

Rückmeldungen der städtischen Gesellschaften

Refe- rat	Rückmeldungen
KR	<p>Die DTGH hat einen Gaststättenmietvertrag abgeschlossen. Der Vertrag enthält keine Regelung zum Einwegverbot für Getränke und Speisen zum Mitnehmen. Allerdings bietet der Gaststättenbetreiber aktuell keine Getränke und Speisen zum Mitnehmen an.</p> <p>Das Pachtverhältnis begann 2018. Eine Beendigung des Pachtverhältnisses ist nicht vorgesehen bzw. absehbar. Sollte jedoch ein Pächterwechsel anstehen, weil bspw. der Pächter den Vertrag beenden möchte, wird eine Klausel zum Einwegverbot in den neu abzuschließenden Pachtvertrag für die Gaststätte aufgenommen.</p>
MOR	<p>P+R GmbH:</p> <p>Die beiden Cafeterien in den P+R-Anlagen Fröttmaning und Messestadt Ost sind vertraglich dazu verpflichtet, Mehrweggeschirr zu verwenden.</p> <p>Am Bürostandort wird der Gebrauch von Einwegprodukten bereits in allen Bereichen, wo es möglich ist, vermieden. So werden in den Toiletten statt Papierhandtücher für Mitarbeiter*innen Stoffhandtücher zur Verfügung gestellt.</p> <p>Über weitere gastronomische Einrichtungen verfügt die Gesellschaft nicht; auch nicht am Bürostandort.</p>
KULT	<p>Deutsches Theater GmbH „Maßnahmen im Jahr 2022“ Catering:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der aktuelle Caterer im Deutschen Theater verwendet überall dort, wo es möglich ist, ausschließlich Mehrweg-Pfandflaschen. Besteck und Geschirr ist komplett Mehrweg-Geschirr. Die Speisen werden unverpackt auf Tellern serviert. Die einzige Ausnahme sind Wein- und Sektf Flaschen. • Bei der Vermietung des angrenzenden Silbersaals / Barocksaals kommen ebenfalls fast durchweg Mehrweg-Pfandflaschen und Mehrweggeschirr zum Einsatz. Ausgenommen davon sind Sekt- und Weinflaschen. • Während der Ballsaison 2023 war die Bestellung von Menüs und Hauptgerichten nur noch im Vorfeld des jeweiligen Abends möglich. Dadurch konnte Foodwaste und Geschirr reduziert werden. Snacks und kleine Gerichte wurden weiterhin ohne Bestellung an der Bar via Mehrweg-Geschirr angeboten. <p>Backstage:</p> <ul style="list-style-type: none"> • für unsere Künstler stehen im Backstagebereich (GreenRoom) Mehrwegbecher zur Verfügung • in den Aufenthaltsräumen der Mitarbeiter kommt ebenfalls kein Einweggeschirr zum Einsatz <p>Maßnahmen im Jahr 2023 Aktuell ist die Deutsche Theater GmbH auf der Suche nach einem Nachfolge-Caterer, der die Pausengastronomie und die Ballsaison übernimmt. Bei Vertragsabschluss wird darauf geachtet, dass das Gastronomiekonzept u.a. auch das Mehrwegsystem berücksichtigt.“</p>

	<p>MVHS GmbH Maßnahmen im Jahr 2022 Lehrküche: Umsetzung einer konsequenten Mülltrennung Bio, Glas und Restmüll Teilnehmende werden angehalten, Reste in mitgebrachten Behältern mit nach Hause zu nehmen</p> <p>Unterhaltsreinigung: Mülltrennung wird in Ausschreibungsunterlagen festgelegt, Umsetzung wird regelmäßig geprüft</p> <p>Getränkeautomaten: Softgetränke werden nur als Mehrwegflaschen angeboten</p> <p>Maßnahmen im Jahr 2023 Sanitärräume: Prüfung von Nutzen bzw. ökologischer Fußabdruck von Handtuchspendern mit waschbaren Handtuchrollen</p> <p>Gastronomie Einstein 28: Befüllen der Gefäße der Kundschaft • Essen und Getränke wird auf Wunsch der Kundschaft in Becher oder Schalen umgefüllt, die von der Kundschaft mitgebracht werden. Information für die Kundschaft • auf gut sichtbaren und lesbaren Informationstafeln wird darauf hingewiesen, dass Essen oder Getränke auf Wunsch in mitgebrachte Gefäße abgefüllt wird.</p> <p>Kaffeeautomaten: In Prüfung, ob unsere Teilnehmenden und Mitarbeitenden ihre eigenen Tassen nutzen können</p> <p>EDV: Prüfung von auffüllbaren Druckerpatronen durch die EDV Abteilung</p>
