



Mehrwegsystem für Takeaway Betriebe – Grüne Tatze

Ein Pilotprojekt in der Stadt Bern

Bern, im März 2015

Autorin: Jeannette Morath

Begleitung: Experte Städteverband, Martin Gruber

Referenz-Nr.: REF-1011-05300

Vertrag Nr.: UTF 456.12.13 / IDM 2006.2423.332

Aktivität: 06.0109.PZ / M271-1813

Kreditrubrik: A.4300.0102

Bereich: Umwelttechnologieförderung

Kostendach: CHF 150'000.-

Dauer: 01.11.2013 - 30.11.2014, verlängert auf 31.3.2015

Zusammenfassung

Durch zunehmenden Wohlstand, erhöhte Mobilität und veränderte Konsumgewohnheiten, nimmt der Anteil der Unterwegs-Verpflegung (Takeaway) respektive der Gebrauch von Convenience Produkten stark zu. Die anfallenden Gebinde werden zu einem grossen Teil im öffentlichen Raum entsorgt und verursachen erhebliche Reinigungs- und Entsorgungskosten zu Lasten der öffentlichen Hand.

Mit vorliegendem Pilotversuch in der Stadt Bern zwischen Juni 2014 und März 2015 wurde evaluiert, ob ein Mehrwegsystem eine Alternative für das herkömmliche Wegwerfgeschirr der Takeaways sein kann. Der Pilot unter dem Titel «Grüne Tatze» wurde vom Bundesamt für Umwelt (BAFU) im Rahmen der Umwelttechnologieförderung mitfinanziert. Zwei Masterarbeiten der Fachhochschule Nordwestschweiz werteten den Versuch im Auftrag des Städteverbandes nach ökonomischen und ökologischen Kriterien wissenschaftlich aus. Die Projektträgerschaft bestand aus Städteverband - Kommunale Infrastruktur, Cup Systems AG und Foodways Consulting GmbH sowie den Initiantinnen Carole Straub und Jeannette Morath.

Zwölf Takeaway-Betriebe beteiligten sich am Versuch. Sie mieteten speziell für diesen Versuch konstruierte und hergestellte Mehrwegschalen mit Deckel (Bring Back Box) und gaben diese gegen ein Depot ihrer Kundschaft ab. Diese konnte das Geschirr nach Gebrauch bei einem beliebigen Mehrweg-Takeaway-Betrieb zurückbringen und erhielt ihr Depot erstattet. Das gebrauchte Geschirr wurde zentral beim Mehrweglogistiker oder, meistens, direkt im Takeaway-Betrieb gewaschen.

Das Mehrwegsystem stiess sowohl kunden- als auch betriebsseitig auf beachtliche Akzeptanz. Zwar brauchte es mehrmaligen Kontakt mit dem Thema, bevor Takeaway-Kunden die Mehrwegbehälter testeten. Aber einmal auf Mehrweg umgestiegen, blieben die Kunden diesem System treu. In der kurzen Pilotdauer ersetzten die Kunden durch die Wahl der Bring Back Box 20% des entsprechenden Wegwerfgeschirrs. Beteiligte Takeaways schätzen das mittelfristige Potential auf 50% Umstieg auf Mehrweg. Ausnahmslos alle Takeaways wünschen sich, dass das System schweizweit umgesetzt wird. Die im Einsatz stehende Bring Back Box hat sich bewährt, allerdings wird ein breiteres Sortiment gewünscht.

Die grösste Abweichung vom ursprünglichen Konzept war die Tatsache, dass viele Takeaways selber abwaschen, statt den zentralen Dienstleister zu beanspruchen. Dies ist technisch und hygienisch möglich, dabei entfällt aber der Waschservice als wichtige Einnahmequelle zur Finanzierung des Gesamtsystems.

Für die ökologische Beurteilung wurde eine Life Cycle Analysis (LCA) nach den Methoden UBP und EcoIndicator erstellt, welche die Auswirkungen der Stoff- und Energieströme auf die Umwelt während des gesamten Lebensweges erfasst. Es reichen 10 Waschzyklen für die Bring Back Box um besser abzuschneiden als das bestmögliche Wegwerfgeschirr.

Der Pilot zeigt, dass ein zeitlich unbegrenztes und freiwilliges Mehrwegsystem funktioniert und wirtschaftlich umgesetzt werden kann. Voraussetzung ist ein breit abgestütztes Finanzierungsmodell.

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	8
1.1	Ausgangslage	8
1.2	Erhöhte Abfallmengen auf öffentlichem Grund	10
1.3	Littering	11
1.4	Bestehende Lösungsansätze von Städten und Gemeinden	13
1.5	Pionierarbeit der Stadt Bern	14
1.6	Prävention und Sensibilisierung	15
1.7	Initiativen von Takeaways und Umweltorganisationen	15
1.8	Wirkung der bestehenden Massnahmen und Kampagnen	16
1.9	Ein „Sauberkeits-Rappen“ – die zukünftige Littering Abgabe?	17
2	Trends	18
2.1	Trends im Food Sektor	18
2.2	Mobilität	18
2.3	Politische Trends	19
2.4	Logische Schlussfolgerung: Mehrweg für Unterwegs-Verpflegung	19
3	Analyse und Vorprojekt	20
3.1	Zielgruppen-Analyse	22
4	Materialien & Methoden	24
4.1	Ein „Live“-Test wird nötig, das Pilotprojekt	24
4.2	Projektbeschreibung des Pilots	29
4.3	Stakeholder	32
4.4	Der Behälter, die Bring Back Box	33
5	Resultate	34
5.1	Stand der Erkenntnisse per Ende Dezember 2014	34
5.2	Ökobilanz	39
5.3	Eignung der Bring Back Box	42
6	Anforderung an ein Mehrwegsystem	46
6.1	Warum gab es bis heute kein Mehrwegsystem bei Takeaways?	46
6.2	Was sind die Chancen für Mehrweg?	47
6.3	Was braucht es für ein funktionierendes Mehrwegsystem?	47
7	Ist Mehrweg eine Alternative zum Wegwerf-geschirr der Takeaways?	49
7.1	Wirtschaftlichkeit eines Mehrwegsystems	49
7.2	Erfüllt das Mehrwegsystem die gesetzlichen Anforderungen?	49

7.3 Fazit	49
8 Empfehlungen für interessierte Gemeinden und Städte	50
9 Weiterführende Massnahmen	51
9.1 Nationale Umsetzung	51
9.2 Termine	51
9.3 Finanzbedarf und Investitionen	51
10 Schlussfolgerung	52
10.1 Die Vision	52
11 Anhang	53
11.1 Quellen	53
11.2 Weitere Literatur	53
11.3 Medienberichte	54
11.4 Tagesanzeiger zum Sauberkeitsrapen	61

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Projektlogo "Wir gehen den Mehrweg"	9
Abbildung 2: Littering Studie Universität Basel, 2004, Littering	10
Abbildung 3: Littering Studie Universität Basel, 2004, Abfallstücke	10
Abbildung 4: Littering Studie Universität Basel, 2004, Vergleich Abfälle	11
Abbildung 5: Littering kostet Studie, 2012, Aufteilung Litteringkosten	11
Abbildung 6: Umweltbelastungen pro Gebrauch – Vergleich Bechersysteme, Infrac, 2002 .	12
Abbildung 7: Bevölkerungsbefragung ERB, 2010, Aufwand, n=460.....	20
Abbildung 8: Befragung Takeaways, ERB, 2010, Teilnahme, n=58	20
Abbildung 9: Befragung Takeaways, ERB, 2010, Einschätzung, n=49	21
Abbildung 10: Befragung Bevölkerung, ERB, 2010, Akzeptanz, n=424	21
Abbildung 11: Grafik "Konzeptionelle Aspekte" Mehrwegsystem	25
Abbildung 12: Lunchbox von Aladdin	27
Abbildung 13: Lunchbox von Rotho.....	27
Abbildung 14: Lunchbox von Light my fire.....	27
Abbildung 15: Menu Teller von Rotho	27
Abbildung 16: Lunchgefäße "Double Dipper" von Ecotanka.....	27
Abbildung 17: Info-Flyer.....	28
Abbildung 18: Auszug aus der Projektwebseite gruenetatze.ch, teilnehmende Takeaways.	31
Abbildung 19: Die Bring Back Box.....	33
Abbildung 20: Umfrage Systemnutzer, Art der Nutzung, n=31	35
Abbildung 21: Umfrage Systemnutzer, Depothinterlegung, n=32	35
Abbildung 22: Promotion vor einem Pilot-Takeaway.....	37
Abbildung 23: Schweizweite Ausweitung, n=31	39
Abbildung 24: Vergleich EcoIndicator	41
Abbildung 25: Vergleich per Umweltbelastungspunkte Fehler! Textmarke nicht definiert.	
Abbildung 26: Vergleich per CO ₂ Äquivalente	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Abbildung 27: Umfrage Systemnutzer, Bring Back Box, n=31	43
Abbildung 28: Wie gefällt die Bring Back Box, n=32	43
Abbildung 29: Umfrage Systemnutzer, Mehrweg als Alternative zu Wegwerf, n=32.....	44
Abbildung 30: Auszug aus der Bildwelt auf www.facebook.com/bringbackbox	48

Vorwort

„Er war schon wieder auf der Rue de Sèvres, als ihm einfiel, dass er die leergetrunkene Milchtüte auf der Parkbank hatte stehen lassen, und das war ihm unangenehm, denn er hasste es, wenn andere Leute Unrat auf den Bänken liegenliessen oder einfach auf die Strasse warfen anstatt dorthin, wohin der Unrat gehörte, nämlich in die allenthalben aufgestellten Abfallkörbe. Er selbst hatte noch nie Unrat einfach weggeworfen oder auf einer Parkbank liegenlassen, niemals, auch nicht aus Nachlässigkeit oder aus Vergesslichkeit, so etwas passierte ihm einfach nicht... „

Aus „Die Taube“ (1987) von Patrick Süsskind

Das Thema Littering ist nicht neu. Es sind sogar schon seit über vier Jahrzehnten technische und psychologische Forschungsarbeiten zu diesem Phänomen vorhanden. Beeindruckend ist allerdings das gegenwärtige Ausmass des Litterings. Die öffentlichen Plätze und Parks sind für viele Aktivitäten zum zweiten Wohnzimmer geworden.

Die stetige Zunahme der Bevölkerung und der steigende Wohlstand verursachen immer mehr Abfälle, die verbrannt oder wiederverwertet werden müssen. Der damit verbundene Energieverbrauch und der Ausstoss von Schadstoffen in Kehrlichtverbrennungsanlagen konnten in der Schweiz zwar durch hohe Entsorgungsstandards und technische Massnahmen deutlich reduziert werden. Problematisch ist die hohe Abfallmenge vor allem deshalb, weil sie mit einem hohen Ressourcenverbrauch verbunden ist.

Die beste Verpackung ist die, die gar nicht erst produziert wird. Dieser einfache Grundsatz ist bereits im Umweltschutzgesetz verankert: USG, Art. 30: Abfälle sollen vermieden, verwertet und umweltverträglich im Inland entsorgt werden.








Deshalb ist es in den meisten Fällen sinnvoll, herkömmliche Wegwerfprodukte durch Mehrwegsysteme zu ersetzen. Im Vergleich zu Einwegverpackungen spart die wiederholte Nutzung von Mehrwegprodukten Energie und Rohstoffe.

In diesem Sinne bedanke ich mich beim Bundesamt für Umwelt für die Ermöglichung der Durchführung des Pilotprojekts durch den Kredit aus dem Fonds für Umwelttechnologieförderung. Ich bedanke mich auch beim Städteverband, Organisation Kommunale Infrastruktur für Auftrag und Finanzierung der begleitenden Masterarbeit „Mehrweg für Takeaway – Alternativen für Takeaways“. Ebenfalls Dank gebührt auch den vielen Spezialisten für die wertvolle Unterstützung und den Knowhow-Transfer.

Jeannette Morath

Ergebnisse gemäss Vertrag UTF 456.12.13




Ergebnisse und Meilensteine aus Kapitel 3 des Vertrags

-  Es bestehen Verträge mit mindestens 5 Takeaway Betriebe, welche in diesem Pilotprojekt das Konzept der «Grünen Tatze» einsetzen und das Label erhalten. Und ein Mehrwegbehälter mit Deckel ist für die Pilotphase vorhanden. (Meilenstein 1).
→ **Meilenstein 1 wird in Kapitel 4.2.5 behandelt**
-  Während der Pilotphase werden die Eigenschaften, Eignung der Werkstoffe sowie die Gebrauchstauglichkeit für einen kompletten Mehrwegbehälter (Gefäss und Deckel) in Bezug auf Alterung, Verfärbung, Kratzfestigkeit, Hygiene, Geschmackseinwirkungen und Dichtigkeit erforscht, und ein technisches Pflichtenheft wird erstellt. Nach erfolgreicher Pilotphase kann der Mehrwegbehälter anhand dieses Pflichtenheftes entwickelt und produziert werden. (Meilenstein 2).
→ **Meilenstein 2 wird in Kapitel 5.3 behandelt**
-  Die Prozessschritte in der Logistik, der Reinigung und des Pfandsystems bei den Vertragsnehmern sind evaluiert und dokumentiert.
→ **Beschrieb ab Kapitel 6.3**
-  Daten zeigen die Wirtschaftlichkeit sowie Übertragbarkeit der «Grünen Tatze» auf andere Städte und Gemeinden auf.
→ **Beschrieb in Kapitel 8 und 9**
-  Redaktion eines Schlussberichtes mit Darstellung der Ergebnisse aus 3.1 bis 3.4 und mit Einbezug der Ergebnisse aus den Ökobilanzen, welche im Rahmen einer Masterarbeit der FHNW erstellt werden.
→ **88 Seiten**
-  Bereitstellung von Textbausteinen und Illustrationen für die Erstellung eines Publikums-Factsheets
→ **Gedruckter Flyer (Abdruck im Anhang)**
-  Präsentation der Ergebnisse an einem wissenschaftlichen Kolloquium beim BAFU mit entsprechender Power-Point Darstellung
→ **Präsentation am 20. April 2015 in Bern**




1 Einleitung

1.1 Ausgangslage

Durch zunehmenden Wohlstand, erhöhte Mobilität und veränderte Konsumgewohnheiten nehmen der Anteil der Unterwegs-Verpflegung (Takeaway) respektive der Gebrauch von Convenience- (Bequemlichkeits-) Produkten stark zu. Ausserdem wird der öffentliche Grund stärker genutzt. Daraus ergeben sich drei Problemkreise:

-  Einweggebinde verbrauchen viele Rohstoffe und Energie
-  Abfälle, welche unterwegs entstehen, werden unsachgemäss entsorgt
-  Die Abfallmengen steigen stark an

Im Folgenden werden diese drei Problemkreise kurz umrissen:

-  Aus umwelttechnischer Sicht gilt es zu beachten, dass die Herstellung von Wegwerfgeschirr den Löwenanteil der Umweltbelastung verursacht. Die Entsorgung fällt durch den heutigen Stand der Entsorgungstechnik weniger ins Gewicht.
-  Takeaway-Verpackungen werden oft im öffentlichen Raum entsorgt, was zu vollen Abfalleimern und unsauberem Strassenbildern führt. Vor allem aber werden dem Recycling-Kreislauf so wertvolle Rohstoffe entzogen. Wiederverwendbares Material der Wegwerfbehälter, etwa PP, PE oder Karton, wird thermisch verwertet und nicht dem Recycling zugeführt.
-  Der wachsende Abfallberg verschwendet nicht nur Ressourcen, sondern verursacht den Gemeinden immense Mehrkosten. Eine Studie des Bundesamts für Umwelt zeigt, dass in der Schweiz gesamthaft jährlich Kosten von rund CHF 150 Mio. zu Lasten der Gemeinden und rund CHF 50 Mio. zu Lasten den öffentlichen Verkehrs entstehen.

Bis heute hatten Kundinnen und Kunden von Unterwegs-Verpflegung keine Möglichkeit, die Einweggeschirr-Flut auf praktische Art und Weise einzudämmen. Auch Takeaway-Betriebe bieten selten Alternativen zum Einweggeschirr an. Darum soll in der Stadt Bern vom Juni 2014 bis März 2015 das Mehrweg-Pilotprojekt mit ausgewählten Takeaways durchgeführt werden.

Takeaway-Betriebe, die sich am Versuch beteiligen, mieten speziell für Takeaways produzierte Mehrwegschalen mit Deckel und geben diesen gegen ein Depot ihrer Kundschaft ab. Diese bringt das Geschirr nach Gebrauch bei einem beliebigen Mehrweg-Takeaway-Betrieb zurück und erhält ihr Geld erstattet. Das gebrauchte Geschirr wird beim Takeaway abgeholt und zentral beim Mehrweglogistiker oder direkt im Takeaway abgewaschen.

Das Mehrwegsystem soll so die entstehende Umweltbelastung durch die notwendige Verpackung so gering wie möglich halten.

Auch auf Grund von politisch-gesellschaftlichen Entwicklungen ist die Suche nach einer Alternative zu Takeaway-Wegwerfgeschirr in den Vordergrund gerückt. Nachfolgend einige Beispiele:

- Die Revision des Umweltschutzgesetzes (USG) soll einen Paradigmawechsel bringen. Zukünftig will die Schweizer Politik weg von der eindimensionalen Umweltschutzphilosophie - hin zum mehrdimensionalen Ressourcen-Management, welches sämtliche natürlichen Ressourcen berücksichtigt - Klima, Boden, Biodiversität, Luft, Wasser, Rohstoffe.
- Laut Bundesgericht (Urteil vom 21. Februar 2012 (2C_239/2011) sind Takeaway-Betriebe Verursacher von Littering und damit mitverantwortlich für den Abfall im öffentlichen Raum. Wie die Analyse des Urteils zeigt, bestätigt das Gericht, dass auch bei Littering das Verursacherprinzip gilt und es daher zulässig ist, bei Takeaway-Betrieben Littering-Gebühren zu erheben.
- Das vom National- und Ständerat ausgesprochene Verbot von Wegwerf-Plastiksäcken könnte sich auch auf andere Wegwerfartikel auswirken, sprich Kaffeebecher und Essensbehälter.

Der Arbeitstitel für das Pilotprojekt und dessen Kommunikation lautet: „Grüne Tatze – wir gehen den Mehrweg“. Die Tatze ist eine Bärenatze. Das Bildlogo wurde gewählt, weil der Pilotversuch in Bern stattfindet. Die Tatze symbolisiert zudem den ökologischen Fussabdruck oder die grüne Spur. Die Idee zum Projekt wurde ursprünglich von Entsorgung + Recycling Stadt Bern initiiert. Später hat sich die Projektträgerschaft gebildet: Städteverband/Kommunale Infrastruktur, Cup Systems AG, Foodways Consulting GmbH.



Abbildung 1: Projektlogo "Wir gehen den Mehrweg"



1.2 Erhöhte Abfallmengen auf öffentlichem Grund

Die Abfallmenge, die in öffentlichen Abfallkübeln landet oder von der Strassenreinigung eingesammelt wird, hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Gemäss einer Studie der Universität Basel (Littering Studie I, Universität Basel, 2004) stammen die grössten Verschmutzungsanteile von Einwegverpackungen und Getränkegebinden aus der „fliegenden Verpflegung“. Dies hat verschiedene negative Auswirkungen: Die Reinigungs- und Entsorgungskosten für die Gemeinde steigen. Abfall, welcher auf den Boden statt in einen öffentlichen Abfallkübel gelangt, führt zu einem temporären Wertverlust der öffentlichen Räume. Auf den untersuchten Plätzen landet rund 70% des Takeaway-Abfalls im Kübel, rund 30% des Abfalls wurde „gelittert“ (Abbildung 2).

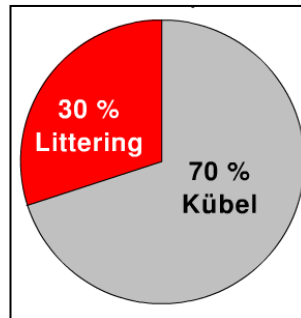


Abbildung 2: Littering Studie Universität Basel, 2004, Littering

Bei der Untersuchung des Inhalts des Abfallkübels zählte man rund 64% Abfallstücke aus dem Takeaway. (Abbildung 3).

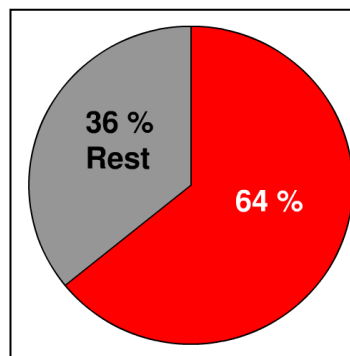


Abbildung 3: Littering Studie Universität Basel, 2004, Abfallstücke

Die Zunahme der liegengelassenen Abfälle ist auf ein geändertes Konsumverhalten der Bevölkerung, die vermehrte „fliegende Verpflegung“, zurückzuführen. Zudem nimmt das Verantwortungsbewusstsein gegenüber dem öffentlichen Raum ab. Die Verschmutzung der Stadtzentren hat nicht nur hohe Reinigungskosten zur Folge, sondern beeinträchtigt auch das Wohlbefinden der Bevölkerung. Deshalb müssen viele Städte und Gemeinden Ihre Entsorgungs-Infrastruktur ausbauen und Reinigungs-Intervalle erhöhen.

Gelitterte Materialien, ebenso wie in öffentlichen Abfallkübeln entsorgte Abfälle lassen sich in der jetzigen Handhabung nicht in Stoffkreisläufe zurückführen und werden damit der Wiederverwertung entzogen. Schliesslich widerspricht die steigende Abfallmenge auch dem Ziel einer Recycling-Kultur, welche für einen langfristig optimalen Umgang mit natürlichen Ressourcen notwendig ist.

1.3 Littering

Littering ist das unbedachte oder absichtliche Fallen- und Liegenlassen von Abfall unterwegs. Hauptanteil der gelitterten Abfälle stellen Gebinde der fliegenden Verpflegung dar (52% des Litterings). Pro Tag werden eine knappe Million verkaufte Takeaway Produkte im öffentlichen Raum konsumiert. (Kropac, M., T. Berger, und J. Heeb, Littering und Detailhandel. 2007). Auf ein Jahr gesehen entstehen durch die fliegende Verpflegung gut 470 Mio. Abfallstücke im öffentlichen Raum, welche zum grössten Teil auch dort entsorgt werden. Vergleich Takeaway-Einweg-Getränkeverpackungen zu übrigen Produkten. (Abbildung 4)

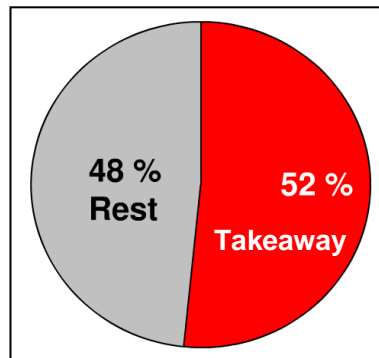


Abbildung 4: Littering Studie Universität Basel, 2004, Vergleich Abfälle

1.3.1 Littering-Kosten nach Littering-Fractionen

Die Zusammensetzung der gelitterten Abfälle wurde vom Bundesamt für Umwelt BAFU in der Studie „Littering kostet, 2012“ ermittelt. Die Littering-Kosten in den Gemeinden sind stark durch die fliegende Verpflegung dominiert (Abbildung 5). Mehr als 50 % der Littering-Kosten (77.3 Mio. CHF) werden durch Esswaren- und Getränkeverpackungen sowie durch weitere Gegenstände der fliegenden Verpflegung (Servietten, Plastikbesteck etc.) verursacht. Die Beseitigung von Litter verursacht gegenüber der Entsorgung von Abfalleimerabfällen überproportionale Kosten.

