



Foto: Relevo

Das neue Essgeschirr

Bei Relevo handelt es sich um ein pfandfreies System, die Registrierung erfolgt per App

Auch im Einzelhandel boomt der To-go-Verkauf von Speisen und Getränken, sollte aber – so die zunehmenden Vorgaben des Gesetzgebers und der eigene Nachhaltigkeits-Anspruch von Händlern und Konsument:innen – nicht mit Müllbergen einhergehen. Die Lösung lautet Mehrweg.

Stefanie Hütz

Wer kennt sie/es nicht: die Stapel an Kartons, die nach der gemeinsamen Pizza-Service-Bestellung im Freundes- oder Familienkreis nach kurzer Nutzung anfallen und das schlechte Gewissen, das im Paket damit verbunden ist. Der Gesetzgeber schiebt dieser Abfallentstehung bzw. Ressourcenverschwendung zunehmend einen Riegel vor – auch wenn das Beispiel Pizza-Kartons hier zwar plakativ, aber vielleicht nicht das passendste ist. Denn insbesondere Plastik steht im Problem-Fokus von gesetzlichen Verschärfungen (siehe Interview). Ab 2023 werden (Handels-)Gastronomie und Einzelhandel, von bestimmten Kleinunternehmen abgesehen, verpflichtet, für die Mitnahme und Lieferung von Speisen und Getränken Mehrwegbehälter als Alternative zu Einweg-Kunststoff-Lebensmittelverpackungen und Einweg-Getränkebechern anzubieten.

Grundsätzlich steht es Händlern mit Take-away-Angeboten frei, eigene Mehrweg-Konzepte zu implementieren (z. B. mit Produkten von Greenbox, Crafting Future etc.) oder sich übergeordneten Pool-Lösungen, also größeren Kreisläufen, anzuschließen. In

Ausgabe 02/2021 berichtete stores+shops bereits über die vielfältigen Mehrwegbecher-Lösungen rund um den Coffee to go, u. a. von Anbietern wie Cupforcup, Faircup oder Recup. Recup bietet inzwischen auch die „Rebowl“, also Schalen für Speisen, Faircup die „Fairbox“ an. Insgesamt nimmt die Zahl an Optionen deutlich zu, wobei sich zwei Mehrweg-Modelle herauskristallisieren, und zwar jene mit und jene ohne Pfand:

MIT PFAND Bei Start-up „Pfabo“ ist der Name Programm, denn er steht als Abkürzung für Pfandbox. Die Boxen können von den Handelspartnern in verschiedenen Größen gewählt und beliebig befüllt werden. Nach einem erfolgreichen Pilotprojekt in 2021 bietet die Bio Company die Pfandboxen jetzt in all ihren 65 Filialen an: an der Backtheke, der Fleisch- und Wursttheke sowie für Take-away- und Mittagsgerichte. Die „Pfabos“ sind, unabhängig von ihrer Größe, mit fünf Euro Pfand belegt. Durch den angebrachten handelsüblichen Barcode und den 2D-Data-Matrix-Code lassen sie sich an die be-



MATERIAL-INNOVATION

Plastik, das sich selbst zerstört

Kunststoffe sind praktisch und bekanntlich nicht leicht, zu ersetzen. Möglicherweise ist das auch gar nicht nötig. Das britische Unternehmen Polymateria hat das nach eigenen Angaben erste, sich selbst zerstörende Plastik entwickelt. Dieses sei zu 100 Prozent durch Sonne, Feuchtigkeit oder Luft biologisch abbaubar, ohne Rückstände an Toxinen und Mikroplastik zu hinterlassen. Die biologische Abbaubarkeit ist durch den neuen Standard PAS 9017 der British Standard Institution (BSI) verifiziert. Der Clou der Polymateria-Technologie: Die Haltbarkeit des Materials vor der Zersetzung – z. B. 12, 24 oder 36 Monate – lasse sich individuell „programmieren“. Patentiertes Erfolgsgeheimnis ist ein Granulat, das den herkömmlichen Materialien wie PE, PP etc. und selbst recycelten Kunststoffen im Produktionsprozess mit einem Anteil von nur zwei Prozent beigemischt wird. Ob Plastiktüten, Getränke- oder Joghurtbecher – vielfältige Produkte lassen sich herstellen. Polymateria-Vertriebspartner für Europa ist das Unternehmen Panther, Baesweiler.



Foto: Polymateria

stehenden Kassensysteme anbinden und die Pfandbeträge verbuchen. Nach Rückgabe, die bei der Bio Company an den Kassen sowie am Backshop stattfindet, wird das Pfand wieder ausgezahlt. Verbraucher:innen können die „Pfabos“ bei allen Pfabo-Partnern wieder abgeben. Die Mehrwegbehältnisse werden dann an den Rückgabestellen in der Industriespülmaschine gereinigt und im Anschluss geprüft, bevor sie zum Wiedereinsatz kommen.