	<p>Pasinger Fabrik GmbH „Maßnahmen im Jahr 2022 Das Gastronomie-Objekt der Pasinger Fabrik ist verpachtet. Der Vertrag enthält bisher kein Einwegverbot, da das Konzept der Gastronomie nur „Essen am Tisch“ mit Mehrweg-Geschirr anbietet und es kein Essen oder Getränke zum Mitnehmen gibt.</p> <p>Die Besucher der Pasinger Fabrik können zwar Getränke und Speisen in die Veranstaltungsräume mitnehmen, diese werden aber ausschließlich mit spülbarem Mehrweg-Geschirr serviert.</p> <p>Es wurde zusätzlich vertraglich vereinbart, dass der Betrieb ressourcensparend und Müll vermeidend arbeitet, wo immer dies möglich ist</p> <p>Maßnahmen im Jahr 2023 Der aktuelle Vertrag mit dem Pächter muss im Laufe des Jahres 2023 aktualisiert werden. Eine Klausel zum Einwegverpackungsverbot wird dann explizit hinzugefügt.“</p>

	<p>Münchner Volkstheater GmbH Maßnahmen im Jahr 2022 Das MVT ist hinsichtlich Catering an das Theaterrestaurant gebunden. Das Restaurant verwendet ausschließlich Mehrweggeschirr.</p> <p>Maßnahmen im Jahr 2023 Im Rahmen der Vertragsanpassung Gastronomie wird die Aufnahme einer Mehrwegklausel angestrebt. In den Werkstätten wird derzeit der Einsatz von waschbaren Putzlappen alternativ zu Papiertüchern getestet.</p>
RAW	<p>Rückmeldung Flughafen München GmbH: Bereits im November 2018 wurde von der Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH (Allresto) das Projekt „Allresto goes plastic free“ ins Leben gerufen. Im Rahmen dieses Projekts werden Ersatzmöglichkeiten in Bezug auf Plastik, Optimierungsmöglichkeiten in der Waren-Präsentation sowie auch im To-go-Geschäft untersucht.</p> <p>Obwohl ein vollständiger Verzicht auf Einwegplastik nur schwer umzusetzen ist, werden jedoch alle Möglichkeiten ausgeschöpft, um eine Verwendung von Einwegplastik so weit wie möglich zu vermeiden. In diesem Sinn wurden von der Allresto bereits folgende Maßnahmen umgesetzt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Holzlöffel statt Plastiklöffel für Speiseeis • Abschaffung von unnötiger Plastikverpackung im Bereich der belegten Gebäckware • Einführung von Spendersystemen • Abschaffung der Trinkhalme aus Plastik • Abschaffung der Polystyrol-Verpackungen (Schaumstoffverpackungen) • Verwendung nachhaltiger Verpackungen ohne Kunststoffbeschichtung <p>Im Februar 2020 startete die Allresto zudem die „Rethink-Kampagne“. Mit dem im Rahmen dieser Kampagne eigens kreierten Rethink-Cup sollen die bisherigen Einwegbecher für Heißgetränke eingespart und dadurch unnötiger Abfall vermieden werden. Dieser wird an jeden neu eingestellten Mitarbeiter der Allresto ausgegeben.</p> <p>Des Weiteren startete die Allresto bereits im Jahr 2021 eine erfolgreiche Testphase mit Mehrweggetränkebechern sowie -bowls eines Mehrweganbieters in den öffentlichen Betrieben der Allresto sowie in den Mitarbeiterkantinen der Eurest am Flughafen München. Dieses Mehrweggeschirr wurde und wird vom Flughafenpersonal sowie von den Beschäftigten der Allresto positiv angenommen.</p> <p>Um zukünftig den Fokus stärker auf die Verwendung von Mehrweggeschirr zu lenken, hat sich die Allresto intern ab dem 01.05.2022 dafür ausgesprochen, ihren Beschäftigten ausschließlich einen Verzehr vor Ort oder die Nutzung von Mehrweggeschirr anzubieten. Somit entfallen weitere Mengen an Einwegverpackungsmaterial sowie unnötiger Abfall.</p> <p>Auf Grund der dargestellten Maßnahmen konnten somit seit dem Start der Testphase im Jahr 2021 bis September 2022 bereits ca. 1,5 t Abfall vermieden werden.</p>

