

# MIT GUTEM GEWISSEN

Im Wachstumsmarkt mit dem Take-away-Geschäft erleichtern jetzt Bio-Kunststoffe, Pflanzenfasern oder Pappe aus nachhaltiger Forstwirtschaft den verantwortungsvollen Küchenchefs die Entscheidung zum Einsatz von Einweggeschirren

**G**ute Nachrichten: Die Hersteller von Einweggeschirr und -verpackungen haben in den letzten Jahren intensive Anstrengungen unternommen, um ressourcenschonendere Grundmaterialien aller Art zu entwickeln. Dabei handelt es sich vor allem um Werkstoffe aus Biokunststoffen (z.B. PLA aus Maisstärke), recycelten Plastikflaschen (rPet), Pappe aus nachhaltiger Forstwirtschaft oder sogar aus nachwachsenden Rohstoffen wie Holz, Pflanzenfasern (Bagasse) und Palmblättern. Sie sollen dazu beitragen, den Verbrauch von nicht erneuerbaren Rohstoffen – in erster Linie Kunststoffen auf Basis von Öl beziehungsweise Erdgas – zu beschränken und damit CO<sub>2</sub>-Emissionen zu senken.

„Wir stellen ein deutliches Wachstum bei unserem Nachhaltigkeitskonzept *ecoecho* fest und sind mit der Entwicklung sehr zufrieden“, sagt Melanie Jäger, Trade Marketing Manager Meal Service, Duni

(Bramsche). „Unsere Kunden und wiederum deren Kunden fragen vermehrt nach nachhaltig produzierten und umweltschonenderen Lösungen für den boomenden Take-away-Markt.“ Absoluter Renner bei Duni sind derzeit Verpackungen und Teller aus Bagasse, das ist ein Nebenprodukt aus der Zuckerrohrproduktion. Melanie Jäger: „Wir nehmen quasi die Reste, also die Fasern des Zucker-

rohrs, und stellen daraus Verpackungen für kalte und warme Speisen wie Salate, Sushi oder Pizzen her.“

Vor allem im Bereich Customisation (kundenindividuelle Verpackungen) ist dieses Material bei vielen Systemern die erste Wahl. In diesem Herbst bringt Duni zudem ein neues Geschirrkonzept aus



„Die Kunden fragen heute vermehrt nach nachhaltig produzierten und umweltschonenderen Lösungen“

Melanie Jäger, Duni Meal Service, Bramsche

## UBA-Studie über Umweltverträglichkeit von Biokunststoffen

Eine im Auftrag des Umweltbundesamtes durchgeführte Studie kommt zu dem Ergebnis, dass biologisch abbaubare Kunststoffe für Verpackungen, die aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt werden, insgesamt keinen ökologischen Vorteil haben und somit denen aus herkömmlichen Kunststoffen nicht überlegen sind. Grund: Durch den Anbau und die Verarbeitung von Pflanzen für diese Verpackungen versauern Böden und eutrophieren Gewässer stärker als durch die Herstellung herkömmlicher Kunststoffverpackungen. Zudem entstehen höhere Feinstaubemissionen. „Verpackungen auf der Basis von so genannten Biokunststoffen haben unter dem Strich keine Umweltvorteile. Die Klimabilanz von Biokunststoffen ist zwar günstiger, dafür gibt es Nachteile bei anderen Umweltbelastungen“, sagt Jochen Flasbarth, Präsident des Umweltbundesamtes (UBA). „Die Ergebnisse sprechen dafür, die Sonderregelung für solche Verpackungen, wie etwa die Befreiung von der Rücknahmepflicht des Handels, nicht zu verlängern.“ Betrachtet man den gesamten Lebensweg biologisch abbaubarer Kunststoffverpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen – von der Herstellung bis zur Entsorgung – schneiden diese nicht günstiger als Verpackungen herkömmlicher Kunststoffe ab. Der CO<sub>2</sub>-Ausstoß fällt zwar geringer aus, ebenso der Verbrauch von Erdöl, in anderen Umweltbereichen kommt es aber zu größeren Belastungen – vor allem durch Düngemittel.

Bagasse für die Einsatzbereiche Catering und Flying Buffet auf den Markt. „Alle Bagasse-Artikel lassen sich über den Kompost entsorgen“, berichtet Melanie Jäger, „nach nur acht Wochen löst sich die Bagassebox komplett auf.“ Im Bereich *ecoecho* arbeitet Duni auch mit den Biokunststoffen PLA und CPLA sowie rPet (aus recycelten Wasserflaschen). „rPet

nutzen wir für Deckel oder komplette Boxen“, sagt Melanie Jäger. „Der Recycling-Anteil liegt bei 80 Prozent, ein Wert, auf den wir besonders stolz sind.“ Durch diese Entwicklung und das positive Feedback auf die umweltfokussierte Arbeit des Unternehmens wird Duni dieses Sortiment auch weiterhin ausbauen.

