

Übersicht Stellungnahmen zum StR-Antrag der SPD/Grünen „Gastronomie unterstützen – Mehrwegprodukte fördern“

Direktorium	Direktorium sieht keine Betroffenheit – Fehlanzeige.
Baureferat	Baureferat sieht derzeit keine Betroffenheit.
Kommunalreferat	<p><u>1. Stellungnahme der Dt. Theater Grund- und Hausbesitz GmbH</u> „Die Intention, Mehrwegfandsysteme zu stützen, findet gänzlich unsere Zustimmung, jedoch ergibt sich in unserem Zuständigkeitsbereich kein direkter Einfluss auf deren Förderung.</p> <p>Der Betreiber der sich in unserem Besitz befindlichen Gaststätte bietet bislang kein Take-Away-System oder Lieferservice an. Unseres Wissens werden auch keine verpackungsintensiven convenience Produkte verarbeitet. Weine und Spirituosen ausgenommen werden weitgehend Getränke vom Fass, oder aus Mehrwegflaschen ausgedient. Nichtalkoholische Getränke werden zum Teil im premix-, bzw. postmix-Verfahren u.a. aus bag in box Behältern hergestellt. Auf den Einkauf von frischen Produkten legt der Betreiber großen Wert.</p> <p>Inwieweit der Betreiber der Theatergastronomie, welcher sich im Zuständigkeitsbereich unseres Pächters Deutsches Theater Betriebs GmbH befindet, Getränke weitgehend aus Einwegflaschen ausschenkt, entzieht sich unserer näheren Kenntnis.“</p> <p><u>2. Stellungnahme der Markthallen München</u> „Aufgrund unserer Zuständigkeit als Betreiberin bzw. Veranstalterin der festen Münchner Lebensmittel-, Wochen- und Bauernmärkte stehen wir den Inhalten der Kunststoffrichtlinie äußerst positiv gegenüber und werden selbstverständlich unseren Beitrag leisten, damit ein kontinuierlicher Rückgang von Einwegbehältnissen und Plastikabfall stattfindet.</p> <p>Bereits heute wird die angestrebte Nutzung von ökologischen und nachhaltigen Verpackungen, z.B. durch die Verwendung von Papiertüten, Wachtüchern, Holzbesteck oder Bienenwachspapier, praktiziert. Auch sind Mehrwegprodukte, wie z.B. Stoffflaschen, Gemüsenetze und auswaschbare Glasbehälter im Einsatz. Einweg- bzw. Kunststoffverpackungen werden vermehrt reduziert. Bereits vor einigen Jahren wurde das Einwegverbot auch in die Zuweisungen für die Lebensmittelhändler_innen aufgenommen.</p> <p>Natürlich ist die praktische Umsetzung auch mit Problemen für unsere Markthändler_innen behaftet:</p>

Marktkaufleuten, die bereits heute Glasbehälter gegen ein geringes Pfand oder zum Kauf anbieten, ist die Teilnahme an einem dualen System nur schwer möglich, da ihnen für die Rücknahme, Reinigung, Transport und Lagerung von Pfandbehältern die Voraussetzungen fehlen.

Hilfreich könnte evtl. die Einführung von geförderten Standard-Mehrwegbehältern sein, die an jeder Lebensmittellieferke, bei Imbissbetrieben, Marktständen und Gaststätten zum Mitnehmen offener Lebensmittel angenommen werden. Diese Mehrwegbehälter könnten von allen Beteiligten zum gleichen Preis angeboten werden, wobei deren Reinigung der Kunde selbst (z.B. Spülmaschine) übernehmen könnte. So bekämen alle Kunden ihr eigenes Behältnis zurück.

Um die Realisierung des Vorhabens bis 2021 vollumfänglich zu bewerkstelligen, müssten auch Sonderfälle beachtet und Lösungen hierfür erarbeitet werden, z.B. bei offen angebotener Ware (Brotaufstriche, Oliven, Sauerkraut, etc.) von Feinkosthändlern_innen.“

3. Stellungnahme des Kommunalreferats (Kernbereich)

Das Kommunalreferat unterstützt die mit der EU-Richtlinie zum Verbot von Einwegplastik angestrebte Reduzierung von Plastikabfall ausdrücklich. Ein solcher Schritt wäre ein großer Gewinn für Umwelt, Natur und Klima.

In zahlreichen öffentlichen Stellungnahmen hat das Kommunalreferat seine ablehnende Haltung zu Einweggeschirr in der Gastronomie und seine Unterstützung für Mehrweg-Pfandsysteme zum Ausdruck gebracht.

Weiterhin stellt der AWM Bürger*innen und Unternehmen bereits jetzt ein umfangreiches Informationsangebot - sowohl persönlich als auch auf seiner Homepage - zum Thema Abfallvermeidung und Mehrwegsysteme zur Verfügung.

Fazit:

Das Kommunalreferat unterstützt und ermuntert die in der Gastronomie tätigen Münchner Unternehmen ausdrücklich, ihre Bemühungen zur Vermeidung von Einwegbehältnissen ambitioniert weiterzuentwickeln und Take-away-Verpackungen für Speisen und Getränke auf Mehrweg-Pfandsysteme umzustellen. Die erfreulich zunehmende Umstellung von Einweg-Kaffee-bechern auf Mehrweg-Pfandsysteme zeigt, dass dies auch ohne eine finanzielle Unterstützung durch die öffentliche Hand möglich ist.

Nach Umsetzung der o.g. EU-Richtlinie (voraussichtlich im Sommer 2021) wird hierfür auch eine Rechtsgrundlage existieren, die für gleiche Wettbewerbsbedingungen der betroffenen Unternehmen sorgen wird.

Die Einführung von Mehrwegpfandsystemen liegt nicht im Zuständigkeitsbereich des KVR.

Bei der Konzessionierung von Gaststätten bzw. der Gewerbeanmeldung erlaubnisfreier gastronomischer Betriebe hat das Material des verwendeten Geschirrs keine rechtliche Relevanz und das KVR kann hierauf keinen Einfluss nehmen. Als Rechtsgrundlage für eine entsprechende Anordnung zur Verwendung von Mehrweggeschirr käme allenfalls § 5 des Gaststättengesetzes in Betracht, der es u.a. ermöglicht, den Gastwirten Auflagen gegen schädliche Umwelteinwirkungen im Sinne des Bundes-Immissionsschutzgesetzes und gegen erhebliche Nachteile, Gefahren oder Belästigungen für Bewohner de Betriebsgrundstückes oder der Nachbargrundstücke sowie der Allgemeinheit zu stellen. Das Urteil des Oberverwaltungsgerichts Schwswig-Hostein vom 12.08.1994 (Az.: L 308/93) hat jedoch bestätigt, dass eine gewerblich Tätigkeit (etwa der Verkauf von Getränken in Einweggeschirr), die nur mittelbar zu schädlichen Umwelteinwirkungen führen kann, gastättenrechtlich nicht unterbunden werden kann.

Das Bundesverwaltungsgericht hat zur Verwendung von Einweggeschirr mit Urteil vom 23.04.1997 zudem festgestellt, dass der Bund die Vermeidung von Verpackungsabfall mit dem Abfallgesetz und der VerpackV abschließend geregelt hat. Die bis 2018 geltende VerpackV wurde durch das VerpackG abgelöst. Laut Auskunft des RGU bietet auch das neue VerpackG weder eine Grundlage zur Anordnung eines Pfandsystems für Einwegbecher noch für die Verwendung von Mehrweggeschirr.

Es wäre daher rechtswidrig, allein zum Zweck der Abfallvermeidung die Verwendung von Mehrweggeschirr im Rahmen von Gaststättenkonzessionen bzw. Gewerbeanmeldungen für erlaubnisfreie Gaststättenbetriebe zu fordern. Der Verzicht auf Einweggeschirr in Läden und gastronomischen Betrieben kann daher derzeit nur auf freiwilliger Basis durch die Inhaber*innen umgesetzt werden.

