

Bitte nachhaltig und plastikfrei

Schon vor der Pandemie schlugen sich Gastronomen und Lieferdienste mit der Verpackungsproblematik herum. Seitdem haben Abhol- und Lieferdienste massiv zugelegt und mit den neuen gesetzlichen Regelungen zu Plastikverpackungen rücken Nachhaltigkeitsaspekte immer mehr in den Fokus.
Von Laura Becker

Die Pandemie und auch zuvor schon ein moderner urbaner Lifestyle haben die Essensgewohnheiten vieler Menschen bleibend verändert. So liegen Take Away und auch Home Delivery weiterhin im Trend. Laut Branchenexperten werden diese Geschäftszweige Wachstumsraten zwischen 25 und 35 Prozent erwarten. Damit Gastronomen gut für das Delivery- und Take-Away-Geschäft ausgerüstet sind, sollten die Verpackungen nicht nur stabil, sondern auch nachhaltig sein. Nicht zuletzt getrieben durch das Einweg-Plastik-Verbot, das seit dem 3. Juli 2021 in der EU besteht. Dazu gehören in der Gastronomie unter anderem Trinkhalme, Rührstäbchen, Einweg-Geschirr aus konventionellem Plastik und aus „Bioplastik“. Ebenfalls dürfen To-go-Becher und Einweg-Behälter aus Styropor nicht mehr produziert und verkauft werden. Passend zu dem Thema bietet die Internorga

vom 30. April bis 4. Mai 2022 in den Hamburger Messehallen das erste Mal einen eigenen Ausstellungsbereich für Packaging & Delivery an. Auf der Messe werden die neuesten Trends und Konzepte rund um diesen Bereich vorgestellt. Offenbar ein dringendes Thema: So hat etwa die Stadt Tübingen zum 1. Januar 2022 sogar eine Verpackungssteuer eingeführt. Der Steuerbetrag beträgt 50 Cent für Einwegverpackungen und Einweggeschirr, zum Beispiel Kaffeebecher und Pommesschalen, sowie 20 Cent für Einwegbesteck und andere Hilfsmittel wie zum Beispiel Trinkhalme. Die Verpackungssteuer müssen die Verkaufsstellen von Einwegverpackungen, -geschirr und -besteck zahlen, die darin Speisen und Getränke für den sofortigen Verzehr oder zum Mitnehmen ausgeben.



Recup



Recup

Nachhaltige Pfandsysteme

„Essen mitnehmen, aber ohne Müll“ ist das Motto von **reCircle**. Das Stuttgarter Start-Up-Unternehmen bietet eine pfandbasierte Mehrwegalternative im To-Go-Bereich an. Für den Gastronomen fallen keine Abo- oder Grundgebühren an. Er erhält die Produkte zum Pfandwert. Für jede Befüllung einer Box oder eines Cups wird eine Nutzungsgebühr von 13,5 Cent beziehungsweise acht Cent berechnet. Derzeit umfasst das Sortiment acht Produkte: Vier Boxen in verschiedenen Größen mit passendem Besteck und drei Modelle des *Isy Cups*. Die Boxen sind aus PBT (Deckel aus PP). Durch die Verwendung des robusten Materials können sie mindestens 150 bis 200 Mal befüllt werden. Die *Isy Cups* sind aus langlebigem Tritan gefertigt. Sie sind durchsichtig, isolierend und ge-

schmacksneutral und eignen sich sowohl für Getränke als auch für Speisen. Ist eine Box oder ein *Isy Cup* verformt oder kaputt, wird das Gefäß aus dem Kreislauf genommen und entsprechend recycelt.

Recup bereichert die Gastronomie ebenfalls mit einem Mehrwegsystem, das To-Go-Bechern und Take-Away-Schalen umfasst. Neu ist eine Mehrwegschiene mit Trennsteg. Die *Rebowl* mit zwei Kammern ist eine nachhaltige Verpackung für Gerichte, die beim Transport nicht vermischt werden sollen, wie beispielsweise Reis und Curry, Knödel und Sauce, Salat und Nudeln. Die Pfandbecher von Recup gibt es in den drei Größen 0,2 Liter, 0,3 Liter und 0,4 Liter, die Mehrwegpfandschale *Rebowl* in den Größen 500 Milliliter und 1100 Milliliter und die ▶