	<p>Mit der Einführung der Mehrwegangebotspflicht zum 01.01.2023 erfüllt die Allresto zudem die Verpflichtungen nach dem Verpackungsgesetz. Hierzu kann in den gastronomischen Betrieben der Allresto sowie in den Kantinen der Eurest gegen eine Pfandgebühr ein Mehrweggetränkebecher oder eine Mehrwegschüssel ausgeliehen werden.</p>
	<p>Rückmeldung Gasteig München GmbH: Wir befürworten und unterstützen die Initiative zur Einführung von Mehrpfandsystemen. Die Vereinbarungen zum Mehrwegpfandsystem, die wir mit unseren früheren gastronomischen Pächtern getroffen hatten, haben wir auch mit dem neuen Pächter im Gasteig HP8 abgeschlossen.</p>
	<p>Rückmeldung Messe München GmbH: „Die Messe München hat die Bewirtschaftung ihrer Gastronomieeinheiten im Veranstaltungsbereich an zwei Pächter vergeben. Hinzu kommt ein Dienstleister für den Betrieb des Casinos zur Mitarbeiterverpflegung und ein Pizzalieferservice für das Service- und Aufbaupersonal. Grundsätzlich sind die Dienstleister der Messe München vertraglich dazu angehalten, bei der Gestaltung der Arbeitsabläufe möglichst Erzeugnisse zu berücksichtigen, die sich durch Wiederverwendbarkeit oder Wiederverwertbarkeit auszeichnen, im Vergleich zu anderen Erzeugnissen zu weniger bzw. entsorgungsfreundlicheren Abfällen führen und z.B. aus Reststoffen hergestellt worden sind.“</p> <p>In den Pachtverträgen ist enthalten, dass die Abgabe von Speisen und Getränken grundsätzlich unter Verwendung von Mehrweggeschirr und Mehrwegbesteck zu erfolgen hat. Kaltgetränke dürfen ausschließlich in Pfandflaschen oder Glasgebinden angeboten werden. Sofern der Gast die Mitnahme von Speisen und Getränken wünscht, so verwenden die Pächter kompostierbare Materialien und füllen auf Wunsch des Gastes Speisen und Getränke auch gerne in die von ihm/ihr selbst mitgebrachten Behältnisse ab. Erste Gespräche mit einem Anbieter von Mehrweglösungen für den „Take away“ Bedarf haben bereits Anfang 2022 stattgefunden und zur Messe IFAT wurde Ende Mai 2022 ein Testlauf mit einer Mehrweglösung auf Pfandbasis durchgeführt. Anhand der Erfahrungen zur IFAT und weiterer Marktsondierungen zur Identifikation geeigneter Mehrweg-Anbieter wird mit den Pächtern im 1. Halbjahr 2023 ein Umsetzungskonzept ausgearbeitet.</p> <p>Im Mitarbeitercasino werden bereits seit längerem Mehrweglösungen eingesetzt wie z.B. Getränke nur in Pfandgebinden oder gezapft in Gläsern bzw. Kaffee in Keramik-tassen und für die Mitnahme von Speisen Produkte des Mehrweganbieters Vytal.</p> <p>Die Abgabe von Speisen, in von den Mitarbeiter*innen mitgebrachten Gebinden ist ebenfalls möglich.“</p>
	<p>Rückmeldung Münchener Tierpark Hellabrunn AG: „Die gastronomischen Objekte des Tierparks sind verpachtet bzw. vermietet. Der Tierpark hat mit den Pächtern bzw. Mietern vertragliche Vereinbarungen getroffen, die aus Gründen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit die Verwendung von Einwegprodukten grundsätzlich ausschließen. So ist die Abgabe von Speisen und der Verkauf bzw. Ausschank von Getränken aller Art aus Einwegbehältnissen und die Verwendung von Einwegbesteck aus Gründen des Umweltschutzes grundsätzlich nicht gestattet. Es sollten vornehmlich wieder verwendbare, spülbare Mehrwegbehältnisse und wieder verwendbares oder aus kompostierbaren Materialien bestehendes Besteck bei der Ausgabe von Speisen und Getränken verwendet werden. Im Bereich der</p>

