

„MEER-WERT“ MACHT DEN UNTERSCHIED

Dagmar Weber, Snackberaterin der BÄKO Berg + Mark eG, kümmert sich auch um Nachhaltigkeitsthemen und ist mit Leidenschaft bei ihrer Arbeit.

„Nachhaltiges Handeln und nachhaltige Verpackungs- und Transportlösungen sind für mich eines der wichtigsten Themen im Außer-Haus-Markt. Natürlich möchte ich beim Bäcker und Konditor als Verbraucher eine tolle Backware, einen Snack und ein Getränk kaufen. Dennoch müssen wir auf die Umwelt achten und nachhaltige Lösungen nutzen. Seit einem Jahr haben wir bei der BÄKO Berg + Mark den MEER-WERT-BECHER im Einsatz, und zwar als „Pfandbecher“. Der Kunde kauft den Becher für 1 Euro in der Filiale und kann ihn in teilnehmenden Betrieben gegen einen neuen gespülten Becher mit neuem Getränk eintauschen. Das ist ein nachhaltiges und hygienisches Konzept. Mehr als 100 Backbetriebe deutschlandweit haben sich bereits an unserem Herzensprojekt beteiligt und sind begeistert. Ganz neu gibt es nun auch einen Deckel für den Becher, den der Kunde erwirbt und ihn dann als seinen persönlichen Deckel für den MEER-WERT-BECHER behält.“



WIR machen das!

Der Verbraucher wird im teilnehmenden Betrieb über kleine Poster, Miniprospekte und ein kleines Thekendisplay auf dem Verkaufstreifen mit dem Becher in sonnengelb und dem Deckel in schwarz aufmerksam gemacht.

Becher und Deckel kann jeder Betrieb in Deutschland bei der BÄKO Berg + Mark bestellen, wir liefern deutschlandweit. Für unsere Umwelt und die Weltmeere ist dieses Konzept eine wirklich gute Lösung.“



Dagmar Weber, Snackberaterin der BÄKO Berg + Mark eG, tauscht sich mit Richard Kretzer (Bäckerei & Konditorei Kretzer, Großraum Leverkusen) in einer seiner Filialen zum erfolgreichen MEER-WERT-Konzept aus