

Pressemitteilung



Dr. Stefanie Wehner
Stadträtin Grüne Fraktion
Theresienstraße 22
94032 Passau

Passau, 17.02.2021

PASSAU. Überquellende Mülltonnen in privaten Haushalten und im Stadtbild sind zum gewohnten Anblick geworden. Gerade durch die Umstellung der Gastro-Betriebe auf Speisen TO-GO hat sich diese Situation noch verschärft. Doch wachsende Müllberge können vermieden werden durch Mehrwegsysteme, wie es beispielsweise die Passauer Uni-Mensa Anfang Dezember 2020 eingeführt hat. Nur wenige private Passauer Gastro-Betriebe, z.B. Frau Dunschn, Julias Spätzlerei und seit heute auch die Umami Bar setzen auf Mehrweg.

„Mitnahmegerichte und Lieferservice sind wichtige Standbeine für unsere Gastronomie. Es gibt mittlerweile viele praktikable Mehrweg-Lösungen, seien es Einweggläser oder das smarte System, das es nun an der Uni gibt“ sagt Dr. Stefanie Wehner, Grünen-Stadträtin und Mitarbeiterin an der Universität Passau. „Ab Juli diesen Jahres werden viele der üblichen Einwegverpackungen verboten, ab 2023 gibt es sogar die Verpflichtung, Mehrweg-Alternativen anzubieten. Wir sollten daher unsere Gastronomie schon jetzt bei der Umstellung unterstützen. Die Einführung des Passau-Bechers ist ein toller Anfang, wir sollten den Weg noch einen Schritt weiter gehen“

Vermeidung von Einwegverpackungen schont Ressourcen und Umwelt und nicht zuletzt den städtischen Haushalt und private Haushalte, denn die Kosten für Müllentsorgung werden voraussichtlich weiter steigen. Die GRÜNE Fraktion fordert daher, dass die Gastronomie bei der Umstellung von der Stadt unterstützt wird, mit einer Marketingkampagne und einer Umstiegsprämie oder Anschubfinanzierung, wie es sie bereits für die Anschaffung von Stoffwindeln durch die ZAW gibt.

Als weiteren Vorteil nennt Fraktionsvorsitzende und Bundestagskandidatin Stefanie Auer die Unterstützung der Gastronomie: „Fraktionsvorsitzende und Bundestagskandidatin Stefanie Auer weist noch darauf hin: „Wir finden es gut, dass die Stadt Passau nun einen 'Passauer Becher' einführt, aber das ist nicht ausreichend. Ganz im Gegenteil, das ist viel zu klein gedacht. Mehrwegpfandsysteme bei Bechern sind nichts neues. Was jetzt zählt ist dieses System auszubauen und auf sämtliche To-Go-Angebote auszubauen. Richtig aufgezoogen, könnte das auch unsere Gastronomen in dieser sehr schwierigen Zeit unterstützen.“