

Pfand-tastisch

Zukunft Mehrweggeschirr: Anbieter, Gastronomen und Kommunalvertreter tauschen sich aus

VON MARTIN BECKER



Landkreis/Grasbrunn – Die Coronakrise hat einen längst existierenden Trend zusätzlich befeuert, sie bietet aber auch die Chance, ihn ins Positive umzukehren. Pizzakartons, mit Alu verschweißte Styroporschüsseln, Pappbecher für Kaffee oder Eis: 280 000 Tonnen Einweg-Müll häufen sich pro Jahr in Deutschland durch Wegwerfverpackungen, Angebote wie „To-go“ oder „Take-away“ haben diese Zahlen während der Pandemie sogar um zehn Prozent steigen lassen.

Um damit buchstäblich aufzuräumen, haben sich im Bürgerhaus in Grasbrunn Vertreter von Gemeinden und Gastronomie aus dem Landkreis sowie mehrere Anbieter von Mehrweggeschirr-Pfandsystemen zu einem Informationsaus-

tausch getroffen. Das Ziel sei „ein pfandtastisches Morgen“, wie Franziska Pauley vom Marktführer Rebowl/Recup es formulierte: „Angesichts überquellender Mülleimer wollen wir Einweg abschaffen!“

Gesetzliche Mehrwegpflicht

Ab Januar 2023 besteht sowieso eine gesetzliche Mehrwegpflicht für Restaurantbetriebe und Lieferdienste, im Landkreis wollen sie sich dafür rechtzeitig rüsten. „2019 haben wir das Thema schon mal gestartet“, erinnert sich Grasbrunn's Bürgermeister Klaus Korneder. Die Resonanz damals: dürftig. Jetzt indes kam es zu einem intensiven interkommunalen Austausch. Korneder: „Es freut mich, dass in der Gastronomie das Interesse mittlerweile so groß ist.“

200 bis 300 Mal wiederverwenden

Der Grundgedanke ist klar, Mehrweg statt Einweg. „Bei 200 bis 300 Nutzungen“, rechnet Leon Vornholt vom Anbieter Vytal vor, liege im Praxisbetrieb die Lebensdauer der Essensbehälter. Die seien „ab der zehnten Nutzung klimaneutral“, und wenn sie nicht mehr für den täglichen Gebrauch taugen, entstehen im Recyclingprozess daraus neue Gefäße. Wie sich das auswirkt, beziffert Maximilian Popp von reCircle: „Mit unserem Mehrweggeschirr, für das wir sogar Besteck anbieten, sparen wir pro Monat bundesweit 108 000 Einwegverpackungen ein.“ Dass das gut für die Umwelt ist, steht außer Frage.

Aber Mehr- statt Einweg in einer Wegwerfgesellschaft: Was bedeutet das für Kunden und Gastronomen? Beim kleinen Öko-Kongress in Grasbrunn berichtete Bernd Schätzl vom Restaurant „Reil's“ in Putzbrunn über seine Erfahrungen, speziell aus der Coronakrise. „Monatelang hat sich bei uns das Pappgeschirr gestapelt, einen Euro pro Essen kostete das. Die Kunden waren genervt und wir auch, denn die Einwegverpackungen benötigen viel Lagerfläche.“

Verpackungskosten deutlich gesenkt

Mit der Einführung des digitalen Pfandsystems von Vytal habe das „Reil's“ die Verpackungskosten gegenüber Einweg auf etwa ein Siebtel reduzieren können – „diese Centbeträge übernehmen wir“, so Bernd Schätzl. Weil mit Siemens ein großer Konzern das gleiche System nutzt, „können unsere Kunden das Geschirr auch dort in der Kantine abgeben oder umgekehrt“. Fazit des Restaurantbetreibers: „Die Kunden sind begeistert.“

Ähnliche Behälter, verschiedene Systeme

Neben Vytal, reCircle und Rebowl/Recup, deren Vertreter in Grasbrunn kurze Impulsvorträge hielten, gibt es weitere Anbieter wie Relevo, Fairbox oder Tiffin Loop. Die Behälter ähneln sich, die Systeme differieren. Vytal beispielsweise setzt komplett auf ein digitales Angebot mit QR-Codes auf den Behältern und einer App, „in der Kunde, Verpackung und Bestellung verknüpft sind“, wie Leon Vornholt erläutert. „Diese Leichtigkeit des Systems macht Mehrweg so einfach und bequem wie Einweg.“

Rebowl/Recup und reCircle dagegen arbeiten mit einem klassischen Pfandsystem (Digitalkonzepte sind in Vorbereitung), bei dem pro Nutzung bezahlt und erstattet wird, je nach Behältergröße zwischen einem und zehn Euro. Gastronomen wiederum entrichten eine Systemgebühr, auf der Webseite von Rebowl/Recup „können Sie Ihr Einsparpotenzial für Umwelt und Geschirr durchrechnen“, sagt Franziska Pauley.

Pfandsystem lebt von der Bewegung

Egal ob digital oder analog, ein Pfandsystem lebt von der Bewegung. Mahlzeit im Restaurant kaufen, im Büro oder daheim verzehren, Geschirr ungespült wieder zurückgeben. Das funktioniert, wie bei Vytal eine Rückgabequote von über 99 Prozent zeigt; die durchschnittliche „Verweildauer“ des Mehrweggeschirrs beim Konsumenten betrage zwei Tage und 17 Stunden. Als Nebeneffekt werde die Kundenloyalität gegenüber dem Gastronomiebetrieb gesteigert, denn Mehrwegsysteme pulverisierten die Denkweise „aus den Augen, aus dem Sinn“. Die Anbieter reagieren zudem rasch auf Trends, unter anderem wird es schon in Kürze Mehrweg-Pizzaboxen geben; Eis bleibt in Doppelwandbechern schon jetzt schön kalt.

Kommunen helfen mit Förderungen

„Die Einführung solcher Systeme“, weiß Maximilian Popp von reCircle, „geht nicht ad hoc, sondern ist ein Prozess.“ Einen, den Kommunen zum Teil mit Fördergeldern forcieren; in Haar zum Beispiel werden Gastronomen mit 500 Euro subventioniert, in Unterhaching denken sie noch nach über ein Programm.

Das kulinarische Mitnehmgeschäft, also „Take-away-Essen“, biete jetzt „die Chance für einen neuen Weg“, glaubt Ansgar Sommer, beim Gewerbeverband Bayern der Vorsitzende des Ortsverbands Haar/Trudering. „Alle reden von Klimaneutralität, Enkelgerechtigkeit und bewusstem Umgang mit Ressourcen.“ Dies müsse sich auch in einem nachhaltigen Umgang mit Geschirr widerspiegeln. Wobei Sommer den Bereich Gastronomie weit fasst: „Dazu gehören auch

der Bäcker, der Metzger, das Eiscafé, die Tankstelle.“ Für alle, Betriebe und Kunden unisono, bestehe gerade jetzt „die Gelegenheit, sich für die Zukunft zu positionieren“. Je mehr mitmachen, desto besser für alle.