

Mehrwegsystem mit Pfiff

Dass Nachhaltigkeit, Komfort und Effizienz Hand in Hand gehen können, zeigt ein pfandfreies Mehrwegsystem in der Landmetzgerei Setzer aus lebensmittelunbedenklichen Edelstahlboxen, das digital organisiert ist.



Nachhaltigkeit und ein hohes Maß an Tierwohl durch geeignete Haltungsformen – dafür steht die Landmetzgerei Setzer aus Wolpertshausen aus dem Hohenlohekreis. Deshalb praktiziert das Familienunternehmen die From-Nose-to-Tail-Philosophie und demonstriert so die ethische Verantwortung gegenüber den Tieren im Metzgeralltag. Als QS-zertifizierter Betrieb, bezieht Metzgermeister und Diplom-Fleisch-

Sommelier Volker Setzer (Bild o.) seine Tiere regional aus Hohenlohe und kombiniert bei der Verarbeitung moderne Produktion und traditionelle Fertigung.

„Uns liegt die Nachhaltigkeit ebenso am Herzen wie unsere Produktqualität. Deshalb haben wir uns für dieses System entschieden.“

Volker Setzer

Doch der Nachhaltigkeitsgedanke endet nicht bei Beschaffung und Produktion. In

drei der Filialen, die frisch zubereitete Mittagstischspeisen anbieten, sowie beim unternehmenseigenen Partyservice und beim Seniorencatering setzt die Metzgerei auf ressourcensparende Mehrweg-Verpackungen aus lebensmittelunbedenklichem Edelstahl, der keinerlei Mikroplastikpartikel an die Speisen abgibt. Dafür hat sie das eatTainable-Mehrwegsystem von Rieber eingeführt. Es adressiert die Problematik von Einwegverpackungsmüll und senkt so auch die Umweltbelastung. Zugleich ermöglicht es den Kunden pfandfrei und ohne zusätzliche Kosten einzukaufen. Denn die mehr als 200 hochwertigen Edelstahl-Mehrwegboxen werden ohne Pfand ausgegeben und können danach jederzeit an Rückgabeautomaten zurückgegeben werden. Diese sind außerhalb der Filialen installiert und so unabhängig von Öffnungszeiten zugänglich.

Digitale Organisation

Das System zielt darauf ab, Einwegverpackungsmüll zu reduzieren und die Nachhaltigkeit im Lebensmittelkonsum zu fördern. „Uns liegt die Nachhaltigkeit ebenso am Herzen wie unsere Produktqualität. Deshalb haben wir uns für dieses System entschieden“, erklärt Volker Setzer seine Beweggründe für die digitale Mehrwegorganisation. Die digitale Verwaltung vereinfacht dabei die Rückgabe und Reinigung der wiederverwendbaren und in der Mikrowelle erhitzbaren Edelstahlboxen, was den Prozess für die Kunden und den Betrieb effizient und benutzerfreundlich macht. Ein weiterer Vorteil ist die Rückverfolgbarkeit der Boxen – das beugt verschwundenen Behältern und Kosten für den Ersatz vor. Umweltschutz und Komfort gehen hier Hand in Hand. Dies wird von den Kunden sehr gut angenommen.

Und so geht's: Um das System eatTainable nutzen zu können, ist eine einmalige Regis-

trierung der Kunden in der App nötig. Dabei erhalten sie einen individuellen QR-Code für die Teilnahme an dem System. In der Metzgerei wird bei der Mitnahme der QR-Code des Behälters dem QR-Code des Kunden zugeordnet. Der Kunde sieht in der App eine Auflistung aller seiner geliehenen Behälter sowie den Rückgabetermin. Bei der Rückgabe über den Automaten wird der Behälter zurückgebucht und das Behälter-Saldo des Kunden in der App wieder ausgeglichen. Nach einer professionellen Reinigung werden die Mehrwegbehälter wieder an der Theke der Metzgerei ausgegeben. Benachrichtigungen per E-Mail sind ebenso möglich. Sollten Behälter ihren Weg nicht zurückerfinden, können sie dem entsprechenden Kundenkonto automatisiert nachbelastet werden.

Mehrere tausend Zyklen

Das nachhaltige Mehrwegsystem besteht aus Edelstahl und ist so zu 100 % lebensmittelunbedenklich und recyclingfähig, spül-



Die Boxen werden pfandfrei an die Kunden ausgegeben. Diese geben sie über Rückgabeautomaten zurück. Via App und QR-Code wird die Rückgabe digital erfasst und quittiert. So weiß die Metzgerei jederzeit, wo sich die einzelnen Boxen befinden.

maschinentauglich, robust und laut Rieber mehrere Jahrzehnte bzw. mehrere tausend Zyklen einsetzbar. Die bisher durch den Einsatz dieser Mehrweg-Organisation eingesparte Menge an Einwegplastikverpackungen beträgt aktuell rund 165.000 kg. Dieses Modell zeigt nicht nur das zukunftsweisende Engagement der Familie Setzer für die

Nachhaltigkeit, sondern kann auch als inspirierendes Beispiel für Metzgereien dienen, die nach fortschrittlichen, leicht zu implementierenden und kundenfreundlichen Lösungen suchen, um den Plastikverbrauch in ihrem Betrieb zu senken und einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. **red**
<https://riber.systems/de>, www.landmetzgerei.de



Zum anbeißen!

Lesen!
Nicht essen!

!!!

SORRY!
ABER WIR
KÖNNEN NUR
LECKER!

Wir entschuldigen uns bei allen Fleischern, deren Kunden und carneo-Lesern für unsere „heißen“ Food-Pinups. Wir können aber leider nur lecker! Deshalb übernehmen wir keine Haftung für die carneo-Nebenwirkungen wie plötzliche Fressattacken oder Fleischgelüste und deren Auswirkungen...

Euer carneo-Team

carneo[®]
Das Kundenmagazin des
Deutschen Fleischerhandwerks



Scan me

Weitere Infos und Musterheft:
www.blmedien.de/carneo oder Tel. 02103/20444