Unabhängig davon muss bei einem Mehrwegpfandsystem stets die Lebensmittelsicherheit gewährleistet sein. Lebensmittelunternehmen sind dafür verantwortlich, dass nur sichere Lebensmittel in den Verkehr gebracht werden, die nicht kontaminiert oder nachteilig beeinflusst wurden. Ist eine Umhüllung oder Verpackung erforderlich, darf das Material keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel darstellen sowie keine Bestandteile an Lebensmittel abgeben, die menschliche Gesundheit zu gefährden oder die Eigenschaften von Metall- oder Glasbehältnisse ist sicherzustellen, dass das betreffende Behältnis sauber und nicht beschädigt ist (Gefahr des Einbringens von Fremdkörpern). Umhüllungen und Verpackungen, die für Lebensmittel wieder verwendet werden, müssen ferner gut zu reinigen und erforderlichenfalls leicht zu desinfizieren sein.

Im Bereich Lebensmittelsicherheit berät die Lebensmittelüberwachung des KVR die Betreiber von gastronomischen Betrieben auch zum Thema Verpackungen und stünde einer etwaigen Beratungsstelle für Mehrweg-Pfandsysteme im Rahmen dieser Zuständigkeit als Ansprechpartner zur Verfügung.

Beteiligungsgesellschaften Deutsches Theater, Pasinger Fabrik, Münchner Volkstheater

Alle drei Kulturgesellschaften verfügen jeweils über eine Gastronomieeinrichtung, die von externen Partnern betrieben wird.

Die Bewirtung der Besucher*innen von Veranstaltungen/Premieren erfolgt dabei ohne die Nutzung von Mehrwegverpackungen, da die Gäste ihre Bestellungen direkt vor Ort konsumieren.

Hinsichtlich des neuen Volkstheaters ist festzuhalten, dass das neue Gastronomiekonzept derzeit noch nicht endgültig feststeht. Eine Regelung zur möglichen Umstellung von evtl. geplanten Take-Away-Verpackungen für Speisen und Getränke auf Mehrweg-Pfandsysteme könnte im Bedarfsfall in Abstimmung mit dem zukünftigen Betreiber noch berücksichtigt werden.

Münchner Stadtbibliothek

Die Münchner Stadtbibliothek hat in den vergangenen Jahren konsequent den Verbrauch von Einweggeschirr reduziert, u.a. durch die Umstellung der Kaffeautomaten in ihren über 20 Standorten (Porzellantassen statt Pappbecher). Bei Caterings und ähnlichem wird darauf geachtet, dass nur Mehrweggeschirr verwendet wird. Sofern eine Positivliste der beteiligten Unternehmen vorliegt und keine anderen Verträge dagegen sprechen (Benutzungszwang), ist die Stadtbibliothek gerne bereit, weitere Unterstützung für eine nachhaltige Entwicklung der Stadt München durch bevorzugte Beauftragung derjenigen gastronomischen Betriebe zu leisten, die sich an einem Münchner Pfandmodell beteiligen.

Münchner Stadtmuseum

Das Münchner Stadtmuseum arbeitet bei kleineren Veranstaltungen überwiegend mit dem "hausinternen" Gastronomiebetrieb Stadtcafé zusammen, das nach dortigem Kenntnisstand keinen Take-Away-Betrieb hat.

Museum Villa Stuck

Die Bewirtung in der Villa Stuck erfolgt über den Pächter des Museumscafés. In dessen Mietvertrag ist ein Verbot von Einwegverpackungen enthalten. Speisen und Getränke dürfen nur in pfandpflichtigen, grundsätzlich wiederverwendbaren, in Einzelfällen zumindest recycelbaren bzw. kompostierbaren Verpackungen und Behältnissen ausgegeben werden.

Da der Pächter kein "Take away" anbietet, wird faktisch nur Porzellangeschirr und Glas verwendet.

Münchner Kammerspiele

Die dortigen Mitarbeiter*innen werden über die Kantine (Pächter Conviva im Blauen Haus) verpflegt. Der Gastronom stellt auch Caterings für interne Feiern und für die Verpflegung von Externen.

Das Conviva im Blauen Haus arbeitet bereits mit Mehrwegprodukten, wodurch weder Plastikmüll noch Take-Away-Verpackungen anfallen.

	<p>Zusammenfassend ist festzuhalten, dass das Kulturreferat gerne die Ziele des Stadtratsantrags unterstützt. Dies steht jedoch unter dem Vorbehalt, dass die entsprechenden vergaberechtlichen Voraussetzungen vorliegen.</p> <p>Die Schaffung einer Anlaufstelle, die den Betrieben hinsichtlich der Förderung von Mehrwegprodukten beratend zur Seite steht, sieht das Kulturreferat nicht in seiner Zuständigkeit.</p>
<p>Personal- und Organisationsreferat</p>	<p>Das POR beschränkt sich in seiner Zuständigkeit auf die Situation der drei städt. Kantinen (Rathaus, Baureferat, KVR):</p> <p>Alle Kantinen seit dem Sommer 2018 die Pflicht keine Einwegkaffebecher einzusetzen, Kooperation mit Recup, wobei das POR die Systemgebühr übernimmt.</p> <p>Die Kantinenpächter sind eingeverantwortlich für Verpackungen für Essen und Getränke zum Mitnehmen zuständig. Hierbei sind pachtvertragliche Regelungen zu beachten – bspw. Wurde im Rahmen der zurückliegenden Neuverpachtungen zur Rathauskantine (2018) sowie zur Baureferatskantine im Winter 2019/2020 in den Pachtverträgen hervorgehoben, dass das erklärte Ziel der LHM ist, auf die Verwendung von Einwegverpackungen zu verzichten und wiederverwendbare sowie (marktgängige) pfandpflichtige Verpackungen und Behältnisse in den städtischen Kantinen auszugeben. In diesem Zusammenhang haben alle Kantinen seit dem Sommer 2018 die Pflicht keine Einwegkaffebecher einzusetzen. Hierzu kooperieren die Pächter mit der Fa. ReCup, wobei das POR die Systemgebühr übernimmt.</p> <p>Der Pächter der Kantinen im Baureferat und Rathaus arbeitet seit dem Sommer 2020 mit der Fa. Relevo zusammen und hat in der Baureferatskantine bereits flächendeckend auf Mehrwegverpackungen umgestellt. Jene Kantinengäste, die Essen mitnehmen möchten, können für das ausgeliehene Mehrweggeschirr entweder Pfand hinterlegen oder dieses kostenfrei (nach vorherige Registrierung) über ihr Smartphone-App ausleihen. In gleicher Weise wird die Rathauskantine ab Oktober 2020 Mehrweggeschirr zum Mitnehmen anbieten. Das POR prüft derzeit, inwieweit die anfallenden Systemgebühren übernommen werden können.</p> <p>Der Pächter der Kantine im KVR bietet seit dem Sommer 2020 ebenfalls Mehrwegverpackungen zum Mitnehmen an, dieses muss derzeit noch von den Gästen an der Aufgabe gekauft werden. Es ist geplant, auf ein pfandbasiertes System umzustellen.</p> <p>Die vorangegangenen Ausführungen verdeutlichen, dass die städtischen Kantinen bereits auf einem guten Weg hinsichtlich eines Mehrweg-Pfandsystems sind. Beide Kantinenpächter stehen mit anderen Betreiber der Betriebsverpflegung im Austausch, sicherlich auf zu diesem Thema.</p>

