



Müllvermeidung ist ein Ziel der Gründer von eatTainable. Mit ihrem Mehrwegsystem für den Mahlzeiten-Transport wird viel Einwegverpackung eingespart, die ansonsten die Abfalltüten überlaufen lässt wie hier in der Stuttgarter Königstraße.

Fotos: Susanne Roeder (3), imago/Ralph Peters, Adobe Stock/modsketch

Nicht für die Tonne

Lesezeit 5 Minuten

Die Ludwigsburg-Reutlinger Gründung eatTainable gehört zu den Gewinnern der Corona-Krise, in der viele Start-ups ihre Existenz bedroht sehen. Die Jungunternehmer Madlen und Max Maier machen den Trend zwar mit, Essen für unterwegs anzubieten, aber mit der Mission, dem Einwegmüll den Kampf anzusagen. Denn deutschlandweit „fallen jedes Jahr 18 Millionen Tonnen Verpackungsmüll an“, so Max Maier. Meist ist er aus Plastik und dürfte mit Corona noch mehr geworden sein.

Dem setzen die Maier ihr Konzept entgegen: Aus Einweg, 'to go' wird digital erfasster Mehrweg, 'to go'. Das Material dazu ist hochwertiger Edelstahl für professionelle Mehrwegbehälter in zahlreichen Varianten, die auf einen Dauereinsatz von durchschnittlich drei Jahren ausgelegt sind. Ähnlich wie in einer Leihbibliothek leiht der Käufer das Gefäß, in das sein Essen gefüllt wird. Bezahlt hat die Box der Verkäufer, nicht der Kunde.

Die englische Wortschöpfung, eine Zusammenziehung aus eat (essen) und sustainable (nachhaltig), deutet an, worum es geht: um nachhaltige Ernährung, die auch dazu führt, dass die Qualität der Lebensmittel und deren Haltbarkeitsdauer steigt. Die Neugründung beschäftigt sich jedoch nicht mit der Nahrung per se, sondern mit den Gefäßen, in denen Nahrungsmittel an Konsumenten oder Abnehmer übergeben werden. Die Idee, den Kunden ein ökologisch gutes Gewissen beim verpackungsfreien Einkaufen zu geben und städtische wie heimische Mülltonnen zu entlasten, erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Nicht ganz so einfach ist die Logistik. Ähnlich wie bei neuen Formen der Mobilität gilt: Es braucht eine Infrastruktur, damit das Mehrwegprinzip gut funktioniert. Daran feilt eatTainable im Hintergrund. Gedacht ist an Stationen, die das Leihgut annehmen, und zwar unabhängig davon, wo der Einkauf stattgefunden hat.

Nicht nur vielen Start-ups, gerade auch der Gastronomiebranche macht Corona gewaltig zu schaffen. Ein Ausweg heißt für sie, 'to go' – bekannt vom Kaffee für unterwegs, aber auch in Lebensmittelketten im-

Mehrweg eatTainable lässt die Verpackung von Nahrungsmitteln zwischen Anbietern und Verbrauchern zirkulieren. Die Boxen aus Edelstahl sparen Plastikmüll ein. Von Susanne Roeder

mer populärer. Allerdings: Dort wie bei Lieferdiensten kommen die Lebensmittel in Einwegverpackungen, die als Plastikmüll den Innenstädten zusetzen. „Ich war entsetzt, als ich zu Hochzeiten von Corona sonntags auf der Stuttgarter Königstraße lief: Berge von Müll neben den Eimern“, berichtet Madlen Maier.

„Das war für uns der Startschuss, den Kleinstbetrieben, die nun plötzlich alles ‚to go‘ ausgeben, eine hochwertige Antwort zu geben.“ Der Anspruch: Das Essen muss zu Hause noch die Qualität haben, die der Kunde im Gasthaus erwartet hätte. Diese Nische kann eatTainable mit seinem Sortiment intelligent bedienen, erklären die Geschwister Maier. Das Zirkulieren der Mehrwegboxen von eatTainable sei ein wichtiger Rettungsanker für die Gastronomie. Sie kann wieder in großem Stil kochen, wenn sie die Gerichte, die nicht im eigenen Lokal verspeist werden, fertig zubereitet ausgeben kann. Dass dies – unabhängig von der bedenklichen Ökobilanz – mit Pappkarton oder Plastik nicht gut funktioniert, versteht sich von selbst.

Sollte ein zweiter Lockdown verhängt werden, bleibt Essen zum Mitnehmen die Lösung, ist Max Maier überzeugt. Natürlich haben innovative Produkte ihren Preis. Damit gerade auch kleinere Unternehmen durch die Anschaffungskosten nicht abgeschreckt werden, proklamieren Max und Madlen für ihr eatTainable-Modell die Idee des Sponsoring. Das nämlich mache aus allen Beteiligten Gewinner.

