

Zero Waste – Pure Pleasure

Ob Catering oder Gemeinschaftsverpflegung – die Einmalprodukte von Papstar überzeugen mit einer breiten Auswahl an Materialien und Produkten sowie durch intelligente Kreislaufösungen.



Bernd Born
Head of Media, Communication & Marketing, Papstar GmbH

„Bei der Sortimentsgestaltung setzt Papstar konsequent auf nachwachsende Rohstoffe und nachhaltige Lösungen im Sinne eines kreislaforientierten Stoffstrommanagements. Auf diese Art und Weise konnten wir unseren Zero-Waste-Ansatz in den letzten Jahren im Rahmen vieler Großveranstaltungen verwirklichen und sogar etablieren!“



Die Herausforderungen für eine grüne Zukunft sind umfangreich: Papstar geht mit gutem Beispiel voran und begleitet den kompletten Life Cycle seiner Produkte. Das Unternehmen sieht sich längst nicht mehr „nur“ als In-Verkehr-Bringer von aus hygienischer und sicherheitstechnischer Sicht einwandfreier und wertvoller Einmalprodukte, sondern kümmert sich nach dem Gebrauch um eine stoffliche Wiederverwertung. Bei der Sortimentsgestaltung wird konsequent auf nachwachsende Rohstoffe gesetzt. Bereits 96 Prozent aller Papstar-Produkte der Warengruppe „Einmalgeschirr und Serviceverpa-

ckungen“ bestehen aus Karton, Pappe, Holz, Zuckerrohr, Palmblatt oder Agrarresten. Das detailliert erprobte Veranstaltungskonzept „Zero Waste – Pure Pleasure“ ist speziell auf die immer komplexer werdenden Anforderungen für Cateringunternehmen und die Gemeinschaftsverpflegung im Sinne eines kreislaforientierten Stoffstrommanagements zugeschnitten. Die Besonderheit des Konzeptes wurde zuletzt durch die Verleihung des AC²-Innovationspreis Region Aachen und den Nachhaltigkeitspreis der Industrie- und Handelskammer Aachen unterstrichen.

Das smarte Einmalgeschirr aus nachwachsenden Rohstoffen von Papstar ist nämlich nicht nur biologisch abbau- und recycelbar, sondern wird dem Wertstoffkreislauf unter Bereitstellung eines Sekundärrohstoffes zurückgeführt. Somit sind eine zukunftsweisende Kreislaufwirtschaft und eine nachweisliche Reduzierung der CO₂-Emissionen garantiert – bei gleichbleibender Wirtschaftlichkeit! Ein lineares System wird in ein rundes transformiert, was besonders im Catering und in der Gemeinschaftsverpflegung eine echte Herausforderung darstellt.

Das praxiserprobte System

Mit einer intelligenten zweigeteilten Rücklauflogistik über Rückgabestationen und Servicekräfte wird das genutzte und deutlich an Platz sparende Einmalgeschirr sortenrein und zur weiteren stofflichen Verwertung in stabilen Papiersäcken gesammelt.



Faserrückgewinnender Aufbereitungsprozess

Nachhaltig durchdachte Verwertungskonzepte gehören zum Leistungsspektrum der Papstar Solutions GmbH. Diese besitzt exklusive Vertriebsrechte für Kompostiermaschinen (Bio-Konverter), die Speisereste und Bioabfälle oder Einmalgeschirr aus nachwachsenden Rohstoffen bei optimalen Temperatur- und Umwälzbedingungen sowie mittels Mikroben und einer Hygienisierungsfunktion zu einem neuen Sekundärrohstoff transformieren. Das bei diesem faserrückgewinnenden und volumenreduzierenden Aufbereitungsprozess entstehende Output-Material lässt sich bei der Produktion von Industrierappe wiederverwerten. Gebrauchtes Einmalgeschirr aus nachwachsenden Rohstoffen soll künftig auch bei der gezielten Herstellung von Nährstoffsubstraten (Terra preta) genutzt werden. Neben der Bodenverbesserung und Ertragssteigerung von Böden lässt sich dabei mittels einer Karbonisierung ebenfalls eine Bindung und somit Reduzierung von CO₂-Emissionen erreichen.

Benefits für Caterer und die Gemeinschaftsverpflegung

- **Einmalgeschirr als lohnende Alternative zu Mehrweg**
- **geringerer Logistikaufwand (Gewicht, Transport, Lager, Platzbedarf)**
- **weniger Personalaufwand und „leichteres Arbeiten“ statt mit Porzellan**
- **keine aufwendige Spüllogistik, kein Wasserverbrauch durch Spülen**
- **keine Bruchgefahr wie bei Porzellan oder Glas**
- **hygienisch einwandfreie Lösung**
- **erhebliche Kostenreduzierung (basierend auf einem verlässlichen Vergleichswert: Veranstaltung mit 1.000 Personen bei Einsatz von Leihgeschirr aus Porzellan)**
 - **Kostenvorteil von circa 5.300 Euro**
 - **Volumenreduzierung: eine statt mindestens zehn Paletten oder 24 Rollwagen (zwei 7,5-Tonner)**
 - **Einsparung von bis zu sechs Mitarbeitern**
- **verringertes CO₂-Fußabdruck**
- **Einmalgeschirr kann inklusive Speisereste gesammelt und verwertet werden**
- **aus kompostierbarem Einmalgeschirr und organischen Küchenresten wird ein wertvoller Sekundärrohstoff**
- **keine Konfiskatkühlung mehr notwendig**
- **Volumenreduzierung des Abfalls (gebrauchtes Einmalgeschirr) auf 40 bis 50 Prozent wiederverwertbare Fasern**
- **Ausstellung eines CO₂-Zertifikates möglich**



papstar.com/solutions