

FM

FLEISCH

FLEISCH | WURST | VEGGIE | FEINKOST

MARKETING

ORIGINAL WELSH LAMB g.g.A.
walyssa®

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANBEZEICHNUNG

WELSH LAMB
THE RED DRAGON

Lammfleisch aus Wales –
Im Einklang mit der Natur

R&S

www.rs-europa.com

JETZT
Angebot
anfordern!

12 Bio-Fleisch:
Warum die Bauern sauer sind

22 Spargel & Schinken:
Delikates(s) Duo

26 Mehrweg:
Mehr als eine Option

EDELSTAHL STATT FOLIE



Nachhaltigkeit, Komfort und Effizienz können Hand in Hand gehen - das zeigt der Einsatz des Mehrwegsystems in der Landmetzgerei Setzer.

Nachhaltigkeit und ein hohes Maß an Tierwohl durch geeignete Haltungsformen – dafür steht die Landmetzgerei Setzer aus dem Hohenlohekreis in Baden-Württemberg. 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 seine Tiere regional aus Hohenlohe und legt bei der Verarbeitung großen Wert auf eine moderne Produktion und traditionelle Fertigung.

Konsequent nachhaltig

In drei der Filialen, die frisch zubereitete Mittagsspeisen anbieten, sowie beim unternehmens-eigenen Partyservice und Senioren catering verwendet Setzer die ressourcensparende Mehrweg-Verpackungen aus lebensmittelunbedenklichem Edelstahl, der keine Mikroplastikpartikel an die Speisen abgibt: Hierfür hat die Landmetzgerei das eatTainable Mehrwegsystem von Rieber – Hersteller von modernen und digitalen Küchentechnologien – eingeführt. Es ermöglicht den Kunden ohne zusätzliche Kosten einzukaufen. Denn die insgesamt über 200 Edelstahl-Mehrwegboxen werden pfandfrei ausgegeben und können anschließend jederzeit an den vorgesehenen Automaten zurückgegeben werden, die außerhalb der Filialen installiert wurden und damit unabhängig von den Öffnungszeiten sind.

„Uns liegt die Nachhaltigkeit genauso am Herzen wie unsere Produktqualität. Deshalb haben wir uns für eatTainable von Rieber entschieden“, erklärt Volker Setzer seine Beweggründe für die digitale Mehrwegorganisation. Die digitale Verwaltung ver-

Die Boxen werden pfandfrei an die Kunden ausgegeben. Diese bringen sie später über die Rückgabeautomaten zurück, über die App und einen QR-Code wird die Rückgabe digital erfasst und quittiert (Bild unten).



einfach dabei die Rückgabe und Reinigung der wiederverwendbaren und in der Mikrowelle erheizbaren Edelstahlboxen, was den Prozess sowohl für Kunden als auch für den Metzgereibetrieb effizient und benutzerfreundlich macht. Ein weiterer Vorteil der digitalen Mehrweglösung ist die Rückverfolgbarkeit der Edelstahlbehälter – das beugt verschwundenen Behältern und Kosten für den Ersatz vor. Dies wird von den Kunden sehr gut angenommen.

Nachverfolgung per App

Um eatTainable nutzen zu können ist lediglich eine einmalige Registrierung der Kunden in der App notwendig. Dabei erhalten sie ihren individuellen QR-Code für die Teilnahme am Mehrwegsystem.

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 all seiner geliehenen Behälter sowie den letztmöglichen Rückgabetermin. Bei der Behälterrückgabe über den Rücknahme-Automaten wird der Behälter zurückgebucht und das Behälter-Saldo des Kunden in der App wieder ausgeglichen. Nach einer professionellen Reinigung werden die Mehrweg-Behälter wieder an der Theke der Landmetzgerei Setzer ausgegeben. Benachrichtigungen per E-Mail sind ebenfalls möglich. Sollten Behälter ausnahmsweise ihren Weg nicht zurückfinden, können Sie dem jeweiligen Kundenkonto dann ebenfalls automatisiert nachbelastet werden.