

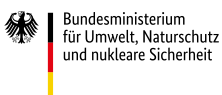


Best-Practice-Beispiele

Wie gastronomische Betriebe erfolgreich Mehrweglösungen etablieren

Mit der Kampagne „Essen in Mehrweg“ wird die Einführung und Verbreitung von Mehrweglösungen in der Gastronomie unterstützt. Sie wird im Rahmen des Projekts „Klimaschutz is(s)t Mehrweg“ gemeinsam durchgeführt von LIFE e.V., BUND – Landesverband Bremen und ECOLOG-Institut. www.esseninmehrweg.de. Kontakt: info@esseninmehrweg.de

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und nukleare Sicherheit



Das Projekt wird umgesetzt von



Bildung Umwelt
Chancengleichheit



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Best Practice Mehrweg

Ökotussi: Mehrweg-Vielfalt auf die feine Art

Für uns als Naturkostladen ist Mehrweg selbstverständlich. Das tragen wir selbstbewusst nach außen und das kommt gut an bei der Kundschaft.

— Karin Siewert und Tanja Rabe von Ökotussi (Berlin)

Klein, aber oho. In dem netten Kiez-Naturkostladen mit Café und Bäckerei brummt das Mehrweg-Angebot. Hier trifft sich die Nachbarschaft gerne zum gemeinsamen Mittagstisch vor Ort oder auf einen Kaffee. Muss es mal schnell gehen, kann das Essen gerne mitgenommen werden – dann bitte aber in Mehrweg. Das ist die Devise, die das Team der ‚Ökotussi‘ an die Kund*innen offen weiterträgt. Sowieso wird das persönliche Gespräch hier großgeschrieben, ob bei Stamm- oder Laufkundschaft.

So lädt das Team des Betriebs alle dazu ein, eigene Behälter mitzubringen, um sie sich mit den Lasagnen, Suppen oder Aufläufe, aber auch Kuchen und Backwaren befüllen zu lassen. Das funktioniert sehr gut, besonders bei der Stammkundschaft. Manche Kund*innen aus der Nachbarschaft bringen sogar ihre eigenen Teller mit. In dem Kiezladen feiert außerdem das gute alte Einweck-Glas sein Comeback. Die verschiedenen Salate des Ladens werden standardmäßig in diesen Pfand-Gläsern angeboten. Wer doch mal die eigene Schüssel vergessen hat, kann sich vor Ort VYTAL-Behälter für die Speisen zum Mitnehmen ausleihen. *„Ob Weckglas oder Poolsystem-Behälter: Beim Mehrweg setzen wir aus Erfahrung auf Behälter, die jederzeit nachbestellbar sind“*, so die beiden Betreiberinnen.

Für frisches Brot und Brötchen aus ihrer kleinen Bäckerei im Laden bieten sie den „Brottüt“-Stoffbeutel als Mehrwegvariante zum Kauf an. In dem lässt sich auch frisches Obst und Gemüse transportieren, das das Team von Ökotussi in ihrem Naturkostladen ebenfalls anbietet. Alternativ verkaufen sie auch den Mehrweg-Beutel von #umtueten aus recycelten Jeans und Bio-Baumwolle. Auch die Getränke gibt's hier nur in Mehrweg. Wer seine eigenen Gefäße, ob Becher für ein Heißgetränk oder die eigene Mehrwegbox für den Mittagstisch mitbringt und vor Ort befüllen lässt, erhält seit neuestem zudem 20 Cent Nachlass auf den Preis.

Mehrweg ist im Laden der Ökotussi überall präsent: von bereits verpackten Speisen im Weckglas bis hin zu Thekenaufstellern. Aber Social Media darf heutzutage nicht fehlen. Auf ihrer Facebookseite posten sie fleißig, beispielsweise die Anzahl bisher eingesparter Einwegverpackungen oder sie präsentieren ihre Vielfalt der Mehrweg-Angebote.

Bei so viel Engagement ist das Team der Ökotussi als Mehrweg-Vorreiter*innen ganz vorne mit dabei!



