

Foto: Rieber



MEHRWEGBEHÄLTER

Edelstahl to go

„Die System-Lösung für 1 bis 1000 Essen“ nennt Rieber seine Alternative zur Einwegverpackung. Das neue Edelstahl-System macht mittels Software und QR-Codes Pfandzahlungen überflüssig.

Der Außer-Haus-Trend hat auch die Betriebsgastronomie erreicht. Ein großes Manko von „Essen to go“ ist das durch die Transportverpackung drastisch gestiegene Abfallaufkommen. Gegen den Einwegstandard stemmt sich die Unternehmerfamilie Max Maier. Ihr Unternehmen Rieber hat Ende Juli am Standort Ludwigsburg das Mehrwegsystem eatTainable präsentiert. Und Erfahrungen mit Mehrweg sammelte die Max-Maier-Unternehmensgruppe schon

länger: Aus der Großküche „speisewerk“ des transformierten Industrieareals „urbanharbor“ in Ludwigsburg werden seit 2016 umliegende Schulen und Kitas täglich im Mehrwegsystem mit mehreren tausend frisch gekochten Essen beliefert. Auch Großcaterer und Eigenproduzent „gastromenü“ in Ulm kooperiert mit Rieber. Man entwickelt gemeinschaftlich, wie die Verpflegung im Großgebäude für öffentliche Einrichtungen aller Art ausschließlich im Mehrweg stattfinden kann.



Das Scannen des QR-Codes auf dem Behälter und auf dem Nutzer-Ausweis bzw. der App auf dem Smartphone des Nutzers stellt beim Ausleih-Prozess via Cloud die Verbindung her. Foto: Rieber

Registrierung mittels QR-Code

Das digitale Mehrwegsystem, dessen Markenname sich aus „eat“ und „sustainable“ zusammensetzt, soll auch privaten Konsumenten in Restaurants, Bäckerei- und Metzgereien und dem Handel dienen. Das System ist vollkommen digitalisiert. Den Kern bilden Mehrwegboxen aus lebensmittelechtem Edelstahl in unterschiedlichsten Größen.

Um jede Box, die irgendwo mit Essen ausgegeben wird, im Kreislaufsystem zu erfassen, erhält sie einen speziell entwickelten Aufkleber mit eigenem QR-Code. Jeder Kunde wiederum, der sich registriert, erhält ebenfalls einen eigenen Kunden-QR, und zwar entweder auf einer Kundenkarte oder auf dem Handy. Holt ein Kunde ein Essen in einer Box ab, erfasst der Gastronom per Smartphone beide QR-Codes. Kunde und Box sind damit im System gemeinsam eingebucht. Der Kunde erhält umgehend per Mail eine Quittung. „Ein großer Vorteil ist, dass wir damit anders als bei bisherigen Mehrwegsystemen kein Pfand mehr brauchen“, kommentieren Max und Madlen Maier bei der

Premiere. Kommt die Box zurück, wird wieder der QR-Code gescannt und dem Kunden wird per Mail bestätigt, dass sein Boxen-Konto auf null steht. Die Dokumentation des Mehrwegsystems ohne Pfand übernimmt die herstellerunabhängige Plattform Check Cloud, mit der Rieber auch die Lebensmittelsicherheit und Hygiene im Profi-Segment mittels Check HACCP dokumentieren und organisieren hilft.

Firmen können sich als Sponsoren beteiligen und sich als Unterstützer des Mehrweggedankens im wahrsten Sinne des Wortes einen Namen machen: Auf die Boxen lassen sich, bevor sie in Umlauf gebracht werden, Firmennamen und Logos einlasern.

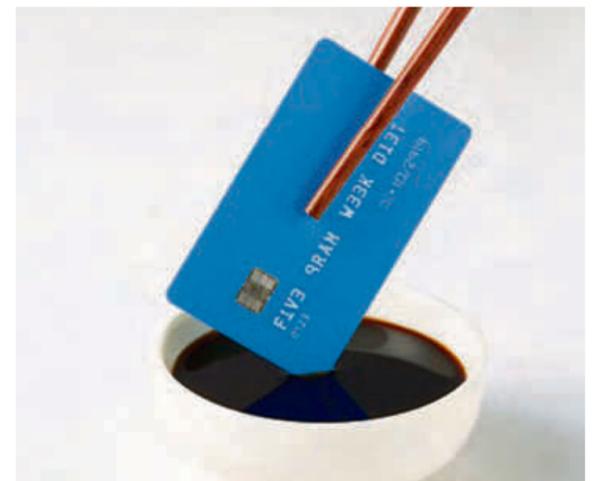
Unternehmen als Mehrweg-Partner

Zur Premiere erklärten sich insgesamt sieben Mehrweg-Partner bereit, das digitale System bei sich einzuführen: die Großkantine speisewerk, das Restaurant werkcafé, der Urbanhealthclub, das Restaurant und die Kochschule Lange am Markt, Fisch Seybold, Käse Haas und der Unverpacktaden Ohne PlaPla. Die Vision der Unter-

nehmerfamilie Maier sieht vor, das bis zum Jahr 2030 das Mehrwegsystem über öffentliche Dienste, mit CO₂-neutraler Logistik,

gespeist über die Photovoltaikanlagen des „urbanharbor“, abgeholt, gespült und gehandelt werden. (hin)

