

welcome

Das Magazin für Profis und Genießer



INTERNATIONAL

**Mallorca
inspiriert**

DAS PORTRAIT

Patrick Rothkopf

MITARBEITERSUCHE

**Was Praktiker
empfehlen**

Überzeugende
Konzepte

Für die Branche | Papstar



Das in der Nordeifel beheimatete Unternehmen Papstar gehört mit mehr als 1400 Mitarbeitern, internationalen Standorten und Vertriebspartnern in vielen weiteren europäischen Ländern zu einem der führenden Anbieter von Einmalgeschirr und Serviceverpackungen. Große Teile des Sortiments bestehen aus nachwachsenden Rohstoffen und sind biologisch abbaubar. Darüber hinaus widmet sich das Unternehmen nachhaltigen Lösungen im Sinne des sogenannten Cradle-to-Cradle-Prinzips, das mit Recycling und Kompostierung für eine durchgängige und konsequente Kreislaufwirtschaft steht. Und weil Papstar von Kreislauf-

lösungen überzeugt ist, wurde vor rund drei Jahren die Papstar Solutions GmbH gegründet, die seitdem unter anderem für den Vertrieb und die technische Wartung von Kompostiermaschinen zuständig ist und ihre Kunden zu umweltgerechten Entsorgungslösungen berät.

Nach mehreren Pilotprojekten in Richtung Kompostierung und Recycling ist es dem Unternehmen

unter wissenschaftlicher Begleitung gelungen, Wertstoffkreisläufe für seine Produkte zu entwerfen und dadurch sicherzustellen, dass beispielsweise auf Veranstaltungen eingesetztes nachhaltiges Einmalgeschirr stofflich erneut verwertet werden kann. Dabei werden Teller, Becher oder Bestecke aus nachwachsenden Rohstoffen wie

Christoph
Stahlhacke,
Key Account
Manager



etwa Karton, Pappe, Holz, Zuckerrohr, Palmblatt oder Agrarresten in einem Bio-Konverter zerkleinert und anschließend – um alle möglichen Keime abzutöten – hygienisiert. Diese Maschinen verwenden für die Kompostierung mikrobiologische Technologien – so lässt sich das Volumen innerhalb von 24 Stunden um bis zu 90 Prozent reduzieren. „Aufgrund seines hohen Cellulose-Anteils lässt sich das Output-Material dann anschließend bei einer nahegelegenen Pappenfabrik zur Herstellung neuer Produkte einsetzen – und somit wird ein Wertstoffkreislauf geschlossen“, erläutert Key Account Manager Christoph Stahlhacke. „Unseren Kunden – das sind Gastronomie- oder Cateringbetriebe, Hotels oder Kantinen sowie Unternehmen aus dem Bereich Großveranstaltungen und Events – bieten wir somit eine sowohl hygienische als auch nachhaltige Systemlösung aus einer Hand an“, so der Experte für das Thema Nachhaltigkeit weiter. Darüber hinaus lässt sich eine solche Kompostiermaschine auch für rein organische Küchenabfälle pflanzlicher Herkunft einsetzen. Diese können dann wiederverwertet und beispielsweise in der Landwirtschaft eingesetzt werden.

„Die Herausforderungen für eine grüne Zukunft sind umfangreich, deshalb haben wir es uns zum Ziel gesetzt, Kreislaufösungen für die Produkte und Verpackungen zu schaffen und für unsere Kunden bereitzustellen. Somit verhelfen wir unseren Produkten nach dem Gebrauch zu einem ‚zweiten Leben‘“, erklärt Christoph Stahlhacke. Längst arbeitet das Unternehmen an weiteren kreislauforientierten Energie- und Stoffstrommanagement-Lösungen, diese befinden sich aktuell im Entwicklungsstatus.

ZUKUNFTSORIENTIERT und nachhaltig

Kompostiermaschinen, sogenannte Bio-Konverter, werden eingesetzt, um nicht nur Bioabfall und Speisereste pflanzlicher Herkunft, sondern auch Einmalgeschirr, Bestecke oder Servietten aus nachwachsenden Rohstoffen biologisch abzubauen und wiederzuverwerten.

Text: Beate Werthschulte