© LIFE e.V.

Infos im Überblick

- Naturkostladen | Café | Bäckerei
- Speisen zum Mitnehmen: Lasagnen, Aufläufe, Suppen und Salate, Kuchen und Backwaren
- Befüllt mitgebrachte Mehrweggefäße
- Eigenes Pfandsystem: Weck-Gläser
- Poolsystem: Vytal
- Besonderheiten: v. a. Stammkundschaft aus dem Kiez, regionale Produkte



© LIFE e.V.

Austausch & Vernetzung

Tanja Rabe und Karin Siewert

Ökotussi | Großbeerenstraße 11 | 10963 Berlin

Tel. 030-27 57 58 77

Facebook @oekotussi.naturkost

Best Practice Mehrweg

Loui & Jules: Mut für Mehrweg

Wir dachten uns „mutig voran“ und bieten einen Großteil unserer Speisen to go ausschließlich in Mehrweg an.

— Hanni Zupanc von Loui & Jules (Bremen)

Ob im Grill oder in der Boutique, im Loui & Jules am Bremer Europahafen werden fast alle Speisen in Mehrwegschalen von REBOWL für den Außerhaus-Verzehr verkauft. Den Kaffee für unterwegs gibt es natürlich auch nur in Mehrweg – nämlich im RECUP. Die bunt gemischte Kundschaft schätzt das Mehrwegangebot. Gerade für die vielen Stammkund*innen bietet das Mehrwegsystem jede Menge Vorteile und wird daher sehr gut angenommen.

Dieser Erfolg basiert auf der Entschlossenheit des Betriebs. Denn als das Loui & Jules im Mai 2021 eröffnete war klar, Einwegverpackungen wird es nicht geben. *„In der Gastronomie fällt so viel Verpackungsmüll an, da wollten wir etwas dagegen unternehmen. So war uns schnell klar, dass wir unsere Speisen und Getränke ausschließlich in Mehrwegverpackungen anbieten wollen“*, erklärt die Abteilungsleiterin der Boutique von Loui & Jules Hanni Zupanc. Das klappt bis auf die Burger auch sehr gut. Die großzügig belegten Burger passen jedoch nicht immer ohne etwas Nachdrücken in die Mehrwegschalen rein. Deshalb gibt's die Burger auf Wunsch auch in Einwegverpackungen. Das hat aber sehr bald ein Ende, denn das Schalen-Sortiment des Mehrweg-Poolanbieters REBOWL wird in Kürze um eine Schalen mit hohem Deckel, extra für Burger, erweitert.

Besonders gut angenommen werden im Loui & Jules die bereits in den Mehrwegschalen angerichteten Bowls. Der durchsichtige Deckel erlaubt einen Blick auf den Inhalt, sehr zur Freude der Kund*innen, die sich – endlich zwischen Lebanon und Californian Bowl – entschieden, diese selbst aus der Kühlung nehmen können. Gerade die Kund*innen, die in ihrer Mittagspause nur wenig Zeit haben, nehmen das Angebot gerne an, da es schnell und unkompliziert ist. Für die Rückgabe der benutzten Bowls stehen direkt vor der Theke zwei große Körbe zur Verfügung.

Auf das Mehrweg-Angebot wird im Loui & Jules sehr geschmackvoll im Stil des Restaurants hingewiesen. Aber auch über Facebook und Instagram machen sie auf das Angebot aufmerksam. *„Wir hoffen so, in der Überseestadt viele Kund*innen, aber auch andere Gastronomiebetriebe, für die Nutzung von Mehrweg begeistern zu können“*, so Zupanc.