5 g Mikroplastik pro Mensch und Woche



Laut einer Studie im Auftrag des World Wildlife Fund (WWF) nimmt jeder Mensch jede Woche im Schnitt 5 g Mikroplastik mit seiner Nahrung zu sich. Das entspricht ungefähr dem Gewicht einer Kreditkarte. Das liegt physikalisch gesehen an der niedrigen Schmelztemperatur von Kunststoff mit 160 bis 260 °C. Das Mikroplastik der Verpackung geht damit leicht auf die Lebensmittel über. Auf diese Gesundheitsgefahr und auf die riesigen Mengen Plastikmüll verwiesen Max und Madlen Maier, als sie im „urbanharbor“ ihren Gegenentwurf zu Einweg-Systemen präsentierten. Max Maier stellte dabei die provokante Frage: „Wollen wir die Digitalisierung und diese Welt wirklich den Amazons und Googles überlassen?“ Er will zeigen, dass regional basierte Lösungen der bessere Weg sind. Weil sie in der Lage sind, die unterschiedlichen Sektoren des Lebens vor Ort direkt in Verbindung zu bringen.

„Wir werden eigenes Geld investieren“, kündigt die Unternehmerfamilie an, um den Mehrweggedanken in ihrer Heimatstadt auszurollen. „Ich freue mich für Ludwigsburg sehr über diese Mehrwegpremiere“, antwortete darauf Oberbürgermeister Matthias Knecht bei den Feierlichkeiten im „urbanharbor“.



Link zur Studie: <https://www.catering.de/0820&1>

NACHGEFRAGT:

„So ein Behälter kann bis zu 30 Jahre alt werden“



Unseren Fragen stellte sich Produktmanager Daniel Weber. Foto: Riedel

Kostenfrei ist das System für den Endverbraucher, in welcher Größenordnung bewegt sich die Investition für den Gastronomen?

Einportionen-Mehrweg (BtoC) sehen wir im Einzelhandel, beim Metzger und bei den Restaurants, die ohne viel Technik ihren Kunden ein Mitnehmen von Speisen im Mehrwegbehälter ermöglichen wollen. Sie leihen an Privatpersonen aus und nutzen die App für Verbuchungen. Die Verleiher investieren in die Behälter und Deckel oder aktivieren mittels QR-Code Aufkleber ihre vorhandenen Behälter. Zusätzlich fallen monatlich Gebühren für die Systembenutzung an, welche nach der Anzahl der Behälter/QR-Codes gestaffelt sind. Bei Mehrportionen-Mehrweg (BtoB) der individuellen Lösung für z.B. Großcaterer werden alle Anlagen und Schnittstellen zum System auf den Mehrwegprozess abgestimmt und angeboten.

Die Behälter sind praktisch und vielfach nutzbar. Ist zu befürchten, dass nicht alle zurückkommen werden und mengenmäßig ein Pfund zu kalkulieren?

eatTainable ermöglicht das Einstellen von individuellen Rückgabefristen. Der Kunde wird beim Einportionen-Mehrweg per E-Mail über alle Buchungsvorgänge und Fristen informiert. Er wird also immer darauf hingewiesen, bevor er einen Fehler macht und bevor für ihn Kosten entstehen – daher gehen wir davon aus, dass nahezu alle Behälter wieder zurückkommen. Somit ergeben sich die Behältermengen maßgeblich aus den Umschlagzeiten.

Der Einzelhändler wird ca. zehn Tage bis zur Erhebung der Mahngebühr ansetzen und nach fünf Tagen seinen Kunden an die Rückgabe erinnern. Im Cook & Chill-Verfahren werden mehr Behälter benötigt als bei Cook & Serve, da nicht täglich angeliefert wird.

Mit welcher Standzeit der Behälter rechnen Sie?

Ein mit Sorgfalt behandelter Edelstahlbehälter von uns kann bis zu 30 Jahre alt werden. Bei unseren Deckeln gehen wir bei sorgfältiger Behandlung von 2.000 Zyklen aus, da hier die mechanische und vor allem die chemische Belastung Dichtung und Kunststoffe angreifen.

Ist Vakuumieren Standard – und welche Geräte sind dafür erforderlich?

Im Grunde ist unser ganzes Sortiment erhältlich – vom Steckdeckel ohne Vakuum bis zum Edelstahl-Vaculid-Deckel. Für die ganz kleinen Vakuumbehälter gibt es eine Handpumpe, für die größeren die handelsüblichen Schlauch- oder Kammer-Vakuierer.



NO. 1 IN ECO LOGICAL SUPPLIES



BUNZL ist führender Lieferant für nachhaltige Verpackungen, Mehrwegartikel, Reinigungsmittel und Küchenequipment.

WWW.BUNZL.DE


Beratung vor Ort


Erstellung von Hygieneplänen


Hygiene-schulungen


individuelle Bedarfsanalyse


Service & Wartung


Tradition seit 1976