



öffentlich

Fachbereich	Dezernent(in) / Geschäftsführer	Datum
Wirtschaftsförderung	Heike Marzen	29.11.2022
verantwortlich	Telefon	Dringlichkeit
Dr. Arne Elias	24807	-
Beratungsfolge	Beratungstermine	Zuständigkeit
Ausschuss für Wirtschafts-, Beschäftigungsförderung, Europa, Wissenschaft und Forschung	25.01.2023	Empfehlung
Ausschuss für Klimaschutz, Umwelt, Stadtgestaltung und Wohnen	25.01.2023	Empfehlung
Ausschuss für Finanzen, Beteiligungen und Liegenschaften	26.01.2023	Empfehlung
Hauptausschuss und Ältestenrat	09.02.2023	Empfehlung
Rat der Stadt	09.02.2023	Beschluss

Tagesordnungspunkt

Mehrweggeschirr für Dortmund

Beschlussvorschlag

1. Der Rat der Stadt Dortmund nimmt die Ergebnisse der Workshopreihe „Mehrwegsystem für Dortmund“ zur Kenntnis und beauftragt die Wirtschaftsförderung mit der Einführung eines Unterstützungsprogramms zur beschleunigten Einführung von Mehrwegbechern und -behältern in Dortmund.
2. Der Rat der Stadt Dortmund beauftragt die Wirtschaftsförderung mit der Umsetzung einer Marketingkampagne zur Bewerbung des Unterstützungsprogramms und zur Sensibilisierung der betroffenen Unternehmen für die Mehrwegangebotspflicht.
3. Der Rat der Stadt Dortmund gibt die im Haushaltsbegleitbeschluss 2022 mit der Bezeichnung „Einführung eines Dortmunder Mehrwegbechers-to-go“ mit einem Sperrvermerk versehenen Mittel in Höhe von 150.000 € frei.

Personelle Auswirkungen

Keine

Finanzielle Auswirkungen

Die Mittel in Höhe von 150.000 € stehen im Wirtschaftsplan der Wirtschaftsförderung zur Verfügung. Mit der Beschlussfassung des Rates wird der Sperrvermerk gem. § 24 Abs. 5 KomHVO NRW aufgehoben und die Mittel freigegeben.

Klimarelevanz

Die Förderung von Mehrwegsystemen im Stadtgebiet Dortmund hat insgesamt durchweg positive Klimaauswirkungen. Nachhaltigkeitskriterien sind in die Bearbeitung eingeflossen,

aus der Perspektive Klimarelevanz sind Produkte auf nicht-fossiler Rohstoffbasis insgesamt zu bevorzugen. Die konkreten Auswirkungen lassen sich noch nicht beziffern.

Thomas Westphal
Oberbürgermeister

Jörg Stüdemann
Stadtdirektor/Stadtkämmerer

Heike Marzen
Geschäftsführerin

Begründung

Ausgangslage

Die Regelungen der EU-Einwegkunststoffrichtlinie sind am 3. Juli 2021 europaweit einheitlich in Kraft getreten. Die Richtlinie wurde unter anderem durch die Novelle des Verpackungsgesetzes (§§ 33, 34) in deutsches Recht umgesetzt.

Ab 2023 werden „Letztvertreiber“ (z.B. Caterer, Lieferdienste, Imbissbetriebe, Restaurants und Kantinen) EU-weit verpflichtet, auch Mehrwegbehälter als Alternative zu Einwegbehältern für Essen und Getränke zum Mitnehmen und Bestellen anzubieten. Eine Ausnahme soll es für kleine Betriebe mit maximal fünf Beschäftigten und 80 Quadratmetern Verkaufsfläche geben. Sie sollen ihrer Kundschaft Speisen und Getränke auch in mitgebrachte Behälter abfüllen können, die Kundschaft jedoch auf diese Möglichkeit deutlich hinweisen.

Die Abfallvermeidungsstrategie der Bundesregierung wird durch die Kommunen vor Ort unterstützt und begleitet. Große Mengen Plastikmüll können verhindert werden, wenn in der Gastronomie Mehrweg die Regel wird. Dies setzt im besten Fall eine weite Verbreitung der Anbieter voraus. Ein möglichst einheitliches System ist hier besonders zielführend, wenngleich eine Standardisierung unter Umständen im Hinblick auf beispielsweise Design, Gefäßgröße und Vielfalt im Konflikt mit den Anforderungen der Unternehmen steht.