reCircle



reCircle

Fotos: Die genannten Unternehmen



Umweltbewusste Verpackungen

Zahlreiche Unternehmen, darunter auch Start-Ups, haben es sich zur Aufgabe gemacht, plastikfreies Geschirr, Becher, Besteck und Co. zu entwickeln. So bietet **Duni** mit der Marke *BioPak* Schalen und Boxen an, die die Umwelt deutlich weniger belasten. *BioPak* setzt auf flexible Take-Away- und To-Go-Lösungen aus schnell erneuerbaren, pflanzlichen, recycelten oder recycelbaren Rohstoffen. Dabei wurde das Sortiment stets erweitert. Von kompostierbaren Boxen, Bechern und Tellern aus nachwachsenden Rohstoffen über recycelte und recycelbare Gläser und Schalen bis hin zu Besteck aus FSC-zertifiziertem Holz. Die *Octabasse* Take-Away Boxen werden aus Bagasse gefertigt, einem Nebenprodukt der Zuckerrohrproduktion. Die Deckel bestehen zu 100 Prozent aus recycelten PET-Flaschen. Alle *BioPak*-Produkte sind seit 2021 klimaneutral zertifiziert.

Ähnlich sind auch die Produkte von **EcoTensil**. Als komplett plastikfrei zertifiziert erfüllen sie die europäischen Standards für Nachhaltigkeit. Die kompostierbaren, recycelbaren und nachhaltigen *AquaDot*-Produkte sind frei von schädlichen Fluorkohlenwasserstoffen und geschmacksneutraler sowie stabiler als andere Produkte. Das kalifornische Unternehmen hatte die Pappbestecke bereits Anfang 2021, also vor dem europaweiten Verbot von Einwegplastikartikeln im Juli 2021, in Europa eingeführt. „Wir waren schon immer überzeugt davon, ein hervorragendes Produkt herzustellen, bei dem der Planet an erster Stelle steht. Mit der Zertifizierung machen wir unbestreitbar deutlich, dass die Produkte von EcoTensil den hohen europäischen Standard für Nachhaltigkeit erfüllen“, sagt Peggy Cross, Gründerin

EcoTensil

SERVICE

- www.duni.de
- www.ecotensil.de
- www.frilich.de
- www.papstar.de
- www.wisefood.de

und Geschäftsführerin von **EcoTensil**. Der *AquaDot Eco Spoon* fügt sich nahtlos in viele bestehende Verpackungen und Prozesse ein. Er wirkt sich positiver auf den Geschmack von Lebensmitteln aus als Holzbesteck und hält deutlich länger als jedes andere faltbare Papierutensil, das das Unternehmen getestet hat.

Frilich bietet mit den *Eco-Takeouts* ein Mehrweg-Boxensystem an, die von *Contacto Bander* vertrieben werden. Die Boxen sind in verschiedenen Größen und unterschiedlichen Facheinteilungen erhältlich. Sie bestehen aus recycelbarem Kunststoff und sind einfach in der Anwendung, da sie mit einem Klappdeckel sowie einem Klickverschluss ausgestattet sind. Die Boxen sind temperaturbeständig und es lassen sich sowohl warme als auch kalte Speisen darin problemlos transportieren. Durch den transparenten Schimmer der weißen oder jadegrünen Boxen ist der Inhalt von außen einsehbar. Die *Eco-Takeouts* können auf Wunsch für Hotels, Restaurants etc. bedruckt oder gebrandet werden, wenn sie im Pfand-Rücknahmesystem eingesetzt werden. Die Boxen sind aus Lebensmittel geeignetem und wiederverwertbarem Polypropylen hergestellt, sind frei von Weichmachern und uneingeschränkt spülmaschinengeeignet.

Papstar bietet Besteckbeutel mit Selbstklebeverschluss in einer praktischen Spenderbox, Lunchboxen in verschiedenen Größen und integrierter Deckelfunktion, Teller, Schüsseln, Schalen, Becher, Besteck und Tragetaschen aus Pappe an. Die Produkte sind in verschiedenen Größen und in Weiß und Braun erhältlich. Sie werden aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt und sind biologisch abbaubar. Dazu gehören unter ▶



Papstar



Frilich



Papstar



Papstar

neue Rebowl mit Trennsteg mit den Kammergrößen 320 und 590 Milliliter und einem Gesamtvolumen von zirka 1060 Milliliter.