© Loui & Jules

Infos im Überblick

- Grill | Boutique
- Speisen zum Mitnehmen: Bowls, Burger, Pasta, Suppen, Milchreis, Kuchen, Heißgetränke
- Befüllt eigene Gefäße
- Poolsystem: REBOWL & RECUP
- Besonderheiten: v.a. Stammkundschaft aus der Bremer Überseestadt



© Loui & Jules

Austausch & Vernetzung

Hanni Zupanc

Loui & Jules | Bremer Europahafen |
Konsul-Smidt-Str. 8m | 28217 Bremen

Tel. 0421-38 01 20 93

E-Mail europahafen@loui-jules.com

Facebook @grillmasterbremen

Instagram @loui_jules

Best Practice Mehrweg

Fisch.Taxi: Mehrweg als Standard

Wenn Sie das nächste Mal Ihren Mehrweg-Behälter mitbringen, gibt's auch einen Zuschlag!

— Dominik Stumper vom Fisch.Taxi (Berlin)

Beim Fisch.Taxi gibt es in Sachen Mehrweg in der Gastronomie noch einiges zu entdecken. Hier ist Mehrweg seit der Gründung eine Selbstverständlichkeit und wird konsequent mitgedacht – von der Befüllung bis zur Verteilung. Der Familienbetrieb in Berlin-Wilmersdorf bietet seit seiner Eröffnung im September 2020 nicht nur frischen Fisch, sondern liefert diesen nebst Suppen und Feinkostsalaten quer durch Berlin. Alles möglichst in Mehrweg und klimaneutral. Für alle Menü-Speisen sowie Getränke ist Mehrweg hier fest miteingeplant. Fast alle Takeaway-Essen gehen bereits in Mehrweg raus. Die Feinkostsuppe, die es im eigenen Pfand-Einwegglas des Betriebs gibt, ist im eigenen Kiez bereits der Renner. Der Rücklauf funktioniert sehr gut, besonders bei der Stammkundschaft.

Neben dem eigenen Pfandsystem bietet das Fisch.Taxi für seine Speisen wie Salate auch Gefäße von REBOWL zum Ausleihen an. Getränke gehen inzwischen nur noch in Recup-Bechern raus. Mitgebrachte Gefäße der Kundschaft werden ebenso gerne befüllt – mit Speisen und Getränken.

Falls doch mal Einweg nötig ist, werden Einweg-Behälter sind aus recyceltem Material und Besteck aus Holz angeboten. An Aktionsständen, wie auf dem beliebten Rüdeshheimer Platz gleich um die Ecke, nimmt der Betrieb alle Einwegprodukte für die korrekte Entsorgung auch wieder zurück. Zusätzlich kann sich die Kundschaft im Betrieb für den Fischtransport auch Thermotaschen zur Kühlung kaufen. Ab 20 € Einkaufswert gibt es eine dieser Mehrwegtaschen auch gratis. Auf Nachfrage sind auch kostenlose Papiertaschen verfügbar.

Was die Kundschaft nicht selbst vor Ort abholen kann, wird mit dem Lastenrad geliefert, bei größeren Distanzen innerhalb Berlins per E-Bike oder dem ‚E-Frosch‘, dem neuen E-Auto des Fisch.Taxi. Mehrweg als Standard des Betriebs kommt insgesamt sehr gut an. Die meisten Kund*innen wissen inzwischen Bescheid und stellen sich drauf ein. Wiederkehrende Infogespräche werden zur Seltenheit.

Wer doch lieber vor Ort genießen möchte, kann auch ganz klassisch vom Teller an einem der Sitz- oder Stehplätze essen. Das spart am meisten Ressourcen.

Kurz um: Das in Corona-Zeiten gegründete Fisch.Taxi beweist, dass Mehrweg in der Gastronomie möglich und für die unterschiedlichsten Lebensmittel geeignet ist. Die Originalität, Klasse, Herzlichkeit sowie das Gespräch mit der Kundschaft und die Klimaschutzaktivitäten machen diesen Kieztreff zu einem inspirierenden Mehrweg-Modell.



© LIFE e.V.

Infos im Überblick

- Fischfachgeschäft | Feinkost | Imbiss
- Speisen zum Mitnehmen: Suppen, Terrinen, Kaltschalen, Fisch, Salate, Feinkost
- Befüllt mitgebrachte Gefäße
- Eigenes Pfandsystem: Weckgläser
- Poolsystem: Rebowl/Recup
- Besonderheiten: v.a. Stammkundschaft aus Nachbarschaft, Standort nah zu beliebten öffentlichem Platz



© LIFE e.V.

