

Nachhaltig Müll vermeiden

Wichtig für den Verkauf von Kaffee ist der richtige Behälter. In Zeiten, in denen Verbraucher verstärkt auf Nachhaltigkeit und Umweltaspekte achten, reicht der einfache Plastikbehälter nicht mehr. Das Umweltministerium schätzt, dass pro Jahr etwa 3 Mrd. Kaffeebecher in Deutschland weggeworfen werden. Das sind rund 320 000 Becher pro Stunde. Bäckereien sind also gut beraten, über alternative Behälter nachzudenken. Eine Möglichkeit ist natürlich, den Kunden offensiv zu kommunizieren, dass sie ihre eigenen Becher mitbringen dürfen. Die Tchibo-Kaffeestudie von 2019 zeigt, dass 50%

der Menschen, die auf dem Weg zur Arbeit Kaffee trinken, ihren eigenen bzw. einen Mehrwegbecher benutzen. In der Politik regt sich auch etwas: In Tübingen etwa gilt ab dem 1.01.2021 ein neues Verpackungsgesetz. Ab dann wird jeder Plastik-Kaffeebecher mit 50 Cent besteuert.

Die BÄKO Berg + Mark hat den umweltfreundlichen „MEER-WERT-Becher“ entwickelt. Er besteht zu 100% aus recyclingfähigem Material und kann natürlich wiederverwendet werden. Er ist lebensmittelecht, geruchs- sowie geschmacksneutral und lässt sich stapeln. Ein ein-

zelner Becher kann bis zu 400 Spülgänge in der Maschine mitmachen. Aus Kundensicht funktioniert der „MEER-WERT-Becher“ so: Der Kunde zahlt 1 Euro Pfand für das bestellte Heißgetränk, das im „MEER-WERT-Becher“ ausgegeben wird. Beim nächsten Besuch kann er den Becher entweder abgeben oder ein neues Getränk in einem neuen, sauberem Becher erhalten. Dieses System funktioniert nicht nur in der Filiale, in der der Becher erworben wurde, sondern bei allen teilnehmenden Bäckereien, Konditoreien und anderen Anbietern. Bisher beteiligen sich 430 Bäckerfilialen an dem System.

Kein Wegwerfartikel: der umweltfreundliche „MEER-WERT-Becher“ der BÄKO Berg + Mark.



Auszug aus
BÄKO-magazin 3-2020

BÄKO
magazin