Das Münchener Start Up **Relevo** hat sich ebenfalls mit einem Mehrwegpfandsystem eingereicht. Das Konzept ist dasselbe wie bei seinen Marktmitbewerbern. Per App wird der QR-Code auf dem Geschirr gescannt und für Take-Away herausgegeben. Anschließend kann man es bei allen Restaurants wieder zurückgeben. Partnergastronomen haben mit der Full-Service-Mehrweglösung keinen finanziellen Aufwand, denn es bedarf keiner Vorfinanzierung oder Einrichtung von Lagerflächen für das Mehrweggeschirr. Die Pay-per-Use-Gebühr liegt bei zehn Cent pro Cup und 20 Cent pro Bowl.

„Mit Vytal machen wir Mehrweg so einfach und bequem wie Einweg heute. Nur besser. Mit höherwertigen Verpackungen und digitalen Zusatznutzen“. Das ist die Vision von **Vytal**. Das Unternehmen betreibt laut eigener Aussage Deutschlands erstes digitales und pfandfreies Mehrwegsystem, unter anderem auch für die Gastronomie. Die Boxen werden aus BPA-freiem, gut recyclebarem Polypropylen hergestellt. Sie sind in den drei Größen (500, 750 und 1250 Milliliter) erhältlich. Sie sind bereits nach zehn Benutzung

gen ökologischer als Einweggeschirr. Laut dem Wuppertal Institut werden im Vergleich zu Einwegverpackungen bis zu 30 Kilogramm CO₂ eingespart, da man die Boxen bis zu 200 Befüllungen wiederverwenden kann. Laut den Partnern des Unternehmens halten die Schalen das Essen gut warm und man kann sie sogar als Mikrowellengeschirr benutzen.

Rieber hat eine Neuigkeit im Mehrweggepäck, die *microwave Box*. Diese kann problemlos neben dem üblichen Transport und Aufbewahrung der Speisen auch in die Mikrowelle gestellt werden. Das eaTainable System von Rieber gleicht dem System von Vytal. Es ist sowohl auf Klein- als auch auf Großgebäude anwendbar. Eine Gebühr fällt auch hier erst an, wenn die Frist der Rückgabe überschritten wird. Zum weiteren Sortiment des Herstellers gehören ebenfalls verschiedene Speiseschalen mit passenden Deckeln, Kleingebinde-Behälter, Kochtöpfe und Thermoboxen für den Transport.

SERVICE

- www.gorelevo.de
- www.recircle.de
- www.recup.de
- www.riever.de
- www.vytal.de



anderem auch umweltfreundliche Trinkbecher, die bis maximal 90 Grad befüllbar sind. Die dazugehörigen Deckel können bis maximal 70 Grad eingesetzt werden. Die angebotenen Tragetaschen mit Tragegriff sind stabil und umweltschonend. Ebenfalls bietet der Hersteller Trays aus Palmbaum mit Deckel und Bänderle an. Diese werden ohne chemische Zusätze oder Beschichtung hergestellt, sind geruchsneutral, wasserdicht und hitzebeständig, sowohl für die Tiefkühlung als auch für den Backofen geeignet und kompostierbar. Die *100 Prozent Fair Serie* beinhaltet Verpackungsbecher, die durch ihr braunes und ungebleichtes Papier mit Bio-Beschichtung stark, fett dicht, kompostierbar und recycelbar sind.

Das Start-Up-Unternehmen **Wisefood** bietet neben komplett essbarem Geschirr auch nachhaltiges Einweg- und Mehrweggeschirr an. Die Produkte bestehen aus Palmbaum, Papier, Zuckerrohr, Edelstahl, Glas oder Holz. Teller, Schalen und Besteck werden aus Palmbaum hergestellt. Das Material ist flexibel einsetzbar und eignet sich für den Ofen, die Mikrowelle und den Kühlschrank. Es ist sowohl für heiße als auch für kalte Speisen gedacht, geschmacksneutral und biologisch abbaubar. Becher und Teller hingegen werden in Papierform angeboten. Heißgetränke halten in den Pappbechern des Unternehmens bis zu 60 Minuten warm, diese sind biologisch abbaubar