Austausch & Vernetzung

Dominik Stumper

Fisch.Taxi | Wiesbadener Straße 16 | 14197 Berlin

Tel. 0152-34 07 69 07

E-Mail info@fisch.taxi

Web www.fisch.taxi

Best Practice Mehrweg

Dong Da zelebriert Mehrweg mit Bonus

Auch privat versuchen wir Zero Waste zu leben. Es ist uns wichtig, das auch im Restaurant so gut wie möglich umzusetzen.

— Nocky Bao Le von Dong Da (Berlin)

Das Dong Da Restaurant in Lichtenberg findet: „Essen in Mehrweg sollte belohnt werden“. Auf unserer Klima-Bonuskarte werden die in Mehrweg mitgenommenen Gerichte vermerkt und zum Schluss, mit der 10. Mehrweg-Bestellung, mit einem Hauptgericht aufs Haus belohnt. Da schmecken die mit viel Leidenschaft garnierten Gerichte noch viel besser. Das Familienunternehmen im Kaskelkiez bietet eine Vielfalt vietnamesischer Köstlichkeiten an, hier ist wirklich für alle was dabei.

Die Familie ist sehr engagiert, was das Thema Zero Waste angeht und etabliert diesen Gedanken auch in ihrem Restaurant. Sie motivieren ihre Kund*innen erfolgreich dazu, eigene Gefäße zum Befüllen der Takeaway-Speisen mit ins Restaurant zu bringen.

Muss es mal schneller gehen, kann das Mittagessen auch online auf der Website bestellt werden. Ein besonderes Highlight beim Dong Da Restaurant ist die Option bei der Onlinebestellung ein Häkchen setzen zu können, mit dem Hinweis, dass die Bestellung im eigenen Gefäß abgeholt wird. Das stärkt nicht nur die Förderung des Mehrweggedankens, sondern auch die Kund*innenbindung. Gespräche über Mehrweg sind hier keine Seltenheit. Vor allem die Stammkundschaft nutzt eigene Mehrwegbehälter.

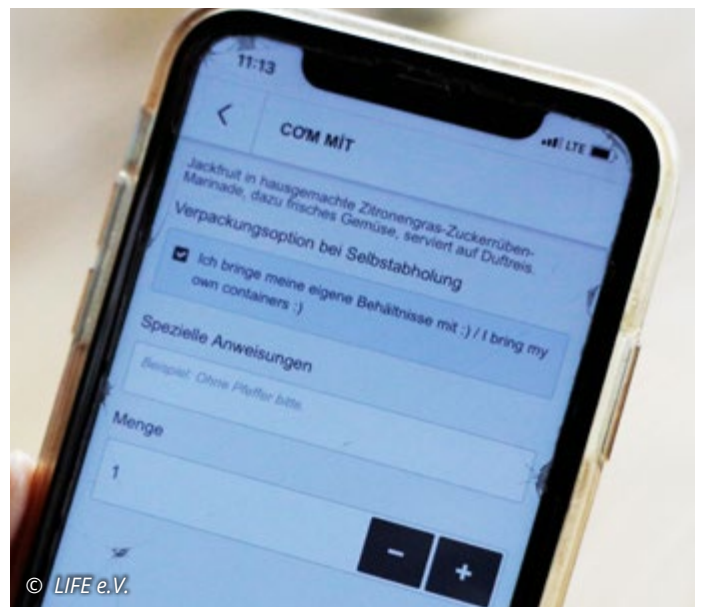
Das Dong-Da-Team kennt nicht nur durch den engen Kundenkontakt seine Nachbarschaft sehr gut, sondern auch durch die eigenständige Auslieferung mit dem Elektrorad. Alle Gerichte können in den wiederverwendbaren Gefäßen bestellt und CO2-neutral nach Hause geliefert werden. Beim Dong Da reicht die Klima-Bonuskarte gar nicht aus, um alle Gerichte einmal zu probieren! Also unbedingt vorbeischaun, Bonuskarte vollstempeln lassen, das zehnte Gericht umsonst genießen und die nächste Bonuskarte mitnehmen. Der Kiez ist begeistert und wir sind es auch.



