



öffentliche Sitzungsvorlage

Beirat für Tourismus und Stadtmarketing am 25.10.2022

Amt: 18 Amt für Wirtschaft und Stadtentwicklung
Verantwortlich: Nina Kriegisch, Klimaschutzmanagerin
Vorlagennummer: 2022/18/516

TOP 3

Abfallbehältnisse und Mehrweggeschirr für Gastronomiebetriebe in Kempten - Bericht

Sachverhalt:

In der letzten Sitzung des Beirates für Tourismus und Stadtmarketing am 12.07.2022 wurde auf Wunsch von Herrn Stadtrat Hennig das Thema Abfallbehältnisse in der Innenstadt an Hand einer Bestandsaufnahme vorgestellt und diskutiert.

Im Rahmen der Diskussion wurde vorgeschlagen, das Thema in der heutigen Sitzung des Beirats nochmal aufzugreifen und gemeinsam mit Herrn Kral vom Städtischen Betriebshof Verbesserungsmöglichkeiten zu diskutieren.

Die Sitzungsvorlage vom 12.07.2022 einschl. Präsentation (siehe TOP 6) dienen hierzu als Grundlage.

Ergänzend stellt Frau Dr. Kriegisch das in Kempten vorhandene System für Mehrwegbehältnisse in der Gastronomie (Relevo) vor:

Verpackungsmüll ist ein weltweites Problem, welches immer größere Ausmaße annimmt. Jedes Jahr wird mehr Müll produziert. Gerade im „Take-Away“-Bereich steigt die Menge an weggeworfenen Einwegbehältern. In Deutschland entstehen so momentan täglich 770 Tonnen Verpackungsmüll. Schon länger sieht die Stadt Kempten hier Handlungsbedarf und hat auch schon einige Projekte durchgeführt um das Bewusstsein der Menschen für das Thema Müll zu sensibilisieren. Unter anderem wurde 2017 der „RECUP“-Pfandbecher in Kempten eingeführt. Leider hat sich diese Maßnahme nicht als erfolgreich erwiesen. Zwar haben einige Gastronomiebetriebe mitgemacht, allerdings wurde der Becher von den Kund:innen nicht so gut aufgenommen. Seitdem sind diverse Ansätze diskutiert und evaluiert worden. Im Jahr 2020 entschloss sich die Stadt Kempten, zusammen mit dem City-Management und dem ZAK ein anderes Mehrwegsystem in Kempten zu etablieren. Nach einer Marktanalyse wurde das System der Firma „Relevo“ gewählt.

Relevo ist eine Firma aus München, die seit Anfang 2020 Mehrweggeschirr vertreibt. Die Firma bietet Becher und Schüsseln in verschiedenen Größen und Formen an, die sie an Gastronomiebetriebe ausliefern. Auf den Utensilien befinden sich QR-Codes. Wenn Kund:innen eine Speise in einer Relevo Schüssel kaufen, müssen sie sich vorher eine App herunterladen und sich registrieren. Wenn sie dies getan haben, scannen sie das entsprechende Geschirr beim Kauf der Speise und es ist registriert, dass das Utensil momentan bei den Kund:innen ist. Zu diesem Zeitpunkt zahlt der Gastronom 25 Cent für die Schale. Bringen die Kund:innen die Schüssel zurück, wird ein Rückgabe QR-Code gescannt und die Schüssel wird aus ihrem Account gelöscht. Die Kund:innen zahlen also erstmal nicht für die Benutzung. Erst wenn sie das Geschirr länger als 14 Tage behalten,

wird eine Gebühr von 10 Euro für Schalen und 5 Euro für Becher eingezogen. Die Kund:innen bekommen aber kurz vor Ablauf der Frist Erinnerungsnachrichten. Der Gastronomiebetrieb zahlt wie für Einweggeschirr nur die Nutzung desselbigen, also keine Mitgliedschaft oder Grundgebühr. Für Schalen werden 25 Cent bezahlt und für Becher 12,5 Cent. Das entspricht im Durchschnitt den Beträgen, die der Betrieb für Einweggeschirr auch zahlen müsste.

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

Momentan gibt es in Kempten 7 Betriebe, die Relevo-Geschirr anbieten. Trotz vielfältiger Bemühungen konnten wir den Anteil nicht erhöhen. Das City-Management hat das Mehrwegsystem bei den Mitgliedern beworben, der ZAK hat Werbung gemacht, es gab verschiedene Berichte in den Zeitungen und eine Pressekonferenz mit allen Unterstützenden und dem Bistro „Werkshop“. Der Workshop ist sehr erfolgreich bei der Vermarktung des Mehrwegsystems und vergibt Essen in einem hohen Prozentsatz in Mehrweg-Geschirr aus.

Ab 2023 müssen laut Gesetz Caterer, Lieferdienste und Restaurants Mehrwegbehälter als Alternative zu Einwegbehältern anbieten und sollten auf diese auch deutlich hinweisen. Ausnahme sind kleine Betriebe, wie Imbissbuden. Außerdem können Kund:innen auch eigene Behälter mitbringen. Im Zuge dieser Änderung erhöhen wir erneut die Bemühungen mehr Partner:innen aus der Gastronomie ins Boot zu holen. Es hat sich gezeigt, dass persönliche Ansprache meist am besten funktioniert, da gezielt auf Fragen und Bedenken eingegangen werden kann. Bei Gesprächen mit Gastronomiebetrieben stellte sich heraus, dass viele Mehrweg zu umständlich finden, und sich noch gar nicht richtig damit beschäftigt haben. Ein Bedenken, dass immer wieder geäußert wird ist, dass Behälter verschimmelt zurückgebracht werden könnten.

Generell lässt sich sagen, dass es sowohl auf Seiten der Gastronomiebetriebe, als auch auf Seiten der Endnutzer:innen noch Aufklärungsarbeit zu leisten gibt. Mehrwegbehälter für die Gastronomie sind allerdings ein wichtiger Aspekt zur Vermeidung von Müll und Ressourcenschonung.

Bericht dient zur Kenntnis.

Anlage:

Mehrweg in Kempten
TOP 6 Sitzungsvorlage_BTS_12.07.2022
Abfallbehältnisse_BTS 12.07.2022