



öffentliche Sitzungsvorlage

Ausschuss für Umwelt- und Klimaschutz am 08.12.2020

Amt: Referat 6
Verantwortlich: Tim Koemstedt, Leiter Referat 6
Vorlagennummer: 2020/Ref. 6/208

TOP 4

Mehrwegsysteme für Gastronomiebetriebe

Sachverhalt:

Verpackungsmüll ist ein weltweites Problem, welches immer größere Ausmaße annimmt. Auch in Deutschland wird jedes Jahr mehr Verpackungsmüll produziert. 2018 beispielsweise entsorgten private Verbraucher 107,7 Kilogramm pro Kopf. Es wurden zwar ca. 69% des Mülls recycled, wenn man alle Materialien berechnet, allerdings waren es bei Kunststoff nur 47,1 % (Quelle: Umweltbundesamt). Mit einem neuen Verpackungsgesetz 2019 wurden höhere Recyclingquoten vorgeschrieben, es gibt aber noch keine Bilanz, ob das Gesetz eine Änderung bewirkt hat. Selbst wenn das Gesetz eine leichte Besserung bewirkt, am allerbesten ist es, Müll gar nicht erst entstehen zu lassen. Die Stadt Kempten (Allgäu) hat zusammen mit dem Zweckverband für Abfallwirtschaft (ZAK) schon mehrere Projekte zur Reduktion und Vermeidung von Müll gestartet. Ein Bereich, der schon oft angesprochen wurde und wo es auch schon Versuche zur Minimierung gab, ist der Müll im sogenannten „Take-Away“-Bereich. Immer mehr Betriebe bieten Speisen und Getränke zum Mitnehmen an und immer mehr Personen nutzen diesen Service. Das bedeutet auch, dass mehr Einweggeschirr im Müll landet. Dieses Problem hat sich 2020 durch die Pandemie noch enorm verstärkt dadurch, dass Gastronomiebetriebe zeitweise nur Verpflegung zum Mitnehmen anbieten durften.

Die Stadtverwaltung sieht nun dringenden Handlungsbedarf, um diesen Müll zu reduzieren. Aus diesem Grund sind wir momentan in Kontakt mit der Firma Relevo, die ein Mehrweg-System für Take-Away-Speisen und -Getränke anbietet.

Die Firma Relevo hat sich aus den anderen 4 Anbietern, die momentan auf dem Markt sind durch mehrere Vorteile hervorgehoben. In Kempten wurde bereits mit dem „Recup“ ein Mehrwegsystem, das auf Pfandbasis läuft getestet und war nicht erfolgreich, daher habe wir Systeme die mit Pfand arbeiten nicht genauer betrachtet. Neben Relevo gibt es lediglich eine weitere Firma, die ein ähnliches System anbietet. Der Unterschied liegt jedoch darin, dass die Ausgabeschritte des Geschirrs bei der anderen Firma länger und dadurch weniger praktikabel sind.

Relevo ist eine Firma aus München, die es seit Anfang 2020 Mehrweggeschirr vertreibt. Die Firma bietet Becher und Schüsseln in verschiedenen Größen an, die sie an Gastronomen ausliefern. Die Gastronomen zahlen erstmal nichts dafür. Auf den

Utensilien befinden sich QR-Codes. Wenn ein Kunde eine Speise in einer Relevo Schüssel kauft, muss er sich vorher eine App runterladen und sich registrieren. Wenn er dies getan hat, scannt er das entsprechende Geschirr beim Kauf der Speise und es ist registriert, dass das Utensil momentan bei dem Kunden ist. Zu diesem Zeitpunkt zahlt der Gastronom 20 Cent für die Schüssel. Bringt der Kunde die Schüssel zurück, wird ein Rückgabe QR-Code gescannt und die Schüssel wird aus seinem Account gelöscht. Der Kunde zahlt also erstmal nicht für die Benutzung. Erst wenn er das Geschirr länger als 14 Tage behält, bezahlt er für eine Schüssel 10 Euro und für einen Becher 5 Euro. Dann hat er das Geschirr gekauft und kann es behalten. Der Kunde bekommt aber kurz vor Ablauf der Frist Erinnerungsnachrichten. Der Gastronom zahlt wie für Einweggeschirr nur die Nutzung desselbigen, also keine Mitgliedschaft oder Grundgebühr. Für Schüsseln werden 20 Cent bezahlt und für Becher 10 Cent. Das entspricht im Durchschnitt den Beträgen, die der Gastronom für Einweggeschirr auch zahlen müsste.

Das Geschirr von Relevo ist aus hochwertigem Plastik, das in Deutschland hergestellt wird und zu 100% recycelt werden kann. Eine Schüssel bzw. ein Becher ist ca. 1000 Mal nutzbar und kann danach recycelt werden. Studien zeigen, dass ab der ca. 75. Nutzung Mehrweg klimafreundlicher ist als Einweg.

Im Vergleich zu anderen Firmen hat Relevo den Vorteil, dass der Kunde kein Geld in die Hand nehmen muss und dass auch die Gastronomen nur für das bezahlen, was auch genutzt wird. Bei anderen Firmen muss der Kunde teilweise 10 Euro oder mehr Pfand für eine Schüssel bezahlen oder der Gastronom muss Mitgliedsbeiträge entrichten. Die Schüsseln und Becher von Relevo kommen außerdem mit einem Deckel und sind 100 % auslaufsicher.

Um das System in Kempten zu etablieren, muss die Einführung finanziell unterstützt werden. Zusammen mit dem Amt für Wirtschaft und Stadtentwicklung und dem ZAK plant das Klimaschutzmanagement, der Firma Relevo eine monatliche Unterstützung zukommen zu lassen. Aufgrund des schwer profitabel abzudeckenden Marktpotentials von Kempten kalkulierte Relevo 500 Euro monatlich als notwendige Unterstützung. Die 500 Euro sind kalkuliert worden, wenn es gelingt, am Anfang 20 Betriebe zum Mitmachen zu bewegen. Wird das System ausgebaut und vielleicht auch in anderen Gebieten im Allgäu etabliert, werden die Zahlungen entsprechend neu berechnet.

In seiner Sitzung vom 25. November 2020 empfahl der Klimaschutzbeirat der Stadt Kempten dem Ausschuss für Umwelt- und Klimaschutz einstimmig, die Einführung eines Mehrwegsystems in Kemptener Gastronomiebetrieben und beauftragt das städtische Klimaschutzmanagement in Zusammenarbeit mit dem Amt für Wirtschaft und Stadtentwicklung, dem Citymanagement und dem ZAK, die Firma Relevo beim Ausbau eines solchen System sowohl finanziell als auch mit Expertise zu unterstützen.

Beschlussvorschlag:

Der Ausschuss für Umwelt- und Klimaschutz befürwortet die Empfehlung des Klimaschutzbeirats und beschließt die Firma Relevo beim Aufbau eines Mehrwegsystems in Kempten zu unterstützen. Die Unterstützung erfolgt bei der Etablierung des Systems, als auch finanziell mit insgesamt 6.000 Euro, wobei jeweils 2.000 Euro vom Klimaschutzmanagement, vom Amt für Wirtschaft und Stadtentwicklung und vom ZAK

stammen. Nach einer Testphase von 12 Monaten wird das Projekt neu evaluiert und verhandelt.