Im Haushaltsbegleitbeschluss Nr. 32 vom 16.12.2021 wurden Wirtschaftsförderung und EDG vom Rat beauftragt, gemeinsam ein Mehrwegbechersystem zu konzipieren, bei dem zu Beginn etwa 150.000 Becher angeschafft werden. In einer Stellungnahme der Verwaltung (Drucksache-Nr. 24491-22-E2) wurde auf die avisierte Workshopreihe hingewiesen, welche die Frage der Mehrwegbecher in den breiteren Zusammenhang der Einführung einer Mehrwegangebotspflicht ab 2023 einbettet. Ein Vorschlag zur weiteren Umsetzung sollte nach Beendigung der Reihe vorgelegt werden.

Diese angekündigte Workshopreihe zur Mehrwegangebotspflicht der Wirtschaftsförderung Dortmund hat unter dem Titel „Mehrwegsystem für Dortmund“ an drei Terminen stattgefunden. Ziel der Workshopreihe war der Erkenntnisgewinn bezüglich der relevanten Praktiken (Szenarien) für Verbraucher und Gastronomie sowie der relevanten Kategorien, die für eine Entscheidungsfindung bedeutsam sind. Letztendlich soll auf Basis der Ergebnisse eine Handreichung für die Gastronomie entwickelt werden, um hier Transaktionskosten in der Entscheidungsfindung zu senken.

Kurzergebnisse der Workshopreihe

An den Terminen der Workshopreihe wurde den Mehrwegsystemanbietern (Relevo, Vytal, Re-local, Recup, reCircle, FairCup, Dicke & Partner und CUNA) die Möglichkeit gegeben, in einer online-Veranstaltung ihr Mehrweggeschirrportfolio vorzustellen. Die Veranstaltung war für die Öffentlichkeit zugänglich und wurde über die Kanäle der Wirtschaftsförderung beworben.

Die Besucher*innen der Workshops hatten zusätzlich die Möglichkeit, zur Verfügung gestellte Muster-Warensortimente der Mehrweggeschirranbieter vor Ort im praktischen Umgang zu testen. Dabei stand eine beteiligungsorientierte Überprüfung der Mehrwegsysteme und eine Definition von möglichen Entscheidungskriterien im Fokus, um ein möglichst bürger- und betreiberfreundliches Mehrwegangebot etablieren zu können. Das Kernteam der Workshopreihe bestand aus Verbraucher*innen, Experten*innen, sowie der Verbraucherzentrale. Im Rahmen der Workshops wurden zudem Vertreter*innen von Gastronomie, Bäckereien und Kantinen interviewt. Die Ergebnisse aus den Interviews sind in die Diskussion innerhalb der Workshops eingeflossen und haben die Perspektiven des Kernteams ergänzt.

Die Letztvertreiber von Einwegkunststofflebensmittelverpackungen und von Einweggetränkebechern stehen jetzt schon unter mannigfaltigem Druck. Corona einerseits und das Weltgeschehen mit den wirtschaftlichen Folgen andererseits stellen die Unternehmer*innen vor große Herausforderungen. Der Auseinandersetzung mit dem für jeden individuell passendem Mehrweggeschirr wird von meisten Gastronom*innen keine hohe Priorität eingeräumt. Dabei wird die (vielerorts noch gar nicht bekannte) Mehrwegpflicht ab dem 01.01.2023 unter absehbar nicht sofort greifendem Sanktionsregime derzeit ausgeblendet. Diese stellt aber absehbar die Letztvertreiber vor weitere Herausforderungen.

Unter Berücksichtigung dieser Aspekte war die Resonanz auf das Angebot der Workshopreihe zwar positiv, die Teilnehmerzahl blieb jedoch hinter den Erwartungen zurück.

Fokus Einsatzszenarien (gesellschaftliche Praktik)

Bei der Einführung von Mehrwegsystemen ist das jeweilige Einsatzszenario von besonderer Relevanz. Hier lässt sich insbesondere zwischen geschlossenen und offenen Kreisläufen unterscheiden. So zeigen Einsatzszenarien, die sich durch einen geschlossenen Kreislauf innerhalb des Angebots oder der Kundschaft auszeichnen (bspw. bei Veranstaltungen oder stets wiederkehrender Kundschaft in der Gastronomie) andere Anforderungen als Einsatzszenarien, die sich durch die Notwendigkeit auszeichnen, dass das bei Ausgabestelle A erworbene Mehrwegsystem bei Ausgabestelle B zurückgegeben werden muss (insbesondere Kaffee to-go). Geschlossene Kreisläufe können dabei gut mit eigenen Insellösungen arbeiten. Offene Kreisläufe leben davon, dass es viele Anlaufstellen mit nach Möglichkeit dem gleichen Produkt gibt.

