

Umweltgerecht und ökologisch: Essen mit Genuss?

Konsumenten als ‚ökologische Botschafter‘ gefragt!

SIE essen oft oder auch nur gelegentlich ToGo und legen dabei Wert auf Nachhaltigkeit und umweltgerechtes Einweggeschirr? Dann sollten SIE diesen BLOG-Beitrag lesen und gern auch mit diskutieren!

Unsere Firma darf sich als Entwickler & Hersteller bio-vegan gebackener essbarer Schalen durchaus als ‚grüner Pionier‘ sehen. Wie in unserer [Projekthistorie](#) nachzulesen, haben wir lange vor dem jetzigen ‚Hype‘ umweltgerecht gedacht und zwecks Müllvermeidung bei Events aller Art ein eigenes Produkt entwickelt. Diese knusprigen essbaren Schalen eignen sich für alle Arten von Löffel & Gabelessen sowie auch für kleine Fingerfood-Snacks. Von der Projektidee bis zur Marktreife war es ein langer und steiniger Weg. Vor allem hätten wir damals nicht gedacht, dass so viel Zeit vergehen würde, bis dem Thema Müllvermeidung die gebührende Aufmerksamkeit zu Teil wird!

Nach der im eigenen Hause entwickelten, patentierten Technologie stellen wir bis heute auf einer Pilotanlage die nur aus einer Weizen/Roggenmehlmischung, Wasser, Rapsöl, Salz bestehenden knusprigen Schalen her und bieten diese unter der Marke ‚[Füllett](#)‘ dem gastgewerblichen Anwender an.

Wenn auch das Thema ‚Umweltbewusstsein, Nachhaltigkeit und Müllvermeidung‘ in aller Munde ist, die Praxis bei vielen gastronomischen Dienstleistern sieht leider anders aus – da geht es vielmehr um den Preis, respektive dem Gewinn!

Das heißt, da wird teilweise sehr fragwürdiges Einweggeschirr eingesetzt, welches nicht annähernd so ‚grün und ökologisch‘ ist, wie es allgemein dargestellt wird. SIE als Konsument erhalten dazu kaum Hintergrundwissen – SIE bekommen Ihr teuer bezahltes Essen auf Stadtfesten, Weihnachtsmärkten und sonstigen Events auf angeblichem ‚BIO- Einweggeschirr‘ gereicht. Das dieses recht oft mit Schadstoffen wie Schimmelpilzen, Keimen, Bakterien, Milben und sogar mit einem in Deutschland verbotenen Insektizid belastet ist, sind Fakten, welche unter [Umweltaspekte](#) nachzulesen sind. Genussvoll speisen sieht wohl anders aus ...

Als jetzt aufgeklärter Konsument dürfen SIE Ihr Wissen nun aber durchaus gegenüber dem Speisenanbieter kommunizieren – z. B. was Sie davon halten, dass mit Schadstoffen belastetes Palmblattgeschirr über 6.000 km aus Ostasien nach Deutschland importiert und dann als besonders ökologisches Produkt angepriesen wird. Da SIE ja für die Speisen *und* dem dafür verwendeten Einweggeschirr zahlen, sollten SIE sich also durchaus zukünftig mehr Gehör und Mitspracherecht verschaffen!

Immerhin bietet sich ja mit dem **Made in Germany** hergestellten Füllett eine verzehrbare und damit absolut ‚cleane‘ Alternative mit vergleichsweise kurzem Transportweg.

Weiterer Vorteil des in bio-veganer Qualität gebackenen Füllett: ähnlich Waffelprodukten wird es Großteils mit verzehrt – das garantiert ein wesentlich geringeres *Abfallvolumen = geringere Entsorgungskosten*. Nicht verzehrte Reste sind einfacher kompostierbarer Speiseabfall, welcher beim Entsorgen außerdem zerbricht und so das Abfallvolumen nochmals minimiert. Nicht essbares, sperriges Einweggeschirr bedeutet dagegen 100% Rücklauf und verursacht als Restmüll hohe Kosten. Leider werden diese Fakten von einem großen Teil der gastronomischen Dienstleister ignoriert...

Es wäre deshalb wichtig und hilfreich, wenn SIE als Konsument Ihr neu erworbenes Wissen als ‚ökologischer Botschafter‘ an den richtigen Stellen weiter kommunizieren würden. Lassen SIE in allen Diskussionen vor allem keinen Zweifel daran, dass SIE durchaus auch 15-20 ct / Portion *mehr* für eine in Deutschland hergestellte Produktinnovation ausgeben würden.

Gern dürfen Sie hier in diesem BLOG Ihre Fragen und Anregungen zum Thema stellen oder den Artikel teilen ;-). Und natürlich freuen wir uns, wenn Sie uns hier folgen!