© LIFE e.V.

Infos im Überblick

- Vietnamesisches Familienrestaurant im Kaskelkiez
- Speisen zum Mitnehmen: Suppen, Wok-Gerichte, Salate, Bowls, Currys
- Wiederverwendbare To-Go-Gefäße
- Besonderheiten: Herzlicher Familienbetrieb mit starker Bindung zum Kiez



© LIFE e.V.

Austausch & Vernetzung

Nocky Bao Le

Dong Da Restaurant | Pfarrstraße 121 | 10317 Berlin

Tel. 030-22 32 83 39

E-Mail info@dongda-restaurant.de

Best Practice Mehrweg

Regine Wosnitza auf eigener Mehrweg-Mission

*Es hat sehr viel Spaß gemacht, mit meinen Kolleg*innen die neuen Mehrwegbehälter zu nutzen.*

— Regine Wosnitza (Berlin)

Es läuft besonders gut, wenn es eigenständig läuft. Vor allem durch engagierte Zero-Waste-Fans wie Regine Wosnitza. Sie ist auf unsere Kampagne „Essen in Mehrweg“ aufmerksam und direkt aktiv geworden. Bei einer Veranstaltung in unserem Büro hat sie eines unserer Mehrweg-Angebote entdeckt: die Mehrwegkiste. Zu Beginn des Projekts war diese in zahlreichen Büros ein halbes Jahr im Einsatz. In den Teeküchen stationiert und mit unterschiedlichsten Mehrweggefäßen gefüllt sind die Mitarbeiter*innen in den Mittagspausen in den umliegenden Restaurants Essen in Mehrweg holen gegangen. Das Ziel war es, Mehrweg attraktiver zu machen und vor allem den Gastronomiebetrieben zu zeigen, dass Mehrweg gefragt und voll im Trend ist. Hierfür wurden die umliegenden Restaurants akquiriert und in das Projekt mit eingebunden. Nach der sechsmonatigen Ausleihphase wurden einige Mehrwegkisten verlost, andere sind wieder bei uns gelandet und haben nur auf ihren erneuten Einsatz gewartet.

Regine hat nach ihrer Entdeckung der Mehrwegkiste eine Anfrage an uns gestellt, um die Kiste ebenfalls für mehrere Monate auszuleihen. Im Handumdrehen wurde die Mehrwegkiste mit dem Fahrrad nach Tempelhof manövriert und in einem Büro des Bezirksamts Tempelhof-Schöneberg platziert. In der Mittagspause wurde es zu einem kleinen Ritual, sich mit ihren fünf Kolleg*innen in der Teeküche einzufinden und zu überlegen, wo sie heute mit ihren Mehrweggefäßen Essen holen. Regine hat hierfür eine eigene Akquise der umliegenden Restaurants angesetzt, um die Gastronomiebetriebe in ihr Vorhaben, das Mittagessen nur noch in Mehrweg genießen zu wollen, einzubeziehen. Auch hier kamen die unterschiedlichen Mehrweggefäße sechs Monate in der Gegend rund ums Rathaus Tempelhof zum Einsatz.

Um zu sehen, wie viel sie letztendlich eingespart haben, wurden Strichlisten geführt; mal mehr, mal weniger gut. Fakt ist, dass das Team einiges an Verpackungsmüll durch Regines Engagement eingespart hat. Nach der Testphase denkt das Team nun immer mehr daran, eigene Behälter zu nutzen. So viel Eigeninitiative und Begeisterung für Mehrwegalternativen finden wir großartig. Es ist eines von vielen Beispielen, wie wir den Mehrweggedanken weiterverbreiten.