	<p>Das POR sieht keine Ansatzpunkte für etwaige Unterstützungsleistungen für Betreiber aus der Münchner Gastronomie. Sollte es einen konkreten Bedarf hierzu geben, sind wir gerne bereit zu unterstützen.</p> <p>Das POR möchte für zukünftige Informationsveranstaltungen ähnlich jenen Formats vom 8.9.2020 mit Stadtratsvertreter, Anbieter und Akteure aus der Münchner Gastronomie frühzeitig darüber informiert werden.</p>
<p>Referat für Arbeit und Wirtschaft</p>	<p>In Antrag wird die Stadtverwaltung gebeten, Münchner Unternehmen zu unterstützen, die bis Ende 2021 Take-Away-Verpackungen für Speisen und Getränke auf Mehrweg-Pfandsysteme umstellen. U.a. wird gefordert, die LHM möge eine Anlaufstelle schaffen, die den Betrieben beratend zur Seite steht. Diese kann auch extern vergeben werden. Die ergriffenen Maßnahmen sollen zudem evaluiert und in Kooperation mit der LHM öffentlichkeitswirksam begleitet werden.</p> <p>Grundsätzlich unterstützt das RAW die Einführung von Mehrwegpfandsystemen, so weit diese ökonomisch für die Betriebe tragbar sind, einen messbaren ökologischen Nutzen stiften, im Handling ohne größeren Mehraufwand der Beschäftigten durchführbar sind und auch den bestehenden hygienischen Vorschriften entsprechen. Für die Einrichtung einer eigenen Anlaufstelle sieht sich das Referat für Arbeit und Wirtschaft nicht zuständig. Allerdings kann das Referat für Arbeit und Wirtschaft in bereits bestehenden Umwelt- und Klimaschutzmaßnahmen für die Münchner Wirtschaft das Mehrwegthema aufgreifen und vertiefen:</p> <p>a) Im Rahmen von ÖKOPROFIT (zusammen mit dem Referat für Gesundheit und Umwelt, das Referat für Gesundheit und Umwelt und das Referat für Arbeit und Wirtschaft zusammen sind bei ÖKOPROFIT gemeinsame Projektträger) kann die Information und Beratung zum Thema „Mehrweg-Pfandsysteme“ verstärkt in den ÖKOPROFIT-Gruppenworkshops und individuellen Vor-Ort Terminen bei den Betrieben aufgenommen werden. Das gesamte Projekt ÖKOPROFIT ist maßnahmengeleitet, d.h. die Betriebe müssen Maßnahmen umsetzen, um das ÖKOPROFIT-Zertifikat zu erlangen. Im Rahmen der Abschlussbroschüre werden diese Maßnahmen umsetzen, um das Kosten und Nutzen evaluiert sowie öffentlichkeitswirksam dargestellt. Die Teilnahmegebühr der Betriebe für ÖKOPROFIT ist nach Betriebsgrößen gestaffelt und reicht von 1.200 € bis 4.500€.</p> <p>b) Maßnahmen des Referats für Arbeit und Wirtschaft im Rahmen der Arbeitsgruppe 4 "Energieeffizienz im Gewerbe" im IHKM 2019-2021:</p> <ul style="list-style-type: none"> Die IHKM-Maßnahme „Modellprojekt Klimaschutz“ fördert innovative Modellvorhaben mit besonders hohem CO₂-Einsparpotenzial. Das Projekt könnte auch zusammen mit einem gastronomischen Betrieb im Hinblick auf die Einführung eines Mehrweg-Systems durchgeführt werden. 80% der Beratungskosten trägt das RAW,

- die Betriebe müssen einen Eigenanteil in Höhe von max. rund 4.000 € aufbringen.
Die IHKM-Maßnahme „Klimaschutzberatung“ mit darauf aufbauender „Förderung einer Klimaschutz-Investition“ könnte ebenfalls in Münchner Betrieben für die Mehrwegförderung eingesetzt werden. Es werden pro Betrieb bis zu zwei Beratungstage mit jeweils maximal 800 € Beratungshonorar gefördert. Der maximale Zuschuss entspricht somit 640 € pro Beratungstag und Unternehmen. Nach erfolgreich durchgeführter Beratung wird ein Investitionszuschuss für eine Einzelmaßnahme in Höhe von 80 Prozent der zwendungsfähigen Kosten der Einzelmaßnahme von max. 2.000 € inkl. unmittelbarer Nebenkosten gewährt. Der maximale Zuschuss beträgt somit 1.600 € pro Unternehmen. Antragsberechtigt für beide Fördermaßnahmen, die Beratung und den Investitionszuschuss, sind Münchner Unternehmen mit bis zu 250 Mitarbeitern und bis zu 50 Millionen Euro Jahresumsatz bzw. 43 Millionen Euro Jahresbilanzsumme, freiberuflich. Tätige, Vereine, Genossenschaften sowie Stiftungen.
- Es ist auch denkbar, im Rahmen der IHKM-Maßnahme "Informations-Initiative zur Erhöhung der Energieeffizienz in Münchner Betrieben" eine eigene Informations-Veranstaltung mit Experten-Inputs zum Thema Mehrweg für Münchner Betriebe durchzuführen. Die Teilnahme ist für die Betriebe kostenlos.

Alle IHKM-Maßnahmen des Referats für Arbeit und Wirtschaft werden fortlaufend evaluiert und öffentlichkeitswirksam mit begleitet.

Diese Stellungnahme ist für den Abschnitt a) zum Projekt „ÖKOPROFIT“ auch mit dem Referat für Gesundheit und Umwelt abgestimmt.

Die vom RAW - Fachbereich 5 betreuten Beteiligungsgesellschaften haben wir ebenfalls um Stellungnahme zum Stadtratsantrag gebeten. Diese haben die folgenden Stellungnahmen abgegeben:

Stellungnahme der Flughafen München GmbH:

Die FMG misst der Müllvermeidung insbesondere in der Gastronomie einen hohen Stellenwert bei. In einem kontinuierlichen Prozess wird angestrebt, Müll zu reduzieren und idealerweise zu vermeiden.

So nimmt die FMG bereits seit 2016 an einem Runden Tisch des Bayerischen Umweltministeriums zur Vermeidung von Coffee-to-go-Bechern teil. Seit November 2017 sind in ausgewiesenen Gastronomien der Allresto am Flughafen neue, nachfüllbare Kaffeebecher aus Porzellan erhältlich. Mitarbeiter bekommen ihren Kaffee in diesen Bechern um 20 Cent günstiger. Rund 3.000 Becher sind bereits im Umlauf – nicht nur bei Mitarbeitern, sondern auch bei Passagieren und Besuchern. Die FMG will mit dieser Maßnahme dazu beitragen, die „Sustainable Development Goals“ der Vereinten Nationen bis 2030 zu erreichen.

	<p>1. Rechtslage</p> <p>Die lebensmittelrechtlichen Verordnungen (EG) Nrn. 852/2004 und 853/2004 schließen grundsätzlich eine Verwendung von Mehrweggeschirr im Umgang mit Lebensmitteln nicht aus, allerdings ist in keiner dieser Verordnungen im Detail geregelt, wie mit der Thematik zu verfahren ist. Im März 2020 hat der Lebensmittelverband Deutschland e. V. ein Merkblatt zur Hygiene beim Umgang mit Mehrweggeschirren innerhalb von Pfand-Poolsystemen veröffentlicht (im Internet abrufbar unter https://www.lebensmittelverband.de/download/merkblatt-pfand-pool-systeme). Es gilt als anerkannte wirtschaftsseitige Leitlinie der guten Verfahrenspraxis im Sinne von Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und richtet sich an Lebensmittelunternehmen, die sich an Pfand-Poolsystemen für Mehrwegeschirre beteiligen.</p> <p>2. Aktuelle Projekte/Maßnahmen der Allresto</p> <p>Im November 2018 wurde das Projekt „Allresto goes plastic free“ ins Leben gerufen. Die dazugehörige Projektgruppe prüft Ersatzmöglichkeiten in Bezug auf Plastik sowie Optimierungsmöglichkeiten in der Warenpräsentation und im To-go-Geschäft. Auch wenn es schwer umzusetzen sein dürfte, vollständig auf Einwegplastik zu verzichten, werden hierbei alle Optionen zur Vermeidung von Einwegplastik näher betrachtet. Bereits umgesetzte Maßnahmen in der Allresto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Holzlöffel statt Plastiklöffel für Speiseeis • Abschaffung von unnötiger Plastikverpackung im Bereich der belegten Gebäckware • Einführung von Spendersystemen • Ganzheitliche Abschaffung der Trinkhalme aus Plastik • Abschaffung der Polystyrolverpackungen (Schaumstoff) <p>Im Februar 2020 startete Allresto die sog. „Rethink“-Kampagne. Mit dem eigens kreierten „Rethink-Cup“ (im Unterschied zu dem eingangs genannten FMG-Kaffeebecher nicht aus Porzellan, sondern bruchsicherer und BPA-freier Mehrwegbecher) sollen die Einwegbecher für Heißgetränke eingespart und dadurch unnötiger Abfall vermieden werden. Hierbei handelt es sich jedoch nicht um ein Mehrwegpfand-System, sondern um ein System der Wiederbefüllung des eigenen mitgebrachten Mehrwegbechers unter hygienischen Voraussetzungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausgabe des Rethink-Cups an alle Allresto-Mitarbeiter • Verkauf des Rethink-Cups in allen Verkaufsstellen der Allresto • „Refill-Rabatt“ von 0,25 € für Gäste bei Wiederbefüllung eines Mehrwegbechers <p>3. Umsetzbarkeit von Mehrwegsystemen bei Allresto</p> <p>Generell erfordert die Umstellung auf Mehrweg-Pfandsysteme eine hohe Sensibilisierung des Personals und strenge hygienische Anforderungen in Form einer strikten Trennung zwischen Gäste- und Arbeitsbereich des Betriebs. Denn der Lebensmittelunternehmer trägt die Verantwortung bzw. Haftung, da er auf jeder Ebene seiner Verarbeitung den</p>
--	---

einwandfreien Zustand seiner Lebensmittel sicherstellen muss.

