

DER MITNAHME EFFEKT

Die Außer-Haus-Gastronomie boomt: Coffee-to-go, Streetfood, Lieferdienste und Take-away-Konzepte sind aus dem heutigen Gastronomiemix nicht mehr wegzudenken. Doch mit dem Wachstum dieses „Unterwegs“-Segments steigt auch ein Problem, das kaum zu übersehen ist: die enorme Menge an Einwegverpackungen. Schalen, Becher, Deckel und Besteck werden häufig nur wenige Minuten genutzt, bevor sie im Abfall landen. Für Gastronomiebetriebe, Hersteller und Gesetzgeber stellt sich daher gleichermaßen die Frage, wie sich dieser Komfort mit ökologischer Verantwortung vereinbaren lässt.

Lange Zeit dominierte Kunststoff, weil er funktionale Vorteile bietet. Doch steigendes Umweltbewusstsein und strengere gesetzliche Vorgaben haben in den vergangenen Jahren zu einem Innovationsschub in der Verpackungsindustrie geführt. Ein wichtiger Ansatz besteht darin, Verpackungen so zu gestalten, dass sie besser recycelbar sind. Viele Hersteller setzen zunehmend auf sogenannte Monomaterial-Lösungen, bei denen Verpackungen aus nur einem Werkstoff bestehen, sowie auf Rohstoffe aus nachwachsenden Quellen. Der Vorteil: Monomaterial-Verpackungen lassen sich leichter sortieren und im Recyclingprozess wiederverwerten.

Ein Beispiel dafür ist der Verpackungsspezialist Papstar. Das Unternehmen setzt seit Jahren verstärkt auf Produkte aus nachwachsenden Materialien wie Holz, Zuckerrohr, Palmblatt oder Maisstärke. In seiner „pure“-Produktlinie entstehen etwa Teller, Schalen oder Besteck aus Bagasse – einem Nebenprodukt der Zuckerrohrverarbeitung – oder aus Birkenholz aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Auch Biokunststoffe wie PLA, die aus Maisstärke hergestellt werden, kommen zum Einsatz. Ziel ist es, klassische Kunststofflösungen zu ersetzen oder zumindest Materialien zu nutzen, die biologisch abbaubar oder besser in bestehende Recyclingströme integrierbar sind. „Auf diese Art und Weise konnten wir unseren Zero-Waste-Ansatz in den letzten Jahren im Rahmen vieler Großveranstaltungen verwirklichen und sogar etablieren“, sagt Bernd Born, Head of Media, Communication & Marketing, bei Papstar. Teil dieser ganzheitlichen Of-

Eine erhöhte
To-Go-Nachfrage trifft auf
ein gesteigertes
Nachhaltigkeitsbestreben
der Gastronomie.
Ein Teufelskreis? Hersteller
denken das
Verpackungsproblem
daher neu.

Text: Benjamin Brouër

fensive sind Beratungs- und Logistiklösungen rund um Kreislaufwirtschaft, Kompostierung oder Abfallvermeidung für Gastrobetriebe.

Auch der schwedische Foodservice-Spezialist Duni verfolgt einen breiteren Ansatz. Das Unternehmen kombiniert nachhaltigere Einwegverpackungen – etwa aus Karton, Faserstoffen oder Bagasse – mit Mehrwegkonzepten für den Gastronomiebereich. Durch die Integration des Mehrweganbieters Relevo baut Duni sein Portfolio gezielt in Richtung wiederverwendbarer Take-away-Behälter aus, die laut Hersteller bis zu tausendmal genutzt werden können. Parallel arbeitet Duni an Materialinnovationen. So wurden etwa neue Verpackungslösungen entwickelt, die ohne zugesetzte PFAS-Chemikalien auskommen und damit ein besseres Umweltprofil aufweisen. Gleichzeitig setzt das Unternehmen verstärkt auf Kartonverpackungen mit pflanzenbasierten Beschichtungen, die fett- und feuchtigkeitsbeständig sind, aber dennoch recycelt oder industriell kompostiert werden können.