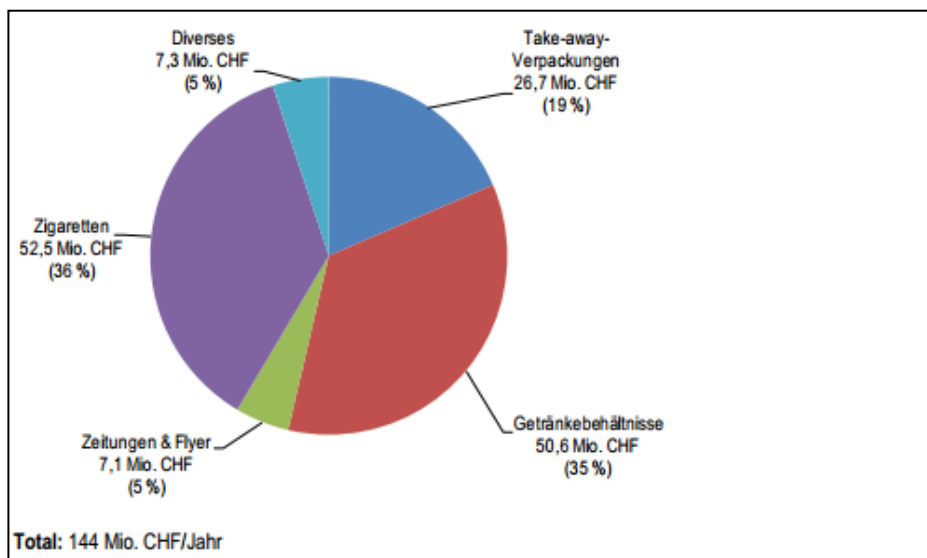


Abbildung 5: Littering kostet Studie, 2012, Aufteilung Litteringkosten

Aufteilung der Littering-Kosten der Schweizer Gemeinden nach Littering-Fraktionen.

Die Angaben bezüglich der Zusammensetzung des Litterings sind Momentaufnahmen. Insbesondere durch die weitere Zunahme von unterwegs-Verpflegung (Nahrungsmittel und Getränke) dürften sich diese Fraktionsanteile heute entsprechend verschoben haben.

1.3.2 Stoffströme des Unterwegs-Konsums

Unterwegs konsumierte Produkte werden in der Regel vor Ort erworben. Studien zum Erwerb und Transport von fliegender Verpflegung belegen, dass nur wenige Prozent von im öffentlichen Raum konsumierten Esswaren und Getränke zu diesem Zweck von zu Hause mitgebracht werden.

Von den im Takeaway gekauften Esswaren und Getränken werden ca. zwei Drittel im öffentlichen Raum konsumiert, nur ein Drittel im privaten Raum. Aus der Passantenbefragung konnte die durchschnittliche Abfallmenge pro konsumiertes Produkt ermittelt werden. Sie beträgt durchschnittlich 1.61 Abfallstücke pro Mahlzeit im öffentlichen Raum. (Studie Littering und Detailhandel, 2004)

1.3.3 Abfallmengen und Ressourcenverbrauch

Einwegbeinde für Takeaway-Produkte verbrauchen, gemessen an ihrem Lebenszyklus, viele Rohstoffe und viel Energie.

Mehrere fundierte Ökobilanzen (Hier ein Beispiel: Abbildung 6: Infrac, Ökobilanz von 4 Bechersystemen, 2002) belegen, dass die Herstellung von Einwegverpackungen den Löwenanteil der Umweltbelastung verursacht. Berücksichtigt wurde der gesamte Lebensweg eines Produktes: von den Ressourcen über die Herstellung, den Gebrauch und die Verwertung bis zur Entsorgung.

Der Grund, dass die Entsorgung nicht so stark ins Gewicht fällt liegt darin, dass der Ausstoss von Schadstoffen in Kehrverbrennungs-Anlagen in der Schweiz durch hohe Entsorgungsstandards und technische Massnahmen deutlich reduziert werden konnte.

So glänzt das Mehrwegbeinde in der Ökobilanz. Es reduziert die Umweltbelastung dank zirka 150 Durchläufen. Auch bei längeren Transportwegen sind Mehrwegbeinde immer noch umweltschonender als herkömmliches Einwegbeinde.

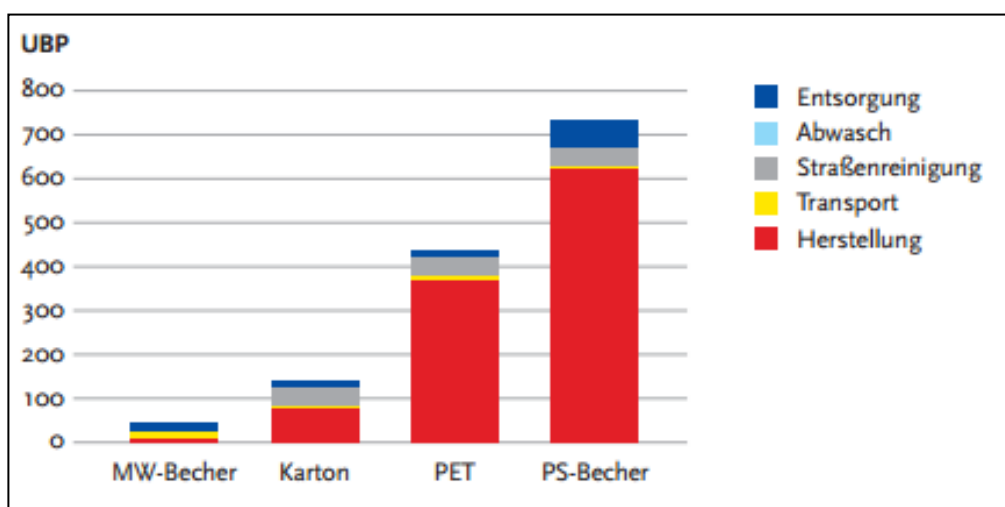


Abbildung 6: Umweltbelastungen pro Gebrauch – Vergleich von 4 Bechersystemen, Infrac, 2002

Theoretisch könnte durch ein Recyclingsystem die Umweltperformance vieler Einweg-Verpackungen reduziert werden, wie dies z.B. bei PET-Flaschen zu 86% bereits der Fall ist. Voraussetzung dazu wäre eine saubere Abfalltrennung, welche im öffentlichen Raum aber nur selten funktioniert. Eine nachträgliche Sortierung von Abfällen öffentlicher Abfalleimer ist aus Gründen der Arbeitssicherheit und der hohen Kosten kaum möglich. So wird wiederverwendbares Material der Wegwerfbehälter, etwa PP, PE oder Karton im Abfall entsorgt, muss verbrannt werden und kann nicht dem Recycling zugeführt werden.

1.4 Bestehende Lösungsansätze von Städten und Gemeinden

Städte und Gemeinden versuchen auf unterschiedliche Weise und mit unterschiedlicher Intensität die Abfallmengen zu reduzieren und das Littering zu bekämpfen.

1.4.1 Repression, Bussen

Allgemein gilt ein Teil der Bevölkerung als präventionsresistent. Deshalb wird zur Verhinderung von Littering, wilden Deponien und Vandalismus vermehrt auch auf Repression gesetzt. Damit die Androhung von Bussen eine Wirkung erzielt, ist eine intensive Präsenz der Vollzugpersonen im öffentlichen Raum notwendig. Hohe Bussenbeträge können den Effekt der Bussen erhöhen. Jedoch können zu hohe Bussen für kleine Vergehen zu Akzeptanzproblemen in der Bevölkerung führen.

1.4.2 Entsorgungsinfrastrukturen

Die Positionierung und Gestaltung von Abfallkübeln hat einen entscheidenden Einfluss auf deren Benutzung.

Die Platzierung von Kübeln ist dort am wirkungsvollsten, wo der Abfall entsteht, also unmittelbar am Verpflegungsstandort. Beim abendlichen und nächtlichen Konsum ist eine Positionierung bei oder nahe von Lichtquellen wichtig. Auffällige oder künstlerisch gestaltete Abfalleimer werden deutlich mehr genutzt, als unauffällige Behälter am gleichen Standort. Verschmutzte, zerbeulte und verklebte Kübel erzeugen den Eindruck von Verwahrlosung und können zum „Broken-Windows-Effekt“¹ beitragen. Auch werden volle Abfallkübel nur selten gestopft, sondern der Abfall wird eher lose darauf bzw. daneben gelegt. Dies kann zu Verwehungen führen, die dem Standort einen verschmutzten Eindruck verleihen.

Der grösste Teil der Bevölkerung nutzt die bereit gestellte Entsorgungsmöglichkeit, sofern diese in Reichweite und gut sichtbar sind.

¹ Die **Broken-Windows-Theorie** (englisch für „Theorie der zerbrochenen Fenster“) bezeichnet ein in den Vereinigten Staaten entwickeltes Konzept, das beschreibt, wie ein vergleichsweise harmloses Phänomen, beispielsweise ein zerbrochenes Fenster in einem leer stehenden Haus, später zu völliger Verwahrlosung führen kann.

1.4.3 Erhöhung der Reinigungsintervalle

Attraktive öffentliche Räume sind für alle Städte ein wichtiges Anliegen. So investieren Städte und grössere Agglomerationen viel in die bauliche Aufwertung der öffentlichen Räume und bauen ihre Dienstleistungen im Bereich der Reinigung ständig aus.

An bis zu 365 Tagen im Jahr werden im Schichtbetrieb Strassen und Plätze gereinigt. In grösseren Agglomerationen wird sogar mehrmals täglich neben der Reinigung auch der Abfall aus den Abfalleimern entsorgt. Oft ist auch Einsatz an den Wochenenden nötig.

1.5 Pionierarbeit der Stadt Bern

1.5.1 Gesetzliche Mehrwegpflicht

Die Stadt Bern setzte am 1. März 2007 ein neues Abfallreglement in Kraft, welches vom Berner Stimmvolk angenommen wurde. Die Stadt Bern war in Sachen gesetzliche Mehrwegpflicht Vorreiter. An bewilligungspflichtigen Veranstaltungen auf öffentlichem Grund muss in der Stadt Bern grundsätzlich Mehrweggeschirr verwendet werden.

Ein Mehrwegkonzept steigert die Qualität der Veranstaltung. Essen und Trinken wird aufgewertet, dazu bleiben Ort und Quartier sauber und ansehnlich. Das wirkt sich auf das Eventimage und das Verhalten der Besucher aus. Die mediale Berichterstattung fällt tendenziell besser aus und die Veranstaltung gewinnt bei Behörden und Bevölkerung an Akzeptanz. Weniger Abfall senkt zudem die aufwändigen Reinigungs- und Abfallentsorgungskosten und beugt Vandalismus vor.

Immer mehr Städte nehmen den Mehrwegartikel bei der Überarbeitung ihrer Abfallkonzepte auf. Gesetzlich verankert, kann Mehrweg an Veranstaltungen effizient umgesetzt werden.

1.5.2 Entsorgungsgebühren für Takeaways der Stadt Bern

Ebenso sah das neue Abfallreglement vor, dass neben den Verursachergebühren, welche sich nach Massgabe der zu entsorgenden Abfallmenge richten (u.a. Kehrichtsack- bzw. Container-Gebühren) vom Gebäudeeigentümer eine jährliche Grundgebühr erhoben wird. Diese mengenunabhängige Gebühr wurde für Gebäude mit erheblichem Publikumsverkehr (wie Verkaufsgeschäfte, Restaurants, Spitäler, Sportstadien und dergleichen) um den Faktor 1.3 erhöht. Für Verkaufsgeschäfte mit Produkten, deren Verpackungen in der Regel nicht mit dem Hauskehricht, sondern im öffentlichen Raum entsorgt werden (z.B. "Takeaway"-Betriebe), betrug der Erhöhungsfaktor 2.0 auf die Verkaufsfläche. Es ist also im eigentlichen Sinne eine „Littering-Gebühr“, eine Steuer, welche dem Takeaway verrechnet wird und so dem Steuerzahler nicht belastet werden muss.

1.5.3 Bundesgerichtsurteil zum Modell der Stadt Bern

Einige betroffene Unternehmen erhoben gemeinsam Beschwerde gegen den Faktor 2 beim Verwaltungsgericht Bern und später beim Bundesgericht, weil das Verwaltungsgericht die Beschwerde abwies.

Das Bundesgericht erachtet es insofern als unzutreffend, dass auf eine Pflicht des Gemeinwesens geschlossen wird, die Entsorgungskosten für gelitterten oder in öffentlichen Behältern zurückgelassenen Siedlungsabfall aus allgemeinen Steuermitteln zu decken. Das Bundesgericht hält fest, dass solche Kosten gemäss Art. 32a USG über die Abfallrechnung zu finanzieren sind. Sie können den betroffenen Betrieben – zwar nicht im Rahmen der Grundgebühr, aber (sofern hinreichende rechtliche Grundlagen vorhanden sind) beispielsweise

durch Erhebung eines entsprechenden Zuschlags - nach sachlich haltbaren Kriterien mittels Kausalabgabe anteilmässig auferlegt werden.

1.6 Prävention und Sensibilisierung

Stärkende Massnahmen zu Gunsten einer sauberen Stadt wäre ein Philosophiewechsel, hin zu mehr Eigenverantwortung von Bevölkerung, Gewerbe und Veranstaltern. Diese Verhaltensänderung kann mit Präventionskampagnen angeregt und unterstützt werden, mit dem Ziel, die Selbstverantwortung der Bevölkerung und des Gewerbes vermehrt in den Vordergrund zu rücken. Viele Städte und Gemeinden betreiben mit mehr oder weniger Aufwand Anti-Littering Kampagnen, denn mit einer konsequenten Strategie, Abfälle gar nicht erst entstehen zu lassen, werden Ressourcen am effektivsten geschont und das Littering an der Wurzel bekämpft.

Neben den zahlreichen Kampagnen durch die öffentliche Hand gibt es auch viele Initiativen von Privaten und Interessensgemeinschaften. Es folgen einige Beispiele:




1.6.1 IG Saubere Veranstaltungen

Gut besuchte Grossanlässe bereiten Freude. Viele Besucher verursachen aber auch viel Abfall und Emissionen. Deshalb setzen immer mehr Organisatoren, Städte oder Gemeinden auf "saubere und umweltfreundliche Veranstaltungen".

Die Website der IG Saubere Veranstaltungen wird von verschiedenen Städten und Kantonen in Zusammenarbeit mit ecosport.ch der Plattform für nachhaltige Sportveranstaltungen von Swiss Olympic und den Bundesämtern für Sport (BASPO), Umwelt (BAFU) Raumentwicklung (ARE) und Energie (BFE) betrieben. Auf der Webseite finden sich Anleitungen und nützliche Tipps für vorbildliche Anlässe.

1.6.2 IGSU (Interessengemeinschaft Saubere Umwelt)

Auf dem Programm der IGSU steht die Aufklärung durch Botschafter über den Umgang mit Abfall und recyclebaren Wertstoffen sowie allgemeine Informationsarbeit. Als weitere Massnahme stehen den Gemeinden und Städten sowie interessierten Konsumationsorten kostenlose Plakate mit verschiedenen Sujets zu Verfügung. Die Hauptaktivitäten lassen sich zusammenfassen auf:

-  Einsatz von IGSU-Botschaftern gegen das Littering in grösseren Städten
-  Schullektionen, Pausenaktionen und Workshops.
-  Beratung von Gemeinden, Schulen in Sachen Littering und Recycling

1.7 Initiativen von Takeaways und Umweltorganisationen

Takeaways, Konsumenten, Umweltschützer, Firmen, Städte und Gemeinden ärgern sich über den unnötigen Abfall und unternehmen etwas dagegen. So zum Beispiel die Berner Greenpeace Gruppe mit dem Projekt „Takewith“, der Verein „Refiller“, die Migros mit ihrem Pilotprojekt wo wärmeisolierende Mehrweg-Essbehälter aus Polypropylen an Kunden verschenkt wurden und das Restaurant Aarbergerhof in Bern, welches 3-teilige Menu-Teller verkauft:

1.7.1 Takewith

Die Arbeitsgruppe Konsum der Greenpeace Regionalgruppe Bern lancierte 2007 die Initiative Takewith. Bei fünf Takeaways im Länggassquartier wurden über diese Takeaways 2 verschiedene Rotho-Essschalen verkauft. Kernidee ist, dass der Kunde sein Geschirr mitbringt und dafür das Menu günstiger erhält. So würden alle auf einfache Weise etwas beitragen - es werden Kreisläufe geschlossen, sowie Ressourcen und das Budget geschont.

1.7.2 Refiller

Seit 2009 gibt es in der Schweiz die Initiative „Refiller“. Nachfüllen statt wegwerfen lautet das Motto von Refiller, einem gemeinnützigen Verein mit Sitz in Bern. Er setzt sich für die Wiederverwendung von Essens- und Getränkeverpackungen ein und hat die Refiller Community ins Leben gerufen, deren Mitglieder Kaffeebecher nicht wegwerfen, sondern nachfüllen lassen. Durch Wiederverwendung und Nachfüllen soll Abfall eingespart werden. Dafür wird die sogenannte „Keep Cup“ vermarktet, sowie gebrandete SIGG Flaschen. Das Prinzip ist, dass die Konsumenten und Konsumentinnen die Becher/Flaschen im Takeaway kaufen, immer dabei haben und im Takeaway wieder auffüllen lassen.

1.7.3 Aarbergerhof

Das Szene- und Esslokal Aarbergerhof in Bern setzt auf Mehrweggeschirr für Takeaway-Gerichte. „Helfen Sie mit, die Abfallmengen in der Stadt Bern zu verkleinern. Und kaufen Sie einen Aarbergerhof-Takeaway-Mehrwegteller. Tu was gegen den Abfall!“

Dieser A4-Flyer klebt seit 2011 an der Scheibe des Pasta-Takeaway-Restaurants Next Door, das zum Aarbergerhof in Bern gehört. Die Idee ist simpel: Anstatt Über-die-Gasse-Gerichte in einem Einwegbehälter ins Büro oder an den nächstbesten Bodensitzplatz zu tragen, kauft man sich in der Beiz für 10 Franken ein praktisches Mehrweggeschirr. Innert kürzester Zeit wurden grosse Mengen des Geschirrs verkauft.

1.7.4 Migros Pilotprojekt

Im Sommer 2013 haben die Migros-Takeaways an der Marktgasse und im Hauptbahnhof Bern den Pilotversuch mit dem Mehrweggeschirr gestartet. Tausend der in der Schweiz hergestellten Schalen wurden an Stammkunden verteilt. Die bunt bedruckten Behälter fassen jeweils 1,25 Liter; sie sind für Mikrowellenöfen und Spülmaschinen geeignet. „Die Kunden haben auf den Versuch sehr positiv reagiert“, so der Restaurationsleiter Glück.

1.8 Wirkung der bestehenden Massnahmen und Kampagnen

Sinnvolle Abfallinfrastruktur hilft bei der Bekämpfung von Littering, packt das Übel allerdings nicht an der Wurzel: der Ursache des zu vielen Abfalls. Genau diese Ursache könnte mit einem Mehrwegsystem weitgehend entschärft werden.

Auch bei den privaten Initiativen geht es nicht im gewünschten Tempo voran, grössere Aktivitäten und Neuzugänge von Takeaways bei Refiller und Takewith liegen schon längere Zeit zurück.

Die Migros-Aare-Gastronomie meinte auf unsere telefonische Anfrage, dass die Zahl der Personen, die noch mit der Mehrwegbox kommen, von anfänglich über 50% auf etwa 3-5% zurückgegangen ist. Die Erklärung für diesen Rückgang ist laut den Betreibern, dass die Kundinnen und Kunden das Mehrweggeschirr meist nicht dabei hätten (zu Hause oder im Büro vergessen).

1.9 Ein „Sauberkeits-Rappen“ – die zukünftige Littering Abgabe?

Eine Arbeitsgruppe mit Experten aus dem Städteverband und der Stadt Bern erarbeitet zurzeit eine rechtliche Grundlage, um Kausalabgaben anteilmässig den Verursachern auferlegen zu können. Auszug aus der Medienmitteilung der Stadt Bern vom 26. Juni 2014:

„(...) Der „Sauberkeits-Rappen“ soll bei Geschäften wie Takeaway-Betrieben, Lebensmittelläden sowie bei Anbietern von Veranstaltungen und publikumsintensiven Einrichtungen erhoben werden. Dem Bundesgerichtsurteil entsprechend zielt dieser vom Gemeinderat geplante „Sauberkeits-Rappen“ auf eine Mitfinanzierung durch jene indirekten Verursacher ab, die Verpackungen vertreiben oder eine erhöhte Personenpräsenz verursachen, welche erfahrungsgemäss zu Abfällen im öffentlichen Raum führen. Der „Sauberkeits-Rappen“ soll gewährleisten, dass all jene Geschäfte und Betriebe einen Beitrag für eine saubere Stadt leisten, deren Tätigkeit erfahrungsgemäss zu Abfällen im öffentlichen Raum führt. Zentral beim „Sauberkeits-Rappen“ ist, dass er auf eine spürbare Lenkungswirkung abzielt. Wer freiwillig Massnahmen zur Abfallverminderung ergreift – zum Beispiel durch den Verzicht auf Verpackungen, den Einsatz von Mehrweggeschirr oder die Einführung eines Pfandsystems – soll durch eine Gebührenentlastung belohnt werden. Die Reduktion kann im besten Fall bis zu 100 Prozent betragen. (...)“

1.9.1 Kostenüberwälzung: eine Chance für Mehrweg?

Die neue Gesetzgebung ist eine Chance für ein offenes Mehrwegsystem. Allerdings formiert sich seitens der IG Detailhandel schon eine starke Gegenbewegung. Die wenigen Informationen über den „Sauberkeits-Rappen“ wurden von den Wirtinnen und Wirten eher negativ aufgenommen, wie die Initiantinnen im persönlichen Gespräch mit verschiedensten Wirten erfahren haben. Verschiedene andere Stakeholder schauen ebenfalls mit Skepsis der Umsetzung entgegen. So ist man zum Beispiel beim Gewerbeverband KMU Stadt Bern alarmiert wegen der drohenden Gebühr: „Der Sauberkeitsrappen ist nichts anderes als eine vorgezogene Busse für das Gewerbe. Wir werden das Referendum prüfen.“ Auch der Handels- und Industrieverein (HIV) hat seinen Widerstand gegen das Projekt angekündigt und der Preisüberwacher ist informiert.

2 Trends

2.1 Trends im Food Sektor

2014 erschien der neue Food Trends Report vom Gottlieb Duttweiler Institut (GDI) mit aktuellen Trendvorhersagen zu verschiedenen Themen im Food Sektor. Laut der Studie räumen die Konsumenten in Zukunft der Nahrungsmittelsicherheit einen hohen Stellenwert ein und dulden „keine blinden Flecken“ mehr: Die ganze Produktionskette vom Herstellungsort über den Namen des Bauern und dessen Arbeitsbedingungen bis hin zu Transport, Weiterverarbeitung und Verpackung soll transparent sein. Der prominente Industriekritiker Thilo Bode meinte sogar, lieber würde er einen Hamburger bei McDonald's essen, als ein Sandwich undefinierbarer Herkunft.

„Trusted Food“ ist eine Kernkompetenz der Nahrungsmittelindustrie, obwohl ihre Glaubwürdigkeit immer wieder durch Skandale beschädigt wird, wie dies nicht zuletzt der Fleischskandal von Carna Grischa (2014) deutlich vor Augen führt. Daher werden in Zukunft gesunde Convenience-Produkte mit Herkunftsgarantie vermehrt gefragt sein.

