



Presseinformation — 08.2020

## eatTAINABLE Mehrweg Premiere im urbanharbor Ludwigsburg



eat**TAINABLE** ein digitales Food Mehrweg-System für Ludwigsburg – mit diesen Worten hat die Familie Maier Herr Oberbürgermeister Knecht, die Wirtschaftsförderungen und den Innenstadtverein LUIS der Stadt Ludwigsburg, sowie regionale Gastronomen, Metzger, Bäcker, Händler, Großcaterer und -kantinen, Fach-Planer und den DEHOGA Verband am 28.07.2020 in Ihre Räumlichkeiten des urbanharbor Areals eingeladen.

Aus der Großküche speisewerk des transformierten Industriearials werden bereits seit 2016 umliegende Schulen und Kitas täglich nachhaltig und sicher im Mehrwegsystem mit mehreren tausend frisch gekochten Essen beliefert. Auch mit der Unternehmerfamilie Eifert von der Firma gastromenü, einem Großcaterer und Eigenproduzent aus Ulm, kooperiert die Firma Rieber seit einiger Zeit und entwickelt gemeinschaftlich wie die Verpflegung im Großgebäude für öffentliche Einrichtungen aller Art ausschließlich im Mehrweg stattfindet.

Nun präsentiert die maxmaier® Unternehmensgruppe ein digitales Mehrwegsystem namens eat**TAINABLE** (eat & sustainable), welches auch für den privaten Konsument in Restaurants, Bäcker- und Metzgereien und dem Handel eingesetzt werden kann. Damit bietet die Unternehmerfamilie eine nachhaltige Antwort auf die durch Corona bedingte drastische Zunahme der Einwegverpackung für Food to go.

Neben der Stadt- und Immobilienentwicklung auf dem urbanharbor Areal im Ludwigsburger Westen, produziert die maxmaier® Unternehmensgruppe mit der Firma Rieber am Sitz in Reutlingen professionelle Kücheninfrastruktur, ausschließlich am Standort Deutschland. Mit einer weiteren Sparte der Gruppe wird die Lebensmittelsicherheit und Hygiene über die digitale und herstellerunabhängige Plattform CHECK CLOUD transparent dokumentiert und zudem das Mehrwegsystem ohne Pfand organisiert.

Hierbei bieten die hygienischen und hochwertigen Edelstahl-Behälter der Firma Rieber die nachhaltige Antwort auf die Einwegplastikverpackung. Laut einer Studie der WWF nehmen wir pro Woche im Schnitt 5 g Mikroplastik zu uns, was ungefähr dem Gewicht einer Kreditkarte entspricht. Das liegt physikalisch gesehen an der niedrigen Schmelztemperatur von Kunststoff mit 160 bis 260 °C, wodurch das Mikroplastik der Verpackung leicht auf die Lebensmittel übergeht.



Presseinformation — 08.2020

## eat**TAINABLE** Mehrweg Premiere im urbanharbor Ludwigsburg



Anders bei Edelstahl mit einer sehr hohen Schmelztemperatur von 1500 bis 1800 °C, wodurch es absolut lebensmittelecht, hygienisch und robust ist und damit die einzige Lösung für ein skalierendes und unbedenkliches Mehrwegsystem darstellt. Mit diesen Worten sensibilisiert Max Maier die Gäste in seiner Präsentation gemeinsam mit seiner Schwester Madlen Maier, welche beide seit 2017 als zweite Generation die Nachfolge der familiengeführten Unternehmensgruppe übernommen haben und überzeugt sind, dass Mehrweg die Zukunft der Verpflegung B2B sowie B2C darstellen wird.

