



Grüne Tatze
Marzilistrasse 8a
3005 Bern
www.gruenetatze.ch | info@gruenetatze.ch



Essen Takeaway-Kunden unterwegs schon bald aus der Bring Back Box?

Bern, 10. Juni 2014: Ab morgen ist in der Berner Innenstadt eine Mehrweg-Lunchbox für Takeways, die „Bring Back Box“ erhältlich. Sie ist wieder verschliessbar, wird gegen ein Depot von 10.- abgegeben und nach der Rückgabe gewaschen. Die „Bring Back Box“ steht für Ressourcenschonung, nachhaltigen Lifestyle und Qualität in der Unterwegs-Verpflegung. Acht innovative Takeaways sind mit dabei. Das neuartige Mehrweggeschirr-System wird von der „Grünen Tatze“ lanciert und ist ein Pilotprojekt.

Die Takeaway Verpflegung ist aus dem heutigen Leben nicht mehr wegzudenken, trägt aber auch zu Problemen wie Littering und Abfallbergen bei. Untersuchungen haben ergeben, dass Takeaway-Verpflegung oftmals direkt beim Verkaufsort oder in dessen unmittelbarer Nähe konsumiert wird¹. Ausserdem gehört jeder zweite Konsumierende zur Stammkundschaft des Takeaways² kehrt also regelmässig an den Verkaufsort zurück. Diese Erkenntnisse führten zur Entwicklung des Mehrwegsystems durch die „Grüne Tatze“, welches als Pilotprojekt lanciert wird.

„Grüne Tatze“, das freiwillige Mehrweggeschirr-System.

Es liefert die Essbehälter mit Deckel - genannt Bring Back Box - an Grüne Tatze Partner-Takeaways. In diesen Takeaways ist die Bring Back Box gegen ein Depot von CHF 10.- erhältlich. Kundinnen und Kunden entscheiden, ob sie ihr Essen in der Bring Back Box beziehen wollen. Nach dem Essen nehmen Grüne Tatze-Takeaways gebrauchte Bring Back Boxen zurück und erstatten das Depot. Die Bring Back Boxen werden von Riksha Taxi Schweiz geliefert und abholt, von den Mehrweglogistikern Cup Systems oder Swiss Cup Service zentral und umweltfreundlich gewaschen.

¹ Litterning Handbuch. Seecon, 2008

² Umfrage Entsorgung + Recycling Stadt Bern, 2010



Grüne Tatze
Marzistrasse 8a
3005 Bern
www.gruenetatze.ch | info@gruenetatze.ch

„Grüne Tatze“-Takeaways

Dank der Mithilfe dieser innovativen Restaurants und Takeaways wird das Pilotprojekt erst möglich: Way to India, energy Kitchen (im Loeb, 4. Stock), Quick Asian Food, Restaurant Lötschberg, Kung Fu Burger, Gärtnerei (ab Juli) und die beiden Ängelibeck-Lokale Schlaraffenland und Himmelreich.

Die Bring Back Box

Die Bring Back Box wurde eigens für das Pilotprojekt Grüne Tatze in Zusammenarbeit mit der Firma cup&more – Mehrweglogistik entwickelt und im nahen Süddeutschland hergestellt. Sie ist abwaschbar und kann mindestens 100 mal wieder verwendet werden. Wenn sie defekt ist, wird sie vollständig recycelt. Mit 850 Milliliter Inhalt ist sie gross genug für eine vollwertige Mahlzeit. Die Bring Back Box ist durch die runde Form einfach verschliessbar, dicht und lässt sich gut verstauen. Ausserdem ist sie für Abwaschmaschinen und Mikrowellen tauglich. Sie besteht aus Polypropylen (PP) und ist BPA-frei.

Das Pilotprojekt

Mit dem Pilotprojekt wird getestet, ob und unter welchen Rahmenbedingungen ein Mehrwegsystem eine Alternative zu herkömmlichem Wegwerfgeschirr von Take-away Restaurants darstellen kann. Es wird auf Logistik, Kosten und Nutzen sowie Kundenakzeptanz ausgewertet. Der Versuch endet am 31. Dezember 2014. Danach soll entschieden werden, ob das Grüne Tatze System auf das gesamte Stadtgebiet und oder gar auf weitere Schweizer Städte ausgeweitet werden soll.

Begleitet wird das Pilotprojekt durch die Organisation Kommunale Infrastruktur des Städte- und Gemeindeverbandes, Cup Systems AG und Foodways Consulting GmbH. Ermöglicht wird der Versuch durch einen Kredit vom Bundesamt für Umwelt, Abteilung Ökonomie und Umweltbeobachtung, aus dem Fond für Umwelttechnologieförderung. Mit dieser Finanzhilfe wurde das Pilotprojekt Grüne Tatze per 1.1.2014 gestartet. Das Pilotprojekt wird von Jeannette Morath und Carole Straub umgesetzt. In das Projekt fliesst zudem viel unbezahlte Eigenleistung, Herzblut und Idealismus.

Auskunft

Jeannette Morath und Carole Straub, Projektleitung, 076 398 91 41