Die Einführung eines Mehrwegsystems *ohne* Bepfandung erscheint aus Sicht der Allresto grundsätzlich für Mitarbeiter am Flughafen München umsetzbar. Ein Mehrwegsystem *mit* Bepfandung wird demgegenüber wegen folgender Probleme kritisch gesehen:

- Pfandverlust
- erhöhter Aufwand beim Bezahl-/Kassenvorgang
- Verwahrung der Pfandartikel (Becher/Boxen)

Demzufolge wäre grundsätzlich ein Mehrwegsystem für Speisen in Bezug auf Mitarbeiter denkbar, die zu einem festen und regelmäßig wiederkehrenden Kundenstamm gehören. In der FMG-Verwaltungskantine soll hierzu zeitnah ein Testlauf mit Mehrwegboxen durchgeführt werden. Angedacht ist, den Kunden in der Kantine Mehrwegboxen zum Kauf zur Verfügung zu stellen. Diese Box wird nach dem Kauf mit Speisen befüllt; der Kunde kann die Speisen „to go“ mitnehmen. Beim nächsten Besuch gibt der Kunde die Box in einem Sammelbehälter ab und erhält kostenlos eine neue. Dabei wäre eine hygienische Befüllung der Box und sichere Abgabe der Speisen gewährleistet.“

Stellungnahme der Gasteig München GmbH:

„Wir befürworten und unterstützen die Initiative zur Einführung von Mehrpfandsystemen. Mit unserem bisherigen gastronomischen Pächter hatten wir entsprechende Regelungen in den Verträgen implementiert und ein Mehrpfandsystem im Bereich des Cafés umgesetzt. Wir werden entsprechende Regelungen in die Verträge mit einem Übergangsgastronomen bis Auszug aus dem Gasteig Haidhausen und mit dem künftigen Betreiber der Gastronomie im Gasteig Sendling aufnehmen.“

Stellungnahme der Messe München GmbH:

„Die Messe München GmbH hat bereits in den jetzigen Pachtverträgen mit ihren Gastronomen das Thema Nachhaltigkeit und

Mehrweggeschirr verankert. Für die Abgabe von Speisen und Getränken in den festen Gastronomie-Einheiten ist grundsätzlich Mehrweggeschirr und Besteck zu verwenden. Kaltgetränke dürfen ausschließlich in Pfandflaschen oder Glasgebinden bezogen und angeboten werden. Sofern der Kunde/Gast Speisen und/oder Getränke mitnehmen möchte, stellen die Pächter dafür ein einheitliches, höchst nachhaltiges, kompostierbares Einweggeschirr und Besteck zur Verfügung. Diese Regeln gelten für alle Veranstaltungen auf dem Gelände der Messe München. Ein klassisches Take-Away-Geschäft wie beim Außer-Haus Verzehr findet dabei nicht statt. Ergänzend möchten wir darauf hinweisen, dass sich derzeit im Zuge der Vorschriften anlässlich der Auswirkungen von Covid 19 leider nicht alle Aspekte, die im Sinne der Nachhaltigkeit normalerweise umgesetzt werden, erfüllt werden können.“

	<p><u>Stellungnahme der Münchener Tierpark Hellabrunn AG:</u></p> <p>„Die gastronomischen Objekte des Tierparks sind verpachtet bzw. vermietet. Der Tierpark hat mit den Pächtern bzw. Mietern vertragliche Vereinbarungen getroffen, die aus Gründen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit die Verwendung von Einwegprodukten grundsätzlich ausschließen.</p> <p>So ist die Abgabe von Speisen und der Verkauf bzw. Ausschank von Getränken aller Art aus Einwegbehältnissen und die Verwendung von Einwegbesteck aus Gründen des Umweltschutzes grundsätzlich nicht gestattet. Es sollten vornehmlich wieder verwendbare, spülbare Mehrwegbehältnisse und wieder verwendbares oder aus kompostierbaren Materialien bestehendes Besteck bei der Ausgabe von Speisen und Getränken verwendet werden.</p> <p>Im Bereich der sog. „To-Go-Getränke“ arbeitet der Tierpark zudem bereits seit Anfang 2018 mit dem Pfandsystem „ReCup“ zusammen.</p> <p>Eine Kantine hat der Tierpark Hellabrunn nicht.</p> <p>Folglich unterstützt der Tierpark Hellabrunn den Vorschlag, dass auch andere Unternehmen diesen Weg gehen und ausschließlich Mehrwegbehältnisse verwenden.“</p> <p><u>Stellungnahme der Olympiapark München GmbH:</u></p> <p>Es gibt ein Mehrwegkonzept des Caterers der Olympiapark München GmbH</p> <p><u>Stellungnahme der Stadtwerke München GmbH:</u></p> <p>„Die SWM haben ihre Gastronomieeinheiten zur Bewirtschaftung an externe Dienstleister vergeben. Betriebsrestaurants, Cafésbars und Shops an die Firma Aramark, Automatenangebote an die Firma Dallmayr, Foodtrucks an diverse Kleinunternehmer. Aramark testet seit Juni 2020 ein Pfandsystem für Mehrweg-Geschirr. Es handelt sich hierbei um das System ReBow!, von der Firma ReCup, welche bereits mit dem Becher für Heißgetränke ein attraktives System etabliert haben. ReBow! bietet jedoch noch kein Pfand-Geschirr für warme Speisen an. Aramark ist seit längerem auf der Suche nach weiteren, validen Angeboten. Der Markt ist jedoch noch sehr beschränkt.</p> <p>Dallmayr gibt aus seinen Automaten keine "Gerichte" aus, sodass hier kein Geschirr anfällt.</p> <p>Einige unserer Foodtruck Dienstleister haben ihr Einweg-Geschirr bereits auf plastikfreie Varianten umgestellt. Pfandgeschirr hat jedoch noch keiner der Dienstleister im Angebot. Hierzu laufen Gespräche mit den Foodtruck-Betreibern unter der Maßgabe, dass die SWM den Einsatz solcher nachhaltigen Verpackungs- und Geschirr-Varianten wünschen.“</p>
--	--

Das RGU begrüßt die Initiative zur Förderung der Verwendung von Mehrweggeschirr sehr. Dies zum Einem, weil hier ein enormes Potenzial zur Vermeidung von Kunststoffmüll liegt.

Zum anderen könnte die Initiative auch Gastronomen dazu motivieren, ihr Angebot von Take-Away-Gerichten auszuweiten. Die Gastrobranche gehört zu den Hauptleidtragenden der Corona-Pandemie. Insbesondere in den Wintermonaten ist mit einem weiteren Rückgang der Tischgaszahlen zu rechnen. Ein verstärktes Angebot von Take-away-Gerichten könnte diese Entwicklung ausgleichen.

Allerdings können wir zum gegenwärtigen Zeitpunkt weder finanzielle noch personelle Kapazitäten zur Verfügung stellen, bspw. um eine Beratungsstelle für interessierte Gastronomen einzurichten oder die Lizenzgebühren für die Ausleihe zu übernehmen.