Um ein funktionierendes Pfandsystem zu gewährleisten sind daher offene Systeme zu fördern. Offene Systeme wiederum zeichnen sich dadurch aus, dass verschiedene Letztvertreiber

gleiche Produkte im Einsatz haben. Dies wiederum steht im direkten Konflikt zu einem möglichst breiten Spektrum an unterschiedlichen Gefäßen, Größen, Designs, etc.

Aus dieser Perspektive lassen sich einerseits Kriterien für ein funktionierendes offenes Pfandsystem ableiten, andererseits Anbieter für geschlossene Systeme nur schwer ausschließen. Es scheint jedoch insgesamt wenig hilfreich Spezialfälle an Behältnissen, die in geschlossenen Systemen einsetzbar wären, zur zwingenden Bedingung für ein offenes Pfandsystem zu machen. Letztendlich wird es schwer umsetzbar sein, eine Ausgabestelle von Bechern zur Annahme von Pizzakartons zu bewegen. Für ein funktionierendes Pfandsystem ist dies aus Sicht der Workshopgruppe auch nicht notwendig. Ein offenes System sollte sich auf wenige Produkte fokussieren. Dabei hat sich bei einigen Anbietern der Einsatz von Bechern und Bowls als Standard durchgesetzt.

Daraus ergibt sich aber auch die Notwendigkeit, dass verschiedene Systeme parallel eingesetzt werden. Die Wahlfreiheit für das eingesetzte System liegt beim Letztvertreiber und seinen Anforderungen unter besonderer Berücksichtigung der Abwägung zwischen Anforderungen an das Gefäß und Öffnung des Pfandkreislaufes.

Fokus Auswahlkriterien für ein nachhaltiges offenes Pfandsystem

Maßgeblich ist bei der Auswahl eines Anbieters ein Gleichgewicht zwischen Akzeptanz- und Nachhaltigkeitskriterien. Diese stehen in der Wechselwirkung zwischen Unternehmens- und Verbraucherperspektive. Aus den Workshops ergaben sich diesbezüglich die folgenden Auswahlkriterien:

- 1. Art des Systems:** Grundsätzlich stellt sich die Frage, ob das System klassisch als Pfandsystem implementiert werden soll oder appbasiert per Smartphone. Aufgrund der höheren Akzeptanz sowohl bei Verbraucher*innen, als auch bei Gastronom*innen wird ein Pfandsystem empfohlen. Zudem spricht für ein solches System, dass es bereits allen Beteiligten bekannt ist. Gegen ein System per App spricht, dass hier eine Hemmschwelle besteht, bestimmte Daten zu hinterlegen (Datenschutz) und die Abläufe zudem länger dauern (Effizienz).
- 2. End of Life:** Aus Nachhaltigkeitsgründen ist zu beachten, dass die Produkte nicht nur als recyclebar beworben werden, sondern dass ein tatsächliches Recycling stattfindet und die Produkte nicht nach der Lebensdauer der thermischen Verwertung zugeführt werden. Optimal wird bereits durch den Mehrwegsystemanbieter ein Inhouse-Recycling betrieben, das als „cradle to cradle (C2C)“ einen geschlossenen Kreislauf sicherstellt.
- 3. Rohstoff:** Fossile (erdölbasierte Kunststoffe) vs. nicht-fossile Rohstoffe (biobasierte Kunststoffe) - Die Empfehlung ist, auf fossile Rohstoffe zu verzichten und stattdessen biobasierte Kunststoffe zu verwenden. Eine nachhaltige Lösung sollte ein Inhouse-Recycling (C2C) garantieren und ebenfalls gewährleisten, dass die eingesetzten Rohstoffe auf pflanzlicher Basis, z.B. nicht mit Pestiziden, behandelt wurden. Aufgrund der derzeitigen weltpolitischen Lage bezüglich Erdöl, auch im Hinblick auf die Beschaffung und Preise, sind biobasierte Kunststoffe klar zu favorisieren.