	<p>sog. „To-Go-Getränke“ arbeitet der Tierpark zudem bereits seit Anfang 2018 mit dem Pfandsystem „Recup“ zusammen. Eine Kantine hat der Tierpark Hellabrunn nicht.</p> <p>Folglich unterstützt der Tierpark Hellabrunn den Vorschlag, dass auch andere Unternehmen diesen Weg gehen und ausschließlich Mehrwegbehältnisse verwenden.</p> <p>Im Jahr 2023 wurde das System „Rebowl“ neu eingeführt.“</p>
	<p>Rückmeldung Olympiapark München GmbH: „Wir arbeiten bereits seit mehreren Jahren im Getränkebereich mit unseren Partnern Cup Concept und Cuptodrink zusammen und sind somit in diesem Bereich zu 100% mit Mehrwegbechern ausgestattet. Im Bereich Heißgetränke arbeiten wir mit dem Partner „Recup“ zusammen und können auch hier zu 100% ein Mehrwegsystem anbieten.</p> <p>Seit 2019 konnten wir Recup ebenfalls als Partner im Bereich Mehrwegboxen für Foodartikel gewinnen und setzen dies aktuell mit der „Rebowl“ erfolgreich im Restaurant Olympiasee um.</p> <p>Wir konnten im letzten Jahr zusammen mit unserem Partner Cup Concept die Entwicklung von Mehrweggeschirr für unsere Public Bereiche finalisieren und starten nun ab Mitte März mit den ersten Probeläufen im Olympia Eissportzentrum mit der Bowl sowie mit der Pommesschale im Bereich der Außenstände des Restaurant Olympiasee (https://cupconcept.com/de-de/produkte/mehrweggeschirr/). Diese werden analog den Mehrwegbechern mit 2 € bepfandet.</p> <p>Wir verpflichten alle unsere Partner im Olympiapark (Foodtrucks, Drittpächter), wiederverwendbares oder aus kompostierbaren Materialien bestehendes Geschirr und Besteck bei der Ausgabe von Speisen zu verwenden.</p> <p>Weiterhin arbeiten wir in unseren VIP Bereichen und im Restaurant 181 ausschließlich mit Porzellangeschirr und Gläsern, in seltenen Ausnahmefällen werden in diesen Bereichen kompostierbare Einwegartikel wie z.B. Papierservietten eingesetzt.“</p>
	<p>Rückmeldung Stadtwerke München GmbH: „Die SWM setzen in allen eigenen Gastronomiebetrieben seit 2021 ausnahmslos Mehrwegbehälter (von Recup) für Takeaway-Speisen ein. An eigenen Cafés werden ebenfalls nur Mehrwegbehälter (von Recup) für Heißgetränke to go verwendet. Bei Automatenanlagen haben die Dienstleister die Verpflichtung, Einwegbehälter aus nachhaltiger Erzeugung und nach dem neuesten Stand der Technik, im Sinne der Nachhaltigkeit zu verwenden. Eine gesetzliche Verpflichtung für Mehrweg gibt es hier noch nicht, da die entsprechende Technologie noch nicht verfügbar ist.</p> <p>Die SWM erfüllen in Bezug auf den Stadtratsbeschluss den Rahmen der Möglichkeiten zu 100%. Sollten sich Gesetzgebungen ändern und/oder technische Neuerungen entwickeln, werden die SWM dies entsprechend unserem Grundsatz der Nachhaltigkeit umgehend umsetzen.“</p>
SOZ	<p>Die MÜNCHENSTIFT lebt bereits seit einigen Jahren das Thema Nachhaltigkeit aktiv, aus diesem Grund gibt es in 2022 nur in einigen Teilbereichen Veränderungen z.B. bei Einweggeschirr.</p>

