

Premiere im urbanharbor Ludwigsburg



Ende Juli stellte die maxmaier Unternehmensgruppe ihr neues System eatTAINABLE vor, was dabei hilft, Plastikmüll beim Außer-Haus-Verzehr zu vermeiden / Foto: Rieber / maxmaier Unternehmensgruppe

Die maxmaier Unternehmensgruppe, zu der auch Rieber gehört, hat Ende Juli ein digitales Mehrwegsystem namens eatTAINABLE (eat & sustainable) präsentiert, welches der private Konsument in Restaurants, Bäcker- und Metzgereien und dem Handel einsetzen kann. Damit bietet die Unternehmerfamilie eine nachhaltige Antwort auf die durch Corona bedingte drastische Zunahme der Einwegverpackung für Food to go.

Aus der Großküche speisewerk des Industrieareals urbanharbor in Ludwigsburg werden bereits seit 2016 umliegende Schulen und Kitas täglich nachhaltig und sicher im Mehrwegsystem mit mehreren tausend frisch gekochten Essen beliefert. Auch mit der Unternehmerfamilie Eifert von der Firma gastromenü, einem Großcaterer und Eigenproduzent aus Ulm, kooperiert die Firma Rieber seit einiger Zeit und entwickelt gemeinschaftlich, wie die Verpflegung im Großgebäude für öffentliche Einrichtungen aller Art ausschließlich im Mehrweg stattfindet.

Die hygienischen und hochwertigen Edelstahl-Behälter der Firma Rieber bieten die nachhaltige Antwort auf Einwegplastikverpackungen. Laut einer Studie der WWF nehmen wir pro Woche im Schnitt fünf Gramm Mikroplastik zu uns, was ungefähr dem Gewicht einer Kreditkarte entspricht. Das liegt physikalisch gesehen an der niedrigen Schmelztemperatur von Kunststoff mit 160 bis 260 Grad Celsius, wodurch das Mikroplastik der Verpackung leicht auf die Lebensmittel übergeht. Dagegen hat Edelstahl eine sehr hohe Schmelztemperatur von 1.500 bis 1.800 Grad Celsius, wodurch es absolut lebensmittelecht, hygienisch und robust ist und damit die einzige Lösung für ein skalierendes

und unbedenkliches Mehrwegsystem darstellt. Mit diesen Worten sensibilisierte Max Maier die Gäste Ende Juli in seiner Präsentation gemeinsam mit seiner Schwester Madlen Maier, welche beide seit 2017 als zweite Generation die Nachfolge der familiengeführten Unternehmensgruppe übernommen haben und überzeugt sind, dass Mehrweg die Zukunft der B2B- sowie B2C-Verpflegung darstellen wird.

In der Gastronomie stellt der Edelstahl-Behälter im Gastronorm seit 1964 den weltweiten Branchenstandard dar. Bei der Etablierung des Standards war das Reutlinger Unternehmen damals maßgeblich beteiligt und hat seither das Rieber GN Portfolio durch viele Alleinstellungsmerkmale im Markt weiterentwickelt, wie vakuumierbare Deckel und leitfähiges Mehrschichtmaterial. Durch die sichere Rieber Infrastruktur kombiniert mit der digitalen Mehrwegorganisation eatTAINABLE und der Lebensmittelsicherheit Check HACCP, alles digital organisiert über QR-Codes, kann die Unternehmensgruppe ein nachhaltiges und ressourcenschonendes Gesamtsystem im Klein- und Großgebinde abbilden. Das System kann einfach über QR-Code Kleber in bestehende Infrastruktur nachgerüstet werden und bietet dadurch sowohl für Großküchen und -caterer als auch für die Kleingastronomie und den Handel eine nachhaltige Mehrweglösung. Hierbei wird der Behälter QR-Code nach dem Bücherei-Leihprinzip auf den Kunden verbucht, der ebenso einen eigenen individuellen QR-Code besitzt.

Genau diese Lösung wurde bei der Premiere den rund 50 Teilnehmern präsentiert, die das System auch live mit eigener Mehrweg-Kundenkarte testen konnten. Der große Vorteil des digital organisierten Mehrwegsystems ist es, dass die Speisen sicher und hygienisch verpackt mitgenommen und gelagert werden können und dies, ganz ohne Pfand bezahlen zu müssen. Die Mehrweg-Partner haben jederzeit den Überblick über ihre Pfandobjekte und können ihre Leihfristen selbst bestimmen.