Der Kunde freut sich, weil er ökologisch korrekt einkauft. Der gesponserte Gastrobetrieb oder Einzelhändler muss die Kosten nur zum Teil schultern. Die Sponsoren können ihr Logo unter dem Schriftzug ‚sponsored by‘ anbringen, damit auf sich aufmerksam machen und die Corporate Social Responsibility ihres Unternehmens aufwerten – alles lebensmittelunbedenklich und robust auf Edelstahl gelasert.

Ob klein oder groß – alle modularen Gefäße taugen für die Prozesskette von der Lagerung – weil sie stapelbar sind – über die Vorbereitung – also Reinigung und Befüllung mit Essen – und den Transport bis hin zur Ausgabe des Essens. Was

in Großküchen funktioniert, kann genauso auf kleine Geschäfte heruntergebrochen werden. Einzige Bedingung: ein digitalisiertes Scan-System, das die QR-Codes beim Verkäufer und Käufer gleichermaßen erfasst. Genau daran aber, am Klebstoff für die Etikettierung, habe man ein ganzes Jahr entwickelt und getestet, bis alle Voraussetzungen für den lebensmittelkonformen Dauereinsatz bei minus 40 bis plus 200 Grad Celsius erfüllt waren. „Alle unsere Produkte basieren auf dem

Die Gründer-Geschwister

Madlen (26 Jahre) und Max Maier (29 Jahre) sind die zweite Generation im Max-Maier-Familienbetrieb. Mit eatTainable gingen sie vor vier Jahren an den Start, wollen damit die Food-Branche im doppelten Sinne nachhaltig verändern. Dabei kann die Neugründung innerhalb der Max Maier Kitchen Group, also quasi ein Corporate Start-up im Familienbetrieb, auf insgesamt fast ein Jahrhundert an Expertise in der Gastroindustrie und in der Material- und Verfahrenstechnologie zurückgreifen. Das Wissen aus dem B2B-Großeinsatz lasse sich flexibel auf den B2C-Bereich übertragen. Wer mag, kann seinen Einkauf dank Baukastensystem der genormten Boxen im eigens für Einzelpersonen oder Kleinfamilien konzipierten kleinen „Essenskoffer“ namens „Thermoport 10“ transportieren. „Zuverlässigkeit, Sicherheit und Qualität unserer Produkte, das Made in Germany ist das, was uns vom Wettbewerb abhebt“, sagen die Geschwister. So einfach die Geschäftsidee, so diffizil das digital durchkomponierte Kreislaufsystem zwischen dem jeweiligen Eigentümer der Boxen und seiner Laufkundschaft. Die Leihfristen für die Boxen sind individuell darstellbar. roe

Branchenstandard, also der Gastro-Norm von 1964“, sagt Madlen. Man habe das eigene Produktportfolio mit vielen Innovationen weiterentwickelt. „Wir sind die Einzigen im Markt, deren wasserdichter Steckdeckel hundertprozentig dicht ist.“ Die Kochbehältnisse aus Mehrschichtmaterial ermöglichten effizienteres Zubereiten, eine höhere Speisequalität und versprechen nur ein Grad Celsius Temperaturverlust pro Stunde.

Mit Blick auf eatTainable wurden die Gastro-normierten Behälter dieses Jahr mit Noppen versehen, damit das Handling automatisch ablaufen kann. Denn in Großküchen etwa müssen solche Behälter auf dem Fließband bereitgestellt werden. Nach einer gewissen Nutzungszeit verkeilen sie sich ineinander, so die Erfahrung. Durch die Noppen jedoch lassen sich die Behälter ganz leicht entstapeln, beschreiben die Geschwister die jüngste Verbesserung. Wichtig ist auch der vakuumierbare Deckel, wie ihn sonst niemand in der Gastrobranche habe. Der Deckel erlaubt es, über Kammer- oder Handpumpen die Luft herauszuziehen, sodass die Lebensmittel nicht so schnell verderben. „Zudem kann man mit unseren Deckeln sous-vide garen“, erklärt Madlen. „Damit können wir Lebensmittel in einem Edelstahlbehältnis über einen vakuumierten Deckel im Mehrweg anbieten, ohne dass der Verkäufer dem Kunden den eingeschweißten Plastikbeutel zum Niederdruck-Garen anbieten muss.“ Außer der Müllvermeidung wird so unterbunden, dass Mikroplastik beim Garvorgang, aber auch wenn die Speisen kalt sind, in das Lebensmittel eindringen kann. Das beunruhigende Ergebnis einer Studie des World Wildlife Fund (WWF) besagt, dass jeder Mensch heutzutage pro Woche durchschnittlich fünf Gramm Mikroplastik über seine Nahrung zu sich nimmt. „Das ist mengenmäßig so, als ob du alle sieben Tage eine Kreditkarte isst“, sagt Max Maier und hebt eine digitalisierte eatTainable-Plastikkarte in die Höhe.

Max Maier, Gründer

„Pro Woche durchschnittlich fünf Gramm Mikroplastik ist mengenmäßig so, als ob du alle sieben Tage eine Kreditkarte isst.“

„Ich war entsetzt, als ich sonntags auf der Stuttgarter Königstraße lief: Berge von Müll neben den Eimern.“

Madlen Maier, Gründerin