Mittlerweile reagieren auch die Takeaway-Anbieter auf dieses Kundenbedürfnis. Zum Beispiel rücken heute so genannte „Romance“-Angebote (lustvolle Mahlzeiten) immer näher an die Verkehrsknotenpunkte heran – zum Beispiel Saftbars, vegetarische Imbisse, Smoothie-Anbieter, oder Läden, die hauseigene Sauerteigsandwiches mit Gemüse und Frischkäse anbieten.

Der Food Trends Report zeigt, dass rund ein Drittel aller Arbeiter ihr Mittagessen von zu Hause mitnehmen. Bei denen, die es vor Ort kaufen, steht Fast Food an erster Stelle (43 Prozent), 25 Prozent verpflegen sich in der Kantine, 17 Prozent gehen in ein bedientes Restaurant, die anderen holen sich etwas in Supermärkten, Convenience-Shops oder Automaten. In Deutschland steht knapp einem Drittel der Beschäftigten eine Kantine zur Verfügung, die von gut der Hälfte täglich oder mehrmals wöchentlich besucht wird. (European Food Trends Report, GDI, 2013).

2.2 Mobilität

Die Pendlerströme werden immer grösser. Der Food Trends Report beschäftigt sich auch mit der sich verändernden Mobilität der Bevölkerung. Diese wachsende Mobilität, die von vielen Menschen heute gelebt wird, erschwert es, sich gesund, moralisch einwandfrei, leicht und genussvoll zu ernähren. Die Mobilität der Menschen in urbanen Lebensräumen ist bereits sehr hoch und das wird so bleiben. Allein in der Schweiz wurden 2010 pro Person und Tag 36.7 Kilometer zurückgelegt.

In der Schweiz arbeiteten im Jahr 2010 sieben von zehn Personen ausserhalb ihrer Wohngemeinde. (1990 waren es noch fünf Personen). Über die Hälfte pendelte innerhalb der einen Agglomeration, 14 % von der eigenen in eine andere Agglomeration, 11% aus dem ländlichen Raum, wo sie wohnen, in eine Agglomeration. 23% der Pendler sind mit öffentlichen Verkehrsmitteln unterwegs. In ihrer knappen Zeit machen sie kaum Umwege um den Durst oder den kleinen Hunger zu stillen. Entsprechend sind sie an kulinarischen Angeboten interessiert, die direkt an ihrem Arbeitsweg verfügbar sind, idealerweise an einem Verkehrsknotenpunkt, wo am ehesten Wartezeiten entstehen, die ohnehin überbrückt werden müssen. Diese Zeit in der man unterwegs ist, will genutzt sein, sei das zur Entspannung, zum Arbeiten oder zum Essen. Bei letzterem zählt der sogenannte „Sip-Drip-Grip-Faktor“: es darf nicht tropfen, muss mit einer Hand ess- und trinkbar sein. „Convenience“ ist die Voraussetzung der Unterwegs-Verpflegung. Das

Takeaway nimmt hier eine wichtige Rolle ein.

In einer Studie, die die SBB 2012 durchgeführt hat, wurde während dreier Tage das Reiseverhalten von 446 Personen in Zügen beobachtet. Essen und Trinken befindet sich in den Top Ten der Aktivitäten. (Quelle SBB/Instinct Laboratory 2012, interne Studie)

Bei Unterwegs-Essern steigen die Ansprüche, nicht nur in Bezug auf den Inhalt der Speisen, sondern auch hinsichtlich der Art und Weise wie gegessen wird. Der Kulturwissenschaftler Gunther Hirschfelder sagt, Kommunikation und soziale Kontrolle gehörten zum moralisch einwandfreien Essen.

Das flexible und mobile Essen wird also immer alltäglicher. Das klassische 3-Hauptmahlzeiten Ritual zu fixen Zeiten weicht anderen Formen und Gewohnheiten. In Deutschland findet das Mittagessen bei 80% der Vollzeitberufstätigen ausser Haus statt – fast ein Drittel nimmt auch das Frühstück nicht mehr zu Hause, sondern am Arbeitsplatz, beim Bäcker, im Café oder sogar am Automaten ein. Die Verpackung um das Essen nimmt also automatisch auch einen höheren Stellenwert ein.

2.3 Politische Trends

Der Bundesrat will die natürlichen Ressourcen schonen, den Konsum ökologischer gestalten und die Kreislaufwirtschaft stärken. Er schlägt zu diesem Zweck eine Revision des Umweltschutzgesetzes vor.

Politischer Druck in Richtung „Grüne Wirtschaft“ kommt auch von verschiedenen Volksinitiativen und Vorstössen, wie zum Beispiel die Initiative der Grünen Partei für eine nachhaltige und ressourceneffiziente Wirtschaft. Sie will in der Bundesverfassung das Ziel verankern, wonach bis im Jahr 2050 der ökologische Fussabdruck der Schweiz so reduziert wird, dass - Zitat - „er auf die Weltbevölkerung hochgerechnet eine Erde nicht überschreitet.“

Die gesetzliche Regelung von Wegwerfartikeln oder Artikeln für den einmaligen Gebrauch erweist sich als schwierig. Ein Beispiel ist das Plastiksackverbot, welches noch nicht fertig definiert ist und die Umsetzung um ein weiteres Jahr verschoben werden musste. So ist zum Beispiel nicht ganz klar, als was die Sandwichtüte gilt, welche unter Umständen mit genauen Informationen über die Zusammensetzung der Speise beschriftet sein muss.

2.4 Logische Schlussfolgerung: Mehrweg für Unterwegs-Verpflegung

Trotz aller Anstrengungen haben die Probleme rund um Abfallmengen und Littering tendenziell nicht ab-, sondern eher zugenommen. Die moderne Konsumgesellschaft produziert mehr Verpackungsabfälle als je zuvor – aufwändige Verpackungen sind in unserem Alltag nach wie vor omnipräsent. Die bisher durchgeführten privaten und öffentlichen Anstrengungen zeigten nicht das gewünschte Ergebnis.

Aus dieser Situation heraus wurde die Idee geboren, direkt beim Takeaway-Abfall anzusetzen und ein Mehrwegsystem für die Unterwegs-Verpflegung zu prüfen.

Die Trends in Foodsektor, Mobilität und Takeaway deuten darauf hin, dass ein flexibles, unkompliziertes Mehrwegsystem mit einem qualitativ hochwertigen, stylischen Behälter den Bedürfnissen von Wirtschaft, Kunden und Politik entspricht.

3 Analyse und Vorprojekt

Zwischen 2009 und 2012 wurde das Thema innerhalb von Entsorgung + Recycling Stadt Bern bearbeitet. Das Vorprojekt wurde von den Initiantinnen Jeannette Morath und Carole Straub durchgeführt. Im Sommer 2010 wurde eine vertiefte Analyse der Bedürfnisse mittels einer Umfrage mit Bevölkerung und Takeaways durchgeführt. Evaluiert wurden die Themen Akzeptanz und Abschätzung der Häufigkeit der Nutzung eines Mehrwegsystems. Die Resultate zeigten eindeutig, dass Bevölkerung wie auch viele Takeaways für ein solches System bereit sind. Auf Abbildung 7-10 finden sich einige Resultate dieser Befragungen.

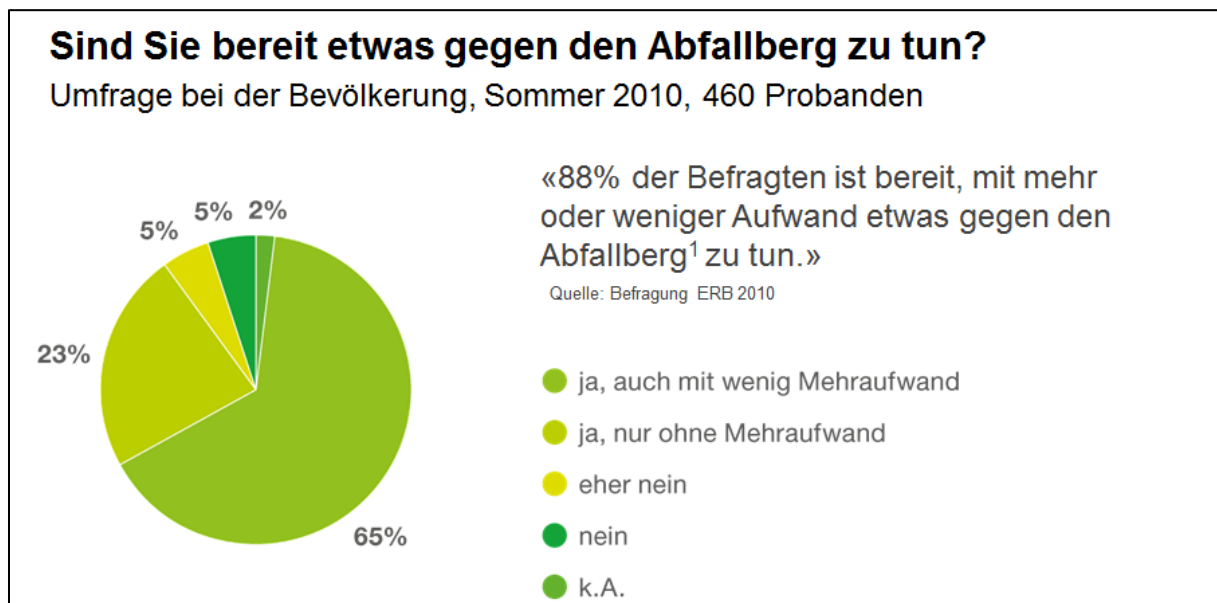


Abbildung 7: Bevölkerungsbefragung ERB, 2010, Aufwand, n=460

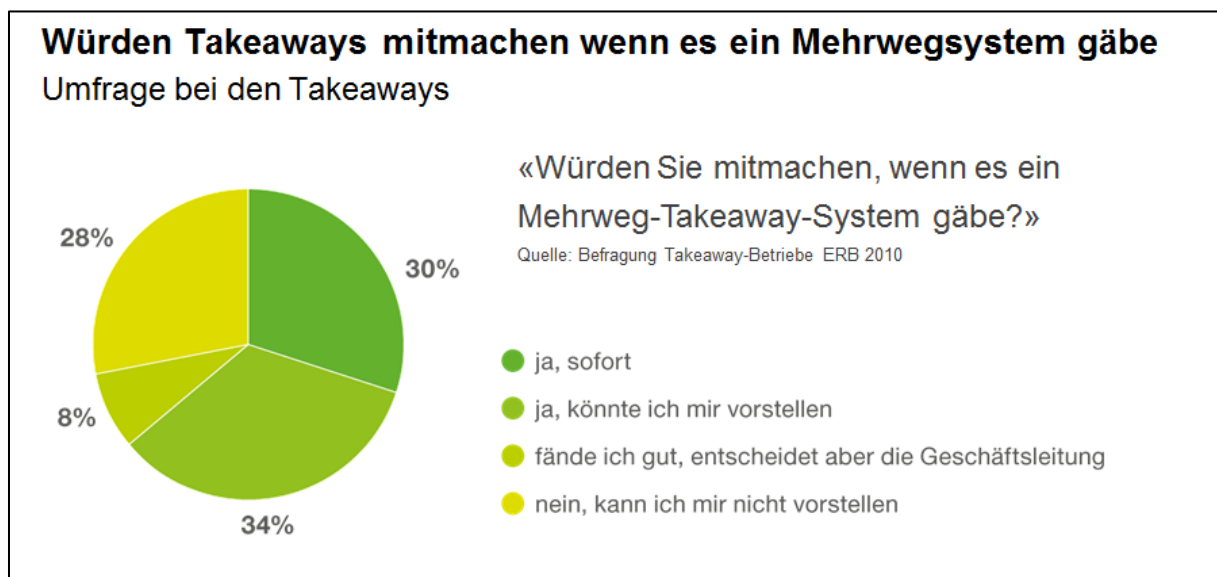


Abbildung 8: Befragung Takeaways, ERB, 2010, Teilnahme, n=58

Einschätzung der Takeaways

Umfrage bei den Takeaways

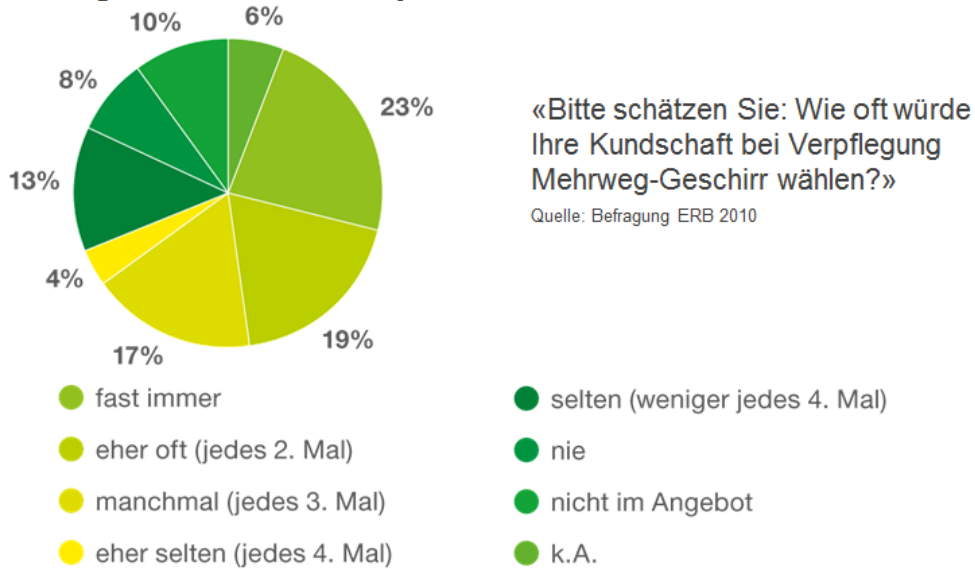


Abbildung 9: Befragung Takeaways, ERB, 2010, Einschätzung, n=49

Sind Sie bereit Mehrweggeschirr zu verwenden?

Umfrage bei der Bevölkerung

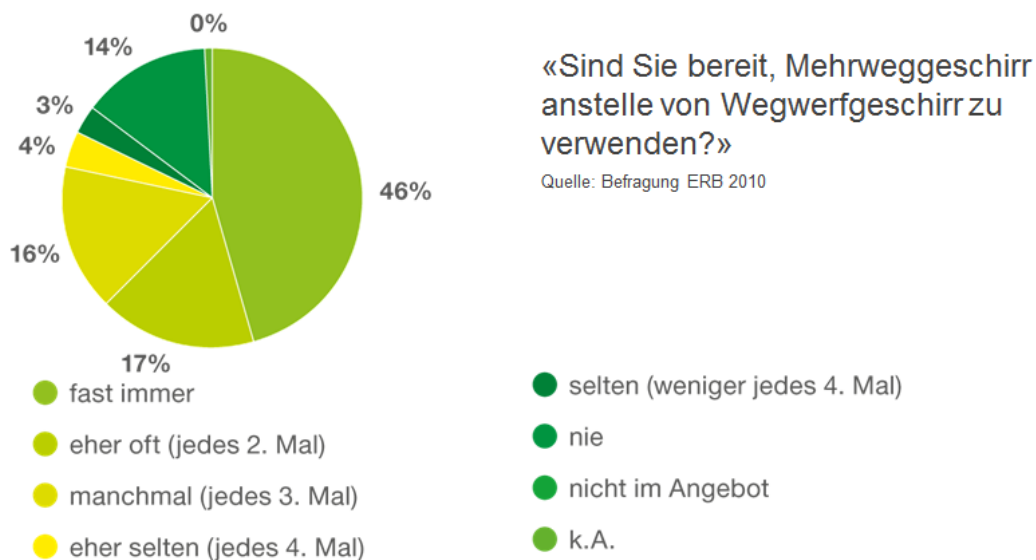


Abbildung 10: Befragung Bevölkerung, ERB, 2010, Akzeptanz, n=424

Diese Umfragewerte dienten als Grundlage, um später in der konkreten Pilotphase einige Takeaway-Betriebe zu rekrutieren. Im Vorprojekt galt es, neben der Befragung auch mögliche Partner für Knowhow, Lieferung, Rückholung, Reinigung und Abrechnung zu finden und für die Dauer des Pilotprojekts zu verpflichten. Ausserdem wurde der Projektname entwickelt: Grüne Tatze – wir gehen den Mehrweg.

Zwischen dem Vorprojekt und der definitiven Umsetzung vergingen fast 4 Jahre. Grund war der Rückzug der Stadt Bern aus dem Projekt aus hauptsächlich zwei Gründen: Einerseits konnte sie

das Projekt wegen zu knappen Ressourcen nicht mehr weiterführen. Andererseits war die Stadt Bern stark in der gesetzlichen Erarbeitung des Sauberkeitsrappens involviert und wollte einen Interessenskonflikt vermeiden resp. nicht selber Anbieter eines Systems sein, welches künftig zu einem Bonus im geplanten Gebührensystem berechtigen könnte.





Die Evaluierungen des Vorprojekts lieferten wichtige Informationen, welche bei der Umsetzung des Pilotprojekts sehr hilfreich waren.

3.1 Zielgruppen-Analyse

Zusätzlich zu den oben erwähnten Umfragen wurden in zahlreichen Gesprächen mit möglichen Stakeholdern deren Bedürfnisse vertieft evaluiert. Diese präsentieren sich wie folgt:

3.1.1 Zielgruppe 1: Wirte und Wirtinnen

Die Gespräche mit Wirtinnen und Wirten zeigten deutlich auf, dass folgende Werte als zentrale Erfolgsfaktoren angesehen werden:

-  positives „Image“ des eigenen Betriebes
-  Wünsche und Bedürfnisse der Kundschaft
-  Kostenstruktur
-  Qualität des Mehrweggeschirrs

Je nach Ausrichtung der Geschäftsphilosophie wurden auch Umweltbelange als wichtiger Erfolgsfaktor genannt.

Auch Mehrweg-affine Takeaways haben kaum finanziellen Spielraum für teure Mehrweglösungen und sehr wenig Zeit für logistischen Zusatzaufwand. Der Tagesumsatz wird meistens in dem kurzen Zeitfenster von 1.5 Stunden über Mittag gemacht. Deshalb muss ein Mehrwegsystem sowohl selbsterklärend als auch günstig sein. Die Kosten des Systems dürfen die Kosten des Wegwerfgeschirrs nicht übersteigen.

Das Marktvolumen eines Mehrwegsystems ist mangels Erfahrungswerten sehr schwer bezifferbar. Schweizweit gibt es laut Bundesamt für Statistik rund 27'000 Cafés und Restaurants. Hingegen sind sogenannte Fahrnisbauten mit Takeaway Angebot national nicht erfasst. Geht man von einer möglichen Beteiligung von 20% aller Restaurants aus, entspräche dies rund 5'400 möglichen Mehrweg-Takeaways. Darin nicht enthalten sind die zahlreichen Personal-Restaurants und Kantinen, sowie die im Detailhandel integrierten Takeaway-Theken wie z.B. Gourmessa von Migros.

3.1.2 Zielgruppe 2: Konsumentinnen und Konsumenten

Immer wieder erschüttern Lebensmittelkandale das Vertrauen in die Nahrungsmittel-Industrie. Jetzt ermächtigen sich die Kundinnen und Kunden selbst: Dank guter Information, so genannten Food Skills, sind Konsumentinnen und Konsumenten heute kompetenter denn je. Viele Gäste mögen Wirtinnen und Wirte, die sich mit der Herkunft des Essens auseinandersetzen. Der Konsument, welcher sich mit Takeaway verpflegt, will als Kernbedürfnis schnell und unkompliziert sein Mittagessen beschaffen und an beliebigen Orten verspeisen können. (Food Trends Report, GDI, 2014) Zusätzlich scheint aber die Mehrheit dieser Konsumenten und Konsumentinnen auch bereit, für die Umwelt einen kleinen Mehraufwand auf sich zu nehmen.

Allgemein nicht akzeptiert scheinen finanzielle Mehrbelastungen zu sein. So meinte Mirjam Staub-Bisang kürzlich in der Sonntagszeitung: „Kunden sind letztendlich nicht bereit, finanzielle Abstriche zu machen für die Nachhaltigkeit“.

Durch unsere zunehmende Mobilität wird auch die mobile Verpflegung weiterhin an Bedeutung gewinnen. Bei der mobilen Verpflegung sind qualitative Verbesserungen im Trend, wie zum Beispiel vegetarische oder Bio-Küche, regionale Produkte, Saisonalität, deklarierte Herkunftsbezeichnung oder eben auch ökologische Verpackung. Dafür ist die Kundschaft durchaus bereit einen Aufpreis zu bezahlen, worauf auch der steigende Absatz von Bio- und Regionalprodukten im Detailhandel hinweist.

3.1.3 Zielgruppe 3: Städte und Gemeinden

Bei Städten und Gemeinden stösst ein mögliches Mehrwegsystem für Takeaways auf grosses Interesse. Gleichzeitig besteht auch grosse Skepsis bezüglich dem langfristigen Erfolg eines solchen neuen Systems. Viele Verantwortliche glaubten zum Zeitpunkt der Anfrage nicht daran, dass Kunden und Takeaways bereit wären, den Mehraufwand auf sich zu nehmen.

Wie bereits erwähnt, müssen Städte und Gemeinden die hohen Kosten für die Beseitigung von Littering meist aus den Steuereinnahmen bezahlen. Wenn nur eine von fünf „Reinigungs- oder Kübelleerungstouren“ der städtischen Reinigung eingespart werden könnte, könnten bis zu CHF 500.- pro Tag eingespart werden.

Trotzdem zeigte sich bei Gesprächen mit Abfallverantwortlichen aus dem Städteverband, dass sich die Kommunen kaum an der dauerhaften, regelmässigen Subvention eines Mehrwegsystems beteiligen möchten. Die Akzeptanz, einen Pro-Einwohner-Betrag (z.B. aus dem „Sauberkeitsrapen“ wie in Bern oder aus den Einsparungen durch die Reinigung) ist also kaum vorhanden. Aus diesem Grund muss ein Mehrwegsystem selbsttragend sein.

4 Materialien & Methoden

4.1 Ein „Live“-Test wird nötig, das Pilotprojekt

Trotz der positiven Feedbacks in den Umfragewerten und den allgemeinen Trends in Richtung mobilen Essens und Nachhaltigkeit muss ein „Live-Test“ durchgeführt werden, um die realen Marktchancen eines Mehrwegsystems für Takeaway zu evaluieren. Hauptgrund ist der Faktor „Mensch“, der allen Umfragen zum Trotz in seinem tatsächlichen Verhalten unberechenbar bleibt. Wie reagieren die Takeaways wirklich, wenn sie mit einem neuen System konfrontiert sind? Wie nehmen die Kunden das Depot von CHF 10.- auf, wenn sie es tatsächlich ausgeben müssen? Wie funktionieren die Rückgabe, Lagerung, Reinigung, Transport in der Praxis und was kostet es? Wie beurteilen Konsumentenverbände, Kantonale Labors oder die Strassenreinigung die Umsetzung? Aus diesem Grund haben wir entschieden, das Pilotprojekt „Grüne Tatze – wir gehen den Mehrweg“ zu gründen und die konkrete Umsetzung am Markt zu testen.

4.1.1 Von der Idee zum Start-Up

Die Gründung eines Pilotprojektes als quasi „Start-up Unternehmen“ (nicht im juristischen Sinne) vollzog sich über eine längere Zeitdauer und wird hier nochmals kurz in der Übersicht dargestellt.

