

Nachhaltigkeit ist heute ‚in aller Munde‘, dazu gehören auch der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

Für luxemburgische Gastronomiebetreiber ist dies nichts Neues.

Wertigkeit der Speisen und bewusstes Essen gehört zum Geschäft.

Eine Reihe von Hotels, Restaurants, Cafés und Kantinen bietet ihren Gästen auf Nachfrage bereits die Möglichkeit, nicht aufgegessene Speisen mit nach Hause zu nehmen.

Was aber fehlte, war ein national standar-

disiertes System, welches sowohl dem Betrieb als auch dem Gast die Mitnahme von Speisen erleichtert.

Im Rahmen des nationalen Abfallwirtschaftsplanes und des nationalen Planes für eine nachhaltige Entwicklung, war es Aufgabe der SuperDrecksKesch@ im Auftrag des Umweltministeriums sich für eine umweltgerechte, energie- und ressourcenschonende Wirtschaftsweise einzusetzen.

Mit der ECOBOX von ORNAMIN können Kunden Speisen mit nach Hause nehmen und zu einem späteren Zeitpunkt genießen.

Dabei wird die Umwelt geschont und Abfall vermieden.

Der Gastronomiebetrieb kann mit seinem ökologischen Handeln werben, neue Kunden gewinnen bzw. bestehende an sich binden.

Der beste Abfall ist der, der gar nicht erst entsteht – daher: Besser Mehrweg!

Neben der Verschwendung von Lebensmitteln selbst, sind die Verpackungsabfälle ein großes Problem.

Immer mehr Menschen greifen auf „to-go“-Produkte zurück. Die Herstellung von Wegwerfprodukten verbraucht außerordentlich viele Ressourcen, welche kaum genutzt in der Mülltonne landen. Riesige Müllberge entstehen durch Verpackungen, welche

ORNAMIN

DIE ECOBOX VON ORNAMIN – BESSER MEHRWEG



nicht ordnungsgemäß entsorgt werden und belasten uns und unsere Umwelt mehrere Jahrhunderte lang. Die meisten Verpackungen werden thermisch verwertet, da sie oft verunreinigt sind und nicht effizient recycelt werden können.

Durch die mehrmalige Nutzung der ECOBOX können unzählige Einwegverpackungen eingespart werden. Dies führt zur Reduzierung des Abfallvolumens, da nicht nur weniger Verpackungen, sondern gleichzeitig auch weniger Lebensmittel weggeworfen werden.

Die ECOBOX wird in 2 Größen, mit einem Volumen von 500 ml und einem von 1000 ml, angeboten.

Das Rohmaterial hierfür bezieht ORNAMIN von der TER Plastics POLYMER GROUP.

Der Behälter besteht aus Polybutylenterephthalat kurz PBT und ist ein thermoplastischer Kunststoff. Das Material macht die Schale sehr robust, da PBT eine hohe Festigkeit und Steifigkeit aufweist. Außerdem besitzt es eine gute chemische Widerstandsfähigkeit gegen viele Lösemittel. Die Schale ist temperaturbeständig zwischen -20°C und +100°C, ist mikrowelleneeignet und kann auch problemlos zur Aufbewahrung in der Tiefkühltruhe benutzt werden. PBT eignet sich daher gut für die Verpackung von Lebensmitteln und entspricht den gesetzlichen Vorgaben für diese Anwendung. Zusätzlich lässt sich PBT genau wie PET hervorragend recyceln.

Das System ist besonders umweltfreundlich und nachhaltig, da defekte oder nicht mehr brauchbare ECOBOXen zu ORNAMIN zurückgeschickt und als Rohstoff für neue Produkte eingesetzt werden.



ORNAMIN

Ornamin-Kunststoffwerke
GmbH & Co. KG
Minden, Deutschland
www.ornamin.com