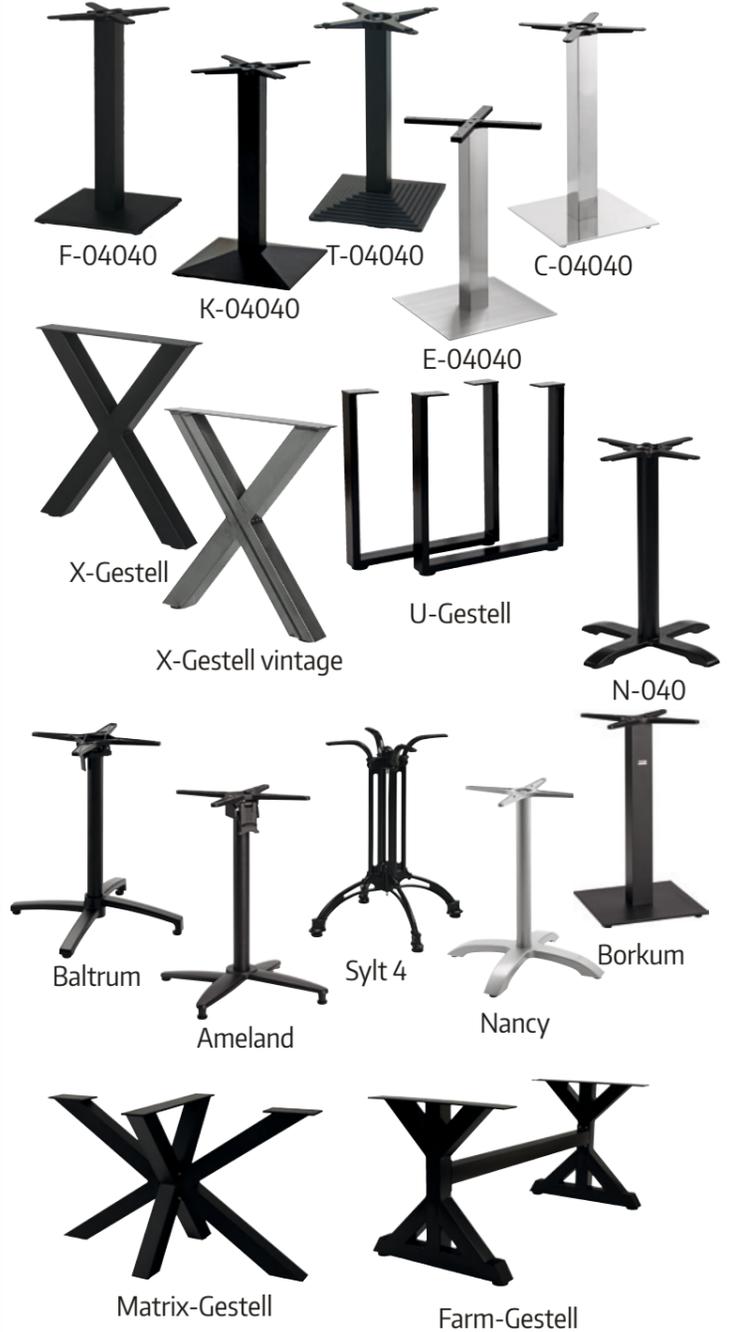


bar und können einfach entsorgt werden. Fürs Take-Away bietet Wisefood Salatschalen, Suppenschüsseln mit passenden Deckeln sowie Kartons für Speisen (Pizza, Burger, Eis etc.). Normales Besteck sowie Besteck für Fingerfood, zum Beispiel Pommesgabeln, wird aus Birkenholz hergestellt, das ebenfalls biologisch abbaubar ist.

Im Mehrwegbereich bietet Wisefood Becher in verschiedenen Variationen, Schüsseln mit und ohne Unterteilung sowie Besteck an. Trinkhalme sind in Glas- und Edelstahlform erhältlich. Teller, Schalen und Speiseboxen aus Zuckerrohr sind mikrowellengeeignet, bei bis zu 100 Grad warmen Speisen verwendbar und ebenfalls biologisch abbaubar. Essbares Einweggeschirr, Trinkhalme, Besteck, Becher und Waffeln aus Apfelsäure, Getreide, Pasta und Reis runden das Angebot ab.

Ihr Tischgestell-Spezialist

Immer mindestens 30.000 Tischgestelle am Lager, Verschiedene Modelle auch als Serien kombinierbar



A.B.C. Worldwide GmbH
 Stockholmer Str. 26
 48455 Bad Bentheim-Gildehaus
 Tel: +49 (0) 5924 - 78279 - 0
info@abc-worldwide.de