



Einweg geht auch grün

Der wachsende Take-away-Markt verlangt nach Verpackungen, die vielfältigen Ansprüchen gerecht werden. Stabiles und dichtes Transportmittel für Essen und Getränke, geeigneter Werbeträger, optisch ansprechend und ökologisch korrekt.

Heute bleibt die Küche kalt, wir gehen in den Wienerwald – vor 30 bis 40 Jahren lockte dieses Werbeslogan die Deutschen scharenweise in eine Filiale der österreichischen Hähnchenbraterie. Heute ist diese Schnellgastronomie-Kette vom Markt verschwunden, viele andere sind dafür entstanden – und eine weitere Alternative zur häuslichen kalten Küche hat sich zum stärksten Trend im Außer-Haus-Markt entwickelt: Statt im Restaurant einzukehren,

kauft man unterwegs etwas, um es gleich aus der Hand oder in den eigenen vier Wänden zu essen.

Angesichts gestiegener Mobilität, zunehmender Flexibilität und wechselnder Arbeitswelten erwartet der

Take-away birgt auch Chancen für die Gemeinschaftsgastronomie.

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) vom Take-away-Segment weiter überproportionale Wachstumsraten. Ein Trend, von dem vor allem Gastro-Quickservice-Betriebe und Bäckereien profitieren, der aber auch die Betriebsgastronomie Zusatzgeschäft liefern kann. Wer sich am Arbeitsplatz für das häusliche Abendessen eindecken kann, muss auf dem Heimweg nicht bei McDonald's oder Co anhalten. Neben einem leckeren Food-Angebot sind

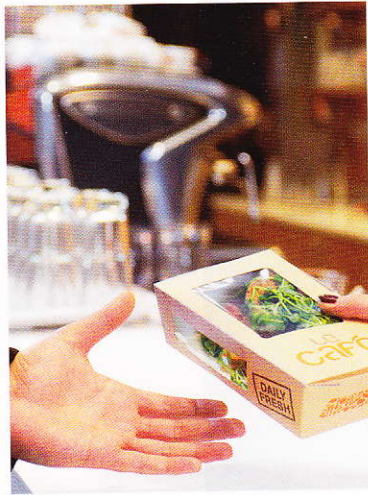
überzeugende Verpackungslösungen wichtige Voraussetzung für den Erfolg in diesem Markt.

Die Verpackungsindustrie hat sich längst auf den Trend eingestellt und bietet Transportlösungen für alles Ess- und Trinkbare. Stabilität, die praktische Handhabung und eine sichere Verschlusstechnik sowie ein ansprechendes Design der Verpackung, die den Inhalt zur Geltung kommen lässt, sind wichtige Punkte, die auch Einfluss darauf haben, ob sich der Kunde ein nächstes Mal etwas zu essen mit nach Hause nimmt.

Verpackung hat aber auch eine andere Seite. Ist der Inhalt verzehrt, werden Take-away-Kaffeebecher, -Salatschale, Obstbehälter oder Einwegbesteck zu Müll und damit zum Problem. Viele Städte erwägen eine Abgabe auf To-go-Verpackungen. Zuletzt diskutierte der Berliner Senat über eine

In der To-go-Tüte können zwei Kaffeebecher sicher transportiert werden (Bunzl).





Sondergebühr, durch die Geschäfte und Verbraucher für die Beseitigung des Fastfood-Mülls aufkommen sollen. Auch über Verpackungen im Hausmüll wächst die Sensibilität der Kunden. „Grünes“ Verpackungsmaterial hilft gegen schlechtes Gewissen beim Take-away-Einkauf. Viele Hersteller haben sich darauf eingestellt und „sind bemüht, die gesamte Materialkette – vom Rohstoffeintrag über die Produktion bis zur Entsorgung – darauf abzustimmen, dass negative Auswirkungen auf die Umwelt so stark wie möglich reduziert werden“.

Kompostierbare Verpackung ist das Gebot der Stunde.

lässt der Verpackungsspezialist Egepack in Burgwedel verlauten. Egepack ist eine Kooperation mittelständischer Großhandelsbetriebe, die im Bundesgebiet auf mehr als 50.000 Quadratmetern Lagerfläche etwa 20.000 Verpackungs-, Papier- und Hygieneverpackungen für Lebensmittelhandwerk und Gastronomie bereit halten. Ein Beispiel für voll kompostierbare Verpackungen sind Produkte aus Biokunststoffen wie Polymilchsäure (Polylactid, PLA). Aus Maisstärke gewonnen, wird PLA vor allem zu transparenten Salat- und Delischalen oder PLA-„Gläsern“ verarbeitet (Beispiel: Duni ecoecho). Für

Verpackungen aus FSC-Karton eignen sich besonders für kurze Transportwege.

Take-away-Geschirr wie Teller, Schalen oder Menüboxen – mit und ohne Beschichtung sowie geeignet für die Mikrowelle – empfiehlt sich Bagasse als Rohstoff. Dabei handelt es sich um Zuckerrohr-Naturfasern, die bei der Zuckerherstellung anfallen (Beispiel: Papstar Pure).

Für kurze Transportwege von Salat, Brot, Bagels etc. leistet immer noch der klassische Karton gute Dienste. Auch hier gibt es Lösungen mit besonderer ökologischer Akzeptanz. FSC ist beispielsweise das Siegel der internationalen Non-Profit-Organisation Forest Stewardship Council (FSC), mit dem Produkte aus nachhaltiger Forstwirtschaft ausgezeichnet werden (Beispiele: Duni ecoecho, Papstar Pure).

Als Alternative zum herkömmlichen Take-away-Kunststoffbesteck etabliert sich zunehmend naturweißes Einmalbesteck aus C-PLA. Der auf PLA-Basis entwickelte Werkstoff zeichnet sich durch Stabilität und Geschmacksneutralität aus. Dazu ist er bis zu 80 Grad hitzebeständig (Beispiele: Duni ecoecho, Papstar Pure). Umweltverträglich sind auch Teller und Schalen aus Holzschliff – ein Werkstoff, der aus Abfallprodukten bei der Papierherstellung entsteht. Durch spezielle Pressverfahren ist Holzschliff-Geschirr absolut dicht und daher auch für Suppen geeignet. Es ist mikrowellentauglich, formstabil, lässt sich bedrucken und nach dem Gebrauch kompostieren (Beispiele: Huhtamaki Bioware).

Es muss also nicht an der Verpackung scheitern, wenn Gemeinschaftsgastronomen am wachsenden Take-away-Segment des Außer-Haus-Geschäftes teilhaben wollen. Der Markt bietet viele Lösungen. Was den Inhalt angeht, ist die kulinarische Kreativität der Akteure gefragt. *si*