2008: Auftrag der Geschäftsleitung Entsorgung + Recycling der Stadt Bern, ein abfallverminderndes Projekt für Takeaway-Betriebe zu konzipieren

2009: Abklärungen mit dem Lebensmittelinspektorat, Recherchen, Studien, Partnersuche, Möglichkeitsabklärung, Konzeptausarbeitung für das Grüne Tatze Mehrwegsystem

2010: Durchführung Vorprojekt: Umfragen mit Konsumentinnen und Konsumenten und Takeaway-Betrieben, Absichtserklärungen für Zusammenarbeit mit Projektpartnern unterschrieben, Go für Pilotprojekt von Geschäftsleitung Entsorgung + Recycling Stadt Bern erhalten

2011: Workshops mit Takeaway-Betrieben durchgeführt, ausgewertet und Vorschläge für Konzept übernommen. Entwicklung Detailkonzept. Rückzug Stadt Bern.

2012 - 2013: Verhandlungsphase mit diversen Partnern. Bildung Projektträgerschaft bestehend aus Städteverband / Kommunale Infrastruktur, Cup Systems AG und Foodways Consulting GmbH, Carole Straub und der Autorin als Privatpersonen/Initiantinnen.

2014: Umsetzung Pilotprojekt Stadt Bern mit zwölf Takeaway-Betrieben und einem Personalrestaurant

4.1.2 Vertrag mit der Schweizerischen Eidgenossenschaft

Das Bundesamt für Umwelt unterstützte das Pilotprojekt mit einem Kredit über CHF 150'000.- aus dem Fonds für Umwelttechnologieförderung von der Abteilung Ökonomie und Umweltbeobachtung. Dank dieser Finanzierung konnte das Pilotprojekt durchgeführt werden.

4.1.3 Masterarbeit Machbarkeit

Im Februar 2014 erteilte der Städteverband, Kommunale Infrastruktur den Auftrag, mittels einer Masterarbeit die Vor- und Nachteile eines Mehrwegsystems anhand des Pilotprojekts in der Stadt Bern zu analysieren. Dabei sollten folgende Themen erfasst werden: Machbarkeit, Akzeptanz (Konsumenten und Takeaways), Ressourcenverbrauch, Abfall- und Kosteneinsparung, Finanzierung, Entwicklung und Möglichkeiten des Ausbaus sowie Erfassung und Evaluierung der Daten. Unter Berücksichtigung der technisch-ökologischen und wirtschaftlichen Aspekte sollen eine Empfehlung zur Weiterführung des gewählten Systems sowie eine Entscheidungsgrundlage für Städte und Gemeinden für die Einführung eines Mehrwegsystems erarbeitet werden.

4.1.4 Masterarbeit Ökobilanz und Systemanalyse

Im Juni 2014 erteilte die Arbeitsgruppe Grüne Tatze den Auftrag, mittels einer weiteren Masterarbeit die Umweltbelastungspunkte und Co2 Einsparungen zu berechnen. Weiter wird eine Systemanalyse erstellt, welche in diesem Schlussbericht aber nicht erwähnt wird. Diese Masterarbeit wird nach Fertigstellung im Juli/August dem BAFU zugesendet.

4.1.5 Konzeptionelle Aspekte

Ausgehend von den Erkenntnissen aus dem Vorprojekt und zahlreichen Gesprächen mit den vorgängig erwähnten Zielgruppen wurden die wichtigsten konzeptionellen Aspekte für die Umsetzung einer Pilotphase zusammengetragen (Abbildung 11).



Abbildung 11: Grafik "Konzeptionelle Aspekte" Mehrwegsystem

Im Detail müssen bei der Durchführung des Pilotversuchs folgende konzeptionelle Aspekte beachtet werden:

Markt: Die Kundenbedürfnisse müssen bekannt sein: Hauptaspekt ist die Simplizität des Systems sowie die Freiwilligkeit.

Hygiene/Zeit/Dauer/: Eine enge Zusammenarbeit mit den kantonalen Labors ist Voraussetzung für gutes Gelingen. Neben dem Hygiene-Aspekt ist auch die Depotbindung ein grosses Thema (Liquidität), welches im Rahmen des Pilotversuchs geklärt werden muss.

Zielgruppe: Die Zielgruppe muss den Kult-Status dieses Mehrwegsystems mit Brand fördern und eine positive Einstellung gegenüber einem umweltbewussten Verhalten gewinnen. Um die Sicherheit des Brands zu garantieren, muss ein Logo/Label kreiert werden, das nicht leicht zu fälschen/kopieren ist.

Nachhaltigkeit: muss tatsächlich gegeben sein und soll ohne Mahnfinger und ohne Komfortverzicht den Kunden näher gebracht werden.

4.1.6 Die Herausforderungen

Das Pilotprojekt Grüne Tatze sah sich drei grossen Herausforderungen gegenüber:

4.1.6.1 Kein Erfahrungshintergrund vorhanden

Ein wirklich funktionierendes Modell, welches sich in einem offenen System und mit grosser Flexibilität der Käufer handhaben lässt, gab es bisher nicht. Deshalb ist ein freiwilliges, offenes Mehrwegsystem wie das Pilotprojekt Grüne Tatze weltweit einzigartig. Obwohl auf lange Jahre Mehrwegefahrung an Veranstaltungen zurückgeblickt werden kann, besteht ein fundamentaler Unterschied zu einem freiwilligen Mehrwegsystem in einem offenen Rahmen und ohne zeitliche Begrenzung.

Deshalb galt es, die Daten für eine Hochrechnung für die schweizweite Umsetzung des Mehrwegsystems während des Live-Tests durch enge Begleitung der teilnehmenden Takeaways, Konsumenten und Konsumentinnen sowie der Begleitgruppe zu erarbeiten.

4.1.6.2 Finanzierung

Eine weitere, grosse Herausforderung war die Finanzierung eines Pilotprojekts, welches über eine Mindestgrösse verfügen muss, um überhaupt plausible Kennzahlen zu liefern. Der Rückzug der Stadt Bern aus dem Projekt war ein herber Rückschlag Dies erforderte zusätzlichen Aufwand seitens des Projektteams um die Finanzierung sicherzustellen, was letztlich durch die Unterstützung des Bundesamtes für Umwelt und viel Freiwilligenarbeit auch gelang (siehe 4.1.2).

4.1.6.3 Kein geeigneter Mehrwegbehälter auf dem Markt vorhanden

Dank der zahlreichen Umfragen mit Kundschaft, Takeaways, Lebensmittelhygiene und Mehrweglogistiker waren zwar die wichtigsten Anforderungen an den Behälter klar und in einem Briefing zusammengefasst.

Allerdings erwies sich die monatelange Suche nach dem passenden Behälter als fruchtlos. Es existierte auf dem Markt weltweit kein Behälter, der auch nur annähernd dem Briefing, den Hygiene- und Waschanforderungen entsprach. Das Hauptproblem der bestehenden Behälter waren oft rechte Winkel, wie zur Stärkung von Ritzen und Rillen. In diesen bilden sich so genannte „Wassersäcke“; das Spülwasser kann dort nicht ablaufen, somit kann das Gefäss auch nicht trocknen. In den feuchten Ecken, Kanten oder Nuten bilden sich Bakterien und Schimmel.

Auch Silikonknoten oder zu enge Schliessmechanismen, Bügel und Hebel funktionieren für ein Mehrwegsystem hygienetechnisch nicht. Zahlreiche Gefässe wurden durch die Arbeitsgruppe getestet, gewaschen und getrocknet und vom Kantonalen Labor kontrolliert. Eine kleine Auswahl an getesteten Behältern sind hier zu sehen: Abbildungen 12 bis 16.

Es musste also ein neuartiges Gefäss entwickelt, hergestellt und auf Tauglichkeit geprüft werden.



Abbildung 12: Lunchbox von Aladdin

Abbildung 13: Lunchbox von Rotho

Abbildung 14: Lunchbox von Light my fire

Abbildung 15: Menu Teller von Rotho

Abbildung 16: Lunchgefässe "Double Dipper" von Ecotanka

Zusätzlich zu den vorhandenen Formen wurden auch verschiedene Materialien evaluiert. So war Chromstahl lange Zeit im Rennen, weil es sehr langlebig und somit ein nachhaltiges Material ist, rezyklierbar und nahezu unzerstörbar. Ausserdem wird es in der Regel nicht weggeschmissen. Doch die mangelnde Mikrowellen-Tauglichkeit verhindert einen breiten Einsatz im Mehrwegsystem für Takeaways. Melamin, ein oft genutzter Kunststoff in der Lebensmittelindustrie, ist ebenfalls nicht mikrowellentauglich. Silikon ist ein sehr sauberes Material, doch für den gedachten Einsatz zu weich.

Glas, auch gehärtetes Glas oder Porzellan schieden ebenfalls aus, auf Grund der ersten Bedenken seitens der Strassenreinigung.

4.1.7 Kommunikationsmassnahmen:

Bereits in der Planungsphase wurde der Kommunikation einen grossen Stellenwert beigemessen.

Folgende Kommunikationsmittel wurden für die Pilotphase erstellt:

- 🌱 Webseite www.gruenetatte.ch
- 🌱 Label-Sticker
- 🌱 Info-Flyer (Abbildung 17)
- 🌱 Pressearbeit/Presseanlässe
- 🌱 Information über Verbände (z.B. Greenpeace, Konsumentenverein)
- 🌱 Fahnen, Steller vor den Grüne Tatze-Takeaways
- 🌱 Promotionspersonal über Mittag bei den Takeaways
- 🌱 Social Media Konzept (facebook, instagram, Tagboard)
- 🌱 Werbemöglichkeit für die teilnehmenden Takeaways auf der Webseite
- 🌱 Später folgte ein erklärender Animationsfilm



Abbildung 17: Info-Flyer

4.2 Projektbeschreibung des Pilots

4.2.1 Der Grüne Tatze-Mehrweg-Kreislauf

Im Folgenden wird kurz beschrieben, wie das Mehrwegsystem geplant war: Mehrweg-Systeme sind nicht nur (einzelne) Produkte mit wiederverwendbarem Geschirr, sondern Systeme mit dem Ziel, durch mehrmaligen Gebrauch von Geschirr die Wegwerfbehälter der Unterwegs-Verpflegung zu ersetzen. Das System soll eine Einheitlichkeit über verschiedene Anbieter aufweisen und so dem Kunden einen hohen Wiedererkennungswert vermitteln. So können die zentralen Werte dieses Brands unabhängig vom jeweiligen Takeaway-Anbieter dem Kunden näher gebracht werden.








Takeaway-Betriebe mieten bei Grüne Tatze für 10 Franken die speziell für Takeaways produzierte Bring Back Box und vermieten diese gegen ein Depot von 10 Franken an ihre Kundschaft weiter. Damit nicht jedes Mal Geld fließen muss, produzierte Grüne Tatze eine Depotkarte, welche anstelle der 10 Franken eingesetzt werden kann.

Die Takeaways erhalten die Mehrweg-Boxen also „gratis“, weil sie vom Kunden gleich viel einkassieren wie die Grüne Tatze Miete. Sie bezahlen dafür, falls sie selbst abwaschen, monatliche Systemkosten, welche sich während des Pilotprojekts pauschal auf 30 Franken belaufen. Sollten sie über einen Mehrweglogistiker von Grüne Tatze abwaschen, bezahlen sie 0.60 Rappen pro Mehrweg-Box.

Die gebrauchte Bring Back Box wird von den Kunden ungewaschen bei einem beliebigen Takeaway-Betrieb mit Grüne Tatze Label zurückgebracht und das Depot wird rückerstattet. Takeaways wählen, ob sie die Boxen selber inhouse oder zentral, industriell abwaschen wollen. Die gewaschenen Mehrweg-Boxen kommen wieder in den Kreislauf.

4.2.2 Qualitative Ziele des Pilotprojekts

Mit vorliegendem Mehrwegsystem werden mehrere Ziele gleichzeitig anvisiert:

-  Vermeiden von Abfall und Littering durch den Gebrauch von Mehrweggeschirr anstelle Einweggeschirr.
-  Umweltschonendes Produkt/System
-  Schonung der natürlichen Ressourcen
-  Verankerung ökologischen Handelns bei Takeaway-Betrieben und Kundschaft
-  Umweltschutz, einfach integriert in den Alltag
-  Saubereres Stadtbild durch weniger Littering
-  Gesteigerte Ess- und Trinkqualität für die Kundschaft der Takeaway-Betriebe

Am Ende der Pilotphase sollte die Erreichung der Ziele überprüft, resp. abgeschätzt werden, welches Potential in einer grossmassstäblichen Umsetzung drin liegt.

4.2.3 Innovation der Idee

Das Grüne Tatze Mehrwegsystem soll eine unkomplizierte und einfache „ready to use“ Methode sein, ohne lange Abklärungen und Anmeldeformalitäten. Das System beruht auf Freiwilligkeit. Gleichzeitig sollen mit dem festen Gefäss auch die Werte Freude und Genuss vermittelt werden, was sich mit aktuellem Trend und Einstellung der Konsumenten deckt.












4.2.4 Kundennutzen

Sich unterwegs Verpflegende haben grundsätzliche Bedürfnisse: Es muss schnell gehen, gesund, gut, günstig und praktisch sein. Das grüne Tatze-System kann diese Bedürfnisse unterstützen, bietet darüber hinaus einen Mehrwert in Form von Lifestyle, wiederverschliessbarem Essbehälter mit guter Haptik und Umweltfreundlichkeit.

Dem Takeaway Betrieb bietet vorliegendes System einen günstigen und praktischen Service mit der Mehrweg-Box, der Information über die Webseite und der einfachen Anmeldung und Verrechnung für Takeaways, dem einheitlichen Depot und der Depotkarte.

4.2.5 Umfangreiche Vorbereitungsarbeiten

In den folgenden Monaten wurde das Projekt im Detail ausgearbeitet und aufgegleist. Die umfangreichen Arbeiten werden an dieser Stelle nur übersichtsweise zusammengefasst, um den Rahmen des Schlussberichts nicht zu sprengen. Diejenigen Vorbereitungsarbeiten, auf welche in diesem Bericht näher eingegangen werden, sind mit Kapital versehen.

-  Recherche geeignetes Gefäss (Kapitel 4.1.5)
-  Entwicklung geeignetes Gefäss (Kapitel 4.5)
-  Akquise der Pilot-Takeaways
-  Aufgleisung vor Ort Lager und vor Ort Transport (Kapitel 5.1.6)
-  Entwicklung und Erstellung der Webseite www.gruenetatze.ch zwecks Informationsvermittlung an verschiedene Zielgruppen (Kapitel 5.1.5)
-  Erstellung von Grafikelementen
-  Erstellung und Produktion des 8-seitigen Falzflyers mit den relevanten Informationen sowie den Adressen und Fotos der teilnehmenden Takeaways (Kapitel 5.1.5)
-  Aufbau Social Media Konzept (Kapitel 5.1.5)
-  Programmierung des elektronischen Lieferscheins und Inventur (Kapitel 5.1.6)
-  Produktion weiterer Kommunikationsmassnahmen wie Fahnen. Tür-Label und Steller für die Sichtbarkeit (Kapitel 5.1.5)
-  Zusammenstellung der Stakeholdergruppe (Kapitel 4.3)

Der Startschuss fiel am 10. Juni 2014 mit 8 Takeaways. Stakeholders und Presse nahmen an einem Anlass mit Präsentation im Restaurant Energy-Kitchen teil. Die ersten Mehrweg-Boxen wurden verteilt.

Im Juli wurden nochmals drei Takeaways, ein Bio-Laden und ein Personalrestaurant (SV Service) aufgenommen.

TAKE AWAYS

A LÖTSCHBERG

Schweizer Spezialitäten
Zeughausgasse 10
Mo-Do 09.00-00.00
Fr-Sa 09.00-00.30
So 11.00-23.00



B WAY TO INDIA

Indische Spezialitäten
Bärenplatz 3
Mo-So 11.30-22.00



C KUNG FU BURGER

Fine Burgers
Speichergasse 27
Mo-Fr 11.30-14.00
Mo-Mi 18.00-00.30
Do-Fr 18.00-00.30
Sa 11.30-00.30



D ÄNGELIBECK-SCHLARAFFENLAND

Bio- & Holzofenbäckerei
Aarberggasse 3
Mo-Fr 06.30-19.00
Sa 07.00-17.00



E QUICK ASIAN FOOD

Asiatische Spezialitäten
Genfergasse 10
Mo-Fr 11.00-14.30
Sa 23.00-08.00



F GÄRTNEREI

Hausgemachte Salate & Suppen
Spitalgasse 33
Mo-Fr 07.00-22.00
Sa 09.00-18.00



G ENERGYKITCHEN

Leichte, gesunde Küche
Spitalgasse 47-51
im Loeb 4. Stock
Mo-Mi 09.00-19.00
Do 09.00-21.00
Fr 09.00-20.00
Sa 08.00-17.00



H ÄNGELIBECK - HIMMELREICH

Bio- & Holzofenbäckerei
Schwanengasse 11
Mo-Fr 06.30-19.00
Sa 08.00-17.00



I Z MACHOS

Mexikanische Spezialitäten
Bärenplatz 4
auf dem Markt



J Thai Take Away Seav

Thailändische Spezialitäten
Schauplatzgasse 37
Mo-Fr 7.00 - 20.00 Uhr
Sa 7.00 - 17.00 Uhr



K Hallerladen

Biokost
Länggassestrasse 30
Mo-Do 7:30-19:00
Fr 7:30-20:00
Sa 8:00-16:00



L & Söhne

Feinkost, auch als Takeaway
Länggassestrasse 43
Mo 07.30 - 14.30 Uhr
Di - Fr 07.30 - 23.30 Uhr
Sa 17.00 - 23.30 Uhr



M PostEat

Personalrestaurant
Viktoriastrasse 21
Mo - Fr 8:30 - 10:00
11:15 - 13:15



Thanks for the feedback! [Back](#)
We'll review this ad to improve your experience in the future.
Help us show you better ads by updating your [ads settings](#).

Abbildung 18: Auszug aus der Projektwebseite gruenetatz.ch, teilnehmende Takeaways

4.3 Stakeholder

4.3.1 Umsetzungspartner

In das Projekt floss viel unbezahlte Eigenleistung, Herzblut und Idealismus. Ohne untenstehende Partner wäre die Umsetzung des Pilotprojekts nicht möglich gewesen.

Cup Systems, Mehrweglogistiker: zuständig für die Reinigung der Bring Back Boxen
Riksha Taxi Schweiz GmbH, Transporteur: zuständig für Lagerbewirtschaftung und Lieferung-Rückholung der Bring Back Boxen innerhalb der Stadt Bern
Swiss Cup Service, Mehrweglogistiker: ist zusammen mit Cupsystems AG zuständig für die Reinigung der Bring Back Boxen

4.3.2 Entwicklungspartner

Kantonales Labor Bern: Unterstützte durch die Begleitung der Erstellung des Hygienekonzepts und mit der Hygienekontrolle während des Pilotprojekts.

Cup Systems, Mehrweglogistiker: stand uns mit seinem Knowhow über Mehrwegsysteme, Mehrwegbehälter und -Reinigung seit Konzeptionierung 2010 zur Seite.

Cup&more, Mehrweglogistiker: Unterstützte die Entwicklung und Umsetzung der Bring Back Box. Ohne Cup&more gäbe es keine Bring Back Box, sie stellten die Kontakte her.

Velokurier Bern, Transporteur: Unterstützte die Erarbeitung des ersten Konzepts 2010

Innveri, Produktentwickler im Foodbereich: Unterstützte die Erarbeitung des ersten Konzepts 2010

Stadt Bern (Entsorgung + Recycling und Strassenreinigung): Ermöglichte das Vorprojekt und die Konzeptionierung des Mehrwegsystems inklusive Partnerfindung.

4.3.3 Begleitgruppe

Weil es bisher weder ein Mehrwegsystem für Takeaways gab, noch ein Versuch bekannt war, schien es wichtig, das Pilotprojekt mittels ausgewählter Experten zu begleiten und deren Interessen zu berücksichtigen.

Der Dialog diente der Vollständigkeit des Versuchs, Mehrweg in einem offenen System einzuführen. Es sollten alle wesentlichen Themen und Indikatoren abgedeckt und eine ausgewogene Berichterstattung ermöglicht werden: Der Bericht sollte sowohl positive wie negative Informationen berücksichtigen. Die Stakeholder überprüften die Qualität und Wesentlichkeit des Pilotprojekts. Durch deren Einbezug erhält dieses Pilotprojekt eine höhere Glaubwürdigkeit, Effizienz und Effektivität.

4.3.4 Ziele des Stakeholder Dialogs

Die Ziele des Stakeholder-Engagements leiten sich von den allgemeinen Geschäftszielen, den Zielen des Pilotprojekts ab.



Evaluierung der Daten sowie Auswertung








Abgaben von Stellungnahmen für Presse, Webseite und Entscheidungsgrundlage für Städte und Gemeinden über die Einführung eines Mehrwegsystems

4.3.5 Definition der Grüne Tatze Stakeholder






4.3.5.1 Primäre Stakeholder

Untenstehende Stakeholder sind in die Geschäftsaktivitäten involviert und unerlässlich für die Umsetzung des Pilotprojekts.

-  Kreditgeber: Bundesamt für Umwelt
-  Trägerschaft bestehend aus Cupsystems AG, Städteverband, Foodways Consulting GmbH und Projektleitung Grüne Tatze
-  Lieferanten: Cup and More GmbH, Rikscha Taxi AG
-  Takeaways
-  Mitarbeiter des Pilotprojekts

4.3.5.2 Sekundäre Stakeholder

Untenstehende Stakeholder beeinflussen das Unternehmen, sind aber nicht in Geschäftsaktivitäten mit dem Unternehmen involviert.

-  Medien (werden separat informiert)
-  Verantwortung: Innenstadtreinigung Stadt Bern, Kantonales Labor Bern
-  Einfluss: Konsumentenschutz, Stadtverwaltung Bern, Bern City Vereinigung, Gastro Bern; IG Saubere Umwelt, Praktischer Umweltschutz Schweiz Pusch
-  Nähe: Altstadt Leiste, Stadtvereinigungen
-  Abhängigkeit: Vertreter von Konsumenten Pro und Kontra

4.4 Der Behälter, die Bring Back Box

4.4.1 Die Entwicklung der Bring Back Box

Die Bring Back Box wurde von der Firma Adoma AG, Deutschland und deren Industriedesigner Prof. Dr. Reichert nach dem Briefing der Arbeitsgruppe entwickelt. Dank flexibler, schneller und angenehmer Zusammenarbeit wurde dies in nur 6 Monaten geschafft.

Nicht nur aus materialtechnischen Gründen, sondern auch aus Kostengründen fiel der Entscheid auf die Spritzguss-Technik aus dem BPA-freien Material Polypropylen (PP), welches auch eingefärbt zu 100% rezyklierbar ist. Die Bring Back Boxen des „Grüne-Tatze“-Systems können über 100-mal gewaschen und anschliessend dem Recycling zugeführt werden.



Abbildung 19: Die Bring Back Box

Die dunkle Farbe wurde deshalb gewählt, damit keine Verfärbungen zu sehen sind, die durch Curry, Karotten oder andere färbende Lebensmittel entstehen könnten.

5 Resultate

5.1 Stand der Erkenntnisse per Ende Dezember 2014









5.1.1 Konkrete Resultate aus dem Pilotprojekt

Das Pilotprojekt lief sehr gut an. Die Feedbacks von Takeaways und Kundschaft waren durchwegs positiv. Die Kundenbefragung fand Ende Oktober online und anonym statt. Es nahmen 42 Personen daran teil. Die 12 Takeaway-Betreiber wurden jeweils mündlich zur gleichen Fragestellung befragt. Einige Grafiken werden in dieser Masterarbeit abgebildet. Die ganze Auswertung befindet sich im Anhang.