Unseres Erachtens wäre eine – allerdings noch zu prüfende - Option wäre, eine solche Stelle künftig als eine IHKM-Maßnahme und/oder im Rahmen von Ökoprot zu finanzieren. Um eine solide Entscheidungsgrundlage für das konkrete Vorgehen und dazu passende Maßnahmen zu haben, scheinen, nach Ihrer Aussage, die zur Verfügung stehenden Daten allerdings nicht ausreichend. Daher unterstützen wir Ihren Vorschlag, zunächst das tatsächlich vorhandene Potenzial zur Verwendung von Mehrweggeschirr in Münchner Gastro-Betrieben zu erheben und auch die Anbieter von Mehrwegpfandsystemen daraufhin zu untersuchen, welche davon dafür geeignet erscheinen.

Darüber hinaus sehen wir eine Abstimmung zwischen den beteiligten Referaten (insbesondere RAW, KR und RGU) für erforderlich, geeignete Fördermaßnahmen und Zuständigkeiten zu erörtern und zu klären. Das RGU ist gern bereit, sich an diesem Abstimmungsprozess – der noch in diesem Jahr beginnen sollte – zu beteiligen.

Da die einzige Beteiligungsgesellschaft im Verantwortungsbereich des RGU (das Behandlungszentrum Kempfenhausen für MS-Kranke GmbH) Verpflegung ausschließlich für die eigenen Patient*innen im Haus anbietet, gibt es in diesem Bereich seitens unseres Referates keine Unterstützungsmöglichkeiten.

Gerne wirken wir jedoch im Rahmen des Aufgabenbereichs Biostadt bei der Umsetzung eines solchen Vorhabens durch Bewerbung bspw. bei der Beratung von gastronomischen Betrieben zur Einführung von Biobehensmitteln. Dazu gehören im Geschäftsbereich der LHM beispielsweise Kantinen und Cafeterien in den Referaten oder den städtischen Gesellschaften.

Darüber hinaus gibt es aktuell Überlegungen, im Rahmen unseres Gastro-Projekts „Zu Tisch – besser iss das“ teilnehmende Gastronomen unter dem Motto „Als Gastronom mit der Biostadt durch den Winter“ bei der Einführung eines Mehrwegsystems für Take-Away-Gerichte dabei zu unterstützen.

	<p>Unsere Empfehlung zum weiteren Verfahren ist daher, dem Stadtrat im Rahmen der zu erstellenden Beschlussvorlage vorzuschlagen, das Ergebnis der oben angesprochenen Recherchen und des Verwaltungsinternen Abstimmungsprozesses abzuwarten und anschließend zügig mit der Realisierung des Vorhabens zu starten.</p>
<p>Referat für Bildung und Sport</p>	<p>Grundsätzlich werden in unseren Einrichtungen wie Kitas und Schulen keine Speisen zum Außer-Haus-Verzehr abgegeben, sodass Verpackungen für den Take-Away-Verkauf nicht in vergleichbarem Umfang wie in der allgemeinen Gastronomie anfallen. Darüber hinaus werden bereits nach Möglichkeit Mehrwegprodukte, wie bspw. vor Ort verfügbares Geschirr, verwendet, welches nur vereinzelt als Pfandsystem angeboten wird.</p> <p>Auch bei der Ausschreibung für die Belieferung der Mittagsverpflegung werden bspw. die Ansprüche gestellt, Verpackungsmaterial soweit wie möglich zu vermeiden und vorrangig Mehrwegverpackungen einzusetzen. Bisherige Versuche, bestehende Mehrwegpfandsysteme aus der Gastronomie in unseren Einrichtungen zu etablieren, haben sich in der Praxis aufgrund resultierenden Kosten nicht durchgesetzt.</p> <p>Nichtsdestotrotz arbeiten wir stetig daran, zielführende Lösungen umzusetzen und alle Beteiligten in Bezug auf Abfallvermeidung und -trennung weiter zu sensibilisieren. Auch wenn die Situation an unseren Einrichtungen nicht vergleichbar mit der allgemeinen Gastronomie ist, könnte der Erfahrungsaustausch über eine im Antrag angesprochene Anlaufstelle für Unternehmen, die beabsichtigen, ihre Take-Away-Verpackungen für Speisen und Getränke auf Mehrweg-Pfandsysteme umzustellen, für das Referat für Bildung und Sport nur vorteilhaft sein.</p>
<p>Referat für Stadtplanung und Bauordnung</p>	<p>Auch wenn das Referat für Stadtplanung und Bauordnung da Anliegen des Stadtratsantrags sowie die Bemühungen des AVMW inhaltlich nachvollziehen kann und unterstützen würde, haben wir in unserem Zuständigkeit keine Mittel und Instrumentarium, dieses Anliegen auch tatsächlich zu unterstützen und zu befördern. Wir bedauern, keine andere Nachricht geben zu können und wünschen Ihnen für dieses Thema viel Erfolg!</p>
<p>Sozialreferat</p>	<p>Bereits jetzt verzichten die Liegenschaften des Sozialreferats und damit auch die örtlichen Kantinen in diesen Standorten sowie das Catering weitestgehend auf Einwegprodukte. Gleiches gilt auch für die Einrichtungen des Sozialreferats, wie z.B. das Münchner Kindl-Heim. Zudem wurden vor ca. 2 Jahren am Hauptstandort des Amtes für Wohnen und Migration 500 ReCup-Kaffebecher für die MA zur Verfügung gestellt, welche immer noch genutzt werden. Es ist angedacht diese Aktion in 2021 zu wiederholen und ggfs. auf andere Ämter/Bereiche auszuweiten.</p> <p>Das Sozialreferat ist grundsätzlich offen für jede Form eines Rückgabe- oder Mehrwegpfandsystems bzw. verfolgt dies bereits im Rahmen seiner Möglichkeiten, z.B. bei der Neuvergabe von Kantinen in Zusammenarbeit mit dem</p>

	<p>Kommunalreferat. Zu der Anlaufstelle für Unternehmen sieht das Sozialreferat keine fachlichen Schnittmengen mit deren Aufgabengebieten, außer, das das Sozialreferat u.U. die Beratungsstelle ebenfalls in Anspruch nehmen könnte.</p>
<p>Stadtkämmerei</p>	<p>Die Stadtkämmerei selbst ist mit dieser Thematik nicht befasst. Dies dürfte in den Zuständigkeitsbereich des Referats für Arbeit und Wirtschaft, ggf. auch des Referats für Gesundheit und Umwelt fallen.</p> <p>Als Beteiligungsreferat der München Klinik gGmbH werden wir von dort selbstverständlich eine entsprechende Stellungnahme einholen:</p> <p><u>Stellungnahme MjK vom 13.10.2020:</u> Die Speiseversorgung erfolgt in unseren Verpflegungsbereichen im Modell der Verteilerküche. Die Komponenten werden von einem Großküchenversorger beschafft. In unserem Verantwortungsbereich haben wir Mehrweggeschirr im Einsatz.</p> <p>Unsere Mieter und Pächter (Cafeterien und Kioske) erhalten eine vertragliche Zusatzvereinbarung, dass bspw. nur noch Coffee-To-Go in Mehrwegpfandbechern zum Einsatz kommen dürfen.</p> <p>Uns ist es aufgrund personeller und fachlicher Ressourcen leider nicht möglich, an einer Beratungsstelle beizutragen oder die Münchner Gastronomie bei der Umsetzung eines einheitlichen Mehrwegpfandsystems zu unterstützen.</p>
<p>IT-Referat</p>	<p>Das IT-Referat stellt am Standort Moosach keine Gastronomie bereit, Diese wird ausschl. von der SWM organisiert. Die SWM haben zugesagt, dass zeitnah eine Rückmeldung an den AMW ergehen wird. Die StR-Antrag richtet sich zwar ursprünglich an die Stadtverwaltung, aber die Förderung von Mehrwegprodukten liegt ebenso im Interesse der SWM GmbH.</p> <p>Das RIT wir aber bei evtl. künftigen Verträgen zu diesem Thema auf die StR-Antrag genannten EU-Richtlinie achten und die Einhaltung einfordern.</p>
<p>DEHOGA München</p>	<p>Die DEHOGA Kreisstelle München mit über 1.200 Mitgliedern in München mit Gastronomen und Hoteliers unterstützt gern den Stadtratsantrag und hat sich aktiv in die Gesprächsrunde im Rathaus eingebracht. Unsere Betriebe betrifft die EU-Richtlinie, neben dem Einzelhandel, maßgeblich ab Juli 2021. Unsere Branche benötigt bei entscheidenden Änderungen des Außerhausgeschäftes genügend Vorlaufzeiten von mehreren Monaten und eine zeitrechte Planungssicherheit, um interne Abläufe umzugestalten und den Gästewünschen gerecht zu werden.</p>

