Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt!
Nutzung, Verbreitung und Weitergabe (auch auszugsweise) in allen Medienformen nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Umschau Zeitschriftenverlag GmbH, Wiesbaden.

Mehrwegsystem

RECUP/REBOWL schließt 10 000ste Ausgabestelle an

Die 2016 gegründete reCup GmbH schließt die 10 000. Aus- und Rückgabestelle an und bereitet mit einer deutschlandweiten Mehrweg-Infrastruktur die Gastronomie auf die Mehrwegpflicht vor, die ab 1.1.2023 in Kraft tritt. Das u. a. von der Bundesregierung mit dem Siegel „Blauer Engel" ausgezeichneten Unternehmen bietet mit dem deutschlandweiten Mehrweg-Pfandsystem RECUP und REBOWL eine Alternative zu Einwegverpackungen.

„Mehrwegsysteme sind für den flächendeckenden Einsatz gedacht. Je dichter das Netzwerk aus RECUP/REBOWL-Partnerbetrieben gewoben ist, desto einfacher lässt sich das Pfandsystem für jede:n in den Alltag integrieren und umso mehr Einwegverpackungen werden eingespart", so Florian Pachaly, Geschäftsführer und einer der Gründer der reCup GmbH.

Das zirkuläre Pfandsystem basiert auf zu 100 % wiederverwertbaren Mehrwegbehältern: RECUP auf To-go-Bechern, REBOWL auf Take-away-Schalen. Das Pfandsystem funktioniert ohne Registrierung oder Dateneingabe, um die Einstiegshürden sowohl für seine PartnerInnen als auch für NutzerInnen möglichst niedrig zu halten.

Das Mehrwegsystem demonstriert mit nun mehr als 10 000 Cafés, Restaurants, Betriebsgastronomien, Tankstellen, Kiosken und Imbissen deutschlandweit, dass eine unkomplizierte und zugängliche Mehrwegalternative im To-go-Bereich flächendeckend funktioniert. Auch laufen bereits Testphasen mit verschiedenen Anbietern im Food-Delivery-Sektor. Zu den jetzigen Partnern gehören u. a. Shell, Alnatura, McDonald's, Aral, Sodexo, Aramark, Lieferando, Wolt oder Bio Company.

Mehr Infos:
→ www.recup.de
→ www.rebowl.de

Quelle:
reCup GmbH, Pressemeldung vom 15.12.2021

smartGarten

Hamburger Start-up entwickelt nachhaltige Indoor Gardens

Viele kennen es: Kräuter in Töpfen überleben oft nicht lang. Ben Märten, Felix Witte und Pablo Antelo-Reimers vom Hamburger Start-up *simplePlant* haben daher *smartGarten* auf den Markt gebracht: ein intelligenter und nachhaltiger *Indoor Garden*. Steuerbar per App simuliert die Elektronik eine ideale wie natürliche Umgebung. So können HeimgärtnerInnen ganzjährig frische Salate, Kräuter oder Chillis ernten – ohne große Mühen und Pestizide.

Nach dem Befüllen des bis zu 7,5 Liter fassenden Wassertanks und dem Einsetzen der *simpleCups* (100 % kompostierbare, mit ökologisch erzeugtem Saatgut ausgestattet) muss der *smartGarten* nur noch mit dem Smartphone und der hauseigenen App verbunden werden. In der App wird das passende Pflanzenprogramm ausgewählt, außerdem teilt die App mit, ob die Pflanze Wasser oder Dünger benötigt.

Die Sensortechnik misst Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Füllstand und Nährstoffgehalt. Auch das LED-Licht von Samsung lässt sich mit der App steuern. Der *smartGarten* arbeitet durchgängig komplett lautlos. Weitere Tipps und Tricks zu Aufbau und Pflege der Pflanzen bietet die App.

Die *simpleCups* bilden das Substrat, in dem die Pflanzen wachsen. Das Substrat ohne Saatgut gibt NutzerInnen die Möglichkeit, aufbauend auf ihrer Kreativität ihrem Tatendrang zu folgen: Entweder indem sie eigenes Saatgut einsetzen oder das Substrat mit vorgezogenen Pflanzen füllen. Sechs Pflanzen finden Platz in einem *smartGarten*.

Der *smartGarten* besteht aus Eichenholz und robustem Edelstahl. „Wir achten bei den fair produzierten Materialien auf eine regionale Herkunft",

versichert Felix Witte, einer der drei Gründer von *simplePlant*. Entwickelt und gefertigt wird der *smartGarten* in Hamburg; Kosten inklusive Starterkit 390 €, die *simpleCups* kosten 5–7 €, ohne Samen 3 €. Wachstumsdünger ist für 12 € erhältlich.

Weitere Informationen:
→ www.simplePlant.de.

Quelle:
PETERSEN RELATIONS, Pressemeldung vom 13.01.2022

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt!
Nutzung, Verbreitung und Weitergabe (auch auszugsweise) in allen Medienformen nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Umschau Zeitschriftenverlag GmbH, Wiesbaden.