	<p>Plastikbesteck und Pappsteller sind in den Häusern nur noch als Katastrophen Notgeschirr vorrätig. Coffee to go Becher werden in den Cafeterien nicht angeboten. Im Geschäftsbereich des Menüservice wird zum Großteil Mehrweggeschirr verwendet. Einweggeschirr wird nur in Kleinstmengen, beispielsweise für Kuchenportionen (mangels Alternativgeschirr) und bei Essen auf Rädern verwendet.</p> <p>In den Häusern der MÜNCHENSTIFT hat der Veränderungsprozess bereits vor Jahren begonnen und die Umstellung von Einweg-Einzelportionen (Marmeladen, Nutella, Honig, Joghurt usw.) auf Großbinde ist seit langem ein fester Bestandteil der Nachhaltigkeitsstrategie des Unternehmens. Ende 2022 wurde ein weiterer Schritt zu mehr Plastikmüllvermeidung im Bereich der MÜNCHENSTIFT-Küchen in Angriff genommen: Bisher wurden fast alle angebotenen Wurstsorten und Schnittkäsesorten vorge schnitten und in 500g Plastik Umverpackungen in die Küchen der MÜNCHENSTIFT Häuser geliefert. Seit mehreren Monaten werden einige Sorten Frischwurst als Stangenware und Schnittkäse am Stück gekauft und in den Küchen selbst geschnitten. Diese Maßnahme wird im Jahr 2023 stetig erweitert mit dem Ziel, so viele Sorten wie möglich selbst zu schneiden um Verpackungsmüll zu reduzieren.</p> <p>Insgesamt hat die MÜNCHENSTIFT es geschafft, sich im Küchenbereich weitgehend von Einwegverpackungen zu trennen. Dort wo dies noch nicht geschehen ist, gibt es in der Regel keine praktikablen Alternativen – wie Sie dem Beispiel mit der Schnittwurst oben entnehmen können, sucht die MÜNCHENSTIFT aber trotzdem nach immer neuen Möglichkeiten Verpackungs- und Einwegmüll zu vermeiden.</p>
GSR	<p>Rückmeldung der MüK</p> <p>2022: Café/Bistro/Kiosk: Seit 01.07.2022 kommt für die Heißgetränke das Recup-System zum Einsatz.</p> <p>2022: Kantinen für Mitarbeiter*innen: Es kommt kein Einmalgeschirr oder Einmalbesteck zum Einsatz, für „Essen to go“ am Arbeitsplatz werden wiederverwendbare bzw. eigene Behältnisse verwendet. Die Getränkeversorgung erfolgt über Pfandflaschen. Die installierten Heißgetränkeautomaten ermöglichen die Nutzung von Mehrwegbechern, da bei der Anforderung von Getränken nicht automatisch ein Einwegbecher herauskommt.</p> <p>2022: Veranstaltungsräume: Die Räume der München Klinik werden in der Regel für interne Besprechungen ohne Bewirtung genutzt. Sollte der Anlass eine Bewirtung bedingen, wird auf Mehrweggeschirr geachtet.</p> <p>Bei der Nutzung der Räume für Konferenzen mit externen Teilnehmenden erfolgt die Bewirtung in der Regel über die München Klinik, die ohnehin kein Einweggeschirr verwendet.</p> <p>2023: Café/Bistro/Kiosk: Aktuell sind keine Maßnahme erforderlich.</p> <p>2023: Kantinen für Mitarbeiter*innen: An den Heißgetränkeautomaten wird ein neues, aktualisiertes Plakat, „Mehrweg anstatt mehr weg“ angebracht, um noch stärker für die Nutzung von Mehrwegbehältern zu werben. Von dem Automatenbetreiber der MüK wurde zugesichert, dass spätestens ab dem 01.04.2023 Papierbecher aus 100 % nachwachsenden Rohstoffen zum</p>

	<p>Einsatz kommen, sofern kein Mehrwegbehältnis genutzt wird.</p> <p>2023: Veranstaltungsräume: Aktuell sind keine Maßnahmen erforderlich.</p>