Nach fünf Monaten Laufzeit erreichten die zwölf Takeaways durchschnittlich etwa 20% Abgabe der mehrweggeschirrtauglichen Menus in Bring Back Boxen anstelle des Wegwerfbehälters. In effektiven Zahlen bedeutete dies rund 150 Stück pro Tag. Also landeten schon während der Pilotphase pro Tag 150 Wegwerfgeschirre weniger im Abfall. Nach fünf Monaten Pilotprojekt wollten Takeaways und Kunden ausnahmslos beim Mehrwegsystem bleiben.

Interessant war, dass die Umsetzung seitens Takeaway Betriebe anders verlief als geplant. Die Bring Back Boxen wurden von den Pilot-Takeaways nicht wie ursprünglich gewünscht zentral über einen Mehrweglogistiker gewaschen, sondern von den Takeaways selber. Gründe dafür waren einerseits die überschaubaren Mengen der pro Tag gebrauchten Bring Back Boxen. So wuschen die Takeaways 5 bis 50 Bring Back Boxen pro Tag, was weniger Ressourcen-Aufwand bedeutete als die Kosten des dafür verwendeten Wegwerfgeschirrs. (Kapitel 9.4.1). Andererseits wurde die gute Qualität der Bring Back Box geschätzt. Diese konnte ohne viel Aufwand sauber abgewaschen und getrocknet werden.

Seitens der Kunden zeigte sich ein sehr differenziertes Nutzungsverhalten. Das System erlaubt ihnen verschiedene Möglichkeiten, mit den Bring Back Boxen umzugehen:

-  Sie bringen die Bring Back Box gleich nach den Essen ungewaschen bei einem angeschlossenen Takeaway zurück
-  Sie bringen die Bring Back Box abends auf dem Heimweg ungewaschen zurück
-  Sie spülen sie aus und bringen sie am nächsten Tag zurück
-  Sie waschen sie und bringen sie irgendwann zurück
-  Sie behalten sie
-  Sie nehmen das Depot in Form von Bargeld zurück
-  Sie nehmen das Depot in Form von einer Depotkarte zurück
-  Sie tauschen die Box in eine andere um

Die angestrebte Flexibilität und Wahlmöglichkeiten wo, wann und wie die Bring Back Box zurückgegeben wird, wurde von rund einem Viertel der Kundinnen und Kunden auch tatsächlich genutzt: sie gaben das Geschirr nicht am Kaufort zurück (Abbildung 24). Rund die Hälfte der Nutzer brachte ihre Box zum Kaufort oder zum Stammlokal. Doch im Gespräch war es unter anderem genau diese potentielle Flexibilität, die von den Kunden geschätzt wurde.

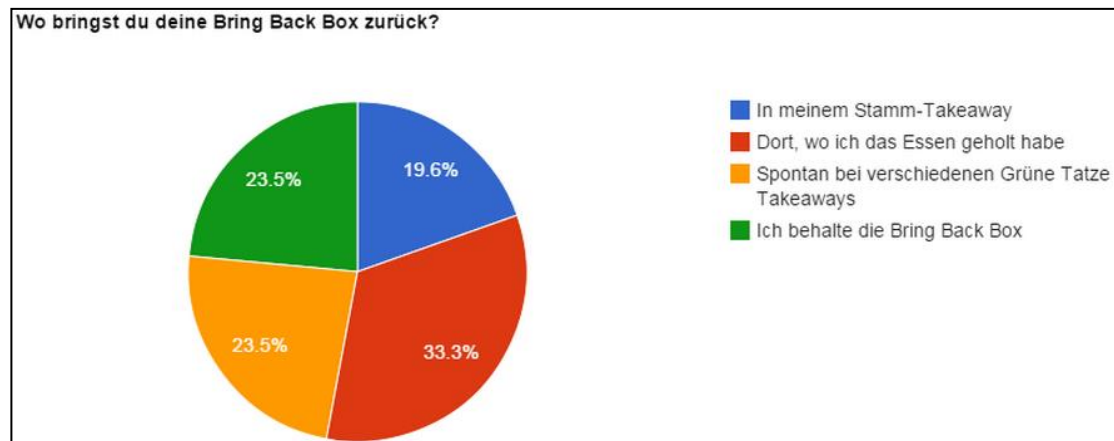


Abbildung 20: Umfrage Systemnutzer, Art der Nutzung, n=31

Es war schnell klar, dass das System so funktioniert und die Machbarkeit gegeben ist. Kundschaft, Wirtschaft, Presse und Behörden akzeptierten und begrüßten das System. Obwohl das Depot von 10 Franken anfangs hoch erschien, wurde es nie negativ kommentiert. Die Gründe hierfür sind, dass es klar als Depot deklariert und rückerstattet wurde. Andererseits stimmte die Qualität der Bring Back Box – sie war ihre 10 Franken wert. Um die Hemmschwelle der 10 Franken noch zu schmälern, wurde schon während des Pilotprojekts eine Depotkarte im Wert von 10 Franken lanciert, die anstelle von Geld eingesetzt werden konnte. (Abbildung 25)

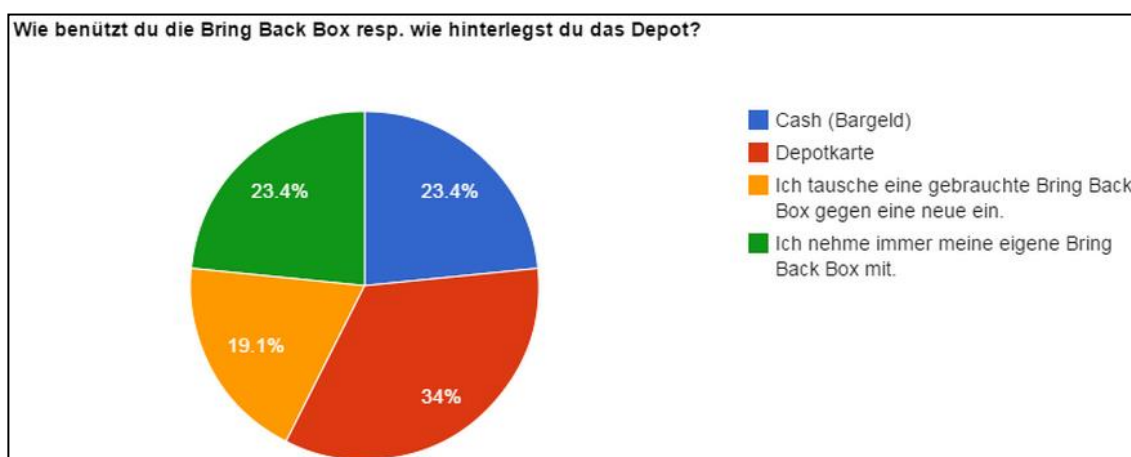


Abbildung 21: Umfrage Systemnutzer, Depothinterlegung, n=32

5.1.2 Limitierende Faktoren

Folgende Faktoren wurden im Pilotversuch als mögliches Hemmnis für eine rasche Ausbreitung des Systems festgestellt, welche im Rahmen einer Etablierung besonders beachtet werden müssen:

5.1.2.1 Die Grösse und Art der Pilot-Bring Back Box

Die im Einsatz stehende Bring Back Box kann nicht alle Bedürfnisse abdecken. Sie ist zu klein für Salate und Mehrkomponentenmenüs (z.B. Bratwurst, Röschi und Salat) und sie ist zu gross für Birchermüesli und Suppe. Die Bring Back Box sieht dann halb leer aus, was dem Kunden den Eindruck vermittelt, er hätte weniger bekommen. Siehe Kapitel 5.1.9 und 5.1.10.

5.1.2.2 Die Motivation des Wirts/Servicepersonals








Die Motivation und Akzeptanz des Servicepersonals und deren Vorgesetzten ist ein Schlüsselfaktor. So gab es während dem Pilotprojekt grosse Unterschiede zwischen den Takeaways bei der Nutzungsquote der Bring Back Boxen. Dort wo ein Wirt aus verschiedenen Gründen dem Kunden riet, eher Wegwerfgeschirr zu nehmen, konnte es nicht funktionieren. In einem Pilot-Takeaway-Betrieb sprachen die Angestellten sehr schlecht Deutsch. Auch das wirkte sich auf die Anzahl abgegebener Bring Back Boxen aus. Deshalb sind die zur Verfügung gestellten Kommunikationsmittel wie Flyer und Steller wichtig. Takeaways welche diese Hilfsmittel gut sichtbar platzierten, mussten weniger Anstrengungen unternehmen, das System zu erklären, und mehr Kunden wählten die Bring Back Box. Trotzdem ist die aktive Kommunikation durch das Servicepersonal zumindest in der Anfangsphase zentral. Dort wo Kundinnen und Kunden nicht vom Servicepersonal aufmerksam gemacht wurden, wählten die Kunden aus Gewohnheit (noch) Wegwerf. Die unterschiedliche Motivation fiel auch der Kundschaft auf, welche dementsprechend telefonisch oder über die Webseite Feedback gaben.

5.1.3 Verhaltensänderung beim Kunden

Durch eigene Beobachtungen und Aussagen der Takeaway-Betreiber, wie auch durch Einschätzungen von Kundinnen und Kunden konnte festgestellt werden, dass es viele positive Kontakte am Verkaufsort, in der Freizeit und im Büro brauchte, bis ein Kunde oder eine Kundin sich für die Bring Back Box entschied.

Sobald die Kundinnen und Kunden die Box aber einmal gewählt hatten, entschieden sie sich immer wieder dafür. Es braucht also Zeit und positive Erfahrungen für eine stabile Verhaltensänderung.

Folgende Kontaktmöglichkeiten wurden eruiert, jedoch in ihrer Wirkung nicht gewichtet:

-  Die Aufmerksamkeit der Kundin, des Kunden wird erregt durch direkten Kontakt (Gespräch mit Wirt, Servicepersonal) oder indirekte Information (Flyer, Steller, Stapel Boxen)
-  Kundin/Kunde liest Information in den Medien, z.B. Zeitungsartikel, Werbung
-  Kundin/Kunde nimmt den Informationsflyer mit oder informiert sich auf der Webseite
-  Kundin/Kunde sieht die Bring Back Box bei Bekannten/Arbeitskollegen
-  Kundin/Kunde unterhält sich mit Bekannten/Arbeitskollegen über das Projekt
-  Kundin/Kunde nimmt sich vor, die Bring Back Box auszuprobieren, beim nächsten Mal
-  Kundin/Kunde wählt die Bring Back Box.

Bei der Einführung im Juni wurde viel impulsiv gekauft, auch weil in der Presse sehr gut über das Projekt berichtet wurde. Wir schätzen, dass in Zukunft das grösste Wachstumspotential durch sozial bestimmtes Verhalten (Empfehlungen von Freunden, Vorbildern) beeinflusst wird. Aus diesem Grund sind positive Kommunikation, Lifestyle-Ansatz und gute Vernetzung mit Stakeholdern sehr wichtig.



Abbildung 22: Promotion vor einem Pilot-Takeaway

5.1.4 Budget Pilotprojekt versus reale Kosten

Während des Pilotprojekts wurden alle Ausgaben über den Kredit des Bundesamts für Umwelt bezahlt.

Der Waschprozess hat sich anders entwickelt als geplant. Die Bring Back Box ist qualitativ so hochwertig, dass im Moment alle TA selber abwaschen, nicht wie vorher gewünscht industriell über Grüne Tatze. Hier entstanden also keine Kosten, aber auch keine Einnahmen. Für die Zukunft muss ein neues Businessmodell ausgearbeitet werden.

Dafür war der kommunikative Aufwand viel höher als von der Projektgruppe eingeschätzt. Die durch den industriellen Waschprozess gesparten Gelder wurden für die Kommunikation in den Takeaways (Promotion) und die Bekanntmachung des Systems (Mailings, Film) eingesetzt.

5.1.5 Kommunikation

Obwohl schon in der Planungsphase der Kommunikation einen grossen Stellenwert beigemessen wurde, stellten wir fest, dass der Kommunikationsbedarf höher als erwartet war. Takeaways machen ihren Tagesumsatz oft in nur 1.5 Stunden über Mittag. Sie haben keine Zeit, den Kunden das System im Detail zu erklären und lange auf die Entscheidung der Kundschaft zu warten. Aus diesem Grund wurden während der Pilotphase Ressourcen umverteilt und zusätzlich für Kommunikation und Promotion aufgewendet.

Neben Flyern und Stellern mit schriftlicher Information informierte auch Promotionspersonal 2-3-mal wöchentlich abwechslungsweise in den Takeaways deren Kundschaft. Der Fokus lag vor allem auf denjenigen Takeaways, welche von sich aus nicht so viel Kommunikation betrieben, zum Beispiel wegen Sprachbarrieren oder innerbetrieblichen Kommunikations- und Führungsgründen. Über die Promotorinnen wurde auch viel Kundenfeedback übermittelt, was sich mit den Resultaten der Umfrage Ende Oktober deckte.

5.1.6 Logistik, Abwasch

Das Pilotprojekt lieferte den Beweis, dass das System mit der aufgebauten Logistik einwandfrei funktioniert. „Vor Ort Lager“ und Feinverteilung über Rikscha Taxi Schweiz funktionierten reibungslos.

Um die Bewegungen und das Inventar an Bring Back Boxen im Auge zu behalten, wurde eine Mikrosite programmiert, welche über ein Tablet bedienbar war. Dies ermöglichte schon in der Anfangsphase eine papierlose Abwicklung und relativ einfache Abrechnung. Auf der Mikrosite war auf einen Blick ersichtlich, wo wie viele Bring Back Boxen sind. Auch bei grösseren Bestellungen der Takeaways konnte so jeweils sofort reagiert werden und das „Vor Ort Lager“ aufgestockt werden.

Der Abwasch über die Takeaways verlief problemlos. Die hohe Qualität der Bring Back Box und das abwasch-freundliche Design machte es den Takeaways leicht, die Bring Back Boxen sauber zu reinigen und immer trocken zu halten. Auch die Abgabe/Rücknahme in verschiedenen Takeaways klappte einwandfrei und verursachte trotz anfänglicher Skepsis der Takeaways keine Mühe.

Die Abholung per Rikscha Taxi, Austausch der Bring Back Boxen und externe Reinigung beim Mehrweglogistiker wurde einmal testhalber durchgeführt und verlief reibungslos. Sollte dieses Modell in Zukunft gewählt werden, kann es wie im Konzept umgesetzt werden.



5.1.7 Akzeptanz

Das Projekt wurde von der Öffentlichkeit, der Presse und den Behörden wohlwollend wahrgenommen. Einige Pressebeiträge befinden sich im Anhang.

Anfangs „stürzten“ sich die Kunden regelrecht auf die Bring Back Boxen. Auch die Anzahl Fans auf Facebook betrug innert Kürze über 200 Personen. Jetzt, 5 Monate nach der Lancierung wächst die Gemeinschaft immer noch langsam und stetig. Auch dies ist ein Zeichen, dass die Konsumenten bereit sind für ein Mehrwegsystem. Es sind 1600 Bring Back Boxen im Umlauf und über 350 Fans auf Facebook. Das System ist akzeptiert, Kunden wie Takeaways wünschen sich ein flächendeckendes Mehrwegsystem für Takeaways, siehe Abbildung 27.

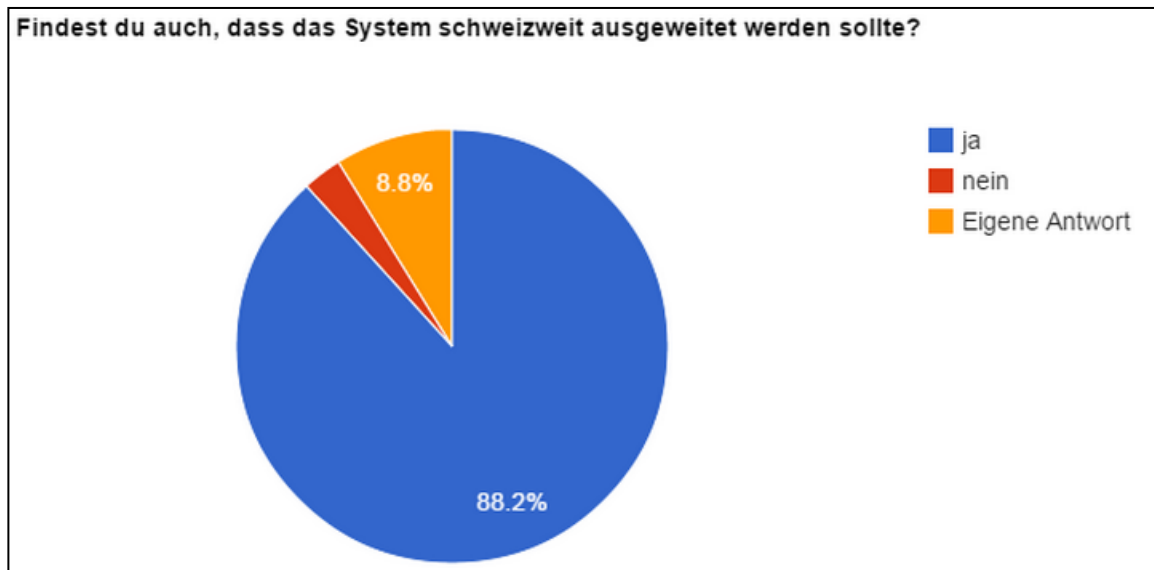


Abbildung 23: Schweizweite Ausweitung, n=31

5.1.8 Nachhaltigkeit, Hygiene

Der Hersteller der Bring Back Boxen, Adoma AG garantierte einen Gebrauchszyklus (Waschen, Essen, Logistik) von 100 Durchläufen. Die maximalen Umlaufzahlen wurden bisher noch nicht erreicht, weil die bisherige Testphase relativ kurz ist.

Die durchgeführten Tests entsprachen allen Hygienevorschriften. Die Boxen verkratzen zwar relativ leicht, aber nicht tief. Die Gebrauchsspuren werden auch nach fünf Monaten Laufzeit von Kundinnen und Kunden akzeptiert. Der Zustand der Behälter und Deckel wird von den Kunden weniger kritisch beurteilt als angenommen. Die leichten Kratzspuren, welche nicht als störend empfunden werden, verursachen hygienetechnisch keine Probleme. Laut Kantonalem Labor muss ein Teller nicht absolut steril sein, sondern sauber. Bring Back Box-Tauglichkeit und -Hygienekonzept wurden am 15. Juli 2014 durch Herrn Baumann vom Kantonalen Labor Bern überprüft und für gut befunden. Es müssen vorerst keine Änderungen am Konzept vorgenommen werden.





Bisher mussten von den 1600 Boxen im Umlauf 5 aussortiert werden. Drei waren stark mit einem scharfen Messer verschnitten, in einer anderen wurde eine Zigarette ausgedrückt, eine weitere war wohl mit einer ätzenden Flüssigkeit in Berührung gekommen.

5.2 Ökobilanz

Stefan Werren, Student am MAS-Umwelttechnik und –Management erstellte im Auftrag der Arbeitsgruppe eine Adaption der bestehenden Ökobilanz der Carbotech aus dem Jahr 2005.

Darin wurden verschiedene Becherarten untersucht.

Mit der Ökobilanz werden die Auswirkungen der Stoff- und Energieströme auf die Umwelt während des gesamten Lebensweges erfasst. Eine ökologische Bewertung umfasst nach ISO 14040 die folgenden Schritte:

-  Problemstellung und Rahmenbedingungen: Festlegen der Szenarien und der Systemgrenzen
-  Sachbilanz
-  Wirkbilanz
-  Interpretation und Bewertung der Ergebnisse

Die gesamte Ökobilanz aus der Masterarbeit wird dem BAFU nach deren Beendigung im Juli 2015 zugestellt.



Nachfolgend wird ein Auszug aus dieser Arbeit dargestellt, nämlich die Berechnung der Umweltbelastungspunkte, Ecoindicator und der CO₂ Auswirkung.

Grundsätzlich beweisen die Berechnungen, dass die Bring Back Box ab 10maligem Gebrauch besser abschneidet als die nächstbeste Variante von Wegwerfgeschirr, nämlich Karton.





5.2.1 Problemstellung und Rahmenbedingungen

Das Angebot an Take-Away Menus ist in der Stadt Bern sehr vielfältig, es reicht über asiatische Eintopfmenüs, Indische Gerichte, Hamburger, Suppen, Salate bis hin zu Sushi. Zum Teil liefern die Take-Away Anbieter ihre Menüs mit speziell auf die Eigenschaften ihrer Produkte ausgerichteten Behältern aus. Die Auswahl an Einwegbehältern ist so vielfältig wie das Menü-Angebot.

5.2.2 Fragestellung

-  Welche Variante verursacht die geringsten Umweltbelastungen?
-  Ab wie vielen Waschzyklen verursacht ein Mehrwegsystem weniger Umweltbelastungen?

Die Erhebung der Stoff- und Energieflüsse erfolgt für die Behälter und Deckel über den gesamten Lebenszyklus, das heisst von der Gewinnung der Rohstoffe, der Herstellung bis zum Recycling oder zur Entsorgung in der Kehrlichtverbrennungsanlage. In dieser Analyse beinhaltet dies:

-  Die Bereitstellung der Rohstoffe bzw. Grundkomponenten zur Herstellung der Gefässe und Deckel.
-  Bereitstellung der benötigten Energie
-  Die Transporte, inklusive Herstellung, Wartung, Betrieb und Entsorgung der Transportmittel sowie die benötigte Infrastruktur.
-  Reinigung der Gefässe



Aufwand für die Entsorgung

Das Grüne Tazze Kreislaufsystem ist kein zeitlich begrenzter Anlass, sondern ein offenes System. Beim Vergleichssystem der kompostierbaren Behälter wird darum keine Entsorgung in der Kompostieranlage angenommen. Es ist für ein offenes System nicht zu erwarten, dass ein Behälter unter solchen Umständen in eine Kompostieranlage gelangt. Bei allen Berechnungen wurde mit maximal 80 Waschzyklen gerechnet, nicht voll ausgelasteten Transporten und bei der Gastro- und Haushaltsmaschine mit den Zahlen des Energielabels A.

5.2.3 Vergleich per EcoIndicator

Mit der Methode Eco Indicator, bei welchem auch die klimatischen und gesundheitlichen Kennzahlen eingerechnet werden, schneidet die Bring Back Box ab 10 Waschzyklen besser als Karton.

