

MESSEN & EVENTS

Mehrweg-Netzwerktreffen



Sich informieren und vernetzen stand im Vordergrund des zweitägigen ReUseDay, bei dem es rege Diskussionen unter den teilnehmenden Akteuren aus der Mehrweg-Branche und den

Hobart-Experten gab / Foto: Hobart

Ab dem 1. Januar 2023 müssen Gastronomen und andere ?Letztvertreibende? in Deutschland ihren Gästen Mehrwegverpackungen für das Außer-Haus-Geschäft anbieten. Nicht alle sind bereits optimal darauf vorbereitet. Neben der Beschaffung der passenden Behältnisse und der dazugehörigen Logistik ist auch die hygiesichere Reinigung des Kunststoffgeschirrs ein wichtiges Thema, denn dabei gibt es vieles zu beachten. Um die vielen noch offenen Fragen zum Handling der verschiedenen ?Reusables? zu klären, brachte Hobart rund 100 Kunden, Partner und Mehrweg-Akteure vom 26. bis 27. Oktober zum ReUseDay im Europark Rust zusammen. Player aus dem B2C-Bereich trafen dort auf Entscheider aus der Kunststoffbranche, Mehrweg-Logistiker, Fachhändler sowie Gastronomen und standen zwei Tage lang in regem Austausch zu allen Aspekten des Themas. ?Wie viel Zukunft steckt in Mehrweg?? Diese Frage beantwortete zum Auftakt Dr. Anika Oppermann, Vorstandsvorsitzende Mehrwegverband Deutschland e.V. ?Wir brauchen eine Kooperation der verschiedenen Mehrweg-Akteure. Kompatibilität ist gefragt ? keine Insellösungen?, forderte sie. Auch die Sicht einer Mikrobiologin sowie eines Lebensmittelkontrolleurs auf die Hygienestandards bei Mehrwegbehältnissen waren Themen, die viel Zuspruch fanden und zu angeregten Diskussionen mit dem Publikum führten.

Theorie und Spülpraxis

An das umfassende Vortragsprogramm in Rust schloss sich am zweiten Tag eine ausgiebige Werksführung an. Dabei hatten die Teilnehmenden Gelegenheit, sich diverse Spül- und

Trocknungslösungen an verschiedenen Spülmaschinen anzuschauen und sich mit Hobart-Experten über die Herausforderungen im Umgang mit Kunststoff-Spülgut auszutauschen.

Der ReUseDay hat nicht nur unseren Gästen einen großen Wissenszuwachs beschert, sondern auch uns bei Hobart einige Impulse für weitere Produkte und Dienstleistungen zum Thema Reusables gegeben. Wir schätzen den persönlichen und direkten Austausch mit Kunden und Partnern sehr – nicht nur zum Thema Mehrweg?, bilanziert Markus Bau, Director Food Service.