Das Unternehmen Pfabo geht von rd. 200 möglichen Umläufen der Boxen aus, die aus Polypropylen bestehen und somit am Ende ihres Lebenswegs sortenrein recycelbar sind. An den Standorten der Bio Company wird mittels Schautafeln, Fußbodenaufklebern und Thekenaufstellern auf das Angebot aufmerksam gemacht – derartige Hinweispflichten sind übrigens jetzt auch eine neue ge-

setzliche Vorgabe. „Zudem weist unser Fachpersonal, das Online-Schulungen erhält, persönlich darauf hin, und wir kommunizieren das Thema in unseren eigenen Medien, sprich Website, Kundenmagazin, soziale Medien“, erläutert Boris Frank, Vorstand Sortiment und Einkauf.

Mit der neuen Gesetzgebung zum Thema Einwegkunststoff und Mehrweg ist die Handelsgastronomie speziell im Bereich To-go-Convenience und Take-Away-Verpackungen großen Herausforderungen ausgesetzt. Hier gilt es, Lösungen zu finden, die nachhaltig sind und gleichzeitig funktional und praktikabel bleiben.

Axel Gelhot,
Head of Marketing Central Europe, Duni Group

Auch bei Recircle handelt es sich um eine Pfand-Lösung (10 Euro für eine „Recircle Box“, die in vier Größen und neuerdings – siehe Einstiegs-Beispiel – auch als Pizza-Verpackung erhältlich ist, sowie fünf Euro für den wärmeisolierenden „Isy Cup“, zu dem es drei Modelle gibt). Das Pfand wurde laut Gründer und Geschäftsführer Thorben Bechtoldt bewusst relativ hoch angesetzt, damit die Behälter nicht in den Privathaushalten verbleiben. Das Unternehmen kooperiert u. a. mit dem Einkaufszentrum Königsbau Passagen in Stuttgart. Die Boxen sind aus PBT, die Deckel aus PP, und lassen sich den bisherigen Nutzungs-Erfahrungen zufolge mindestens 150 bis 200 Mal befüllen. Nach acht bis 16 Wiederverwendungen sei die Ökobilanz positiv, je mehr Umläufe, desto nachhaltiger ist also das System.

Foto: Bio Company

Die Bio Company setzt, u. a. für die haus-eigenen Frische-Gerichte „Take it easy“, auf die Mehrweg-Lösungen von Pfabo



„Auch bei den gastronomischen Angeboten steht der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln im Fokus der Händler. Einwegverpackungen, bei denen Kunststoffe durch nachwachsende Rohstoffe ersetzt werden, kommen bereits vielfach zum Einsatz. Verzehrtaugliche Produkte, die am Ende des Tagesgeschäfts übrigbleiben, werden an gemeinnützige Organisationen gespendet. Wenn es gelingt, die Nutzung von Mehrwegverpackungen zu steigern oder die Wareneinsatzplanung zu verbessern, lässt sich auch die Handelsgastronomie nachhaltiger gestalten.“

Franz-Martin Rausch
BVLH-Hauptgeschäftsführer

OHNE PFAND Bis zu 1.000 mögliche Wiederverwendungen prognostiziert Relevo für seine Schalen und Becher aus recyclingfähigem SAN-Kunststoff. Konsument:innen scannen die auf den Behältnissen aufgebrachten QR-Codes in der Relevo-App und zeigen dem Händler ihre Scan-Bestätigung vor. Da sie damit im System

registriert sind, muss kein Pfand erhoben werden. Es sind somit auch keine Prozess-Eingriffe seitens der Händler erforderlich. Konsument:innen, die keine App installieren möchten, können die sog. „Weltretterkarte“ nutzen. Nach Gebrauch ist das Geschirr in einem Zeitraum von zwei Wochen zurückzugeben, was auch bei anderen Relevo-Partnern möglich ist. Am jeweiligen Standort muss dann lediglich der Code auf dem Rückgabeposter gescannt werden. Rückgabeböden stehen bereit. Anhand der User-ID weiß die Relevo-Software jederzeit, wo sich welches Geschirr gerade befindet. Rechtzeitig wird an die Rückgabe erinnert und, falls das erfolglos ist, eine Klimaböhr von zehn Euro pro Schale und fünf Euro pro Becher erhoben. „Nach nur einem Jahr und nunmehr 1.300 Partner-Standorten liegt die Rückgabequote bei unerwartet positiven 99,5 Prozent und die Ausleihdauer bei weniger als drei Tagen“, freut sich PR & Communication Managerin Marina Voshard. Identische Werte meldet das Unternehmen Vytal mit vergleichbarem Geschäftsmodell. Vytal hat u. a. mit Rewe, Globus sowie mehreren Edeka-Kaufleuten Mehrwegsysteme implementiert und zählt laut Gründer und Geschäftsführer Dr. Tim Breker bereits mehr als 100 Partner aus dem Lebensmittelhandel.

