

Take-away-Mehrweg statt Litteringsackgasse

Bild: reCircle, Manu Friedrich

Eine mögliche Antwort auf das Litteringproblem durch Einweggeschirr heisst «reCIRCLE». Dahinter steht ein Verein, der sich für ein Mehrweggeschirrsystem auf nationaler Ebene engagiert. Er wird auch von Gemeinden unterstützt.

Die zunehmende Verbreitung von Convenience-Produkten, die in Einweggebinde verpackt sind und im öffentlichen Raum konsumiert werden, sind in mancher Hinsicht problematisch: Sie verbrauchen – gemessen an ihrem Lebenszyklus – sehr viel Energie und viele Ressourcen. Ausser der thermischen Verwertung bestehen bis jetzt keine Möglichkeiten, diese Gebinde in einen Recyclingprozess zu überführen. Oft werden sie nicht ordnungsgemäss entsorgt, was zu unsauberen Strassenbildern, verunreinigten

Parkanlagen und sogar zu Problemen auf Viehweiden führt. Ganz zu schweigen vom Aufwand der kommunalen Reinigungsdienste für das Einsammeln und die Entsorgung des Abfalls. Gemäss der Studie «Littering kostet» vom Bundesamt für Umwelt (BAFU) von 2011 belief sich der durch Littering in den Gemeinden und in öffentlichen Verkehrsmitteln verursachte Reinigungsaufwand im Jahr 2010 auf rund 192 Millionen Franken. Hiervon entfielen 144 Millionen Franken auf die Gemeinden. Schon seit Längerem

kämpft beispielsweise die Stadt Bern auf Gesetzesebene mit dem Mehrwegartikel gegen die Abfallflut durch Wegwerfgeschirr an öffentlichen Veranstaltungen, wo gemäss dem im September 2005 von den Stimmberechtigten der Stadt Bern angenommenen neuen Abfallreglement Becher und Geschirr nur noch gegen eine Depotgebühr abgegeben werden dürfen.

Eine Idee aus Bern

Jeannette Morath, ehemalige Mitarbeiterin im Amt für Entsorgung und Recycling der Stadt Bern und verantwortlich für Öffentlichkeitsarbeit und Beratung von Veranstaltern, liess die Idee eines nationalen Konzepts für Mehrweggeschirr und weniger Abfälle nicht mehr los. Das innovative Mehrwegsystem wurde im Jahr 2014 von der Projektgruppe «gruenetatz.ch» in der Stadt Bern erfolgreich getestet. Ermöglicht wurde der Versuch durch Finanzhilfen der Umwelttechnologieförderung des BAFU. Ende 2015 wagte Jeannette Morath den Schritt in die Selbstständigkeit und baut nun mit innovativen Restaurants das flächendeckende reCIRCLE-Netz in der Schweiz auf. Sie hatte dabei Hilfe von zahlreichen Gemeinden, Kantonen, Zweckverbänden und Stiftungen, die das Mehrwegsystem seit der Gründung unterstützen.



Rund 40 Restaurants in der ganzen Schweiz sind mittlerweile Mitglied bei reCIRCLE und verkaufen ihre Speisen auf Wunsch in Mehrweggebinden.

Foto: nooch.ch

Geschirr im Abonnement

Um die zunehmende Flut von Abfall im öffentlichen Raum, unter anderem verursacht durch Wegwerfgeschirr aus Take-aways, zu reduzieren, wurde ein hochwertiges Kunststoffgeschirr für das Essen unterwegs entwickelt. Es wird entweder im Restaurant oder zu Hause gereinigt und kann immer wieder verwendet werden. Die Idee fusst auf einem Gemeinschaftsgedanken: Das reCIRCLE-Netzwerk wird umso schneller wachsen, je mehr Menschen die reBOX nutzen. Im Sommer 2016 erfolgte der Markteintritt. Jeannette Morath lancierte zusammen mit der Projektleiterin Karin Burn das Mehrwegsystem mit 25 Restaurants in fünf Kantonen. Ziel ist es, ein nachhaltig selbsttragendes System aufzubauen, wobei Kundinnen und Kunden die reBOX an einem Ort holen und an einem anderen wieder abgeben können. Gastronomiebetriebe bezahlen monatlich Abokosten und können jährlich, sofern nötig, ihre reBOXen und reCUPS erneuern.

Gemeinnütziger Verein für Forschung, Entwicklung und Verbreitung

Hinter der Aktion steht der Verein reCIRCLE, der sich in gemeinnütziger Weise für Forschung, Entwicklung und Verbreitung im Bereich Mehrweg-Verpackungssysteme für die Take-away-Gastronomie und Convenience-Food-Industrie einsetzt. Dadurch sollen Abfälle vor allem in den Innenstädten reduziert, städtische Infrastrukturbetriebe entlastet und eine Verbesserung der Ökobilanz für Take-away-Nahrungsmittel erreicht werden. Der Verein finanziert sich hauptsächlich durch Mitgliederbeiträge, die vollständig in die Mehrwegsysteme investiert werden. Ab einem Vereinsbeitrag von 20 Franken pro Jahr ist man als Privatperson dabei. Je nach Höhe des Beitrags werden reBOXen oder reCUPS als Dankeschön nach Hause geschickt.



Geschäftsführerin Jeannette Morath (links) und Projektleiterin Karin Burn in ihrem Büro in Bern.