Am Ende ist es vor allem die Initiative Einzelner, die das Rad zum Laufen bringen.



Infos im Überblick

- Engagierte Mitarbeiterin, die ihre Kolleg*innen sowie die umliegenden Gastronomiebetriebe animiert, den Mehrweg zu gehen
- Ihre authentische und positive Art, andere für Mehrwegalternativen zu begeistern, steckt förmlich an



Austausch & Vernetzung

Regine Wosnitza

E-Mail wosnitza@ig-potsdamer-strasse.de

Best Practice Mehrweg

Mayapapaya: mit Ausdauer und den richtigen Worten ans Ziel

Die erste Zeit war sehr redeintensiv, hat sich aber auf jeden Fall gelohnt.

— Florian Stromburg von Mayapapaya (Bremen)

Es ist Mittagszeit, die Schlange ist lang und nicht wenige der Wartenden haben eine Mehrwegschale unter dem Arm – ein typisches Bild vor dem direkt am Bremer Flughafen gelegenen Bistro Mayapapaya. Bereits seit November 2020 bietet Mayapapaya die Mitnahme von Suppen oder Bowls in den Mehrwegbehältern der Firma Vytal an. Von Anfang an kam das Mehrwegangebot bei der Kundschaft sehr gut an. „Viele unserer Kund*innen kommen regelmäßig und nutzen gerne die Mehrweg-Alternative“, berichtet der Geschäftsführer Florian Stromburg.

Auch er war ab dem ersten Tag von dem System angetan. Sowohl die Behälter, als auch der angebotene Service des Systemanbieters waren zur vollsten Zufriedenheit. Zwar ist es jetzt auf dem Tresen durch den zusätzlichen Stapel an Mehrwegschalen etwas enger. Für das Team des Mayapapaya jedoch kein wirkliches Problem. „Die Einführung des Systems war völlig problemlos, wenn auch zu Beginn sehr redeintensiv. Aber es hat sich gelohnt“, erinnert sich Florian Stromburg. Dass die richtige Ansprache der Kundschaft sowie Geduld und Ausdauer das A und O für eine erfolgreiche Nutzung eines Mehrwegsystems sind, war dem erfahrenen Gastronom im Vorhinein bereits bewusst. Deshalb hat er sich über Monate die Zeit genommen, allen Kund*innen die Mehrwegalternative vorzustellen und das dazugehörige Ausleihsystem zu erklären. Die Mühe hat sich ausgezahlt. „Es gibt Tage, da gehen bis zu 60 Prozent unserer Gerichte im To-Go-Geschäft in Mehrwegschalen über den Tresen.“ Das ist ein super Beitrag zum Ressourcenschutz und zur Müllvermeidung.

Außerdem kann so im Mayapapaya monatlich ein nicht unerheblicher Betrag für die Anschaffung von Einwegverpackungen eingespart werden. „Die Kosten für die Nutzung des Mehrwegsystems liegen deutlich unter dem, was wir monatlich für die benötigte Menge an Einwegverpackungen zahlen müssten. Gerade jetzt, wo in den letzten Monaten die Preise für Einwegverpackungen explodiert sind, sind wir sehr zufrieden mit unserer Entscheidung, Mehrweg anzubieten“, so Florian Stromburg.

Mayapapaya ist ein tolles Beispiel dafür, dass die Nutzung von Mehrweg aus mehreren Gründen ein wirklicher Gewinn für einen Gastronomiebetrieb sein kann und – mit der richtigen Ansprache der Kund*innen – auch sehr gut angenommen wird.