Verpackung

Öko-Mantel für Bananen

Schweizer Forschende haben eine Cellulose-Schutzschicht für Früchte und Gemüse aus nachhaltigen Rohstoffen entwickelt. Das neuartige Coating wird aus Trester (ausgepresste Frucht- und Gemüseschalen) hergestellt. Durch das Coating kann die Verpackung reduziert und *Food Waste* durch länger haltbare Lebensmittel vermieden werden.

Im Empa-Labor *Cellulose & Wood Materials* entwickelten die ForscherInnen der Eidgenössischen Materialprüfungs- und Forschungsanstalt im Auftrag von Lidl Schweiz die spezielle Cellulose-Schutzschicht. Die beschichteten Früchte und Gemüse bleiben bedeutend länger frisch. So konnte in Tests die Haltbarkeit von Bananen um über eine Woche verlängert werden.

„Das große Ziel ist, dass solche natürlichen Coatings in der Zukunft viele erdölbasierte Verpackungen ersetzen können", sagt Gustav Nyström, Leiter der Forschungsabteilung. Künftig soll v. a. sogenannter Trester zu fibrillierter Cellulose weiterverarbeitet werden. Trester: Das sind die festen Rückstände, die nach dem Auspressen des Saftes von Obst, Gemüse oder Pflanzen übrigbleiben.

Die Beschichtung wird entweder auf die Früchte gesprüht oder als Tauchbad aufgetragen und ist einfach abwaschbar. Da sie für VerbraucherInnen unbedenklich ist, kann sie auch ohne Probleme mit verzehrt werden. Das Potenzial der Cellulose-Beschichtung ist dabei noch nicht ausgeschöpft: Es besteht die Möglichkeit, Zusätze wie Vitamine oder Antioxidanten etc. hinzuzufügen.

Die an der Empa entwickelte Cellulose-Schicht wird in den nächsten zwei Jahren zusammen mit Lidl Schweiz und einem Obst- und Gemüselieferanten getestet und weiter verbessert. Das Projekt wird von der Schweizerischen Agentur für Innovationsförderung (Innosuisse) finanziell gefördert. Ziel ist es, dass die neue Technologie nach der erfolgreichen Hauptstudie in allen über 150 Lidl Filialen in der Schweiz zum Einsatz kommen kann.

Literatur

1. Amoroso L et al.: Sustainable Cellulose Nanofiber Films from Carrot Pomace as Sprayable Coatings for Food Packaging Applications. ACS Sustainable Chem Eng 2021; DOI: 10.1021/acssuschemeng.1c06345.

Weitere Informationen:
→ www.empa.ch/web/s604/oekomantel-fuer-bananen

Quelle:
Empa - Eidgenössische Materialprüfungs- und Forschungsanstalt, Pressemeldung vom 04.01.2022

Verdino

Neuer Player im Veggie-Markt

Verdino Green Foods produziert eine Vielzahl von Fleisch- und Wurstalternativen auf Basis von Erbsenprotein, sowie Käsealternativen aus Kokosöl und Mandelprotein. In Deutschland startet die Marke mit fünf Sorten veganer Tiefkühl-Pizza.

Bei den *Plant-Based World Taste Awards* in London gewann Verdino mit seiner Merguez als beste Wurstalternative und mit Pizza Pepperoni als bestes Convenience-Produkt. Der Newcomer aus Rumänien ist dort bereits Marktführer für Fleischalternativen und auch erhältlich in Serbien, Spanien, der Schweiz, den Niederlanden und Großbritannien. Jetzt treibt die Verdino Green Foods Deutschland GmbH mit Sitz in Berlin die Expansion in Deutschland voran – und vertreibt zudem die Fischalternativen der Marke *Unfished*. Den Auftakt mit den Pizzen macht Edeka für je 3,99 €:

- Pepperoni Pizza with vegan spicy Salami
- Bacon Pizza with vegan Bacon
- Pizza Unfished PlanTuna with plant-based Tuna
- Mexicana Pizza with vegan Burger & Jalapeño
- Deliciosa Pizza with 4 vegan meat-free Toppings

Diverse Aufschnitte und Grillprodukte bei ausgewählten Edeka-Märkten sollen folgen. In zwei Jahren will Verdino auch hierzulande produzieren, das neue Werk soll in Brandenburg entstehen. Noch kommen die über 50 Produkte von Verdino aus Rumänien, der Heimat des deutschstämmigen Geschäftsführers Eberhart Răducanu, ehemals Manager beim Lebensmitteltechnik-Konzern

© Verdino Green Foods

Döhler. Zusammen mit seinem Geschäftspartner Raul Ciurtin übernahm Eberhart Răducanu 2018 die Leitung einer traditionsreichen Wurstfabrik – und stellte sie komplett auf plant-based um.

Weitere Informationen:
→ www.verdinofoods.com

Quelle:
KASPER Kommunikation, Pressemeldung vom 12.01.2022