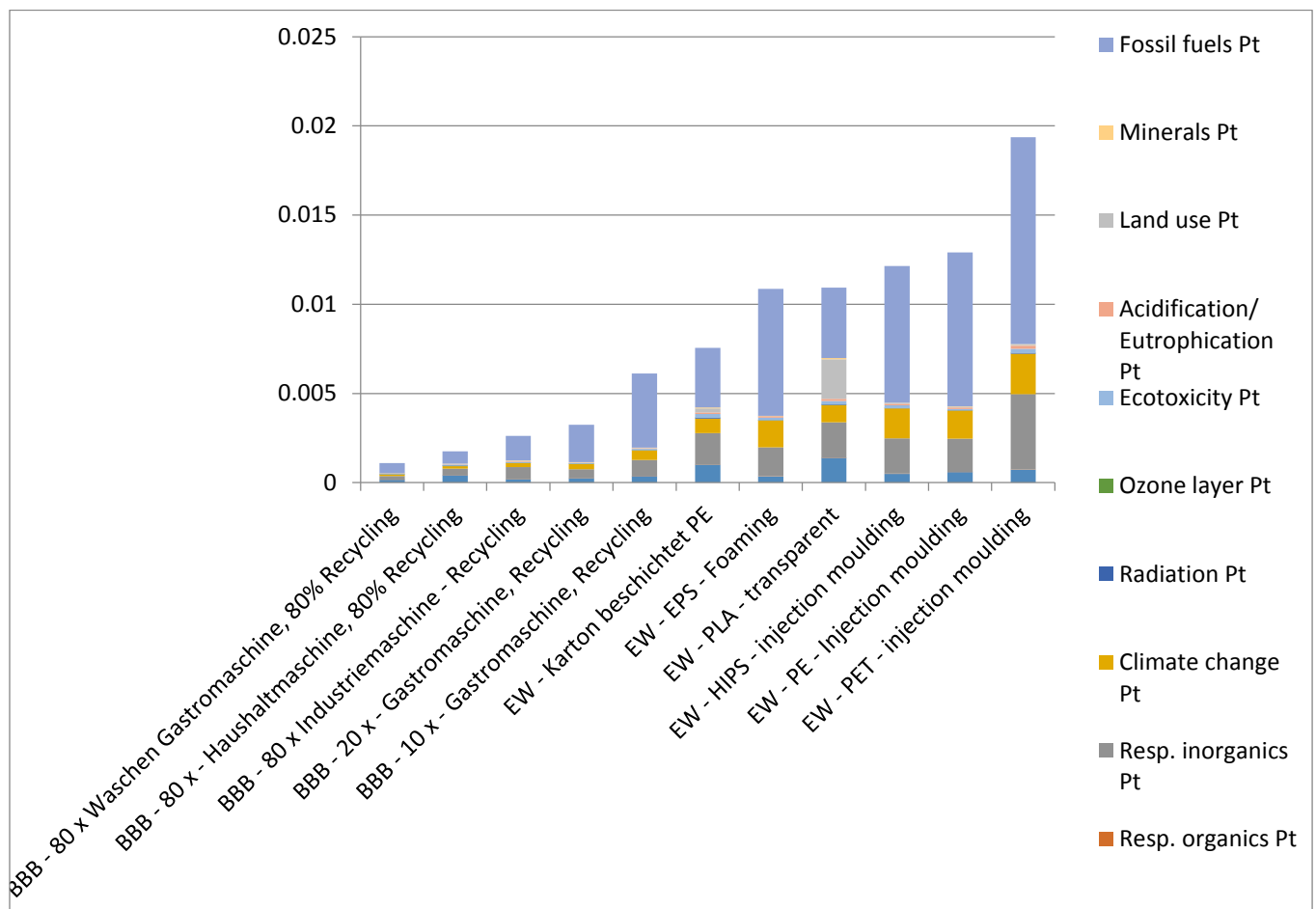


Abbildung 24: Vergleich EcoIndicator

5.2.4 Vergleich per Umweltbelastungspunkte

Bei der Berechnung der Umweltbelastungspunkte stellte sich heraus, dass die Bring Back Box sogar noch besser da steht. Auch hier schnitt der Waschvorgang von Mehrweg in einer Gastromaschine am besten ab.

5.3 Eignung der Bring Back Box

Die Entwicklung der Bring Back Box war eine gute Investition für das Pilotprojekt, ohne diese wäre es schwieriger gewesen Pilot-Takeaways zu finden.

Zur Erinnerung: Die Pilot-Bring Back Box hatte sowohl die Bedürfnisse der Kunden, und Takeaways als auch der Logistiker abzudecken. Für die Takeaways war die Stapelbarkeit ein zentraler Faktor.

Die Anforderungen wurden in einem technischen Pflichtenheft aufgeführt (Eigenschaften, Eignung der Werkstoffe sowie die Gebrauchstauglichkeit für einen kompletten Mehrwegbehälter (Gefäss und Deckel) in Bezug auf Alterung, Verfärbung, Kratzfestigkeit, Hygiene, Geschmackseinwirkungen und Dichtigkeit). Die Bring Back Box hat in allen absolut notwendigen Kriterien (im Pflichtenheft „Muss“-Kriterien genannt) die Anforderungen erfüllt.






Nach erfolgreicher Pilotphase kann der Mehrwegbehälter anhand des folgenden Pflichtenheftes optimiert und für eine eventuelle Sortimentsausweitung verwendet werden.

Die Eignung von Polypropylen (PP) für die Bring Back Box hat sich bestätigt. Es braucht kein komplizierteres, teureres Material. Das praktische, widerstandsfähige und rezyklierbare PP reicht für ein Mehrwegsystem aus. Das hat den Vorteil, dass man die Bring Back Boxen zu einem guten Preis produzieren kann. Es muss allerdings immer ein Bestreben bleiben den Stand der Technik vor Augen zu haben. Sollte ein härteres Material erfunden werden, könnte das die Lebensdauer der Bring Back Boxen verlängern und so möglicherweise die Ökobilanz verbessern. Auch die Entwicklung von Kunststoffarten ohne Petrochemie sollte beobachtet werden.

5.3.1 Kundenwünsche an die Bring Back Box der Zukunft

Die Umfrage vom Oktober bei Kundinnen, Kunden und Takeaway Betreibern hat ergeben, dass der Wunsch nach einem Sortiment an Behältern verschiedener Grösse und Art besteht.

Laut Kundenfeedbacks sowie den Erkenntnissen aus einem Workshop mit Takeaways wäre folgendes Sortiment ideal:

-  1.1 Liter Inhalt
-  1 Liter 2-geteilt
-  0.6 Liter Inhalt
-  Pizza Box
-  Kaffeebecher

Auf Abbildung 31 sieht man deutlich die Bedürfnisse der Kunden. Die 16% eigene Antwort betrafen hauptsächlich Kommentare über ein Sortiment. Diese Aussagen decken sich mit den mündlichen Angaben der Takeaways.

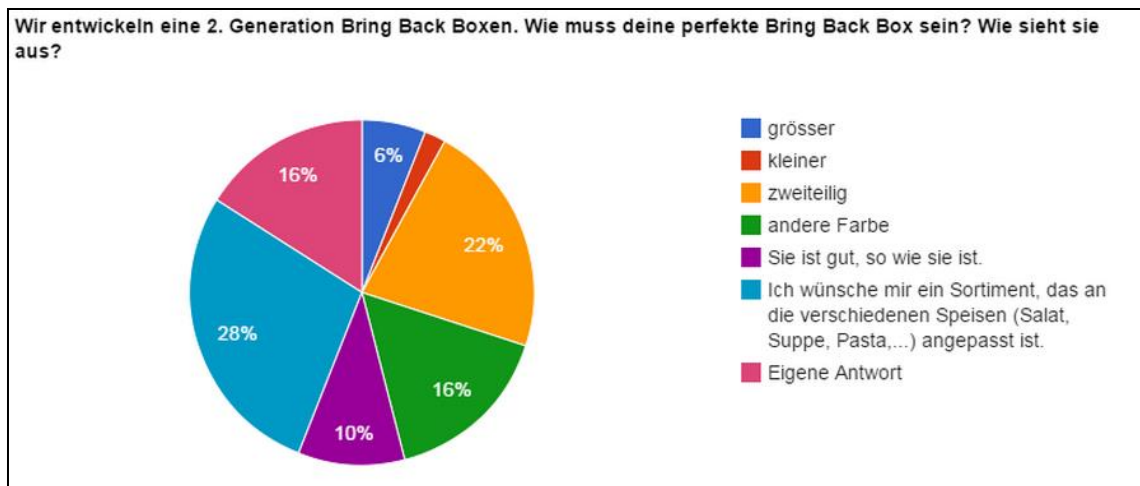


Abbildung 25: Umfrage Systemnutzer, Bring Back Box, n=31

83% gefällt die Pilot-Bring Back Box super bis gut. (Abbildung 32)

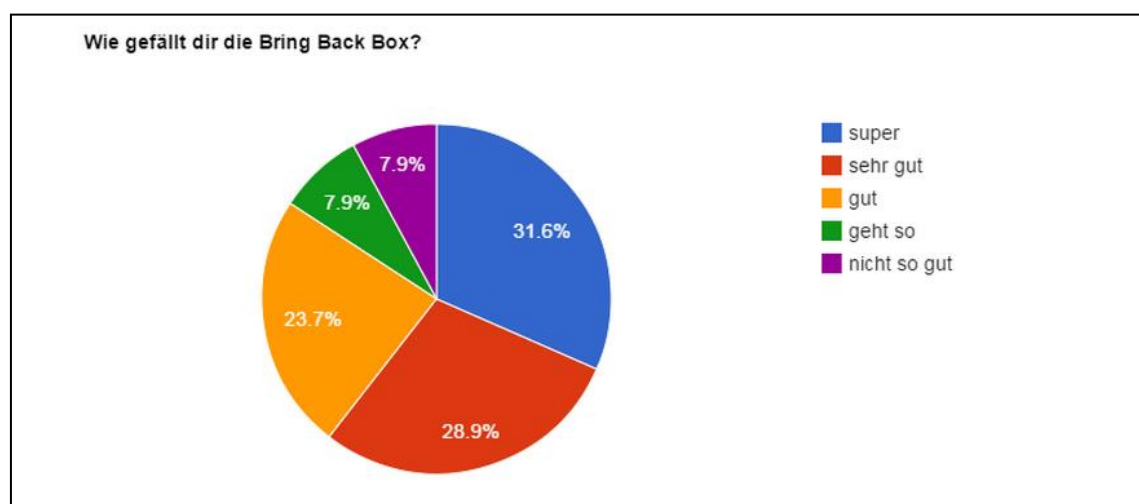


Abbildung 26: Wie gefällt die Bring Back Box, n=32

5.3.2 Weitere Beobachtungen und Resultate aus der Befragung

Die Konsumentinnen und Konsumenten sind auch nach 5 Monaten noch begeistert vom System. Einzig für die Salate haben wir einen Rückgang der Nutzung registriert, weil die Bring Back Box mit 850 Milliliter Durchmesser etwas zu klein scheint.

Das Pilotprojekt wird von den Konsumentinnen und Konsumenten gelobt und die Bring Back Boxen werden rege genutzt. Obwohl erst eine Sorte Bring Back Box im Angebot ist, werden in einigen Restaurants bis zu 60% der möglichen Mahlzeiten in der Bring Back Box ausgegeben.

Weiter gaben über 60% der Befragten an, dass sie die Bring Back Box regelmässig, mindestens 3 bis über 10-mal nutzen. Für 100% der Befragten ist gesundes Essen und für 77% ist Verpackung ein wichtiges Thema.

Das Bewusstsein für das Abfallproblem nimmt zu und viele Konsumentinnen und Konsumenten lernen, dass ein Mehrwegsystem praktischer, eleganter und nicht zuletzt genussvoller ist. (Abbildung 33):

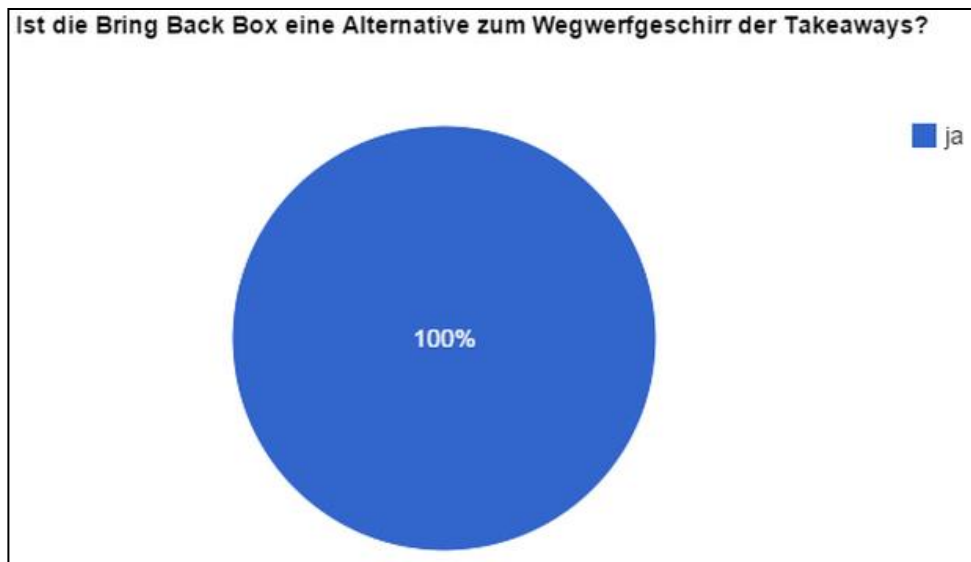




Abbildung 27: Umfrage Systemnutzer, Mehrweg als Alternative zu Wegwerf, n=32


5.3.3 Feedbacks der Expertengruppe/Stakeholder

Die Unterstützung der Expertengruppe und Stakeholder vor und während dem Pilotprojekt war grandios. Nicht nur die Presse hat über das Projekt bisher positiv berichtet, auch andere zahlreiche Institutionen, Firmen und Privatpersonen gaben wichtige Inputs und Bestätigungen für die Qualitätssicherung und Auswertung.

Nachfolgend eine Auswahl von Beurteilungen wichtiger Experten:

- 

Entsorgung + Recycling Stadt Bern, Walter Matter, Leiter Entsorgung + Recycling: Die Stadt Bern arbeitet an einer neuen Mitfinanzierung der Sauberkeit in der Stadt Bern, dem "Sauberkeitsrappen". Es müssen nur Leute und Betriebe eine Gebühr berappen, die auch wirklich Abfall produzieren, der im öffentlichen Raum liegen bleibt. Wichtig sei das Bonus-System. Wer mithilft, „Ghüder“ zu verhindern, soll belohnt werden. Standbetreiber und Takeaway-Anbieter hätten in Zukunft ein Interesse daran, selber Massnahmen gegen Abfall zu ergreifen. Das Mehrwegprojekt Grüne Tatze ist ein positives Beispiel für echte Abfallvermeidung.
- 

Kantonales Labor, Philip Baumann, Leiter Lebensmittelinspektorat Kreis 3: Die Eckpunkte des Hygienekonzepts wurden ganz zu Anfang des Projekts, noch von Seiten Entsorgung + Recycling Stadt Bern mit dem Kantonalen Labor definiert. Darum begleiteten dessen Experten auch die Erstellung und Umsetzung des Hygienekonzepts und führten eine Überprüfung durch. Die Ergebnisse in diesem Bereich wurden für gut befunden.
- 

SKS Stiftung für Konsumentenschutz, Raffael Wüthrich, Projektleiter: Die Stiftung für Konsumentenschutz begrüsst die Schritte in Richtung einer Grünen Wirtschaft und die vom Bundesamt für Umwelt (BAFU) geplante Revision des Umweltschutzgesetzes (USG). Sie sprechen sich für klare und verbindliche Reduktionsziele für die Ressourcennutzung aus. Deshalb unterstützt der SKS die Versuche mit Mehrwegsystemen mit einem Fazit: „Die Bring Back Box der „Grünen Tatze“ verkleinert Abfallberge und hilft Ressourcen und Energie zu sparen. Das System ist konsumentenfreundlich gestaltet, eine empfehlenswerte Alternative zu Wegwerfgeschirr.“



Innenstadtorganisation BERNcity, Sven Gubler, Geschäftsleiter: BERNcity ist die Organisation für eine lebendige und vielfältige Berner Innenstadt. Als Stimme der Innenstadt macht sich die Organisation stark für die Anliegen ihrer Mitglieder. Deshalb unterstützt BERNcity die Einführung eines freiwilligen und konsumentenfreundlichen Mehrwegsystems und empfiehlt es für andere Städte weiter.



Cupsystems AG: Lorenz Meier, Geschäftsleiter: Das Test-Waschen der 120 Boxen war OK. Die Deckel allerdings mussten zum Teil manuell nachgetrocknet werden, was in einem optimierten Ablauf sicher zu verbessern wäre. Durch eine grössere Waschmenge pro Stunde können Kosten pro Stück gesenkt werden. Ein optimierter Ablauf kann erst umgesetzt werden, wenn regelmässige Reinigungen durchgeführt werden.

5.3.4 Mündliche Umfragen mit Pilot-Takeaways

Die Befragung der Takeaways wurde jeweils mittels persönlichen Kontakts durchgeführt. Es ging um die schon beschriebenen Themen Beschaffung und Qualität der Bring Back Box, der Umsetzbarkeit im täglichen Betrieb, der Logistik, der Kundenakzeptanz und schlussendlich um die akzeptierte Höhe der zukünftigen Systembeiträge. Ausnahmslos alle Takeaways wünschen sich, dass das System schweizweit umgesetzt wird und ein Sortiment an Bring Back Boxen. Dazu wurde neben dem persönlichen Gespräch im November ein Workshop durchgeführt. Die Höhe der akzeptierten Systemkosten ist stark abhängig vom Umsatz/Absatz der Bring Back Box.

5.3.5 Mündliche Umfragen mit nicht-teilnehmenden Takeaways

Zahlreiche Anfragen von grösseren und kleineren Takeaways gingen über die Webseite ein. Wirtinnen und Wirte aller Nationen sind interessiert wie es weitergeht.

Der Wunsch nach einem Parallel-System wurde von einer vegetarischen Restaurant-Kette laut. Diese wünscht sich ein System, wo die Takeaways andersfarbige, mit Logo versehene Bring Back Box beziehen können und in geschlossenem Kreislauf (nur in den eigenen Restaurants) anbieten können.

5.3.6 Kann Abfall vermieden werden?

Einschätzung Marcel Jungo, Innenstadt Reinigung Stadt Bern: Mündliches Gespräch am 7. November 2014: Das Grüne Tazze Mehrwegsystem ist mit den nur 12 Pilotbetrieben für die Innenstadtreinigung nicht spürbar. Die Pilotbetriebe liegen zu weit auseinander. Sollte das System flächendeckend eingeführt und die angestrebten 50% Abfallverminderung erreicht werden, wird sich das auf die Füllstände der Abfalleimer im Innenstadt Perimeter, sowie die gelitterten Takeaway-Abfälle auswirken.

Laut unseren Umfragen mit den 12 Pilot-Takeaways ersetzen wir etwa 150 Wegwerfschalen. Das macht durchschnittlich knapp 20% der möglichen Menus aus. Die Pilot-Takeaways schätzen die Chancen allerdings hoch ein, dass das Mehrwegsystem künftig die angestrebten 50% Vermeidung von Wegwerf erreichen wird, sobald ein Sortiment an Bring Back Boxen vorhanden ist und das System flächendeckend angeboten wird.







6 Anforderung an ein Mehrwegsystem

Vor dem Hintergrund der Erkenntnisse aus dem Pilotprojekt Grüne Tatze werden in diesem Kapitel die generellen Anforderungen an ein funktionierendes Mehrwegsystem für Takeaways abgeleitet.

6.1 Warum gab es bis heute kein Mehrwegsystem bei Takeaways?

Schon die Verfasser der Carbotech-Studie „Alternativen zu Wegwerfverpackungen von Takeaway Produkten“ aus 2009 konnten in ihrer Internet-Recherche feststellen, dass nur wenige Such-Resultate bezüglich Alternativen zu Wegwerfverpackungen im Internet abgebildet sind. Diese Ergebnisse stehen im Einklang mit verschiedenen mündlichen Aussagen der Interviewpartner des Vorprojekts von Entsorgung + Recycling, aber auch mit den eigenen Erfahrungen vor und während dem Pilotprojekt und ergänzenden eigenen Internet-Recherchen. Ein zentraler Aspekt sind die zahlreichen Anforderungen, die heute an Verpackungen gestellt werden.

Verpackungen müssen verschiedenste Funktionen erfüllen, unter anderen:

-  Qualitätssicherung des Produktes unter Berücksichtigung der Anforderungen an die Hygiene (Gesundheitsschutz)
-  Schutz des Nahrungsmittels
-  Eventuell eine Warmhaltefunktion
-  „Convenience“ (Komfortfunktion) wie zum Beispiel einfacher Transport von A nach B, auch die Warmhaltefunktion und die Handhabung (zum Beispiel einfaches Öffnen des Behälters)
-  Platz für Produkte-Deklaration
-  Teilweise auch die Markenidentifikation, Markenimage








Verpackungen sind in vielen Fällen zwingend und vom Gesetzgeber auch vorgeschrieben. Sicher stehen Hygieneanforderungen im Zentrum. Einweg-Verpackungen haben deshalb grosse Vorteile für Verkäufer und Käufer. Die Hygiene-Ansprüche sind mit neuen Verpackungen immer gewährleistet und der Kunde hat keinerlei Verpflichtungen hinsichtlich des Ortes der Entsorgung oder eben Wiederverwertung.

Ebenso wurde in der Carbotech-Studie festgestellt, dass neben einer Bereitschaft für eine Eigenleistung des Konsumenten der Erfolg stark vom Rücknahme-System abhängig sei. Der Kunde entscheide sich nur dann zur Wahl einer Mehrweg-Alternative, wenn sich die Rückgabe möglichst ohne grossen Aufwand und an einem x-beliebigen Ort seiner Wahl realisieren lasse. Ein Erfolg jeglicher Bemühungen sei daher nur dann wahrscheinlich, wenn sich die Rückführung der Verpackungen für den Kunden möglichst einfach gestalten lässt. Schon 2009 zeigte sich das Interesse der Verkaufsstellen an Mehrweg-Lösungen gemäss Einschätzung der Verfasser der Studie als durchaus vorhanden.

Dies wurde mit der Umsetzung des Pilotprojekts bestätigt.

6.2 Was sind die Chancen für Mehrweg?

Trotz der vielen Vorteile, welche Einwegverpackungen hinsichtlich Convenience dem Kunden bieten, sind auch die Vorteile von Mehrweg-Lösungen nicht von der Hand zu weisen:

-  Produkte-Diversifizierung in einem gesättigten Markt
-  Höherwertige Darreichungsform, Essgenuss
-  Abdeckung der Kundenbedürfnisse für mehr Verantwortung, Foodskills und erwachendes Umweltbewusstsein
-  Politische Bestreben zu mehr Kreislauf- und grüner Wirtschaft
-  Möglichkeit ein Bonusprojekt innerhalb der Littering Thematik zu werden
-  Lustvolle Massnahme gegen die Wegwerfmentalität (Box und Inhalt)
-  Esswaren sind länger haltbar durch die dichte Verschlussbarkeit der Bring Back Box (Rest vom Mittagessen kann zum Nachtessen verzehrt werden, weniger „Foodwaist“)

6.3 Was braucht es für ein funktionierendes Mehrwegsystem?

6.3.1 Einsatz aller Beteiligten

Um ein Mehrwegsystem flächendeckend aufbauen zu können, müssen viele Beteiligte am gleichen Strick ziehen: Takeaways sollten das System über ihre Kanäle kommunizieren, Gemeinden müssen die Einführung des Systems durch Information ihrer Bürgerinnen und Bürger unterstützen, Kundinnen und Kunden sind gefordert den (kleinen) Mehraufwand auf sich zu nehmen, den Behälter zurückzubringen, und Logistik-Partner müssen flexibel genug sein, das System mit aufzubauen.

6.3.2 Freiwilligkeit

Takeaways sowie Nutzerinnen und Nutzer sollen selber entscheiden, worin sie ihr Essen verpacken (lassen). Dass diese Freiwilligkeit wichtig ist, hat schon Gottlieb Duttweiler vom Migros Genossenschaftsbund so gesehen. Von ihm stammt die Aussage: „Freiwilligkeit ist der Preis der Freiheit“. Wenn jemand etwas freiwillig tut, tut er/sie es in der Regel gerne. Diese positive Philosophie ist ein wichtiger Treiber, um einem freiwilligen Mehrweg-System zum Wachstum zu verhelfen.