4. **Rücknahme des Sortimentes:** Im Hinblick auf die Lagerhaltung ist es für die Gastronomie wichtig, dass nur das Sortiment des Mehrwegsystemanbieters zurückgenommen werden muss, was selbst im Unternehmen genutzt wird und nicht das gesamte Sortiment des Mehrweganbieters.
5. **Anzahl der Rücknahmepunkte:** Eine hohe Anzahl von Rücknahmepunkten fördert eine hohe Akzeptanz bei Verbraucher*innen und Gastronom*innen.
6. **Produktvielfalt:** Eine gewisse Produktvielfalt ist von Vorteil: Becher und Mehrweggeschirr können nicht getrennt betrachtet werden, sondern immer im Kontext. In vielen Gastronomien sind nicht nur Becher, sondern auch Mehrweggeschirr im Einsatz. Daher bieten die meisten Mehrweganbieter sowohl Becher, als auch Mehrweggeschirr an. Von Vorteil ist es aber auch, wenn das Sortiment nicht zu groß ist, sondern nur so groß, dass diese Produkte auch wirklich nötig sind. Auch hier ist die Lagerung bei den Gastronom*innen zu beachten.
7. **Preismodell für die Gastronom*innen:** Zu unterscheiden sind hier die Modelle des Pay per use vs. einer Systemgebühr. Da für das Pay per use eine App erforderlich ist, wird aus den bereits unter 1. genannten Gründen empfohlen, ein Mehrwegsystem mit einer Systemgebühr zu favorisieren. Die Systemgebühr ist für die Gastronomie zudem einfacher zu handeln und zu kalkulieren.
8. **Höhe des Pfandes für den Verbraucher:** Bei den favorisierten Pfandsystemen darf das Pfand nicht so gering sein, dass die Becher wieder im Müll landen und nicht so hoch, dass die Höhe des Pfandes bei den Verbraucher*innen nicht akzeptiert wird. Optimal wird eine Höhe des Pfandes für Becher von 2 Euro und bei Mehrwegbehältern von 5 Euro angesehen.

Fazit der Workshopreihe mit Blick auf Mehrweggeschirr insgesamt

Die betrachteten Mehrwegsysteme unterscheiden sich nicht nur in Design und Angebot, sondern auch im Geschäfts- und Pfandmodell. Dabei fokussieren sie zum Teil auf unterschiedliche Bedarfe in der Gastronomie. Je nach Einsatzszenario können diese Vorteile bieten. Eine generelle Empfehlung für einen einzelnen Anbieter ist daher nicht zielführend; die Parallelität verschiedener Systeme steht dabei jedoch in einem Zielkonflikt zu einer möglichst generellen Rückgabemöglichkeit. Ein einheitliches Pfandleitsystem für Mehrweggeschirr ist nicht absehbar.

Zwei der betrachteten Anbieter stechen besonders hervor, da sie keine Systemanbieter sind, die ein offenes Pfandsystem aufbauen und ihren Kreislauf auch durch Ersatz von Produkten am Leben erhalten, sondern letztendlich Produkte anderer zum Verkauf anbieten. Es handelt sich hierbei um Werbeatikler-Vertreiber, die auch Mehrwegprodukte anbieten. Diese können für geschlossene Systeme sinnvolle Produkte anbieten, leisten jedoch nur begrenzt einen eigenen Beitrag zum Aufbau eines funktionierenden Pfandsystems. Vor diesem Hintergrund hat die Workshopgruppe die Produkte von Dicke & Partner und Re-local für die weitere Betrachtung ausgeschlossen.

Insbesondere für Spezialanforderung (z.B. Pizzakarton), bei denen das Pfand aufgrund des Produktwertes der Verpackung hoch angesetzt werden muss, mag die Lösung per Abrechnung in der App sinnvoll sein. Für ein breites offenes Pfandsystem wurde es als eher weniger förderlich angesehen. Für geschlossene Kreisläufe kann der Einsatz der App-basierten Anbieter Relevo und VYTAL aber aufgrund der größeren Produktvielfalt sinnvoll sein. FairCup hatte für den Workshopprozess keine Ansichtsexemplare geliefert. Insgesamt fiel FairCup im Vergleich zu anderen Anbietern zurück. Die besonders hervorgehobene Nachhaltigkeit des Produktes konnte nicht nachvollzogen werden.

