

# CORONAVIRUS

INFO-SERVICE FÜR BETRIEBE



## Altstoffe sammeln beim Fleischer?

Kommt das Einwegpfand, müssen auch Fleischer wie Doris Steiner und Willibald Mandl Leergut zurücknehmen. Wie sie diesen Kraftakt bewältigen sollen, ist ungeklärt.

06.10.2020, 12:00



© UNSPLASH/NICK FEWINGS

Wen der kleine Hunger plagt, der geht gern in die nächste Fleischerei und holt sich dort ein, zwei Wurstsemmeln. Dazu nimmt so mancher noch ein Cola oder ein Mineralwasser mit. In der Fleischerei von Fleischermeisterin Doris Steiner aus Sollenau ist genau dies das tägliche Geschäft. "Für meinen Betrieb sind diese Mitnahmeartikel relevant", sagt sie, "seit Jänner waren es rund 20.000 Flaschen. Und das, obwohl wegen des Lockdowns fast zwei Monate kaum Bauarbeiter vorbeigekommen sind." Geht es nach den Plänen der Regierung, muss Steiner Leergut wieder zurücknehmen. So viel ist klar, der Rest ist für die Unternehmerin noch offen.



© FLEISCHEREI STEINER

Die Fleischerei Steiner mit seinem engagierten Team versteht sich als Feinkostladen (v.l.n.r. Franz Steiner, Doris Steiner- Bernscherer, Vivienne Weinkopf, Junior Martin Steiner)

## Leergut in Coronazeiten

"Ich stell mich nicht gegen den Umweltschutz, im Gegenteil, ich finde es völlig richtig, dass wir da was tun", sagt Steiner, die in ihrem Betrieb penibel auf Mülltrennung achtet und den Einkauf umgestellt hat, um Plastik zu vermeiden. "Aber beim Einwegpfand muss für mich erst geklärt werden, wie das funktionieren soll", so Steiner.

Gerade jetzt in Coronazeiten: "Wie sollen wir das handhaben, Flaschen und Dosen zurückzunehmen, die jemand praktisch im Mund gehabt hat?" Fleischereibetriebe wie der ihre müssten Lebensmittelsicherheit bieten, Hygiene werde großgeschrieben. Da stelle sich schon die Frage, wie die Rücknahme von Pfandgut in die Betriebsabläufe passe. "Für mich ist zum Beispiel offen, wie wir das Pfandgut lagern. Denn Abfälle wie leere Bierdosen riechen oft nicht fein, leere Red Bull Dosen stinken furchtbar – wie soll das gehen in einem Feinkostladen?", fragt Steiner. Und da ist noch gar nicht die Rede von den Kosten. "Der zusätzliche Aufwand wird vermutlich nicht bezahlt. Und was wird passieren, wenn wir mehr zurücknehmen als verkaufen? Muss ich das Pfandgeld dann vorstrecken?"

## "Regionale Handwerksbetriebe unter Druck"

Für Willibald Mandl, Bundesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe, der in Ternberg und in Großraming in Oberösterreich zwei Standorte betreibt, ist der zusätzliche Aufwand ein großes Thema. Regionale Handwerksbetriebe seien stark unter Druck, ob das nun Fleischereien, Bäckereien oder Konditoren seien. Bei Fleisch mache der Marktanteil für Direktvermarkter und Fleischer gerade einmal acht Prozent aus.





© WILLIBALD MANDL

Bundesinnungsmeister Willibald Mandl betreibt zwei Standorte in Oberösterreich.

"Wird unsere Situation noch weiter erschwert, wird es diese Betriebe bald nicht mehr geben. Die WKÖ hat ein Zehn-Punkte-Programm für die Kreislaufwirtschaft ausgearbeitet, hinter dem stehe ich voll", sagt Mandl. Über die Pläne zum Einwegpfand hingegen sei er richtiggehend schockiert.

## Nicht auf kleine Betriebe abwälzen

Umweltschutz müsse auch anders gehen, er dürfe gerade kleine, handwerkliche Betriebe nicht noch weiter belasten. "Wenn wir beispielsweise einen Rückgabeautomaten anschaffen müssten, wäre das eine Katastrophe – wie soll sich der rechnen?", sagt Mandl.

"Ich kann mir auch nicht vorstellen, wie wir Leergut annehmen, wenn vor der "Budel" zehn Leute stehen, vor Feiertagen auch 15 oder mehr." Außerdem sei der Platz in seinen Standorten ausgereizt, er wisse gar nicht, wo er das Leergut lagern solle, sagt der Fleischermeister. "Den Umweltgedanken haben wir aber auf jeden Fall. Mein Sohn ist da sehr dahinter", meint Mandl. Jeden Freitag entsorge die Fleischerei Mandl sämtliche Abfälle sorgfältig getrennt im Altstoff-Sammelzentrum. Die Recyclingquote zu erreichen sei wichtig, doch dafür gebe es noch andere Wege, als die Verantwortung auf die Betriebe abzuwälzen. "Die Kammer hat ja sehr gute Vorschläge gemacht", bekräftigt Mandl.

## Das könnte Sie auch interessieren



## Verpflichtende Herkunftskennzeichnung für heimische Gastronomie absolutes „No Go“

WKÖ-Fachverbandsobmann Pulker: Weitere Belastungen angesichts der Krisensituation undenkbar - Modelle zur freiwilligen Herkunftskennzeichnung funktionieren [➤ mehr](#)



## Österreichische Hotellerie begrüßt Ankündigung der Öffnung per 19. Mai 2021

Kraus-Winkler: Lang ersehnter Schritt - Benötigen auch internationale Gäste [➤ mehr](#)