6.3.3 Lifestyle

Es ist wichtig, dass das System einen emotionalen Mehrwert bietet: Mit der Bring Back Box können Nutzerin und Nutzer ihre Haltung zur Nachhaltigkeit öffentlich zeigen und dabei ein Gefühl der Zugehörigkeit zu einer Lifestyle Gruppe demonstrieren. Es ist zudem eine unaufdringliche Aktion gegen die Wegwerfmentalität und macht es den Konsumentinnen und Konsumenten einfach, sich im Alltag ökologischer zu Verhalten; mit der Nutzung der Bring Back Box kann sich der Konsument zum ökologischen Verhalten bekennen. Ein Mehrweg-System soll auch auf einfache und lustvolle Weise zu mehr Essgenuss verhelfen.

6.3.4 Logistik

Die Logistik muss einwandfrei klappen, bei viel und wenig Volumen, Retouren müssen funktionieren. Sobald ein Takeaway eine Lieferung Bring Back Boxen bestellt, muss innert eines halben Tages geliefert werden. Das erfordert „vor Ort“ Lager und Logistik mit einem Transporteur, zum Beispiel einem Velokurier oder Rikscha Taxi. Die Lieferungen müssen sauber erfasst und regelmässig abgerechnet werden. Zu jedem Zeitpunkt muss ersichtlich sein, wo wieviele Behälter sind, speziell wenn sie industriell gewaschen werden. Dann darf aus hygienetechnischen Gründen die Lagerzeit der verschmutzten Boxen nur sehr kurz sein.

6.3.5 Behälter

Ein Mehrwegsystem steht und fällt mit dem Behälter. Als Grundlage bei der Entwicklung und dem Design stehen im Mittelpunkt: die zeitgemässe, reduzierte Gestaltung, die Funktionalität, die Prozesstauglichkeit und die Orientierung nach den Bedürfnissen der Konsumentinnen und Konsumenten. Ihnen soll ein umgängliches und Nutzen-orientiertes Kult-Objekt geliefert werden. Die Gestaltung muss auf einem hohen Erkennungswert bauen und auf diversen Grössen, Formen und Materialien umsetz- und anwendbar sein. Qualität ist des Pudels Kern.

6.3.6 Finanzen

Ein Mehrwegsystem muss sich selbst finanzieren. Eine langfristige Fremdfinanzierung oder gar Subventionierung wäre nicht zielführend. Ausserdem darf der finanzielle Aufwand für den einzelnen Teilnehmer nicht stark spürbar sein. Deshalb braucht es ein Businessmodell, welches auf verschiedenen Säulen basiert (vergleiche Kapitel 10). Dabei gilt es zu beachten, dass ein Mehrwegsystem hohe Fixkosten (Personal, Lager, Kommunikation) aufweist und erhebliche finanzielle Vorleistungen erfordert (Entwicklung – „time to market“ 6 Monate). Wenn alle Beteiligten einen Beitrag leisten ist es möglich, eine kostendeckende Finanzierung zu erreichen.

6.3.7 Kommunikation

Die Einführung eines Mehrwegsystems bedeutet eine echte Verhaltensänderung der Konsumenten und auch der Takeaways. Es braucht mehrmaligen Kontakt mit dem Thema bevor dauerhaft auf Mehrweg umgestiegen wird. Deshalb muss der Kommunikation sehr viel Gewicht gegeben werden und es muss auch genügend Zeit eingeplant werden. Ein Mehrwegsystem setzt sich nicht von heute auf morgen durch. Es braucht eine integrierte Kommunikation (Webseite, Campaigning, Social Media, Broschüren, Promotion durch Personal vor Ort, Fahnen, Steller usw.). Es braucht ein Naming, ein Logo für die Wiedererkennung an den Takeaways, damit klar erkenntlich ist, wer beim Mehrweg-System mitmacht. Das „Naming“ muss einfach, einleuchtend und eindringlich sein – ein Dauerbrenner, der wie ein Ohrwurm im Kopf „hängen“ bleibt.



Abbildung 28: Auszug aus der Bildwelt auf www.facebook.com/bringbackbox

7 Ist Mehrweg eine Alternative zum Wegwerfgeschirr der Takeaways?

7.1 Wirtschaftlichkeit eines Mehrwegsystems

Der eigentliche Knackpunkt des Systems ist die Wirtschaftlichkeit. Das System wurde während der Pilotphase über den Kredit vom Bundesamt für Umwelt bezahlt. Wegen der teuren Entwicklung und Produktion eines Sortiments und des hohen Kommunikationsaufwands (Verhaltensänderung hervorrufen) wird es lange dauern, bis das System selbsttragend sein wird. Aus diesen Gründen wird es auch schwierig für Gemeinden und Städte, ein eigenes System aufzuziehen. Die Kosten müssen auf verschiedene Teilnehmer des Systems übertragen werden. Einnahmen können aus System-, Wasch- und Werbeabgaben generiert, als auch aus Verkauf der Bring Back Boxen und den Einnahmen aus dem zukünftigen Verein. (Siehe auch Kapitel 9) Was sicher nicht funktionieren wird, ist Einnahmen aus dem Depot-System zu generieren. Das Depot ist immer geschuldet. Deshalb wurde geprüft, ob anstelle des Depots „Kauf-garantierter Rückkauf innert begrenzter Frist“ umgesetzt werden kann. Ein tragbares Finanzierungsmodell muss auf verschiedene Säulen von Einnahmequellen aufgebaut werden. Kein Teilnehmer darf spürbar mehr bezahlen als bisher.

7.2 Erfüllt das Mehrwegsystem die gesetzlichen Anforderungen?

Für die erste Pilotphase wurden vor allem die hygienetechnischen Abklärungen getroffen. Als sich nun abzeichnete, dass das Mehrwegsystem Zukunft haben und national ausgedehnt werden könnte, wurde abgeklärt, ob das Depot durch das System „Kauf – garantierter Rückkauf“ (Siehe Kapitel 9.4.2) ersetzt werden könnte. Folgende Antworten der angefragten Institutionen haben wir erhalten:

7.2.1 SKS Stiftung für Konsumentenschutz

Die befristete Rücknahme muss klar und überall kommuniziert werden. Die Übergangsfrist sollte lang genug sein, bestenfalls 2 Jahre.

7.2.2 Preisüberwacher

Telefonische Auskunft: Solange kein Marktmonopol, tangiert es die Preisüberwachung nicht, da die Kunden jederzeit zwischen Wegwerf und Mehrweg wählen können und es auch für die Takeaways freiwillig ist.

7.3 Fazit

Die Resultate des Pilotprojekts sind eindeutig. Ein Mehrwegsystem ist erwünscht, erlaubt und notwendig. Deshalb lautet das Fazit klar: „Ja, ein Mehrwegsystem ist eine Alternative zu dem Wegwerfgeschirr der Unterwegs-Verpflegung.“

8 Empfehlungen für interessierte Gemeinden und Städte

Gemeinden und Städte profitieren davon, wenn ein Mehrwegsystem auf ihrem Grund und Boden umgesetzt wird: Sie gewinnen, weil sie weniger Abfall einsammeln und verbrennen müssen und weil ihr Stadtbild aufgeräumter erscheint. Sie müssen dazu aber keine eigene Infrastruktur erschaffen und betreiben.

Ein Mehrwegsystem kann zwar von jeder Gemeinde auch in Eigenregie innerhalb des eigenen Perimeters aufgebaut und umgesetzt werden. Gemeinden können selber Gefässe einkaufen, lagern, waschen und Kommunikationsaufgaben übernehmen. Dies ist allerdings mit enormem Zeit- und Kostenaufwand verbunden.

Demgegenüber würde ein flächendeckendes, nationales System wegen der Synergien deutliche Vorteile aufweisen. Ausserdem macht es Sinn, auf ein bereits bestehendes System wie die Grüne Tatze zurückzugreifen. Die Grüne Tatze ist darauf ausgelegt, das System grossflächig in vielen Gemeinden und Städten umzusetzen. Die Infrastruktur wie z.B. die Gefässe sind entwickelt, das spezifische Know-how ist vorhanden und die Erfahrungen von Kommunikationsprofis stehen zur Verfügung.

Ein jährlicher finanzieller Beitrag ist zwar erwünscht, aber nicht Voraussetzung für die Umsetzung im eigenen Perimeter. Die aktive, positive Kommunikation der Gemeinden und die klare Signalisierung der Akzeptanz der Einführung eines Mehrwegsystems durch Private ist sogar ein wichtiger Pfeiler auf dem Weg zur grossflächigen Umsetzung. Es muss auf den Kommunikationskanälen der Gemeinden klar ersichtlich sein, dass die Gemeinde mit dem Engagement bei Grüne Tatze Abfall vermeiden, Ressourcen schonen und den Bürgerinnen und Bürgern ein besseres Essgefühl geben will.

Ein wichtiger Schritt in diese Richtung wäre dann auch die Mehrwegpflicht bei Veranstaltungen.

9 Weiterführende Massnahmen

9.1 Nationale Umsetzung

Die Weiterführung/Nationale Umsetzung muss mit Eigen- oder Wachstumskapital finanziert werden. Darum arbeitet das Team jetzt an der Suche nach Start- und Wachstumskapital. Die Pilotphase in der Stadt Bern wurde durch die Projektgruppe Grüne Tatze durchgeführt, ein Zusammenschluss der Initiantinnen mit den drei Partner Cup Systems AG (Mehrweglogistik), Städteverband Kommunale Infrastruktur (Knowhow) und Foodways Consulting GmbH (Controlling). Nach der Pilotphase und gesicherter Finanzierung soll ein Verein und eine GmbH gegründet werden, um die stadt- sowie schweizweite Markteinführung durchzuführen.

Der Verein soll als Non-Profit-Organisation gegründet werden. Die GmbH arbeitet gewinnorientiert, wobei die Gewinne in der Firma bleiben und in Weiterentwicklung, Forschung und Aufbau investiert werden. Der Verein gibt der GmbH den Auftrag, das System umzusetzen, kontrolliert die Qualität und vergibt das Label. Im Vorstand werden die wichtigsten Stakeholder vertreten sein. Die Mitgliederbeiträge sind zweckgebunden und gehen nach Abzug der Sitzungsgelder und Label-Aktivitäten an die GmbH. Sie dienen neben der Weiterentwicklung des Systems zur Erneuerung von Werkzeugen, Bring Back Boxen oder Kommunikationsmitteln wie z.B. die Programmierung der Website. Die GmbH setzt das System um und entwickelt es weiter.

Bis Ende März lief darum eine Online Crowdfunding Aktion (Schwarmfinanzierung), welche nicht nur Stiftungen, Vereine und Private als Zielgruppe hat, sondern auch an die Mitglieder vom Schweizerischen Gemeindeverband, Städteverband und Energiestadt gerichtet wurde.

9.2 Termine

Ab dem Zeitpunkt der Sicherstellung der Finanzierung sind rund 6 Monate bis zur nationalen Umsetzung notwendig. Diese Vorlaufzeit wird für die Entwicklung und Herstellung des notwendigen Sortiments benötigt, sowie für die ordentlichen Kündigungsfristen der aktuellen Jobs der Initiantinnen. In dieser Zeit wird das System mit den bestehenden Takeaways wie bisher weiterlaufen.

9.3 Finanzbedarf und Investitionen

Investitionen werden hauptsächlich für die Entwicklung und Herstellung neuer Bring Back Boxen sowie einer interaktiven Webseite und Löhne der Mitarbeiter nötig. Der Finanzbedarf fällt gestaffelt auf drei Jahre an und beläuft sich auf rund 800'000 CHF gemäss Kalkulation rückzahlbar ab dem 4. Jahr.

Die generierten Erträge werden für die Aufwandsminderung und den Betrieb des Systems verwendet.

10 Schlussfolgerung

Mit dem Live-Test in Form des Pilotprojekts Grüne Tatze konnten die Machbarkeit eines freiwilligen Mehrwegsystems für Takeaways nachgewiesen werden. Bisher offene Fragen wie Akzeptanz, Ablauf und die Kundenreaktionen, operationelle Herausforderungen, Marketing, etc. konnten beantwortet werden.

Die grösste Abweichung vom ursprünglichen Konzept war der Fakt, dass viele Takeaways selber abwaschen. Deshalb wurde ein neues Businessmodell erarbeitet, damit vorliegendes Mehrwegsystem langfristig selbsttragend sein kann. Die Idee eines Vereins mit Aktiv- und Passivmitgliedern wurde ausgearbeitet, weil Kunden und Firmen sowie Gemeinden bereit sind, auf freiwilliger Basis einen Beitrag zu leisten.

Die Freiwilligkeit scheint ein Schlüssel für die Umsetzung eines nationalen Mehrwegsystems zu sein.

Vor dem Hintergrund der Auseinandersetzungen, ob und wie Städte und Gemeinden die ihnen entstandenen Litteringkosten den Takeaways weiterverrechnen können, wurde das Mehrwegsystem oftmals als positive Alternative wahrgenommen. Sollte dereinst eine gesetzlich verankerte Littering-Gebühr in breiter Weise zur Anwendung kommen (so wie sie zurzeit in der Stadt Bern geplant ist), könnte ein funktionierendes, selbsttragendes, nationales Mehrwegsystem durchaus ein akzeptiertes Bonusprogramm für Gebührenreduktionen sein. Unter diesen Umständen könnte eine Littering-Gebühr dem Mehrwegsystem sogar zu vermehrtem Wachstum verhelfen.

Ein zentraler Aspekt ist der Lifestyle Gedanke, der mit der Bring Back Box in wegweisender Art demonstriert werden konnte. Unter diesen Umständen darf einem nationalen Mehrwegsystem eine gute Erfolgchance eingeräumt werden.

Es stehen also alle Zeichen auf grün. Alle? Nicht ganz, das Startkapital fehlt! Durch den hohen Mitteleinsatz bevor überhaupt Einnahmen gemacht werden, braucht es rund 1 Million Franken Wachstumskapital.

Das benötigte Start- und Eigenkapital beläuft sich auf Minimum 350'000 Franken. Wenn dies nicht zusammenkommt, kann das System nicht schweizweit umgesetzt werden. Auch das laufende Pilotprojekt in Bern muss aufgelöst werden.










10.1 Die Vision

Es ist selbstverständlich, dass Takeaway-Essen aus der Bring Back Box verzehrt wird. Jede, jeder Takeaway-Kunde hat mindestens eine Bring Back Box. Die Bring Back Box gehört zum Stadtbild. Grosse Convenience-Ketten wie Anna's Best und Betty Bossy mit ihren Fertigenus steigen in das System ein. 50% des Unterwegs-Abfalls wird vermieden.






11 Anhang

11.1 Quellen

-  Littering Studie I, Universität Basel, 2004
-  Littering Handbuch
-  Webseite Bundesamt für Umwelt, Thema Abfall, Merkmale und Ausmass des Litterings in der Schweiz
-  Artikel in der Sonntagszeitung: „Die Banken müssen sich wie neu erfinden“, <http://www.independent-capital.com/wp-content/uploads/2014/09/Sonntagszeitung-Interview-Mirjam-Staub-Bisang.pdf>
-  Kropac, M., T. Berger, und J. Heeb, Littering und Detailhandel. 2007, seecon gmbh, im Auftrag der IG DHS - Interessengemeinschaft Detailhandel Schweiz: Wolhusen / Aarau
-  European Food Trends Report, GDI, 2013
-  SBB/Instinct Laboratory 2012, interne Studie
-  Abfallreglement Stadt Bern, Art. 4 Veranstaltungen auf öffentlichem Grund (Für bewilligungspflichtige Veranstaltungen auf öffentlichem Grund darf in der Regel nur Pfand- oder Mehrweggeschirr verwendet werden. Erscheint dies nicht zumutbar, sind andere geeignete Massnahmen zur Vermeidung und Verminderung des Abfalls zu treffen)
-  112.03 Alternativen zu Wegwerfverpackungen von Take Away Produkten Carbotech AG, 19. 1.2009

11.2 Weitere Literatur

-  Schlussbericht „Subers Bärn – zäme geit’s 2009
-  Broschüre Mehrweg statt Wegwerf, Stadt Bern
-  Mitteilung Bundesamt für Umwelt, Revision des Umweltschutzgesetzes, 2013

11.3 Medienberichte

Neue Zürcher Zeitung: 24. Februar 2015

Zur Beta-Version der NZZ-Website wechseln

Jobs | Immo | Trauer | eBalance | Services | Shops | Abo | Angebote | Hilfe | Login | Suchen

Neue Zürcher Zeitung
Zürich 7°
Donnerstag 26. Februar 2015 – E-Paper | Webpaper
Dossier Energietech-Initiative

International | Wirtschaft | Finanzen | Schweiz | Zürich | Meinung | Sport | Feuilleton | Wissenschaft | Panorama | Lebensart | mehr v


SCHWEIZ

Littering

Take-away-Essen fast ohne Abfall

Christof Forster, Bern | 24.2.2015, 08:00 Uhr

Empfehlen | 100 | Erweitern | 12 | +1 | 0



Die Initiantinnen Carole Straub (links) und Jeanette Monchi mit den eigens entwickelten Bring-Back-Boxen. (Bild: Achim Beer / NZZ)

In Bern finden Mehrwegboxen für Take-away-Essen Anklang. Interesse am Konzept signalisiert haben Basel und Bulach. Für die Expansion benötigen die Initiantinnen indes weiteres Kapital.

Manchmal kommt das schlechte Gewissen nach dem letzten Bissen: Nach kurzem Gebrauch hat die Verpackung des Take-away-Essens bereits ihren Zweck erfüllt und muss entsorgt werden. Tonnen an Verpackungsmaterial landen auf diese Weise im Abfall. Denn ob asiatisch, vegetarisch oder gutschweizerisch: Die Mahlzeiten zum Mitnehmen sind beliebt. Sie sind praktisch, schnell verfügbar und meist günstiger als vergleichbare Menüs im Restaurant.

Über das Abfallproblem haben sich zwei Bernerinnen in den vergangenen Jahren intensiv Gedanken gemacht. Herausgekommen ist ein Mehrwegkonzept, das seit vergangem Sommer in der Stadt Bern unter dem Namen **Grüne Tatze** als Pilotprojekt läuft. Für ein Depot von 10 Franken erhalten die Kunden eine Mehrwegbox für ihre Take-away-Verpflegung. Nach dem Essen kann die Plasticschale bei einem der am Versuch beteiligten Take-away-Anbieter zurückgebracht werden. Oder sie wird im Büro oder zu Hause selber gewaschen und so für den nächsten Einsatz bereitgestellt. Als Abfall fällt nur noch das Besteck an.

Tweets

NZZ Schweiz
Katholische Kirche: Wenn sich die Oberheiten der Debatte verweigern
nzz.ch/schweiz/bern-... via @NZZ
#Kurzfassung zeigen


NZZ Schweiz
SWP: Ein Blick ins neue Parteiprogramm
nzz.ch/schweiz/blick-... via @NZZ
#Kurzfassung zeigen

NZZ Schweiz
Herausgeforderte Berggebiete: Ein Park-Label allein lockt kaum Touristen an
nzz.ch/schweiz/bern-pa-... via @NZZ

Tweet an @NZZSchweiz

Arbeitsplätze


SCHWEIZ – EUROPA



Am nächsten Montag als Beilage in der «Neuen Zürcher Zeitung»

DOSSIER

Herausgeforderte Berggebiete
Probleme an der Pampalona



Die Krise um Zweitwohnungen und die Suche nach Erneuerungsmöglichkeiten der Tourismusregionen in der Schweiz. Insbesondere der bedeutende Wirtschaftsfaktor Tourismus ist in Frage gestellt. [Mehr](#)

zurück | jobs.NZZ.ch | weiter >

ARIZON SOURCING AG
Analyst-Parametrizer (w/m) 80%-100% [Arizon](#)

HOME INSTEAD SCHWEIZ AG
Mitunternehmerinnen als [Home](#)



Einmal dabei, immer dabei

Ermutig wurden die beiden Initiantinnen Jeannette Morath und Carole Straub durch Umfragen, wonach die Verpflegung für unterwegs zu rund einem Drittel direkt am Verkaufsort und zu einem weiteren Drittel in unmittelbarer Nähe (bis 100 Meter) konsumiert wird. Zudem gehört jeder zweite Konsument zur Stammkundschaft eines Take-away-Anbieters. In der Einschätzung der Initiantinnen sind dies gute Voraussetzungen für die Mehrwegbox. Denn die Einwegverpackungen bieten dem Kunden den Vorteil, dass er keine Zeit verliert für das Zurückbringen oder Abwaschen.

Morath zeigt sich zufrieden mit der Pilotphase in Bern, die um drei Monate bis Ende März verlängert wurde. Die Kunden benötigten eine gewisse Zeit, bis sie sich für die Box entschieden. Wenn sie aber einmal damit begonnen hätten, dann blieben sie dabei, sagt Morath. Derzeit sind in Bern 1600 Boxen im Umlauf. Damit werden pro Tag schätzungsweise 160 Einwegverpackungen eingespart. In der Testphase sind zwölf Betriebe – vorwiegend in der Innenstadt – beteiligt. Diese zahlen zur Finanzierung des Systems einen Beitrag und profitieren im Gegenzug von Einsparungen beim Verpackungsmaterial. Ab einem Anteil der Mehrwegbox von 30 Prozent lohnt sich für einen Betreiber die Beteiligung auch finanziell.

Ziel der Initiantinnen ist es, die Hälfte der Wegwerfverpackungen einzusparen. Laut diversen Studien schneiden bei Veranstaltungen Mehrwegsysteme punkto Ökobilanz besser ab als Einweglösungen. Untersuchungen zu einem täglichen Betrieb gibt es nicht.

Dringend Geld benötigt

Die Projektleiterinnen möchten jetzt ihr Konzept in Bern flächendeckend umsetzen und zudem in anderen Städten realisieren. Bereits Interesse signalisierten Bülach und Basel. Es gab 40 Anfragen von Take-away-Betreibern aus der ganzen Schweiz. Parallel zur Expansion werden neue Boxen entwickelt, etwa eine grössere für Salate und eine mit mehreren Abteilen. Von Betreibern gewünscht wird auch ein Mehrweg-Kaffeebecher. Voraussetzung für die Expansion ist indes, dass bis zum 28. März ein Startkapital von 350 000 Franken via Crowdfunding zusammenkommt. Bis Montag lagen die Zusagen für 125 000 Franken vor. Weil diverse Anfragen noch offen sind, haben die Initiantinnen die ursprüngliche Sammelfrist um einen Monat auf die maximal zulässige Dauer von 100 Tagen verlängert. Neben Privatpersonen haben Städte, Gemeinden und Stiftungen gespendet.

KANTONSPITAL BASELSTADT
Leitende/r Ärztin / Arzt Radiologie

ILF CONSULTING ENGINEERS AG
Gesamtprojektleiter (m/w)

CHEFFRE JOBS.NZZ.CH
Store Manager

ECONAG EXECUTIVE CONSULTING ...
Bank - Finanzspezialist für
regulatorisches Reporting

Jobsuche mit Stichwörtern



LESERTREND

GELESEN EMPFOHLEN KOMMENTIERT

Absunde Zuspitzung im Endgame

«Mich erschreckt die Gewaltbereitschaft»

Stadt Zürich

Köppel will «nicht an Seitenlinie stehen»

Britisches Signal gegenüber Putin

Blick ins neue Parteiprogramm

▼ Mehr anzeigen

Weitere Medienberichte nach Start der Crowdfunding-Aktion:

<http://www.derbund.ch/bern/stadt/Trotz-Erfolg-MehrwegProjekt-Gruene-Tatze-droht-das-Aus-----/story/15898541>

<http://www.bernerzeitung.ch/region/bern/Gruene-Tatze-Nationale-Expansion-droht-zu-scheitern/story/26508282>

Bring-Back-Boxen in Bern auf Erfolgskurs

Von Sibylle Hartmann. Aktualisiert am 10.11.2014

Mehrweggeschirr scheint in Berner Take-aways gefragt zu sein: Das Pilotprojekt Grüne Tatze wird verlängert. Bernerzeitung.ch/Newsnet hat bei vier der 13 Berner Lokalen, welche die Bring-Back-Box anbieten, nachgefragt.