Foto: Fabrice Müller

Die hochwertigen und schadstofffreien Mehrwegbehälter wurden in der Schweiz entwickelt und produziert. Sie lassen sich gut stapeln und ebenso praktisch in der Tasche verstauen.

Gemeinden und Städte machen mit

Der Verein zählt inzwischen rund 100 Mitglieder, darunter 40 Restaurants in der ganzen Schweiz. Auch Firmen und Gemeinden können Vereinsmitglieder werden. Mit einem Beitrag ab 500 Franken pro Jahr unterstützen Städte und Gemeinden die Idee von reCIRCLE. «Das Engagement von Gemeinden ist für uns sehr wertvoll, schliesslich erhöhen sich dadurch Sichtbarkeit und Glaubwürdigkeit unseres Projekts», betont Jeannette Morath. Bereits konnten gegen zwölf Städte und Gemeinden für eine Mitgliedschaft gewonnen werden.

Geschirr für die Mensa

Mit dem Start der Sekundarschule im Schuljahr 2015/16 bietet der Kanton Basel-Stadt beispielsweise an jedem Schulstandort Tagesstrukturen für 12- bis 16-jährige Schülerinnen und Schüler an. Im Rahmen dieser Tagesstrukturen verpflegen sich die Jugendlichen in Mensen oder Verpflegungskiosken mit einem ausgewogenen, gesunden und günstigen Angebot. Die Speisen zum Mitnehmen werden in einer reBOX oder einem reCUP ausgegeben. Die leeren Behälter nimmt der Betreiber des Verpflegungsangebots nach Gebrauch zurück, reinigt sie und setzt sie wieder ein. Seit Sommer 2016 arbeiten zwei Schulen mit grossem Erfolg mit diesem System, weitere sollen im Laufe dieses Schuljahrs folgen, wie Claudia Magos, Leiterin Fachstelle Tagesstrukturen, informiert.

Von Meilen bis Nyon

In der Energiestadt Biel kann die Kundschaft von NUSO Food, Casa Miracoli und dem LadenBistro seit letzten September ihr Essen im violetten Mehrweggeschirr beziehen und nach Gebrauch retournieren. Biel unterstützt diese ersten drei Betriebe mit einem finanziellen Beitrag an die Abbonnementskosten. «Die Stadt Biel befürwortet ein Mehrwegsystem, weil sie so weniger Abfall einsammeln und verbrennen muss und somit auch das Stadtbild aufgewertet wird. Daneben werden Ressourcen geschont, was der Umwelt und damit letztlich der Bevölkerung zugutekommt. Dabei hofft die Stadt Biel, dass sich möglichst viele Restaurants und Take-aways anschliessen, damit ein möglichst einheitliches, flächendeckendes System aufgebaut werden kann», sagt Nicole Witschi, Energiestadt koordinatorin von Biel. Meilen

ZH beteiligt sich ebenso am Projekt wie Winterthur und Nyon, wo für Frühling eine Informationsveranstaltung zum Thema Littering geplant ist. Auch für Gemeinden ohne Restaurants und Take-aways ist eine Mitgliedschaft laut Jeannette Morath sinnvoll, soll die Aktion doch auch Einwohner dafür sensibilisieren, keinen Abfall im öffentlichen Raum zu entsorgen.

Positive Ökobilanz

Ökologisch gesehen spricht alles für das Mehrweggeschirr, wie Jeannette Morath betont. «Mit der Ökobilanz wurde ermittelt, dass weniger als zehn Waschzyklen nötig sind, bis die reBOX weniger Umweltauswirkungen hat als die verglichenen Einwegbehälter.» Markant sei ferner, dass der Mehrwegbehälter bei der Herstellung im Vergleich mit den Einwegbehältern wenig zu den Umweltauswirkungen beitrage. Grund dafür ist die Wiederverwertung des Geschirrs von reCircle, das bereits ab zehn Umlaufzyklen weniger umweltschädigend ist als Wegwerfgeschirr.

Zufriedene Initiantinnen

«Wir stecken zwar immer noch in den Kinderschuhen, sind aber mit dem Verlauf sehr zufrieden», betont Jeannette Morath. Viele positive Rückmeldungen vonseiten der Gäste, Restaurants und Gemeinden bestätigen den Nutzen dieser Aktion. Durchschnittlich werden in den beteiligten Take-aways jetzt schon 15 bis 20 Prozent der verkauften Speisen mit dem Geschirr von reCIRCLE über die Theke gereicht. 2015 wurde der Verein mit dem «Goldenen Besen» der Stadt Bern «für ein vorbildliches Verhalten zugunsten einer sauberen Stadt» ausgezeichnet. Jeannette Morath und Karin Burn haben sich zum Ziel gesetzt, in den beteiligten Gemeinden und Betrieben das Abfallvolumen durch Wegwerfgeschirr um 50 Prozent zu reduzieren. In den nächsten fünf Jahren wollen sie die Zahl der Mitgliederbetriebe auf tausend erhöhen. Bewusst suchen sie die Zusammenarbeit mit weiteren Gemeinden und Städten, mit Branchenverbänden und anderen Organisationen im Bereich Umweltschutz. 2017 übernimmt ein Grossverteiler im Kanton Zürich die Idee von reCIRCLE. Erst eine Vision ist die Idee einer Mehrwegbox für Pizzas zum Mitnehmen – anstelle der üblichen Kartonschachteln, die schnell die öffentlichen Mülleimer blockieren.

Fabrice Müller

www.recircle.ch