Favorisieren konnte die Workshopgruppe drei Anbieter. Für die meisten Nutzungsfälle und Einsatzszenarien die Anbieter Recup/Rebowl und Cuna. Der Anbieter Re-circle erscheint darüber hinaus für Letztvertreiber mit größerem Produktbedarf sinnvoll.

Fazit der Workshopreihe mit Fokus auf Mehrwegbecher

Aktuell ist der Markt der Mehrweganbieter sehr dynamisch. Es gibt noch viele Anpassungen, Änderungen und, im Hinblick auf die Rohstoffpreise, sicherlich auch Preisanpassungen. Von einer zukünftigen Marktberreinigung ist auszugehen. Eine frühzeitige Förderung von Monopolbildung ist aus Sicht der Nachhaltigkeit und der unter Umständen entstehenden Folgekosten kritisch zu betrachten. Aus diesem Grund wird empfohlen, nicht auf einen Mehrwegsystemanbieter zu setzen, sondern auf zwei Mehrwegsystemanbieter, die im Folgenden kurz dargestellt werden:

Empfehlung für Mehrwegsystemanbieter für Dortmund (unter dem starken Fokus auf Mehrwegbecher)

	Systemanbieter 1	Systemanbieter 2
Firmensitz	Dortmund	München
Pfandsystem	Ja	Ja
End of Life	100 % Recyclebar, In-house Recycling (Cradle to Cradle)	100 % Recyclebar
Rohstoff	nicht-fossil (biobasierter Kunststoff)	Fossil (erdölbasierter Kunststoff)
Rücknahme des Sortiments	Es braucht nur die genutzte Kategorie vom Gastronom*innen zurückgenommen werden	Es braucht nur die genutzte Kategorie vom Gastronom*innen zurückgenommen werden
Anzahl Rücknahmepunkte in Dortmund	Aktuell im Ausbau, Verträge für ca. 40 bereits geschlossen, stark wachsend	Ca. 50, stark wachsend
Produktvielfalt	Becher: 0,3 l, 0,4 l, Bowl: 800 ml, 1.300 ml, Bowl mit Trenner 1.300 ml (650 ml + 650 ml)	Becher: 0,2 l, 0,3 l, 0,4 l Bowl: 550 ml, 1.100 ml Bowl mit Trenner: 910 ml (590ml + 320ml)
Preismodell Gastronom	Systemgebühr	Systemgebühr

	Systemanbieter 1	Systemanbieter 2
Pfandgebühr für Verbraucher	Becher: 2 Euro, Mehrweggeschirr: 5 Euro (erste 100 in Systemgebühr enthalten)	Becher: 2 Euro, Mehrweggeschirr: 5 Euro
Hinweis	hat mit BÄKO (Einkaufsgenossenschaft der Bäckereien) einen Vertrag geschlossen und ist bevorzugter Lieferant für Mehrweggeschirr. Ein direkter Abschluss mit einer Dortmunder Großbäckerei (derzeit 62 Filialen), stark wachsend.	Marktführer mit aktuell größter bundesweiter Verbreitung. Finanzstarke Investoren, weiter wachsend.

Dortmunder Becher to-go

Mit dem Beschluss zur Einführung eines Dortmunder Mehrwegbecher-to-go hat der Rat der Stadt Dortmund EDG und Wirtschaftsförderung beauftragt, in Analogie zu anderen Kommunen ein Mehrwegsystem zu konzipieren. Ziel ist ein lokales Pfandsystem, das Ausgabestellen der Stadt und lokale Bäckereien und Cafés in der City zugutekommt.

In Dortmund sind bereits verschiedene Mehrwegsysteme im Umlauf. So setzt bspw. die Kantine des St.-Johannes-Hospitals auf Recup, das Studierendenwerk auf Relevo und größere Bäckereien sowie BÄKO auf Cuna.