1/3 Die Bring Back Box scheint Anklang zu finden in Bern.
Bild: Tanja Kammermann

Stichworte

Essen

Artikel zum Thema

Mönchsalat schmeckt besser aus der Bring-Back-Box
Take-away geht auch ohne Abfall

Teilen und kommentieren

Die Bring-Back-Boxen, die im Rahmen des Pilotprojektes Grüne Tatze seit fünf Monaten in mittlerweile 13 Berner Take-aways angeboten werden, erfreuen sich zunehmender Beliebtheit, wie die Initiantinnen am Montag in einer Mitteilung schreiben. So werde das Projekt bis 31. März 2015 verlängert und die Fortsetzung des Angebots als eigenständiges KMU sei in Planung.

Nach Angaben der Projektleiterinnen werden täglich

rund 150 der umweltfreundlichen Schalen anstelle der Wegwerfbehälter in den 13 Betrieben bezogen. Aber was sagen die Beizer zum neuen Mehrwegsystem? Ist die Akzeptanz der neuen Lunch-Boxen tatsächlich so gross?

Beizer begeistert

Das Restaurant Lötschberg werde das Projekt auf jeden Fall weiterhin unterstützen, so der Geschäftsführer Nicolas Guidoux. So sei man gerade dabei, gemeinsam mit den Projektleiterinnen eine etwas grössere Schale zu entwickeln, damit beim Kunden nicht das Gefühl entstehe, er ziehe mit der Bring-Back-Box den Kürzeren. «Denn unsere Take-away-Schalen für die Salate sind etwas grösser», sagt Guidoux.

Während im Lötschberg ca. 20 Prozent der Take-away-Salate in den Bring-Back-Boxen bezogen werden, machen diese im Way to India sogar fast 40 Prozent aus. Darin ist allerdings auch das eigene Mehrweggeschirr des Restaurants enthalten. Die Schalen vom Way to India sind im Vergleich zu den einfachen Boxen der Grünen Tatze dreiteilig. So könne man beispielsweise drei verschiedene Currys beziehen, so der Geschäftsführer Prasad Baharanya.

Von der breiten Masse noch nicht angenommen

Begeistert vom neuen System zeigt sich auch Jasmina Serag, die Betriebsleiterin vom Kung-Fu Burger. «Die Azeptanz ist auf jeden Fall da und wir haben nur gute Rückmeldungen erhalten.» Man müsse aber schon noch Arbeit in das Projekt stecken, damit es von der breiten Masse angenommen werde.

Nur gute Worte findet auch Flo Eichenberger, Bereichsleiter Gastronomie und Geschäftsleiter der Fondation Gad Stiftung, die das Restaurant &Söhne betreibt. «Das neuen System funktioniert und die Leute sind begeistert.»

«Grüne Tatze» ist ein Erfolg

GESCHIRR → Immer mehr Berner benützen die Mehrweg-Schüssel beim Take-away. Die Macherinnen wollen ausbauen.

Normalerweise landet der Behälter vom Take-away einfach im Abfall. Deshalb haben Jeannette Morath und Carole Straub Anfang Sommer ein Mehrweg-Geschirr lanciert (*Blick am Abend* berichtete). Die erste Bilanz ist positiv: 13 Betriebe machen mit. Tag für Tag wird in Bern rund 150-mal das Essen in einer solchen «Bring Back Box» mitgenommen – Tendenz steigend.

Morath und Straub wollen deshalb weitermachen. Sie planen, dass aus dem Projekt namens «Grüne Tatze» ein KMU wird. **Die Suche nach Investoren laufe, wie sie heute vor den Medien bekannt gaben.** Das Pilotprojekt wird in der Zwischenzeit bis März 2015 fortgeführt.

Kern des Systems ist die «Bring Back Box». Sie ist für ein Pfand von

zehn Franken bei den Take-aways erhältlich. Waschen kann man sie einerseits selbst. **Man kann sie auch den Läden zurückgeben, ihnen die Reinigung überlassen und erhält dann das Depot zurück.** Eine solche Schüssel könne mindestens hundert Mal gewaschen werden, sagen die Initiantinnen. **tri**



Take-aways haben eine «Grüne Tatze»

BERN - Seit Juni servieren Berner Take-aways das Essen in Mehrweg-Boxen. Das Projekt ist ein Erfolg.

Publiziert: 13.08.2014 Von Thomas



Der Stand der 7 Machos mit den Mehrwegboxen. Thomas Rickenbach

Ein kurzer Besuch im «Quick Asian Food» an der Genfergasse. Um 13 Uhr holen innert weniger Minuten vier Gäste ihren Lunch bei Gasim Obay ab. Alle haben ihr Geschirr dabei, die Mehrweg-Box namens «Grüne Tatze».

Zwölf Berner Take-aways haben mittlerweile die grüne Fahne vor dem Eingang oder dem Wagen. Dort gibt es die «Bring Back Box», eine Schale mit Deckel, in der auf Wunsch das Essen gegen ein Depot abgegeben wird.

Zahl steigend

Mehrweggeschirr statt Abfallberg. Und eben: «Bring back» statt «Take-away» – die gebrauchte Box kann man in den Take-aways nämlich zurückbringen.

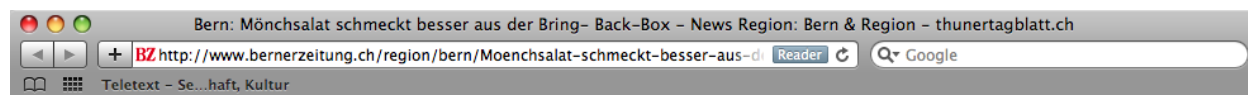
«Jetzt sind etwas über Tausend Boxen im Umlauf», sagt Projektleiterin Jeannette Morath. Zahl steigend, Potenzial gegen oben besteht. «Es braucht Zeit, bis sich Konsumenten an ein System gewöhnen.»

Bilanz im Dezember

Aber nicht nur die Zahl der Boxen steigt, auch die Zahl der Take-aways. Am Anfang waren es deren acht, jetzt sind es zwölf. Teils sind Neueröffnungen sofort eingestiegen, so das Restaurant «Gärtnerei» an der Spitalgasse.

Aber auch das «7 Machos», ein Mexikaner mitten auf dem Bärenplatz. Im Ladengefähr stehen nicht sieben Machos, sondern zwei Männer – und eine Frau. «Sie haben uns von sich aus kontaktiert, als sie vom Projekt erfuhren», berichtet Jeannette Morath. In der Warteschlange haben hier noch weniger Gäste die Box dabei als im «Quick Asian Food».

Mit einer ersten Bilanz wollen sich die Initiantinnen Zeit lassen bis Dezember. Dann entscheiden sie, wie es mit der «Grünen Tatze» weitergehen soll.



Mönchsalat schmeckt besser aus der Bring-Back-Box

Von Tanja Kammermann. Aktualisiert am 11.06.2014

Seit heute Mittwoch gibt es die Bring-Back-Box in ausgewählten Berner Lokalen. Ein Testkauf im Restaurant Lötschberg.



1/4 Der Mönchsalat aus dem Restaurant Lötschberg passt wunderbar in die neue Bring-Back-Box. Bild: zvg

Artikel zum Thema

- Take-away geht auch ohne Abfall
- Recyclingdienst findet Anklang

Teilen und kommentieren

Stichworte

- Gastronomie

Die Bring-Back-Box ist unübersehbar im Restaurant Lötschberg. Eine sympathische junge Frau der grünen Tatte mit einem Flussdiagramm in der Hand erklärt gleich beim Eingang, wie das Mehrweg-System funktioniert. Erstens, man entscheidet sich für die Mehrwegschüssel der **grünen Tatte**. Zweitens man wählt sein Essen aus. Drittens man zahlt die zehn Franken Depot- und fertig. Fazit: Es ist bestechend einfach. Die Schüssel aus ökologisch hergestelltem Plastik kann mindestens hundert Mal wiederverwendet werden. Vermutlich sogar länger, meint die Frau.

Ich entscheide mich für den Mönchsalat, und ja die Salatsauce bitte gleich hineingessen. Ich bin um 11:30 Uhr die erste Kundin, die sich im Restaurant Lötschberg für die Bring-Back-Box entscheidet. Das Team ist vorbereitet und es warten noch dutzende grüne Boxen auf umweltbewusste Kunden.

Ärgerlich: In der Lorraine macht niemand mit

Dann kommt der Deckel drauf. Dazu gibt's ein grosses Stück Brot und -kleiner Wermutstropfen- Plastikbesteck. Die junge Frau von der grünen Tatte verspricht mir, die Schüssel sei absolut dicht. Das wird sich gleich zeigen, sie wird eine Fahrt im Korb meines Velos quer durch die Stadt überstehen müssen.

Am Damweg ziehe ich die Bring-Back-Box aus dem Velokorb und sie hat hundertprozentig dicht gehalten. Der Mönchsalat schmeckt toll, wie immer. Und mein ökologischer Fussabdruck ist heute kleiner als sonst, was ein gutes Gefühl ist. Ich habe nämlich ausser dem Plastikbesteck keinen Müll verursacht. Was ein wenig ärgert: In der Lorraine macht noch kein Restaurant bei der grünen Tatte mit. Das heisst ich muss zurück in die Stadt, um die Box zurückzugeben. Oder sie zu Hause selber ausspülen und später einmal retour geben. (Bernerzeitung.ch/Newsnet)

Erstellt: 11.06.2014, 13:10 Uhr

Noch keine Kommentare

http://www.bernerzeitung.ch/region/bern/Moenchsalat-schmeckt-besser-aus-der-Bring-Back-Box/23443118/print.html wird geladen, 48 von 50 Objekten abgeschlossen



Take-away geht auch ohne Abfall

MEHRWEG-Projekt Acht Take-aways bieten ihr Essen neu auch in einer Bring-Back-Box an. Der Mehrwegbehälter löst das Abfallproblem auf die effizienteste Art überhaupt: Er lässt es gar nicht erst entstehen.

Zwei Frauen sagen überfüllten Abfalleimern und zugemüllten Plätzen den Kampf an. Jeannette Morath und Carole Straub starten heute das Mehrwegsystem «Grüne Tatze»: Bei acht Berner Take-aways kann neuerdings das Essen in einer verschliessbaren Schale bezogen werden, die nach der Rückgabe von Profis gewaschen wird. Die eigens entwickelte Bring-Back-Box gibts gegen ein Depot von 10 Franken. Sie kann mindestens hundertmal wiederverwendet werden und ist rezyklierbar.

Vor sechs Jahren brüteten die Initiantinnen erstmals über einem Abfall vermindernden Kon-

zept für Take-aways. Damals arbeiteten sie gemeinsam im Bereich Entsorgung und Recycling der Stadt Bern, nun lancieren sie die «Grüne Tatze» als private Initiative. Dazwischen lasen sie manche Studie, prüften Varianten und führten Vorprojekte durch.

Die meisten essen in der Nähe

Zwei zentrale Erkenntnisse der Recherchen: Take-away-Verpflegung wird zu einem Drittel direkt am Verkaufsort und zu einem weiteren Drittel in nächster Nähe konsumiert. Und: Jeder zweite Käufer ist ein Stammkunde. Warum nur gibt man ihnen allen so viel Abfall mit?

Längst seien es nicht mehr bloss ökologische Gründe, die gegen einen verschwenderischen Umgang mit Verpackungsmaterial sprächen, betont Jeannette Morath. «Immer mehr Konsumentinnen und

Konsumenten mögen Anbieter, die sich mit der Herkunft ihres Essens auseinandersetzen», sagt sie.

Unterstützung vom Bund

Die «Grüne Tatze» hat prominente Partner: Das Bundesamt für Umwelt sprach 150 000 Franken aus dem Kredit für Umwelttechnologieförderung, der Städteverband und zwei Mehrweglogistiker sind in der Trägerschaft.



Grüne Tatze heisst das Projekt, das die Bring-Back-Box lanciert. suk

Auch Gemeinderätin Ursula Wyss (SP) ist eine Fürsprecherin des Projekts. «Die Stadt hat ein grosses Interesse, dass die Abfallproduktion bereits an der Quelle verhindert wird», sagt sie. Weil die «Grüne Tatze» genau dies mache, spricht Wyss von einem «Vorzeigeprojekt». Gleichzeitig gefalle ihr, dass der Bezug einer Bring-Back-Box freiwillig sei.

Bei der Auswertung des Projekts, das zunächst bis Ende Jahr läuft, wird die Stadt beteiligt sein: Die Behörden werden sagen können, ob die Strassenreinigungsdienste durch die «Grüne Tatze» entlastet worden sind. hae

Diese acht Take-aways bieten die Bring-Back-Box an: Way to India, Energy Kitchen im Loeb, Quick Asian Food, Restaurant Lötschberg, Kung Fu Burger, Gärtnerei sowie Ängelibeck-Schlaraffenland und -Himmelreich.

Beitrag im Regionaljournal SRF am 11.6.2014

<http://www.srf.ch/news/regional/bern-freiburg-wallis/mit-bring-back-boxen-gegen-den-muell>
<http://www.srf.ch/news/regional/bern-freiburg-wallis/mit-bring-back-boxen-gegen-den-muell>

Beitrag auf 10 vor 10, 13.6.2014

<http://www.srf.ch/player/tv/10vor10/video/system-fuer-weniger-littering?id=fcaf2c6e-0bc7-44d4-a114-e5394047f54b>

11.4 Tagesanzeiger zum Sauberkeitsrappen

Login Abonnieren

Immo - Auto - Job - Weiterbildung - Marktplatz - Trauer - Sonntagszeitung

Suche

Tagesanzeiger

Front Zürich **Schweiz** International Wirtschaft Börse Sport Kultur Leben Wissen Auto Blogs Panorama Mehr

Bildstreifen

Bern kommt mit dem «Sauberkeitsrappen»

Statt mit einer pauschalen Litteringgebühr sollen sich Abfallverursacher mit dem neuen «Sauberkeitsrappen» an der Entsorgung und der Strassenreinigung beteiligen.



Vom neuen System überzeugt: SP-Gemeinderätin Ursula Wyss und Walter Matter, Leiter Entsorgung und Recycling der Stadt Bern. Bild: Susanne Keller

Von Markus Ehinger

13.11.2014

Tellen 0

Twitter 7

Mail 1

Kommentare 19

Feedback

Tragen Sie mit

[Hinweisen](#) zu diesem

Artikel bei oder melden

Sie uns Fehler.

Das Bild ist bekannt: Gerade im Sommer essen viele Leute ihr Mittagessen gerne auf dem Waisenhausplatz oder in einem öffentlichen Park. Oft bleibt der Abfall danach liegen. Ein anderes Ärgernis: Viele Berner deponieren ihren eigenen Hauskehricht illegal in einem öffentlichen Abfalleimer. Der Stadt entstehen dadurch jedes Jahr Kosten in der Höhe von über 12 Millionen Franken. «Wer soll das bezahlen?», fragt Gemeinderätin Ursula Wyss (SP) – und gibt die Antwort gleich selbst: In Zukunft sollen jene Leute bezahlen, die den Abfall indirekt verursachen.

Noch viele Unklarheiten

Gestern präsentierte Wyss die Eckwerte des neuen Abfallkonzepts. Mit einem sogenannten «Sauberkeitsrappen» sollen Lebensmittelläden, Take-aways, Eventveranstalter, Nachtlokale und sogar Schulen und Unternehmen in Zukunft die Entsorgung von Abfall im öffentlichen Raum mitfinanzieren. Der «Sauberkeitsrappen» bedeutet nicht, dass das Essen eines Take-away-Anbieters nun um einen Rappen aufschlägt. Wie hoch die Beträge für die Abfallverursacher sein werden, ist noch unklar. Bei Läden soll die Gebühr über den Umsatz berechnet werden und bei sogenannten Präsenzverursachern wie Eventveranstaltern über die Besucherzahl, bei Schulen ohne Pausenplatz über die Anzahl Schüler respektive die Mitarbeiterzahl bei Unternehmen ohne Kantine. Die Gebühr soll ab 2016 aufgrund von periodisch stattfindenden Selbstdeklarationen der Verursacher erfolgen.

Stichworte

Gemeinderat Bern

Der Königsweg: Mehrweg

Wer Produkte verkauft, deren Verpackung häufig im öffentlichen Raum liegen bleibt, soll die Beseitigung des Abfalls mitfinanzieren – die Stadt Bern hält an diesem Ziel fest. Dabei will sie nicht nur einen «Sauberkeitsrappen» einziehen. Künftig soll mit einer Gebührenentlastung belohnt werden, wer freiwillig Massnahmen zur Abfallverminderung ergreift, zum Beispiel durch den Einsatz von Mehrweggeschirr, den Verzicht auf Verpackungen oder die Einführung eines Pfandsystems. Die Reduktion kann bis zu 100 Prozent betragen.

Ein Beispiel eines Projekts, das sich wohl eine solche Gebührenentlastung oder -befreiung verdienen wird, ist die «Grüne Tasse». Unter diesem Label ist seit zwei Wochen in vorerst acht Berner Take-aways eine Mehrweg-Lunchbox erhältlich. Die wiederverschliessbare Box ist gegen ein Depot von 10 Franken erhältlich. Nach der Rückgabe wird sie professionell gereinigt und wieder verwendet. Gemeinderätin Ursula Wyss bezeichnet «Grüne Tasse» als «Vorzeigeprojekt», weil es eben bereits bei der Entstehung von Abfall ansetzt. Dazu können neben den genannten Ansätzen auch eigene Reinigungsleistungen, der Einsatz von Abfallkonzepten oder allgemeine Littering-Präventionsmassnahmen von Betrieben gehören. Doch auch die Frage, welche dieser abfallvermindernden Massnahmen zu welcher Gebührenentlastung führen soll, «bedarf vertiefter Abklärung», hiess es gestern. Weil die Behörden das neue System laut ihrer Darstellung «gewerbeverträglich» umsetzen wollen, soll auf die Gebührenerhebung auch dann verzichtet werden, wenn sich der Verwaltungsaufwand nicht lohnt. Deshalb werde unbehelligt bleiben, wer weniger als 200 Franken Gebühren entrichten müsste. Auch Kinos oder kleine Quartierläden sollen keine Gebühr entrichten müssen, da ihr «Einfluss auf die Entsorgung von Siedlungsabfällen im öffentlichen Raum nicht signifikant» sei. **pd/hae**



Bis es so weit ist, bedarf es noch zahlreicher politischer und juristischer Abklärungen, nicht zuletzt deshalb, weil die Stadt Bern in der Schweiz Pionierarbeit leistet. Um das Konzept zu konkretisieren, beantragt die Stadtregierung beim Stadtrat eine Erhöhung des Projektkredits auf 400000 Franken. Der Gemeinderat selbst hat bereits 150000 Franken gesprochen. Gericht piff die Stadt zurück Bereits 2007 führte die Stadt Bern ein neues Abfallkonzept ein. Nach Beschwerden wurde sie 2012 vom Bundesgericht zurückgepiffen. Die Richter kamen zum Schluss, dass eine pauschale Litteringgebühr illegal ist (siehe Kasten rechts). Seither bezahlten die Stadtberner Steuerzahler die Entsorgung des Abfalls. Das will die Stadt nun ändern. «Es geht darum, dass die Leute, welche sich täglich im öffentlichen Raum ernähren und einen Teil der Kosten verursachen, diese Kosten mitfinanzieren», sagt Wyss. Das Gericht hielt vor zwei Jahren fest, dass unter bestimmten Voraussetzungen die indirekten Verursacher von Abfällen mit einer Gebühr belastet werden dürfen. Diese muss eine Lenkungswirkung haben und wirtschaftlich tragbar sein.

Bonus-Malus-System

Wyss betont, dass nur Leute und Betriebe eine Gebühr berappen müssen, die auch wirklich Abfall produzieren, der im öffentlichen Raum liegen bleibt. Ebenso wichtig sei das Bonus-System. «Wer mithilft, «Ghüder» zu verhindern, soll belohnt werden», sagt Wyss. Standbetreiber und Take-away-Anbieter hätten in Zukunft ein Interesse daran, selber Massnahmen gegen Abfall zu ergreifen. Als positives Beispiel nennt Wyss das vor zwei Wochen lancierte Mehrwegprojekt «Grüne Tatze» (siehe Kasten links). Walter Matter, Leiter Entsorgung und Recycling, lobt ausserdem Unternehmen wie die Migros und McDonald's, die mit eigenen Putzequipen um ihre Betriebe herum die Plätze sauber halten. Dank dieses Einsatzes müssen sie in Zukunft weniger tief ins Portemonnaie greifen.

Kritik am neuen Modell

Während die SP das neue Modell unterstützt, gibt es von der FDP Kritik. Die Partei spricht von einer «Strafgebühr», gegen welche sie sich mit dem betroffenen Gewerbe «mit allen Mitteln zur Wehr setzen» werde.

Sven Gubler, Direktor der Innenstadtorganisation Bern City, vermutet, dass der «Saubereitsrappen» einen grossen Verwaltungsaufwand verursache. Viele Geschäfte würden ihre Umsätze nicht einfach so deklarieren. Er geht davon aus, dass die Kontrollen für das neu geplante System enorm aufwendig sein werden. Hinzu kämen weitere offene Fragen, etwa zum Bonus-Malus-System, zur Rechtsgleichheit und zur Frage, wo genau das Modell gelten solle. (Berner Zeitung)

(Erstellt: 24.06.2014, 09:31 Uhr)

Infobox

Die Stadt hat fast alles zurückbezahlt Das Bundesgericht kam 2012 zum Schluss, dass die Stadt Bern illegal 20 Millionen Franken an Abfallgebühren erhoben hatte. Die Rückzahlung ist fast abgeschlossen. Zwischen 2007 und 2012 musste jeder Hausbesitzer in der Stadt Bern eine Abfallgrundgebühr bezahlen. Diese Pauschalgebühr berechnete sich nach der Bruttogeschossfläche. Take-away-Betreiber oder Gebäude mit grossem Publikumsverkehr wie Kinos oder Läden mussten gemäss dem Verursacherprinzip mehr bezahlen. Aus den Gebührenerträgen flossen pro Jahr 4,9 Millionen Franken für die Reinigung in die Stadtkasse.

Verstoss gegen Bundesrecht

Gegen diese Regelung wehrten sich mehrere Detailhandelsbetriebe. Vor zwei Jahren erhielten sie vor Bundesgericht recht: Die Finanzierung der Reinigung via Grundgebühren verstösst gegen das Verursacherprinzip und damit gegen Bundesrecht. Das heisst: Für rund 14000 Liegenschaften und in mehr als 10000 Einzelrechnungen hat die Stadt Bern zwischen 2007 und 2012 zu hohe Abfallgebühren eingezogen.


Teure Rückerstattung

Es folgte die wohl komplexeste und teuerste Rückerstattung in der Geschichte der Stadt Bern. «Wir haben 87 Prozent der Fälle abgeschlossen», sagte Tamara Balsiger, Leiterin Administration bei Entsorgung und Recycling, Ende Mai zu dieser Zeitung. Rund 27000 Fälle mussten sie und ihr Team – das zuweilen aus bis zu acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bestand – abarbeiten. «Wir sind zuversichtlich, dass wir die allermeisten Fälle bis Mitte Jahr abschliessen können», sagte Balsiger. Die Stadt Bern budgetierte rund 19,7 Millionen Franken für die Rückzahlung der Abfallgebühren.

Mit dem am Montag präsentierten «Saubereitsrappen» nimmt die Stadt einen neuen Anlauf zur Finanzierung der Abfallentsorgung im öffentlichen Raum.

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

 @tagesanzeiger folgen

Blog