	<p>Wir hatten in der Sitzung dargestellt, dass unsere Betriebe Mehrwegverpackungen benötigen, die kostengünstig, logistisch einfach handelbar und auch für die Gäste unkompliziert sind. Weiterhin ist die Akzeptanz der Gäste und Kunden im Einzelhandel zwingend erforderlich mit wenigen, sehr guten Anbietern der Mehrwegbehälter. Beim Hearing hatten wir angesprochen, dass vielleicht Automaten, Sammelbehälter o.ä. in der LHM, am Hauptbahnhof, Ostbahnhof, Marienplatz, Flughäfen etc. bereitgestellt werden könnten. Diese sollten dann die Rücknahme der Mehrwegbehälter für Gäste und Kunden ermöglichen. Unsere Gastgeber benötigen im jedem Fall direkte Anlieferungen neuer Mehrwegbehälter von den Herstellern, um genügend Vorrat für das Außerhausgeschäft zu haben. Für die Rücknahme ist ebenfalls ein einfaches, unkompliziertes System gefragt, um das Handling für Kunden und Gastgeber effizient zu machen.</p> <p>Wir bitten um Verständnis, dass wir beim Schaffen eines städtischen Umlauf- und Rücknahmesystem nur bedingt unterstützen können. Hier ist sicherlich noch Abstimmungsbedarf zwischen Herstellern, Rathaus und Ihnen erforderlich. Im Nachgang zu den Praxischecks können wir sicherlich gemeinsam beraten, wie die Gastronomen über ein Rücknahmesystem denken und die Stadt dies mit den Herstellern umsetzen kann. Es wird auf jeden Fall ein gutes, ökologisch wichtiges Projekt für die LHM, bei dem sich unser Verband und die Kreisstelle München gern einbringt.</p>
<p>Relevo</p>	<p>Relevo ist ein Münchener Anbieter von Mehrweglösungen für Essen & Getränke zum Withnehmen und Liefern. Als Unternehmen verfolgen wir das Ziel der Einsparung von umwelt- und klimaschädlichen Einwegverpackungen durch den Vertrieb, die Bereitstellung und den Betrieb eines nachhaltigen, digital-unterstützten Systems bestehend aus Nutzer-App und Mehrweggeschirr (Schüssel, & Becher in unterschiedlichen Größen und Formen). Den Antrag für die Einführung von Mehrwegbehältern in der Gastronomie der Stadt München unterstützen wir daher aus voller Kraft und Überzeugung.</p> <p>Relevo ist mit seiner nachhaltigen Mehrweglösung seit dem 03. Juni 2020 auf dem Markt und konnte sich seither zum größten Anbieter im Bereich Take-Away-Verkauf in München entwickeln. Mit inzwischen ca. 85 angeschlossenen Gastronomen bietet Relevo im Bereich Essen die meisten Ausgabe- und Rücknahmestellen in München an und expandiert weiter stark.</p> <p>Die Gastronomen, die Relevo nutzen, decken die ganze kulinarische und unternehmerische Bandbreite ab: von kleinen Bäckereien und Cafés über inhabergeführte Wirtshäuser und Restaurants bis zu Betriebskantinen und "Gemeinschaftsverpflegungen".</p> <p>Die erfolgreiche Markteinführung von Relevo in München demonstriert, dass nachhaltige Verpackungslösungen von</p>

<p>Anbietern und Kunden gleichermaßen angenommen werden und dass Partnerschaften zwischen Gastronomie und Mehrweganbietern funktionieren. Richtig gemacht, kann das gemeinsame Ziel einer deutlichen Reduzierung des Müllaufkommens, erreicht werden.</p> <p>Zur weiteren Akzeptanz und Steigerung der Bekanntheit von Mehrweglösungen, sowohl auf der Gastronomie- als auch auf der Endkundenseite, begrüßt Relevo es daher ausdrücklich eine Anlauf- und Beratungsstelle für Unternehmen aufzubauen, wie sie der Antrag der beiden Stadtratsfraktionen fordert. Gerne bringt Relevo hierbei seine Erfahrungen und Expertise mit ein und unterstützt die Verwaltung der Landeshauptstadt München, den Abfallwirtschaftsbetrieb München und seine Bürger bei der Umstellung hin zu nachhaltigen Mehrweglösungen.</p> <p>Als konkrete Aufgaben einer solchen Anlaufstelle sind folgende Themen sinnvoll:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koordination & Steuerung von Maßnahmen und Initiativen zur Steigerung der Bekanntheit und Akzeptanz von Mehrweglösungen auf Seiten der Gastronomie und Endkunden • Medium zur erleichterten Kommunikation zwischen Kommune, Gastronomie und Mehrweganbietern • Sammlung von einheitlichen Informationen & neutrale Kommunikation von Mehrweglösungen unterschiedlicher Anbieter • Vermittlung von Informationen und Kontaktmöglichkeiten zu Anbietern von Mehrweglösungen an interessierte Gastronomiebetriebe <p>Eine Anregung zum Schluß: Wir bitten bei der zukünftigen Kommunikation und in der weiteren politischen Debatte den Begriff "Mehrweg" gegenüber "Pfand" vorzuziehen, da ein "Pfandsystem" nur eine Unterart von unterschiedlichen Mehrwegsystemen ist. Eine Verengung auf den Begriff "Pfand" würde zu einer (bestimmten) Bevorzugung bzw. dem Ausschluss bestimmter Systeme führen.</p> <p>Relevo begrüßt den Antrag zur Unterstützung von Mehrweglösungen ausdrücklich und steht auch weiter sehr gerne für Gespräche und Umsetzungsvorhaben zur Verfügung.</p>	<p>reCup GmbH REBOWL/reCup GmbH</p> <p>Wir begrüßen die Initiative der beiden Stadtratsfraktionen sehr. Auch wir erachten es mittel- bis langfristig als sinnvoll, ein einheitliches Mehrwegsystem in der Stadt zu etablieren, um einen Kreislauf zu schaffen und sowohl für die Gastronomen als auch die Kunden einen einfachen und übersichtlichen Prozess beim Gebrauch von Mehrweg zu ermöglichen.</p> <p>Gerne legen wir Ihnen unsere Aktivitäten zur Einführung unserer Mehrwegpfandprodukte RECUP und REBOWL dar:</p> <p><u>Vertrieb</u> Zu unseren Vertriebsmaßnahmen gehören</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potenzialanalysen der gastronomischen Infrastruktur
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • die Erstansprache und individuelle Beratungsgespräche von Gastronomen durch RECUP-Vertriebsmitarbeiter • die Einladung der Gastronomen zu RECUP-Informationsveranstaltungen, bei welchen unsere Pfandsysteme interessierten Gastronome vorgestellt werden <p>Außerdem dienen Partnertreffen dienen dem Austausch und der Vernetzung lokaler RECUP-REBOWL-Partner</p> <p><u>Marketing- und Kommunikationsmaßnahmen</u></p> <p>Für eine erhöhte Sichtbarkeit und Präsenz in der Öffentlichkeit und zur Sensibilisierung von Endkonsumenten sowie To-Go- und Take-Away-Anbietern, setzen wir gezielte Marketing- und Kommunikationsmaßnahmen um. Hierzu zählt</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Koordination und Planung von Events • die Umsetzung von Social Media und PR-Maßnahmen • Kampagnen im öffentlichen Raum • die Ausstattung unserer Partner mit relevanten POS Materialien • Messe-Auftritte • Auf unserer Webseite bieten wir sowohl Konsumenten als auch Gastronomen übersichtliche Informationen zum Thema und unseren Lösungen sowie begleitendes Infomaterial zum Download an • Außerdem stellen wir mit der RECUP-App eine übersichtliche Karte als Webapp, und zum Download zur Verfügung, mit denen Verbraucher alle RECUP- und REBOWL Partner finden können <p><u>Kundenbetreuung</u></p> <p>Unsere Kundenbetreuer umfasst unter anderem</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Beratung und Betreuung über ein Partnertelefon und -postfach • Partnerplattform : eine persönliche Beratung zur Einführung des Pfandsystems und dem Bestellvorgang • Sendungsverfolgung der Pakete • Tipps und Tricks für das erfolgreiche Anbieten der Pfandbecher vor Ort • für das Segment der Key Account und Inhouse Kunden stehen dem jeweiligen RECUP- und REBOWL-Partner zudem persönliche Kundenbetreuer zur Verfügung • auf unser Partnerplattform finden unsere Partner weitere Informationen und können Becher und Bowls flexibel und zu jeder Zeit online nachbestellen <p><u>Städtekooperationen</u></p> <p>Zur Einführung des RECUP-REBOWL-Pfandsystems kooperieren wir mit städtischen Institutionen. Im Rahmen einer Kooperation übernimmt der Städtepartner die Schirmherrschaft für die Einführung des Pfandsystems. Als Kooperationspartner stehen wir anfangs für Beratungsformate für Gastronomen sowie Presseveranstaltungen zur Verfügung und während des gesamten Kooperationszeitraums in beratender Funktion. Neben Vertriebs- und Marketingmaßnahmen, wie z. B. indiv. Werbemedien oder einer Städte Skyline Edition, unterstützen wir aktiv bei der</p>
--	--