In der Gastronomie stellt der Edelstahl-Behälter im sogenannten Gastronom Maß seit 1964 den weltweiten Branchenstandard dar. Bei der Etablierung des Standards war das Reutlinger Unternehmen damals maßgeblich beteiligt und hat seither das Rieber GN Portfolio durch viele Alleinstellungsmerkmale im Markt weiterentwickelt, wie vakuumierbare Deckel und leitfähiges Mehrschichtmaterial. Die genormten Edelstahl-Behälter gibt es in verschiedensten Größen, je nach Speisenart und Anzahl der Essen, von der kleinen Einportionen-Box bis zu Großverpflegungsbehälter.

Durch die sichere Rieber Infrastruktur kombiniert mit der digitalen Mehrwegorganisation eat**TAINABLE** und der Lebensmittelsicherheit CHECK HACCP, alles digital organisiert über QR-Codes, kann die Unternehmensgruppe ein nachhaltiges und ressourcenschonendes Gesamtsystem abbilden, im Klein- und Großgebäude. Das System kann einfach über QR-Code Kleber in bestehende Infrastruktur nachgerüstet werden und bietet dadurch sowohl für Großküchen und -caterer, wie auch für die Kleingastronomie und den Handel eine nachhaltige Mehrweglösung. Hierbei wird der Behälter QR-Code nach dem Bücherei-Leihprinzip auf den Kunden verbucht, der ebenso einen eigenen individuellen QR-Code besitzt.

Genau diese Lösung wurde bei der Mehrweg Premiere den rund 50 Teilnehmern präsentiert, die das System auch live mit eigener Mehrweg-Kundenkarte testen konnten. Hierzu hat Familie Maier gemeinsam mit regionalen Partnern einen urbanharbor marketplace in der transformierten Industriehalle aufgebaut, an dem es verschiedenste Hausspezialitäten aus Edelstahl Mehrweg-Behälter zu essen gab.



Presseinformation — 08.2020

## eatTAINABLE Mehrweg Premiere im urbanharbor Ludwigsburg



Gleich sieben Mehrweg-Partner waren vertreten, die bereit sind das digitale System bei sich einzuführen. So die Großkantine speisewerk und das Restaurant werkcafé des Areals, welches seit dem 20.07. wieder zum Mittagslunch im popup Konzept geöffnet hat. Auch der neu eröffnete urbanhealthclub, gibt seine gesunden Fitnesssnacks und -meals nur im Mehrweg aus. Als lang bekannter Mehrwegverfechter war auch das Restaurant und Kochschule Lange am Markt dabei, die bereits seit 04.04.2020 alle Speisen im to go-Bereich ihren Gästen ausschließlich in Rieber Mehrwegbehälter ausgeben. Vertretend für die Händler waren aus Ludwigsburg Fisch Seybold, Käse Haas und der innovative und nachhaltige Unverpacktladen Ohne PlaPla mit dabei.

Der große Vorteil des digital organisierten Mehrwegsystems ist es, dass die Speise und Food to go sicher und hygienisch verpackt mitgenommen und gelagert werden können und dies ganz ohne Pfand bezahlen zu müssen. Die Mehrweg-Partner haben jederzeit den Überblick über ihre Pfandobjekte und können ihre Leihfristen selbst bestimmen.

Familie Maier möchte hiermit einen ersten Schritt in Richtung nachhaltige Foodversorgung gehen und gemeinsam mit weiteren Mitstreitern Ludwigsburg als Vorzeigepilot in eine verpackungsfreie Stadt verwandeln.

Dies stellt einen ersten Schritt dar, der ein elementarer Bestandteil in der facettenreichen Vision der Unternehmerfamilie Maier ist, die ebenso über einen Ausblick in die Zukunft präsentiert wurde. Im Jahr 2030 soll das Mehrwegsystem über öffentliche Dienste, mit CO2 neutraler Logistik, gespeist über die Photovoltaikanlagen des urbanharbors, abgeholt, gespült und gehandelt werden.

Fakt ist unsere Zukunft muss nachhaltig sein – auch in der Weise wie wir unser Essen genießen. eatTAINABLE ermöglicht Food Delivery und to go wegweisend auf einem neuen Level, für frisches und nachhaltiges Essen.