

# Essen mitnehmen – ohne Plastikmüll

## Städte streben einheitliches Mehrwegsystem für Gastronomie an

**Bad Nauheim/Friedberg** (hed/pm). In den Restaurants in Friedberg und Bad Nauheim wird man sein bestelltes Essen wohl bald in wiederverwertbaren Behältern mitnehmen können. Mit einem Antrag zur Einführung eines Pfandsystems für die Gastronomie hatten die Friedberger Grünen den Stein ins Rollen gebracht. Die Stadt Bad Nauheim will nun mitziehen. Man stehe in engem Austausch, um ein einheitliches System einzuführen, teilt Bürgermeister Klaus Kreß mit.

In der Corona-Pandemie war das Liefer- und Abholgeschäft für viele Restaurants, Bistros und Cafés ein wichtiges Standbein. Viele Bad Nauheimer hätten ihre Solidarität mit der Gastronomie durch rege Bestellaktivität zum Ausdruck gebracht. »Die Kehrseite dessen ist, dass dadurch der Einwegverpackungsmüll immens angewachsen ist«, sagt Bürgermeister Kreß. Ganz Deutschland produziere 281.000 Tonnen Müll aus To-Go-Verpackungen im Jahr. Um dem entgegenzuwirken, sei es ab 2023 für Betriebe Pflicht, eine Alternative zum Einwegsystem anzubieten. Die Stadt wolle gemeinsam mit der Gastronomie den Verpackungsmüll bereits jetzt reduzieren und ein Mehrwegverpackungssystem einführen. »Auch um dem wachsenden Wunsch der Gesellschaft nach umweltbewussterem Verhalten entsprechen zu können«, wie Rathauschef Kreß sagt.

Die städtische Referentin für Nachhaltigkeit und Klimaschutz, Yuge Lei-Chillery, habe eine kostengünstige und prak-



Beim Start-up Vytal, ein möglicher Anbieter für Bad Nauheim und Friedberg, gibt es QR-Codes auf den Mehrwegschalen. FOTO: DPA

tikable Mehrweglösung ausgearbeitet und kürzlich gemeinsam mit Bürgermeister Kreß und Fachbereichsleiter Matthias Wieliki dem Vereinsvorstand von Erlebnis Bad Nauheim (Natascha Schmidt und Norbert Brodda) vorgestellt.

### Kein Pfand, dafür eine App

Alle Beteiligten würden in einem stadtweit einheitlichen Vorgehen große Vorteile für alle Beteiligten sehen, betont Wieliki. Die Stadt strebe nach

Wirtschaftlichkeits- und Marktanalyse sowie nach Gesprächen mit einigen Gastronomen ein System an, das als Betriebssystem für Mehrwegverpackungen funktioniere. »Damit hebt es sich von klassischen Pfandsystemen ab und kommt beispielsweise ohne die Zahlung eines Pfandbetrags bei Lieferung aus. Und: es gebe keine monatliche Gebühren oder Mindestvertragslaufzeiten.

Einzige Bedingung: Für die Teilnahme ist eine einmalige Registrierung der Kunden in

der kostenlosen App des Anbieters notwendig. Alternativ gibt es eine analoge Karte, die erworben werden kann. Nach der Ausgabe des Essens wird ein QR-Code in der App oder alternativ auf der Karte sowie zusätzlich auf dem Behälter (»Bowl«) gescannt. So ist nachvollziehbar, wo sich das Gefäß gerade befindet.

Für die Gefäße werde kein Pfand erhoben, »Kunden müssen nichts zusätzlich bezahlen«, betont Lei-Chillery. Zurückgegeben werden könnten die »Bowls« unkompliziert bei

allen teilnehmenden Restaurants oder Betrieben. Sie würden danach gereinigt und gehen wieder in den Kreislauf.

Der Stadt sei es wichtig, dass gleich zu Beginn so viele Betriebe wie möglich in ein einheitliches System miteinsteigen. Dies sei nicht nur nachhaltig, sondern biete auch in Sachen Kundenfreundlichkeit den größten Nutzen. »Um einen Mitmachenreiz zu schaffen, übernimmt die Stadt Teile der Nutzungsgebühren. Wir wollen damit die Umstellung von Einweg auf Mehrweg in unserer Stadt so einfach wie möglich gestalten«, unterstreicht Wieliki.

Die Gastronomen erhielten so viele Behältnisse wie benötigt gratis. Auch der Austausch defekter Behältnisse sei inbegriffen. Für die Bad Nauheimer Gastronomie gibt es am Montag, 7. Juni, eine digitale Info-Veranstaltung.

### INFO

#### So kann es ablaufen

Bei einer Bestellung wird das Essen kostenfrei in den zu 100 Prozent recycelbaren und wiederverwendbaren Gefäßen ausgeliefert oder kann abgeholt werden. Ein großer Vorteil des von der Stadt anvisierten Systems sei, dass es die Behältnisse in verschiedenen Größen und für verschiedene Gerichte gebe – von der Menüschale über Kaffeebecher mit Trinkdeckel, Cocktailbecher sowie Sushi- und sogar Pizzaverpackungen. Die Behältnisse, die »Bowls«, seien bereits nach zehn Benutzungen nachhaltiger als Einweg. pm