

**Entwicklung eines Konzeptes von Mehrweg-Schalen in der Landshuter Gastronomie;
Antrag der Frau Stadträtin Iris Haas und der Herren Stadträte Tobias Weger-Behl und
Stefan Gruber, Bündnis 90/Die Grünen, Nr. 208 vom 07.04.2021**

| | | | |
|---------------------|--------------------|------------------------|--------------------------------------|
| Gremium: | Umweltsenat | Öffentlichkeitsstatus: | öffentlich |
| Tagesordnungspunkt: | @ | Zuständigkeit: | Bauamtliche Betriebe |
| Sitzungsdatum: | 13.07.2021 | Stadt Landshut, den | 22.06.2021 |
| Sitzungsnummer: | 9 | Ersteller: | Geiger, Richard Bragulla, Michael |

Vormerkung:

Neben der signifikanten Rohstoffverschwendung verursachen To-Go-Einwegverpackungen erhebliche Probleme durch Littering und überfüllte öffentliche Abfalltonnen. Der Verband kommunaler Unternehmer (VKU) schätzt die dadurch verursachten Reinigungsaufwendungen in Deutschland auf rund 700 Mio € pro Jahr. Rechnet man diesen Aufwand auf die Einwohner der Stadt Landshut um, werden jährlich Kosten in Höhe von rund 616.000 € verursacht.

Der Gesetzgeber hat bereits mit der Einwegkunststoff-Verbotsverordnung reagiert und ab dem 03. Juli 2021 das Inverkehrbringen von Tellern, Besteck, Trinkhalmen, Rührstäbchen aus Kunststoff sowie Lebensmittelbehältern aus expandiertem Polystyrol verboten. Mit dem Änderungsgesetz zum Verpackungsgesetz vom 09. Juni 2021 wurde außerdem die Pfandpflicht ab dem 01. Juli 2022 auf alle Getränke in Einwegflaschen (Ausnahme Milch) ausgeweitet. Zusätzlich muss ab dem 01. Januar 2023 bei der Abgabe von Speisen eine Mehrwegalternative angeboten werden, die nicht zu einem höheren Preis oder schlechteren Bedingungen angeboten werden darf. Ausgenommen sind Betriebe mit weniger als 5 Beschäftigten, deren Verkaufsfläche 80 m² nicht überschreitet (wobei die Summe aller Filialen zählt). Diese müssen aber auf Wunsch die Speisen in Kundengefäße abfüllen.

Anlässlich einer Anfrage eines Mehrwegschalenherstellers hat die kommunale Abfallwirtschaft aus Stadt und Landkreis bereits Anfang Februar erste Gespräche über die Möglichkeiten einer Unterstützung zur Einführung von Mehrwegsystemen geführt. Von Herrn Dr. Georg Ohmayer, Koordinator der Gemeinwohlökonomie Landshut, kam Ende Februar die Anregung, den Gastronomen verschiedene Mehrwegsysteme, welche derzeit auf dem Markt sind, vorzustellen. In einer gemeinsamen Videokonferenz haben sich das Amt für Wirtschaft, Marketing und Tourismus, die Wirtschaftsförderung des Landkreises und die Abfallwirtschaft aus Stadt und Landkreis über das weitere Vorgehen abgestimmt und im Anschluss Meinungen von To-Go-Anbietern eingeholt. Erwartungsgemäß viel das Meinungsbild je nach Geschäftsausrichtung der Gastronomen höchst differenziert aus.

Im April haben das Kreiskrankenhaus Achdorf sowie die BMW AG das Mehrwegsystem Rebowl für ihre Kantinen versuchsweise eingeführt. Auf dem Markt sind aber noch weitere

Mehrwegsysteme verfügbar und es lässt sich derzeit noch nicht abschätzen, welche Systeme flächendeckend zum Einsatz kommen werden.

Um einen Informationsaustausch zu ermöglichen und damit einen Entscheidungsprozess in der Gastronomie anzustoßen, haben unter Federführung des Amtes für Wirtschaft, Marketing und Tourismus die Herren Oberbürgermeister Alexander Putz und Landrat Peter Dreier die Gastronomen zu einer Videokonferenz für den 07. Juni eingeladen. Dabei wurden den Teilnehmern die rechtliche Situation, die Regelungen hinsichtlich Hygiene und Infektionsschutz (aufgrund der damals aktuellen Corona-Regelungen) erläutert und vier Mehrweganbieter konnten ihre Systeme vorstellen. Im Nachgang der Videokonferenz wurden die Informationen nochmals dem Hotel- und Gaststättenverband, der IHK sowie der Bäcker- und Metzgerinnung Landshut zur Verfügung gestellt, damit die Mitgliedsbetriebe für das Thema Mehrweggeschirr sensibilisiert werden.

Ziel der Videokonferenz war, eine Diskussion zum Thema in der Branche anzustoßen und eine Plattform für einen ersten Austausch der To-Go-Anbieter zu bieten. Die Entscheidung, welche Mehrwegsysteme sich auf dem lokalen Markt behaupten werden, liegt aber letztendlich bei den Betrieben und nicht bei der Verwaltung. Die Verbände und Innungen wurden daher gebeten, einen Meinungsbildungsprozess innerhalb der Gastronomiebranche zu begleiten.

Im Sinne eines flächendeckenden und damit servicefreundlichen Pfandsystems wäre eine Einigung auf ein System aus Sicht der Verwaltung zu bevorzugen. Da aber alle Systeme Vor- und Nachteile mit sich bringen und sich noch in einer gewissen Entwicklung befinden, ist eine (so frühe) Festlegung für die Gastronomie schwierig. Auch die Systemgastronomen testen derzeit verschiedene Systeme und haben sich noch nicht festgelegt. Mit einer zeitnahen Festlegung ist kaum zu rechnen.

Dieser wichtige, dynamische Entwicklungsprozess ist begrüßenswert, führt aber gleichzeitig zu einer eher abwartenden Haltung der Gastronomen. Es bleibt abzuwarten, welche Mehrwegsysteme sich etablieren werden. Da dieser Prozess überwiegend überregional ablaufen wird und im Grunde eine Entscheidung der freien Wirtschaft ist, können und sollen die Betriebe nicht durch ein kommunales Konzept beeinflusst werden. Inwiefern die Verwaltung vor Ort weitere „Geburtshilfe“ leisten kann, wird sich aus den weiteren Gesprächen ergeben. Vorwiegend liegt der Ball aber jetzt bei den Entscheidungsträgern der Wirtschaft.

BESCHLUSSVORSCHLAG

1. Vom Bericht des Referenten über die durchgeführte Videokonferenz und der Kontaktaufnahme mit den Berufsverbänden wird Kenntnis genommen.
2. Mit den Aktivitäten der Verwaltung aus Stadt und Landkreis ist dem Antrag entsprochen.

Anlagen: Antrag Nr. 208