nachhaltigen Etablierung des Pfandsystems im gemeinsam vereinbarten Zielgebiet.

Beratungsstelle für Unternehmen

Des weiteren hatten Sie um unsere Einschätzung zur Etablierung einer „Anlaufstelle für Unternehmen“ gebeten. Wir begrüßen die Initiative und die politischen Schritte sehr und wissen, dass die Stadt ein wichtiger und maßgeblicher Hebel und Anlaufpunkt bei der flächendeckenden Implementierung eines Mehrweg-Pfandsystems ist. Wichtig erscheint uns, dass ein solches Format den Gastronomen bereits detaillierte Informationen und eine klare Übersicht zu den vorhandenen Lösungen sowie zu den Schritten zur Einführung bieten kann. Was konkret hier außerdem helfen würde, wäre eine digitale Plattform der Stadt, auf welcher Informationsmaterial für Gastronomen und interessierte Betriebe bereitgestellt wird. Wichtig ist hier eine klare Übersicht zu den unterschiedlichen Mehrwegsystemen. Gerne stellen wir hierfür Material zur Verfügung sowie Flyer/Infosheets für die Beratung vor Ort.

Unserer Einschätzung nach sollte dieses digitale Informationsangebot durch Beratungsveranstaltungen für interessierte Gastronomen ergänzt werden. Im Rahmen unserer Städte-Kooperationen haben wir in den letzten Jahren sehr positive Erfahrungen mit runden Tischen, also lokalen Informations- und Beratungstreffen gemacht.

Im Rahmen von Corona empfehlen wir eine digitale Umsetzung dieser Termine, zum Beispiel über Zoom oder andere Video-Konferenz-Anbieter.

Konkret möchten wir daher für die Beratungsstelle für Gastronomen folgende Formate vorschlagen und gerne unterstützen:

1. Eine digitale Informations-Plattform der Stadt (z.B. eine Webseite)
2. Regelmäßig stattfindende Informationsveranstaltungen, die die Stadt der Gastronomie zur Verfügung stellt
3. Regelmäßig individuelle Beratungs-Slots bei den Pfand-Anbietern, die für die Münchner Gastronomen geblockt sind

Wir bedanken und herzlich für Ihren Einsatz und die gute Zusammenarbeit und freuen uns, gemeinsam mit der Stadt München die gesellschaftliche Sensibilisierung zum Thema Verpackungsmüll weiter voranzutreiben und mit unseren Pfandsystemen RECUP und REBOWL Gastronomen und Unternehmen eine nachhaltige Alternative zu Einwegverpackungen zu bieten.

Elithro UG / ReCircle

In der Gastronomie können wir schon seit längerem einen immer größer werdenden Trend an Snacks, Mittagstischen und Convenience Food als „take away“ feststellen – und Corona befeuert diese Entwicklung nochmals, da eine Ausweitung des to-go Geschäfts häufig die einzige Möglichkeit für Gastronomiebetriebe ist, Umsatzeinbußen auszugleichen. Durch die damit einhergehende drastisch steigende Nutzung von

Einwegverpackungen und des Litterings im öffentlichen Raum, wächst glücklicherweise gleichermassen auch die Sensibilität der Bevölkerung für die Themen Einwegplastik und Abfallvermeidung.

Wenn ein idealer Zeitpunkt für eine Umstellung hin zu Mehrweg in der Gastronomie gefunden werden müsste, getragen von einer breiten Mehrheit der Konsument*innen, so wäre er vermutlich gerade jetzt. Deshalb begrüßen wir ausdrücklich die Initiative der Stadtratsfraktionen Die Grünen-Rosa Liste und SPD / Volt und möchten die Bereitschaft, das Vorhaben zu unterstützen, bekräftigen.

AKTIVITÄTEN VON recIRCLE IN MÜNCHEN

Mit 1400 Ausgabestellen in der Schweiz und über 150 Partnerbetrieben in Deutschland ist recIRCLE das größte Mehrwegsystem im deutschsprachigen Raum.

In München kooperieren wir zurzeit mit 12 ausgewählten Pilotpartnern und stehen just an der Schwelle, das System flächendeckend auf das Stadtgebiet und den Landkreis auszuweiten. Dazu sind folgende Aktivitäten geplant oder bereits in konkreter Umsetzung:

- **Besetzung einer Vollzeitstelle für eine*in City Manager*in München** – in der Region verwurzelt, für die Region: Ab 19.10.2020 freut sich unser Ansprechpartner vor Ort in den direkten Kontakt zur Gastronomie zu gehen
- **Mehrweglösung für jede Gastronomie:** Durch eine breite Auswahl an Mehrwegbehältern (Bowl / mit Trennsteg / Tellerform / ...) können wir den Poke Bowl Store genauso einbinden wie das traditionsreiche bayerische Wirtshaus. Mit einem neuen, transparenten Cup für Speisen bieten wir ab Q1/2021 zudem eine smarte Lösung für Birchermüsli, Smoothies oder Antipasti.
- **Durchführung von Promotion-Aktionen und Personalschulungen vor Ort:** Die Entscheidung für oder gegen das Ausleihen eines Mehrwegbehälters wird meist direkt am Point-of-Sales getroffen. Mit entsprechenden Maßnahmen und die direkte Ansprache der Kund*innen können wir die Akzeptanz für Mehrweg steigern.
- Roll-Out unseres kostenfreien und unbepfandeten **recIRCLE Mehrwegbesteck**

BARGELDLOSES PFAND – OHNE ZWANG ZUM DIGITALEN

Pfand kann eine gewisse Hemmschwelle für die Akzeptanz von Mehrweglösungen sein, das ist aus Erfahrungswerten bekannt. Gleichzeitig schafft nur ein ausreichend hoch hinterlegter

Pfandbetrag den richtigen Anreiz, seine Mehrwegbox auch wieder in Umlauf zu bringen. Bei Mehrwegbechern für Coffee-to-go ist gut zu beobachten, dass ein Pfand von 1 € dafür nicht ausreichend ist. Es gibt neue Lösungen, die auf ein völlig pfandfreies, digitales Ausleihen setzen – mit dem Nachteil, dass ein großer Teil der nicht digital-öffnen Konsument*innen ggf. ausgeschlossen wird. Als Gegenwurf ist ein **bargeldloses Pfand**, mit einer lediglich

