

**Abfallwirtschaft;  
Entwicklung eines Konzeptes zum Einsatz von Mehrweg-Schalen in der Landshuter  
Gastronomie; Beschluss Nr. 1 des Umweltsenates vom 13.07.2021**

Gremium:	<b>Umweltsenat</b>	Öffentlichkeitsstatus:	öffentlich
Tagesordnungspunkt:	<b>3</b>	Zuständigkeit:	Bauamtliche Betriebe
Sitzungsdatum:	<b>13.07.2021</b>	Stadt Landshut, den	01.07.2022
Sitzungsnummer:	9	Ersteller:	Geiger, Richard

**Vormerkung:**

Mit Beschluss Nr. 1 des Umweltsenates vom 13.07.2021 wurde die Verwaltung beauftragt, über neuere Erkenntnisse dem Umweltsenat zu berichten.

In Zusammenarbeit der Wirtschaftsförderung und der Abfallwirtschaft aus Stadt und Landkreis Landshut wurden die Gastronomen, Metzger und Bäcker über die Medien öffentlich zu einem „Runden Tisch Gastromehrweg“ zum 23. Mai 2022 in den Neuen Plenarsaal eingeladen.

Trotz des großen Verteilers konnten am Runden Tisch „nur“ die Vertreter der Berufsstände begrüßt werden. Anwesend waren Herr Markus Scheugenpflug, Kreisvorsitzender des Hotel- und Gaststättenverbandes, Herr Georg Hofmair, Obermeister der Metzgerinnung Landshut und Herr Michael Schleich, Obermeister der Metzgerinnung.

Im Runden Tisch wurde nochmals auf die Verpflichtung aus dem Verpackungsgesetz hingewiesen, dass ab dem 01.01.2023 verpflichtend eine Mehrwegalternative bei der Abgabe von Speisen anzubieten ist und es wurde einem regionalen Vertreter von Einweg- und Mehrwegverpackungen die Gelegenheit gegeben, sein Konzept für ein regionales Mehrwegsystem vorzustellen.

Derzeit sind in Deutschland elf Poolsysteme etabliert, die gegen Pfand und eine Systembeteiligungsgebühr Mehrwegverpackungen anbieten. Alternativ können die Verkaufsstellen sich auch eigene Mehrweggefäße beschaffen und diese gegen Pfand an die Kunden abgeben.

Hinsichtlich der Idee ein regionales Mehrwegpoolsystem zu etablieren, stellte Orhan Söhmelioglu von der SWS-Schüler GmbH aus Moosburg sein Grundkonzept „Nomoi“ im Sinne von nochmal Nutzen vor. Ein regionales System hätte den Vorteil, schneller auf die Bedürfnisse der Speiseanbieter reagieren und bei Bedarf verschiedene Mehrwegsysteme aufnehmen zu können. Allerdings gäbe es dadurch auch einen höheren Abstimmungsbedarf und noch zu leistender Entwicklungsaufwand.

Die Bäckerinnung, für die in erster Linie die Mehrwegbecher für den Coffee-to-go von Bedeutung sind, setzen weiterhin auf den in Landshut eingeführten Recup-Becher. Mit deutschlandweit 11.600 Ausgabestellen ist der Recup-Becher flächendeckend etabliert und er funktioniert. Durch den Landshuter Recup-Becher gibt es eine regionale Identifikation, die weiterhin genutzt werden soll.

Neben dem Recup-Becher bietet das Münchner Unternehmen Recup auch eine Schale für Speisen an, die sogenannte Rebowl. Auch diese ist bereits in bundesweit mehr als 2.600 Ausgabestellen vertreten und erfüllt die Anforderungen und Ansprüche, wie sie die Landshuter Gastronomen und die Metzgerinnung am Runden Tisch für die Ausgabe von Speisen zum Mitnehmen formuliert haben. Ein weiterer Vorteil ist, dass die Systemgebühr für Recup-Becher und die Rebowl-Schale nur einmal anfällt. Rebowl wird bereits von einzelnen Speiseanbietern und den Betriebskantinen des Kreiskrankenhauses und der BMW AG genutzt und hat sich be-

währt. Daher tendieren die Gastronomen und die Metzgerinnung zu dem etablierten Poolsystem Rebowl und werden diese ihren Innungsmitgliedern empfehlen.

Die Entwicklung eines regionalen Poolsystems/Mehrwegsystems wird daher nicht weiter verfolgt.

Laut DEHOGA und Metzgerinnung sind die Kosten für Einwegverpackungen zuletzt um rund 40 Prozent gestiegen und es gibt immer mehr Hinweise auf Lieferschwierigkeiten für Einwegverpackungen. Daher bieten die Mehrwegsysteme auch ökonomische Vorteile. Außerdem, so waren sich die Teilnehmer einig, sei die Verpackungsflut nicht mehr zeitgemäß und passe nicht zu einer nachhaltigen Betriebsführung. Wichtig sei, auch die Kunden auf die Vorteile der Mehrwegverpackungen hinzuweisen, damit diese auch nachgefragt werde.

In den Medien wurde über den Runden Tisch ausführlich berichtet.

### **Beschlussvorschlag:**

Vom Bericht des Referenten über den durchgeführten Runden Tisch Gastromehrweg wird Kenntnis genommen.

### **Anlage:**

---