PAY PER USE Die vorgestellten Anbieter kümmern sich auch um das Bestandsmanagement des Geschirrs. Zeigt das Reporting geringe Bestände, wird automatisch an den Handel nachgeliefert.



„Verpackungsnovelle dringend beachten!“

Rechtsanwalt Dr. Simon Meyer, Director und Head of Environmental Law bei Ernst & Young Law in Stuttgart, mahnt zu schnellem und gewissenhaftem Tätigwerden.



Dr. Simon Meyer
Director
Ernst & Young Law

Dr. Meyer, rechtlich verändert sich gerade einiges, Stichwort Novelle des Verpackungsgesetzes. Welche Aspekte müssen Händler, die To-go-Gerichte und -Getränke zum Sofortverzehr anbieten, beachten?

Ab 01.01.2023 ist das Angebot von Mehrweg-Alternativen zu Einwegkunststoff-Geschirr verpflichtend, bei Getränkebechern gilt dies unabhängig vom Material. Die Konditionen hinsichtlich Preis, Mengenvolumen und Qualität des Produkts dürfen gegenüber der Einweg-Lösung nicht schlechter sein, und der Händler muss – zum Beispiel mittels Hinweistafeln – über das Mehrweg-Angebot informieren. Jeder Verstoß kann mit bis zu 10.000 Euro geahndet werden.

Aber das ist noch nicht alles ...

Nein, denn zum 01.07.2022 wurde bereits die Registrierungs-pflicht erheblich ausgeweitet. Betroffen sind hiervon fast alle Unternehmen,

gerade auch Letztvertreiber von Verkaufs-, Service-, Um- und Mehrwegverpackungen. Hier drohen bei Unterlassung sogar Sanktionen bis 100.000 Euro. Viele Unternehmen haben sich, so mein Eindruck, mit dieser Registrierungs-pflicht generell noch nicht befasst. Auf jeden Fall wurden bereits Verfahren in Gang gesetzt. Die Register sind öffentlich einsehbar, Greenpeace und Deutsche Umwelthilfe machen Druck, und auch Wettbewerber können Verstöße melden.

Was also ist zu tun?

Relevante Verpackungen sollten dringend unter <https://lucid.verpackungsregister.org> registriert werden, das ist schnell erledigt. Richtige Angaben sind wichtig, zumal falsche Angaben ebenfalls sanktioniert werden können! Meines Erachtens unterschätzen viele den Begriff Verpackungen, Paletten, Folien, Füllmaterialien, Etiketten – all das und vieles mehr fällt darunter.



Appetitlich angerichtet: To-go-Menü in der Trennschale von Recircle Foto: Recircle



Vytal kooperiert u. a. mit Rewe Foto: Vytal

Denn das Bezahlmodell basiert nahezu bei allen Anbietern auf Pay per Use. Pro Befüllung werden ein- bis niedrig zweistellige Cent-Beträge für die Systemnutzung in (Monats-)Rechnung gestellt, bei Relevo beispielsweise 12,5 Cent pro Becher und 25 Cent pro Schale.

Inzwischen haben Relevo und die Premiumglas-Marke Arcoroc zusammen mit der Initiative „Münster für Mehrweg“ auch eine robuste Glas-Mehrweg-Lösung als Alternative zu Kunststoff entwickelt. Der mobile Einzelhändler „Unverpackt Vollgepackt“, auf

Märkten in Ulm und Umgebung aktiv, hat sie bereits im Einsatz. „Normalerweise bringen die Kunden bei mir eigene Behälter mit. Aber wenn sie dann noch etwas anlacht, das nicht auf ihrem Einkaufszettel steht, helfen die Relevo-Behälter bestens weiter und eröffnen uns Zusatz- und Spontanverkäufe. Da wir zudem als Rückgabestation in der App gelistet sind, werden potenzielle Neukunden auf uns aufmerksam. Bisher sind meine Erfahrungen durchweg positiv“, berichtet Geschäftsführer Niclas Tritschler, fügt allerdings hinzu: „Die Klientel ist eher jung.“

EAT HAPPY SUPERMAKI IM SUPERMARKT.

Ihr Partner für tagesfrisches Sushi und asiatische Spezialitäten im Markt.



Unser Herz schlägt für Frische, Qualität und Liebe zum Handwerk.



Handgerolltes Sushi, täglich frisch vor den Augen Ihrer Kunden zubereitet.



Ob Shop oder Truhe, wir haben für jeden Markt das passende Konzept.

Eine Marke der
EAT HAPPY GROUP

Bei Interesse kontaktieren Sie uns unter:

shops@eathappy.de