauranten kan heller ikke fraskrive sig ansvaret for de fødevarer, den selv sælger, eller for sin egen håndtering af dem.

Fødevarehygiejnen skal fortsat overholdes

Selvom kunden har ansvaret for sin egen beholder, har restauranten fortsat pligt til at overholde fødevarelovgivningen.

Det betyder blandt andet, at virksomheden skal sikre:

- At kundernes beholdere ikke forurener fødevarer.
- At beholdere ikke kommer i kontakt med rene arbejdsredskaber på uhensigtsmæssig vis.
- At medarbejderne håndterer beholderne hygiejnisk.
- At der ikke opstår krydskontaminering.
- At påfyldning foregår på en forsvarlig måde.

Virksomheden bør vurdere, om de nye arbejdsgange giver anledning til ændringer i risikoanalysen og egenkontrolprocedurerne.

Vær opmærksom på endnu et krav fra 2028

Der kommer yderligere emballagekrav fra den 12. februar 2028.
Fra denne dato skal omfattede takeawayvirksomheder som udgangspunkt også tilbyde takeaway i genbrugsemballage, der indgår i et genbrugssystem.
Vigtig undtagelse: Mikrovirksomheder er undtaget fra dette særlige krav.

Officielle kilder og lovgrundlag

Fødevarestyrelsen

Vejledning om kundernes egne beholdere, hygiejne, håndtering og fødevaresikkerhed.
Når kunder medbringer egne beholdere til takeaway

Miljøstyrelsen

De konkrete krav til takeaway, kundernes rettigheder, skiltning og virksomhedens forpligtelser.
Take-away i forbrugernes egne beholdere

Miljøstyrelsen

Overblik over de nye emballagekrav og tidsplanen for 2027 og 2028.
Take-away og emballagekrav

EU's emballageforordning

Forordning (EU) 2025/40 – særligt artikel 28 og 32.
Læs den officielle EU-forordning