



Schwäbisch Gmünd, 30.04.2019
Gemeinderatsdrucksache Nr. 090/2019

Vorlage an

Verwaltungsausschuss

zur Information

- öffentlich -

Mehrwegbehälter für To-Go-Essen

Sachverhalt:

1 Ausgangslage

Die zunehmende Flut von Kunststoff-Einwegverpackungen sorgt weltweit für enorme Probleme und Umweltbelastungen. In den vergangenen Jahren wurden hier – auch im Ostalbkreis und in Schwäbisch Gmünd – im Abfallbereich wichtige Weichen gestellt. Die Stadt Schwäbisch Gmünd will diesen Weg nun gemeinsam mit den Partnern der Gastronomie und des Einzelhandels aktiv weitergehen. Der HGV hat hier mit der nachdrücklichen Verwendung von Stofftaschen unter der Überschrift „Gmünd gibt Stoff“ einen weiteren Baustein hinzugefügt. Nun soll mit dem Start eines gemeinsamen Mehrwegsystems im Bereich Gastronomie im Raum Schwäbisch Gmünd ein weiteres Zeichen gesetzt werden.

Etwa 320.000 Coffe-to-Go Becher werden in Deutschland weggeworfen, und das stündlich. Ähnlich verhält es sich mit Verpackungsmüll durch Take-Away-Essen. Bei diesen enormen Mengen wird die Notwendigkeit einer besseren Lösung deutlich. Auch auf Seiten der Kunden steigt das Bewusstsein für nachhaltige Alternativen zunehmend an.

In vielen großen Städten gibt es bereits Pfandsysteme für Kaffeebecher. Allerdings gibt es für die Gastronomen kaum die Möglichkeit, den Kunden anzubieten ihr Essen abfallfrei mitzunehmen. Mit dem neuen Mehrwegbehältersystem in Schwäbisch Gmünd soll sich dies ändern.



2 So funktioniert das System

Die Stadt beschafft durch die Touristik und Marketing GmbH Schwäbisch Gmünd die Mehrwegbehältnisse von dem Unternehmen reCircle aus Stuttgart. Die Behältnisse werden den Gastronomen für eine Testphase von einem Jahr kostenfrei zur Verfügung gestellt. Ihr Essen bieten die Gastronomen für ihre Kunden in den hochwertigen Mehrwegboxen an. Der Kunde bestellt sein Essen in der Mehrwegbox und bezahlt dabei ein Pfand. Nach dem Genuss kann die Box entweder bei allen teilnehmenden Partnern zurückgegeben oder selbst behalten werden. Sollte ein Kunde einmal seine Box nicht zurückbringen oder in einem anderen Partnerrestaurant abgeben, ist dies aufgrund des zuvor erhobenen Pfands unproblematisch. Für den Gastronomen besteht daher kein finanzielles Risiko. Die Behälter sind in verschiedenen Größen und Formen vorhanden und können von den Gastronomen je nach Bedarf ausgewählt werden. Der Abwasch der genutzten Behälter erfolgt bei den Gastronomen vor Ort. So wird sichergestellt, dass benutzte Boxen nicht mit dem frischen Essen in Berührung kommen, sondern immer ein frischer Behälter ausgegeben wird.

Durch das Verwenden der Mehrwegboxen können Kosten für die herkömmliche Einwegverpackung eingespart werden, dadurch verringern sich auch die Abfallkosten. Ein weiterer Vorteil für die Gastronomen besteht in der möglichen Vergrößerung des Kundenstamms, zudem werden die Kunden bei der Rückgabe erneut angetroffen. Die Teilnahme an diesem Projekt bietet einen zusätzlichen Werbeeffekt durch die Präsenz in Werbekampagnen.

Die Behälter die verwendet werden, sind geeignet für Gastro-Spülmaschinen, Mikrowellen und Gefrierfächer. Die Mehrwegboxen haben ein ansprechendes Design mit einem individuell bedruckten Deckel und werden in verschiedenen Größen und Formen verfügbar sein. Außerdem wird es Becher im selben Design für die To-Go-Getränke geben.

Von diesem Projekt können alle profitieren, die Kunden, die Stadtgemeinschaft und die Gastronomen. Ziel ist es das Umweltbewusstsein der Menschen zu stärken und etwas für unsere Umwelt zu tun. Das Projekt kann dazu beitragen, den Ressourcenverbrauch zu reduzieren und die Verschmutzung von Gehwegen und Grünflächen zu stoppen. Nach der Startphase soll das System dann selbsttragend in die Hände der Partner übertragen werden.

Das Mehrwegsystem soll als Projekt in enger Zusammenarbeit mit den Gemeinden Waldstetten und Mutlangen eingeführt werden. Damit setzen Schwäbisch Gmünd und die Gemeinden der Region ein Signal für eine nachhaltige und verantwortungsbewusste Region.