PLAN	<p>GEWOFAG:</p> <p>„Bezugnehmend auf unsere Rückmeldung aus dem Jahr 2022 können wir bestätigen, dass wir alle damaligen Ankündigungen umgesetzt haben. Bei sämtlichen Neuvermietungen, auch bei Vermietungen an Kleingewerbetreibende bis 80m² Verkaufsfläche, wurden und werden die Belange des Mehrweggebots in den Vertragsverhandlungen berücksichtigt und dabei auf den Einsatz von Mehrwegmaterialien hingewirkt. Bereits vor Beginn der Mietvertragsverhandlungen wird grundsätzlich die geplante Verwendung von Einweg- bzw. Mehrwegverpackungen abgefragt. Die Berücksichtigung des Mehrweggebots wird, für die Wahl eines passenden Mieters in all den Fällen, in denen sich auf ein Mietobjekt mehrere gleich geeignete potentielle Mieter*innen bewerben, als Auswahlkriterium herangezogen. Ausführlich wurde in unserer Stellungnahme dargestellt, dass ein striktes Einwegverbot nicht wirksam in gewerblichen Mietverträgen vereinbart werden kann. Ungeachtet dessen und um die städtischen Anstrengungen zur Vermeidung unnötiger Einwegverpackungen zu unterstützen, haben wir eine neue Klausel in unseren Mietverträgen ergänzt. Hierin wird die Mietpartei verpflichtet, im Rahmen der jeweiligen Nutzung des Mietobjektes weitestgehend auf Einwegverpackungen zu verzichten und sofern aktuell noch nicht auf Einwegverpackungen verzichtet werden kann, den Anteil an Einwegverpackungen kontinuierlich, in Abhängigkeit der wirtschaftlich (Verpackungsgesetz, Hygiene- und Pandemieverordnung) und gesellschaftlichen Gegebenheiten zu verringern. Durch diese Maßnahmen befördert die GEWOFAG in rechtlich zulässiger Weise den vermehrten Einsatz von Mehrwegverpackungen. Bei der Neuvermietung des Betriebsrestaurants wurde der Auftragnehmer zu einer umweltfreundlichen Betriebsführung verpflichtet, d. h. unter anderem der Verzicht auf Einweggeschirr und -verpackungen. Auf Wunsch der Mitarbeiter *innen kann das Essen in selbst mitgebrachte Behältnisse gefüllt und mitgenommen werden. Es besteht auch die Möglichkeit, Mehrwegbehälter gegen Pfand auszuleihen.“</p>
	<p>GWG</p> <p>„Wir sind bestrebt, wo immer möglich, bei der Bewirtschaftung unserer verwalteten Wohnanlagen, bei der Vermietung von Gewerbeeinheiten oder bei diversen Veranstaltungen, Müll zu reduzieren und zu vermeiden.</p> <p>Welche Maßnahmen haben wir in 2022 zur Erhöhung der Mehrwegquote durchgeführt?</p> <p>Vorbereitend für entsprechende Vermietungen haben wir unsere neuen gewerblichen Mietvertragsmuster dahingehend angepasst, eine entsprechende Formulierung - in Anlehnung an die Regelung in den Mietverträgen des Kommunalreferats - aufzunehmen. Die Formulierung sieht vor, dass die gewerblichen Mieter*innen nach Möglichkeit Speisen und Getränke nur in pfandpflichtigen, wiederverwendbaren Verpackungen und Behältnissen ausgeben. Die Formulierung wird auch noch einmal um das neue Verpackungsgesetz (VerpackG2) soweit möglich überarbeitet. In 2022 hatten wir keine Vermietungen der entsprechenden Nutzungskategorie, bei</p>

<p>welcher die Formulierung bisher Anwendung findet.</p> <p>Welche Maßnahmen werden wir im Jahr 2023 umsetzen? Unsere Mieter*innen mit Nutzungszweck Gastronomie und Kioske werden wir in Form eines juristisch abgestimmten Schreibens hinsichtlich der Notwendigkeit der Anwendung des Mehrweggebots im Hinblick auf die Vermeidung bzw. Reduktion des Müllaufkommens in der Landeshauptstadt München sensibilisieren (ergänzt um das neue Verpackungsgesetz (VerpackG2)) und um Mithilfe bitten.</p> <p>Des Weiteren arbeiten wir weiterhin an einer entsprechenden „Abfall-Agenda“ als Soll-Bestimmung. Diese soll mit den jeweiligen gewerblichen Mieter*innen bei Neuvermietung im Bedarfsfall in Form einer Anlage zum Mietvertrag vereinbart werden.“</p>