	<p>ergänzenden digitalen App sinnvoll – sodass ich als Kunde jederzeit die Wahl zwischen Pfandzahlung und bargeldloses Ausleihen besitze.</p> <p>Ab Frühjahr 2021 wird die gerade in der Schweiz im Live-Test befindliche reCIRCLE APP in Deutschland ausgerollt mit der Möglichkeit, eine reCIRCLE BOX bei Rückgabe in eine digitale Box zu tauschen und diese bei der nächsten Ausleihe wieder in eine physische reCIRCLE BOX zu wechseln.</p> <p><u>FÖRDERINSTRUMENTE</u></p> <p>Es lässt sich zusammenfassen, dass die Bereitschaft zur Nutzung einfacher und bequemer Mehrweglösungen im to-go-Bereich auf der Konsument*innen-Seite grundsätzlich vorhanden ist und immer größer wird. Gleichzeitig mangelt es vielen Gastronomiebetrieben aufgrund der aktuellen Corona-Einschränkungen an Planungssicherheit und <u>vermeintlich</u> an Liquiditätsreserven, um ein entsprechendes Angebot aufzubauen. Die Schaffung einer Beratungsstelle kann ein erster Schritt sein, um Gastronomieunternehmer*innen einen Überblick über die verschiedenen Ansätze zu verschaffen und dafür zu sensibilisieren, dass Mehrweglösungen keinen finanziellen Mehraufwand - sondern im Gegensatz - mittel- bis langfristig sogar eine Ersparnis gegenüber Einwegverpackungen bedeuten. Zudem regen wir an, für interessierte Gastronomiebetriebe eine finanzielle Unterstützung für die Teilnahme an einem Mehrwegpoolsystem zu prüfen. Durch reduziertes Littering und weniger Aufwand in der Reinigung und Abfallentsorgung im öffentlichen Raum bei einer hohen Anzahl von Mehrweg-Ausgabestellen könnten die Aufwendungen dieses Förderinstruments wieder refinanziert werden</p>
VYTAL Global GmbH	<p>VYTAL bietet ein pfandfreies digitales Mehrwegsystem für Münchner Gastronom*innen bereits seit März 2020 an und arbeitet aktuell bereits erfolgreich mit über 70 Gastronom*innen zusammen. Außerdem wird VYTAL in einer Reihe von Betriebsrestaurants in der Landeshauptstadt wie der Versicherungskammer Bayern, Siemens, MAN, BMW u.a. bereits erfolgreich genutzt und so jeden Tag tausende Einwegverpackungen eingespart. Im ganzen Bundesgebiet bieten schon über 600 Gastronom*innen das VYTAL Mehrwegsystem ihren Gästen an. VYTAL verfolgt dabei einen Ökosystem Ansatz durch die Zusammenarbeit mit Gastronom*innen, Mensen und Betriebsrestaurants, Lebensmittelhändlern und Rückgabeboxen für Unternehmen, Co-Working Spaces und öffentliche Gebäude, um so ein dichtes Netz an Aus- & Rückgabestationen zu knüpfen und für die Nutzer*innen den Umstieg sehr einfach zu machen. Durch die in die App integrierte Vorbestelllösung für die müllfreie Abholung und Lieferung von Essen wird den Restaurants ein weiterer Absatzkanal geboten, um ihren Umsatz 100%-Coronakonform zu steigern und ihren Kund*innen ein noch bequemerer Esserlebnis zu ermöglichen – ohne Wartezeit und ohne Müll. Doch auch ohne App kann das System per Offline VYTAL Karte genutzt werden – vergleichbar mit einem Bibliotheksausweis kann man sich mit der Karte mit QR Code bei jedem Partner Verpackungen ausleihen.</p> <p>Als Betriebssystem für Mehrweg kann VYTAL verschiedene Verpackungsarten integrieren und so viele Anwendungsgebiete abdecken. Neben verschiedenen Schalen, Menüschildern und Kaffeebechern im System, laufen sehr erfolgreiche Piloten zu Sushi- & Pizzaverpackungen.</p>

Vorteile des digitalen Mehrwegsystems

VYTALs digitales Mehrwegsystem bietet viele Vorteile für Kunden und Partnerunternehmen

Für Kunden

- **Kostenlose Ausleihe von hochwertigen Mehrwegverpackungen**, sodass sich der Essenspreis nicht erhöht – auch wenn man für das Essen mit der Familie einmal 10 Verpackungen gleichzeitig ausleiht
- **Direkte Messung der individuellen Verpackungseinsparungen** in der App
- **Bequeme Rückgabe** bei jedem Partner, in Rückgabebox beim Arbeitgeber und durch Freunde und Kollegen möglich – das Pfandhandling entfällt und die zurückgegebene Verpackung wird automatisch vom richtigen Kundenkonto gelöscht, egal wer sie zurückgibt
- **Entdecken neuer Restaurants und bequemes Vorbestellen** des Essens für Abholung und Lieferung mit der VYTAL App – so spart man sich die Wartezeit in der Schlange, kann bequem per App bezahlen und sich das Essen auch liefern lassen

Für Partnerunternehmen

- **Einfacher Umstieg auf Mehrweg** ohne Investitionskosten
- **Faire Abrechnung pro Befüllung** ohne monatlichen Fixkosten oder lange Vertragslaufzeiten
- **Einfacher Ablauf ohne Pfandhandling** verhindert Schwund
- **Erschließung neuer Kunden** und Generierung zusätzlicher Umsätze über die VYTAL App
- **Automatisiertes Bestandsmanagement und Nachlieferung** basierend auf tatsächlichem Lagerbestand

Dabei ist VYTAL die erzielte Umweltwirkung sehr wichtig und jede Verpackungseinsparung wird über ein Dashboard erfasst, auf dem in Echtzeit Auswertungen zu Einsparungen, Rückgabequoten &-zeit möglich sind und mit deren Hilfe das System sowie die Umweltwirkung kontinuierlich verbessert werden können. Dadurch kann der Erfolg des Systems und die Wirkung der Anreize gezeigt werden, denn 99% der Verpackungen kommen innerhalb von 14 Tagen zurück, im Schnitt schneller als 3 Tage, wodurch es möglich ist, die Gesamtzahl an Schalen im System zu minimieren und die Auslastung der sehr langlebigen Schalen zu gewährleisten.

Beratungsstelle/Informationsstelle für Unternehmen

Die Bündelung von Informationen zum Umstieg auf Mehrweg ist zentral für die Akzeptanz der Lösungen durch die breite Masse der Unternehmen und Konsument*innen. Sie könnte als erste Anlaufstelle für Interessent*innen dienen und neben den Informationen zu den einzelnen Systemanbietern, Muster zur Ansicht vorhalten und über mögliche Fördermaßnahmen, Informationen zu Hygiene und Handling etc. informieren. Wir unterstützen daher die Einrichtung

<p>TIFFIN LOOP c/o ECO Brotbox GmbH</p>	<p>einer solchen Informationsstelle – zunächst könnte auch ein Online Informationsportal zum Thema Mehrweg in der Gastronomie für Gastronom*innen und Bürger geschaltet werden, um die Informationen zu bündeln.</p> <p>Die Idee eine Anlaufstelle für Unternehmen zu schaffen, halten wir für sehr sinnvoll und hilfreich, weil unsere Erfahrungen zeigen, dass hier noch ein enormer Aufklärungsbedarf existiert. Diese Arbeit können wir mit unserer Unternehmensgröße alleine nicht leisten. Gastronomen und Endverbraucher müssen zu diesem Thema sensibilisiert und aufgeklärt werden. Das aufzeigen von alternativen Lösungen, Antworten zur Wirtschaftlichkeit und Hygienekonzepten spielen dabei eine wichtige Rolle. Diese Stelle könnte auch noch verschiedenen Stakeholder zu Informationsveranstaltungen einladen und das Netzwerken und Best Practice Sharing vorantreiben. Vor allem haben wir alle ein gemeinsames Ziel: die Vermeidung von Müll, insbesondere Plastikmüll im Take-Away.</p> <p>Außerdem wäre es auch noch wichtig finanzielle Anreize für den Umstieg für Gastronomen zu schaffen.</p> <p>Mit Anlage: Zusammenfassung unsere Aktivitäten im Bezug auf die Einführung eines Mehrwegpfandsystems - TIFFIN LOOP:</p> <p><u>Vorteile TiffinLoop:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • plastikfrei • gesundheitsunbedenklich • spontan ausleihen • keine Registrierung • einmaliger Pfandbetrag • Box 15 Euro • Mitgliedsbeitrag 19,95 Euro • Kunde 15 Euro Pfand • 2.000 Boxen im Loop • 30 Partner Restaurants, 2 Kantinen, 1 Gemeinde • Berlin, Hamburg, Stralsund, Köln, München • 2021 geplanter roll-out <p>TIFFIN LOOP ist eine bundesweite Initiative, die Plastikmüll nachhaltig reduzieren möchte.</p>
---	---

