

Presseinformation

BioMentoren fordern nachhaltige Entsorgungskonzepte für to-go-Verpackungen

Münster, 26.11.2013. BioMentoren sind aktive Netzwerker, die ihr Wissen mit anderen Kollegen teilen und sich regelmäßig mit aktuellen Themen auseinandersetzen. Während des 14. Arbeitstreffens der BioMentoren in Oldenburg wurde deshalb auch ausführlich über das Thema Verpackungen für to-go-Produkte aus sog. nachhaltigen Rohstoffen und deren entsprechende Entsorgung gesprochen, denn in einigen Betrieben der BioMentoren nimmt der Anteil an to-go-Produkten kontinuierlich zu.

Viele Verpackungen für to-go-Produkte aus Bio-Kunststoffen sind zwar biologisch abbaubar oder basieren auf nachwachsenden Rohstoffen. Ebenfalls werden Produkte angeboten die dies kombinieren. Bio-Kunststoffe, die biologisch abbaubar sind, können nach der EU Norm DIN EN 13432 auch zertifiziert werden. Aber einigen Bio-Kunststoffen werden zusätzlich synthetische Komponenten hinzugegeben, um die Handhabung zu verbessern. Beispielsweise werden viele Suppenteller mit wasserfestem Kunstlatex überzogen, damit sie beim Befüllen nicht zerstört gehen. To-go-Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen sind also nicht grundsätzlich einfach kompostierbar oder nur unter bestimmten industriellen Voraussetzungen, z.B. durch Zugabe von Wärme und Mikroorganismen. Dadurch wird auch die Entsorgung in der Biotonne oder dem hauseigenen Kompost erschwert.

Offensichtlich gibt es zurzeit keine wirklich nachhaltige Lösung. Viele Produkte werden zwar als kompostierbar gekennzeichnet, anscheinend existieren bisher aber keine entsprechenden Entsorgungskonzepte bei den jeweiligen Kommunen und so landen viele Bio-Verpackungen im klassischen Hausmüll. Deshalb fordern die BioMentoren von Herstellern und Entsorgern ein praktikables und nachvollziehbares Konzept für kompostierbare to-go-Verpackungen, das den Namen „nachhaltig“ auch verdient.

Die im Rahmen des Arbeitstreffens auch diskutierte Alternative, komplett auf Einweg-to-go-Produkte zu verzichten und to-go-Verpackungen in Mehrweg-Qualität einzusetzen ist logistisch nur schwer umzusetzen und widerspricht außerdem den Gewohnheiten vieler Gäste.

Mehr Informationen zu den BioMentoren und a'verdis finden Sie auch auf:

<http://www.biomentoren.de>

<http://www.a-verdis.com>

2.256 Zeichen (mit Leerzeichen). Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.



Foto links: Nachhaltige Verpackung für Snacks in Betriebsrestaurants (Quelle: bionatic).

Foto rechts: Einweg to-go Suppenbecher (Quelle: bionatic).

Weitere Informationen:

Rainer Roehl

a'verdis - Roehl & Dr. Strassner GbR

Mendelstraße 11 ▪ D-48149 Münster

Telefon (0251) 980-1220 ▪ Telefax (0251) 980-1229

rainer.roehl@a-verdis.com ▪ www.a-verdis.com