Neben der Argumente, die die EDG bereits in ihrer Stellungnahme aus Februar 2022 darlegte, muss aus Sicht der Wirtschaftsförderung beachtet werden, dass ein zusätzlicher Dortmund-Becher dem beabsichtigten Zweck entgegenlaufen und vorhandene Systeme stören würde. Zugleich sei darauf hingewiesen, dass andere Städte, hier als Beispiel Freiburg, von ihrer eigenen Insellösung bereits wieder Abstand nehmen und zur Fortführung des lokalen Mehrwegsystems auf etablierte Systemanbieter setzen. Zum Thema Nachhaltigkeit ist im Allgemeinen noch anzumerken, dass das individuelle Bedrucken von Bechern kontraproduktiv zum eigentlichen Ziel der Einführung von Mehrwegbechern ist. Empfohlen wird daher ein unabhängiges neutrales Pfandsystem, das eine Abgabe deutschlandweit an den Abgabestellen ermöglicht. Zum Teil bieten daher auch nicht alle Mehrwegsystemanbieter ein entsprechendes Branding an.

Vor dem Hintergrund der Ergebnisse und Erkenntnisse aus der Workshopreihe und der Entwicklung in anderen Städten wird daher empfohlen, auf einen eigenen „Dortmund Becher“ zu verzichten. Durch die dezentrale Einführung von etablierten Mehrwegsystemen kann in Dortmund ein flächendeckendes Pfandsystem für Becher kurzfristig realisiert werden. Darüber hinaus bietet der Einsatz der auf dem Markt vorhandenen Pfandsysteme den Vorteil, dass beschädigte Becher beim Systemanbieter eingetauscht werden können. Bei einer eigenen Lösung durch die Stadt Dortmund müsste ein ständiger Zufluss neuer Becher sichergestellt werden.

Wie bereits eingangs thematisiert ist das Thema Mehrwegsysteme momentan noch nicht bei allen Gastronom*innen bzw. Letztvertreibern angekommen. Oft fehlt hier sogar die Kenntnis, dass eine Mehrwegpflicht zum 01.01.2023 kommt. Aus diesem Grund ist zu empfehlen, eine entsprechende Kampagne für Gastronom*innen und Verbraucher*innen durchzuführen.

Empfohlenes Vorgehen

Um dem Problem der Wegwerfbecher aktiv entgegen zu treten und über die durch den Gesetzgeber angeregte Mehrwegangebotspflicht hinausgehend die Nutzung von Mehrwegbechern anzuregen bietet es sich daher an, die Einführung von am Markt etablierten Mehrwegsystemen zu unterstützen.

Mit Blick auf die Pflicht zur Einführung von Mehrwegprodukten für das gesamte to-go Geschäft ist hierbei weiterhin zu begrüßen, dass die Anbieter auch Lösungen für Speisen im Portfolio haben. Somit können in einem Betrieb mehrere parallel zu nutzende Mehrwegsysteme vermieden werden. Die Letztvertreiber in städtischer Verantwortung können ein funktionierendes Pfandsystem dabei insbesondere dadurch unterstützen, dass sie sich einem der bereits etablierten und in der Workshopreihe favorisierten Systeme anschließen. Unter besonderer Berücksichtigung der Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit des Systems sollte bei Gesprächen dazu der Dortmunder Anbieter auf Basis eines biobasierten Kunststoffes empfohlen werden.

Durch eine aktive Förderung für die Einführung eines Mehrwegsystems in Höhe von bis zu 500,00 € je Ausgabestelle (Systemgebühr für 1 Jahr (ab 240 € / Jahr), zzgl. Anschaffung Grundstock Pfandbecher) kann ein weiterer Anreiz geschaffen werden. Mit Blick auf das Hauptziel Mehrwegbecher sollte diese Förderung insbesondere für einen der beiden favorisierten Mehrwegsystemanbieter angeboten werden (bei Beachtung der Wahlfreiheit des Unternehmens).

Ein Förderprogramm durch die Wirtschaftsförderung könnte so rund 200 Ausgabestellen in Dortmund für 1 Jahr finanzieren (Kosten ca. 100.000 €) und durch eine Kampagne begleiten (Kosten ca. 25.000 €). Zugleich könnten für bis zu 25.000 € städtische Ausgabestellen ein entsprechendes Pfandsystem einführen (ab 240 € pro Jahr und Ausgabestelle). Mit dem Gesamtvolumen von 150.000 € könnte so eine beschleunigte Verbreitung von Mehrweggeschirr in Dortmund vorangetrieben werden. Dabei ist jede geschaffene Ausgabestelle ein gutes Argument für weitere, sich einem Anbieter anzuschließen.

Zuständigkeit

Die Zuständigkeit des Rates ergibt sich aus § 41 Abs. 2 GO NRW.