Neben Materialfragen spielt auch das Design eine zentrale Rolle. Hersteller arbeiten daran, Verpackungen leichter und materialeffizienter zu gestalten. Dünnere Wandstärken oder optimierte Formen reduzieren den Rohstoffeinsatz und senken zugleich Transportemissionen. Diese vordergründig unscheinbaren Maßnahmen können bei Millionen produzierter Verpackungseinheiten einen erheblichen ökologischen Effekt haben. Vor allem bei kleineren Gastronomiebetrieben mit einer klaren nachhaltigen Ausrichtung und einer hohen Quote an Stammgästen werden Mehrwegsysteme wie Recup, Vytal und Relevo immer wichtiger. Ihr Einsatz ist allerdings logistisch anspruchsvoll und erfordert funktionierende Rückgabe- und Reinigungssysteme. Für viele Betriebe wird daher eine Kombination aus Mehrwegangeboten und möglichst kreislauffähigen Einwegverpackungen der praktikabelste Weg sein. Die Aufgabe bleibt somit weiterhin komplex: Convenience und Nachhaltigkeit miteinander zu verquicken und den Gastronomiekunden sowie deren Gästen eine praktikable Lösung mit vertretbarem „Fußabdruck“ zu bieten.

NEWS



BESTE (AUS)SICHT

Die **Duni Group** stellt **Octaview** vor – eine neue Verpackungsserie für kalte Speisen, die die Recyclingfähigkeit verbessert und den Klimaeinfluss reduziert. Hergestellt aus APET verfügt die Verpackung über eine graue statt schwarze Basis, wodurch sie in optischen Sortiersystemen erkannt und somit leichter recycelt werden kann. Gleichzeitig wurde das Design überarbeitet, um eine bessere Performance und Präsentation zu ermöglichen. Das eigene Design soll hohe Anforderungen an Nachhaltigkeit und Funktionalität gleichermaßen erfüllen – mit dem Ziel, das Essen in den Mittelpunkt zu stellen. Ein kristallklarer, beschlagfreier Deckel zeigt die Speisen aus jedem Blickwinkel, während die großzügige Fläche im Inneren Raum für eine elegante Präsentation bietet.

www.duni.com



EISKALT PRÄSENTIERT

Die **Sabert Corporation Europe** hat eine neue Version ihrer kompakten **DelizGo**-Verpackungslösung auf den Markt gebracht. **DelizGo** ist gefriergeeignet und die perfekte Lösung für die Zubereitung und den Verkauf gekühlter Speisen, um gekühlte Mahlzeiten und Beilagen ansprechend zu präsentieren. Die (auch ineinander) stapelbaren Böden sind fettbeständig und bestehen aus FSC-zertifiziertem, recycelbarem Kraftpapier. Sie sind in drei Größen (125ml, 250ml und 375ml) erhältlich und vollständig bedruckbar. Der patentierte Boden sorgt für einen sicheren Verschluss mit dem kristallklaren rPET-Deckel, der eine hervorragende Sichtbarkeit des Produkts für Food-to-Go-Anwendungen bietet.

www.sabert.eu

SEXY SUSHI

So lassen sich Sushi und Sashimi appetitlich präsentieren und bequem transportieren: Die stabilen Schalen von **Papstar** aus zertifizierter Pappe kommen mit einer speziellen Beschichtung aus, die ebenso wie die Sichtfenster aus PLA (Polylactide) besteht – ein Werkstoff, der aus nachwachsenden pflanzlichen Rohstoffen wie beispielsweise Maisstärke hergestellt wird und über einen Bio-Konverter biologisch abbaubar ist.

www.papstar.com



THEMA KUNSTSTOFFSPÜLEN - TIPPS VON WINTERHALTER

Wer kennt es nicht? Beim Spülen von Kunststoff, seien es Mehrwegbehälter oder andere Utensilien, ist die Trocknung eines der Hauptprobleme. Das liegt an den speziellen Eigenschaften des Materials, es kann im Gegensatz zu Porzellan und Glas viel weniger Wärme speichern. Für die Trocknung ist das allerdings von entscheidender Bedeutung. Beim Kunststoffspülen kommt es daher auf einen speziell für das Material entwickelten Reiniger an, der ein sehr gutes Trocknungsergebnis ermöglicht, ohne dass Investitionen in ein zusätzliches Gerät nötig wären. Um auch allerhöchste Ansprüche erfüllen zu können, hat Winterhalter das Mehrwegspülsystem um eine weitere Komponente erweitert: das Trocknungsgerät DMX. Die Restfeuchtigkeit ist damit so gering, dass es in der Praxis einer vollständigen Trocknung entspricht. Nach zwei Minuten im Trocknungsgerät DMX ist der komplette Wasserfilm entfernt und das Mehrweggeschirr kann sofort gestapelt und verstaut werden. Das Trocknungsgerät wurde für das Spülen von Mehrweggeschirr in den Haubenspülmaschinen der PT-Serie und den Untertischspülmaschinen der UC-Serie von Winterhalter entwickelt. Je nach Raumsituation und zur Verfügung stehendem Platz kann zwischen drei unterschiedlichen Gerätevarianten gewählt werden: Durchschub, Eckaufstellung und Frontbeladung.

www.winterhalter.com