Eric Eiser, Marketing-Manager bei Papstar (Kall), berichtet, dass sich das Nachhaltigkeitskonzept *Papstar pure* sehr positiv entwickelt. „Gerade die Erweite-

rung um nachhaltige Serviceverpackungen hat der Marke einen Schub in Richtung Gastronomie und Hotellerie gegeben“, so der Marketing Manager weiter. „Besonders das Catering entdeckt die Vorteile unserer Marke und seiner Produkte. Nun stehen weitere Zuwächse bei *pure* in Richtung natürlicher Fingerfood-Schalen und anderer Produkte an.“

Nach Ansicht von Eric Eiser wissen Küchenchefs und Gastronomen zwar um die Wichtigkeit des umweltverträglichen Handelns, aber nicht um die Möglichkeiten. „Hier ist also weiterhin viel Informationsarbeit zu tätigen. Ein Teil der Kunden ist durchaus bereit, etwas mehr Geld in die Hand zu nehmen. Doch viele Gastronomen schauen immer noch zu sehr einzig und allein auf den Einkaufspreis.“

Ähnliche Erfahrungen macht Claudia Schuh, Leiterin Marketing & Unternehmenskommunikation bei Lorentzen & Sievers (Henstedt-Ulzburg). „Die Kunden sind selten informiert und auch nicht wirklich bereit, mehr Geld für umweltverträglichere Produkte auszugeben.“ Jedoch: Sobald die Verpackung einen







Insbesondere beim Duni Nachhaltigkeitskonzept „ecoecho“ (Foto oben rechts), aber auch anderen umweltfreundlichen Lösungen stellt das Unternehmen einen Nachfrageschub fest

Mehrwert verspricht, werden die höheren Kosten akzeptiert. Als Beispiel nennt Claudia Schuh da Teller und Schalen aus Palmblättern. Werden Lebensmittel darauf angeboten, kommuniziert die Verpackung nach ihrer Meinung „automatisch, dass es sich um handgefertigte Unikate und nicht um Industrieware handelt“. Diese Verpackungen bieten einen echten Kommunikations- und Imagewert.

Obwohl die Kunden in der Gastronomie rund um Einwegverpackungen heute aufgeklärter sind, müssen die Hersteller

noch sehr viel Informationsarbeit leisten. „Gerade im Bereich der Bio-Kunststoffe PLA und CPLA, die aus Maisstärke gewonnen werden, wissen viele nicht, wie man die Produkte recycelt“, ist die Erfahrung von Melanie Jäger. „In Deutschland ist das auch von Kommune zu Kommune unterschiedlich.“ Obwohl die Produkte biologisch abbaubar sind (also prinzipiell kompostierbar), dürfen Bio-Kunststoffe aufgrund ihrer langen Verrottungszeiten nicht auf den normalen Kompost. Vorgeschieden sind industrielle Kompostier-



anlagen nach DIN EN 13432. Daher landen die Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen heute in der Müllverbrennung, was nach Ansicht von manchen Experten unter ökologischen Gesichtspunkten nicht einmal der schlechteste Entsorgungsweg ist.

Die Entsorger haben die Problematik erkannt und sind dabei, ihre Logistik anzupassen. „Die Entsorgungsindustrie arbeitet an automatischen Trennsystemen“, sagt Claudia Schuh. „Diese Systeme sind jedoch so komplex, dass es neue Lösungen nicht innerhalb weniger Monate geben wird.“ Die europäische Kommission erstellt zudem gerade eine Liste zugelassener Recycling-Unternehmen, die 100 Prozent recycelten Kunststoff für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln in Verkehr bringen dürfen. In den Anlagen



„Ein Teil unserer Kunden ist durchaus bereit, mehr Geld in die Hand zu nehmen. Andere schauen nur auf den Preis.“

Eric Eiser, Marketing-Manager, Papstar, Kall/Eifel



werden dann PET-Flaschen zu Lebensmittelverpackungen verwertet. Vorteil: Dieser Weg schont die Ressourcen und beugt der Umweltverschmutzung vor, denn PET lässt sich heute viel häufiger als Papier recyceln. „Diese Verpackungen sind zwar nicht biologisch abbaubar, aber für sie werden auch keine Ackerflächen zum Anbau von Mais benötigt“, erläutert Claudia Schuh. „Speziell für den Kunst-



