

Essen zum Mitnehmen im Trend: Berger Schinken setzt auf Mehrweg-Boxen

Aufgrund der großen Nachfrage nach Gerichten mit kulinarischer Tradition, die von Profis in liebevoller Handarbeit zubereitet werden und fertig mitgenommen werden können, stellt der traditionsreiche Schinken- und Fleischspezialist Berger Schinken in seinen fünf Feinkost-Filialen in Niederösterreich und Wien das Take-away-Geschäft auf Mehrweg-Boxen um. „Wir verkaufen pro Tag rund 500 Mahlzeiten zum Mitnehmen, was uns freut. Weniger freut uns der damit einhergehende Müllberg, den wir jetzt aktiv bekämpfen“, so Kristina Edelbacher, die das Filialgeschäft bei Berger Schinken leitet. Daher werden ab sofort die beliebten Mittagsmenus in hochwertige, wiederverwendbare und am Ende des Lebenszyklus recyclingfähige Pfand-Boxen verpackt. Diese können beim nächsten Einkauf …



Bei Berger Schinken denkt man an die Umwelt.
© Beigestellt

Aufgrund der großen Nachfrage nach Gerichten mit kulinarischer Tradition, die von Profis in liebevoller Handarbeit zubereitet werden und fertig mitgenommen werden können, stellt der traditionsreiche Schinken- und Fleischspezialist **Berger Schinken** in seinen fünf Feinkost-Filialen in Niederösterreich und Wien das Take-away-Geschäft auf Mehrweg-Boxen um. Wir verkaufen pro Tag rund 500 Mahlzeiten zum Mitnehmen, was uns freut. Weniger freut uns der damit einhergehende Müllberg, den wir jetzt aktiv bekämpfen, so Kristina Edelbacher, die das Filialgeschäft bei Berger Schinken leitet. Daher werden ab sofort die beliebten Mittagsmenus in hochwertige, wiederverwendbare und am Ende des Lebenszyklus recyclingfähige Pfand-Boxen verpackt. Diese können beim nächsten Einkauf einfach wieder mitgebracht, durch geprüft gereinigte Boxen ersetzt und neu befüllt werden. Bei Retournierung der Verpackung erhalten Kunden den Einsatz zur Gänze zurück. Um den gesetzlichen Anforderungen zu entsprechen, gelangen die Mehrweg-Boxen nicht in den Besitz des Kunden, sondern durchlaufen einen geprüften Reinigungsvorgang. Der Waschgang mit 90 Grad Celsius und die regelmäßigen Kontrollen des gebrauchten Mehrweggeschirrs im Labor gewährleistet die Sicherheit. Die Boxen stammen von einem Unternehmen im Tullnerfeld und werden dort am Ende ihres Lebenszyklus zu Möbeln weiterverarbeitet, so Kristina Edelbacher.

Berger denkt in Kreisläufen

Die Diskussion um das Zuviel an Plastik, an Verpackung und die dazugehörigen Abfälle bewegt mittlerweile viele Menschen. Produzenten und Händler genauso wie Konsumenten. Statt weiter nur Wegwerfverpackungen anzubieten, etabliert Berger daher Mehrweg-Systeme, die auch den strengen lebensmittelhygienischen Vorgaben entsprechen. Bei Berger Schinken beträgt der Pfandeinsatz für eine 4-teilige Menubox 10 Euro, es können auch nur kleine oder große Boxen ausgeborgt

werden. Unser System funktioniert wie jenes bei Glas-Mehrwegflaschen, das heißt, es ist gelernt, so Kristina Edelbacher. Und ergänzt: Wir haben uns bewusst für Mehrweg-Boxen aus der Region entschieden, auch wenn Übersee-Ware sicherlich günstiger wäre, aber das entspricht nicht unserem Selbstverständnis.

Die Berger Mehrweg-Boxen Fakten

- Pfandeinsatz für ein komplettes Mittagsmenü inkl. Suppe & Salat: 10,-
- Pfandeinsatz große Box: 6,-
- Pfandeinsatz kleine Box: 2,-
- Pfand wird bei Rückgabe zur Gänze retourniert, die Boxen professionell gereinigt und wieder eingesetzt.
- Pfandboxen in den Berger Feinkost-Filialen in Sieghartskirchen, Klosterneuburg, Tulln, am Bahnhof Tullnerfeld und in 1030 Wien

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at