Papstar pure: Gerade die Erweiterung um nachhaltige Service-Verpackungen hat der Marke einen Schub Richtung Gastronomie und Hotellerie gegeben

stoffbereich sehen wir hier die Zukunft.“

Wie es mit dem Thema Einwegverpackungen weitergeht, hängt auch von EU-Entscheidungen ab, die zum Beispiel ein Verbot von Plastiktüten anstrebt. „Derzeit befürchten wir hier keine Restriktionen“, so Eric Eiser, „wir sehen uns aber für den Fall der Fälle mit unserer Leitlinie, für jeden originären Plastikartikel einen nachhaltigen Substitutionsartikel im Portfolio zu haben, gut aufgestellt.“

Melanie Jäger findet es richtig, dass man genau hinschaut, wo welche Produkte eingesetzt werden und vielleicht die ein oder anderen Verbote oder Gebote ausspricht. „Wir beobachten solche Entwicklungen genau und haben schon vor Jahren angefangen, nach alternativen Rohstoffen für unsere Verpackungskonzepte zu suchen.“ Jörg-Michael Ehrlich



## DAMIT PRÄSENTIEREICH MIT STIL.

BLANCO Buffet Line – und jedes Menü wird zum Event. Kalte und warme Gerichte werden auf seidenmattem Schwarz oder Weiß präsentiert – edel und elegant. Unter 15 Größen findet sich immer das passende Format.

www.blanco-professional.de



### Übersicht: Alternative Verpackungsmaterialien

**PLA:** Der Biokunststoff ist hochtransparent und fest. Wegen seines Erweichungsgrads ab 50 °C eignen sich Schalen aus PLA besonders für kalte Speisen. CPLA ist hitzebeständig bis 90 °C und wird für Bestecke oder „to go“-Getränkebecher verwendet.

**r-PET:** Der Werkstoff basiert auf der Aufbereitung von eingesammelten gebrauchten PET-Flaschen. Mit r-PET werden mehrere energieintensive Schritte im Verarbeitungsprozess übersprungen und somit die CO<sub>2</sub>-Emission erheblich reduziert. Der Vorteil: Die Schalen

lassen sich über das Kunststoff-Recycling entsorgen.

**Zuckerröhrfaser:** Teller, Tablettts oder Schalen aus gepressten Zuckerrohrfasern sind wasserresistent, mikrowelleneignend, hitzebeständig und ideal für heiße wie kalte Gerichte.

**Palmblätter:** Schalen oder Teller aus den natürlich abgeworfenen Palmblättern der Adaka-Nusspalme erlauben ein naturgegebenes, hochwertig anmutendes Design. Sie sind lebensmitteltauglich, geschmacksneutral, wasserdicht, hitzebeständig, mikrowellentauglich und kompostierbar.

**Frischfaserkarton:** Papiere und Pappen werden ausschließlich aus Fasern aus FSC-zertifizierter nachhaltiger Forstwirtschaft produziert. Nachhaltigkeit bedeutet in diesem Zusammenhang, dass bei der Bewirtschaftung der Wälder nur so viel Holz entnommen wird, wie auch nachwachsen kann. **Bio-PET/Bio-PE:** Ausgangsstoff für die Herstellung dieses klassischen Kunststoffs ist Bio-Ethanol aus nachwachsenden Rohstoffen – sie kommen anstelle von petrochemischen Produkten wie Öl oder Erdgas zum Einsatz.

## JETZT BEWERBEN UND GEWINNEN!

### Ihre Chance: Stipendium „Vegetarisch-vegan geschulter Koch (DHA)“

In Zusammenarbeit mit der DHA – Deutsche Hotelakademie verlost chefs! eine kostenlose Weiterbildung „Vegetarisch-vegan geschulte/r Koch/Köchin (DHA)“. Die berufsbegleitende Maßnahme im Wert von 1200 Euro startet erstmals im Februar

2015 und umfasst neben dem Studienbrief und sechs Webinaren auch eine vier-tägige Praxisphase „Vegane Küche – live“. Das staatlich zugelassene Fernstudium beginnt erstmals im Februar 2015 und endet mit einer Abschlussprüfung. Informa-

tionen zum Zeitplan und zu den Inhalten finden Sie unter [www.chefs-magazin.de](http://www.chefs-magazin.de) Wichtig: Richten Sie Ihr Bewerbungsschreiben (max. 1 DIN A4-Seite) mit kurzem Lebenslauf und einer Begründung, warum gerade Sie das Stipendium für diese zeitgemäße Weiterbildung erhalten sollte/n, per E-Mail an [info@gastronomia-verlag.de](mailto:info@gastronomia-verlag.de) Weitere Infos auch unter [www.dha-akademie.de](http://www.dha-akademie.de) Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



chefs!

DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

DHA