© Geschäftsstelle Umwelt Unternehmen / Martin Schulze

Infos im Überblick

- Bistro, Suppenbar, Fingerfood, Catering
- Speisen to go: Suppen, Bowls, Wraps, Desserts
- Befüllt eigene Gefäße
- Poolsystem: Vytal
- Besonderheiten: v.a. Stammkundschaft aus der Bremer Airportstadt



© Geschäftsstelle Umwelt Unternehmen / Martin Schulze

Austausch & Vernetzung

Florian Stromburg

Mayapapaya

Filiale Airport | Flughafenallee 22 | 28199 Bremen

Tel. 0421-98 50 33 45

E-Mail info@mayapapaya.de

Facebook [@mayapapaya.de](https://www.facebook.com/mayapapaya.de)

Instagram [@bistro_mayapapaya](https://www.instagram.com/bistro_mayapapaya)

Best Practice Mehrweg

Sparkasse Bremen: Mit Mehrweg zu mehr Nachhaltigkeit

Die Sparkasse Bremen ist betrieblich klimaneutral. Es ist für uns selbstverständlich, dass wir mit der konsequenten Nutzung von Mehrweggeschirr unseren Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten.

— Andre Renelt von der Sparkassen Campus GmbH (Bremen)

Pasta, Eintopf, Kuchen und Getränkespezialitäten – all diese Leckereien werden am Verkaufstresen im Foyer des neuen Hauptsitzes der Sparkasse Bremen in Mehrwegbehältern des Systemanbieters „Relevo“ hauptsächlich an die Mitarbeitenden der Sparkasse aber auch an hungrige Kund*innen und Besucher*innen des neuen Standortes im Bremer Technologiepark ausgegeben.

So leistet die Sparkasse Bremen einen weiteren Beitrag zur ihrer Nachhaltigkeitsstrategie. Denn mit der Komplett-Umstellung von Einwegverpackungen auf Mehrweg spart die Sparkasse mehr als 800 Einwegverpackungen pro Monat – und das bei derzeit nur kleiner Besetzung. Immer noch befindet sich ein Großteil der insgesamt 600 Mitarbeitenden coronabedingt im mobilen Arbeiten.

Diejenigen, die bereits jetzt das Mehrwegsystem ausprobieren konnten, sind begeistert. *„In dem großen Sortiment an unterschiedlichen Bowls und Bechern können alle unsere Speisen und Getränke sicher und ansprechend verpackt werden. Auch das Ausleihsystem passt hervorragend zu unserem gastronomischen Konzept im Haus“*, erklärt Andre Renelt, Geschäftsführer der Sparkassen Campus GmbH in Bremen. Am Sparkassen-Hauptsitz werden abwechslungsreiche Gerichte frisch zubereitet und im Foyer am Tresen verkauft. *„Das Ausleihen der Mehrwegbehälter ist wirklich einfach. Man muss nur die Relevo-App runterladen und den auf den Behältern aufgeklebten QR-Code mit dem eigenen Smartphone scannen“*, so Renelt. Die Zahlung eines Pfandes ist somit nicht nötig. Auch hat das Personal hinter dem Tresen keinen Mehraufwand bei der Nutzung und Ausgabe von Mehrweg. *„Gegessen wird bei uns im Haus in der zentralen S-Lounge – und bei schönem Wetter auf der direkt anschließenden Dachterrasse. Hier können Speisen auch jederzeit nochmal erwärmt werden. Die Bowls und Becher können dann einfach in einen Rücknahmebehälter bzw. Servierwagen abgelegt werden. Noch einmal scannen und der Behälter ist abgegeben.“* Das Mehrweggeschirr wird zentral gespült und steht für den nächsten Einsatz wieder bereit.

Die Sparkassen Campus GmbH zeigt mit der kompletten Umstellung auf Mehrweg, dass eine erfolgreiche Verköstigung der Mitarbeiter*innen und Besucher*innen auch ohne Einwegverpackungen problemlos gelingt. Ein super Beispiel, das zur Nachahmung aufruft!



© Sparkassen Campus GmbH / Andre Renelt

Infos im Überblick

- Speiseangebot für Mitarbeitende sowie Kund*innen und Besucher*innen der Sparkasse Bremen
- Speisen zum Mitnehmen: Bowls, Burger, Pasta, Suppen, Nachspeisen, Kuchen, Heißgetränke
- Poolsystem: Relevo
- Besonderheiten: v. a. Mitarbeitende der Sparkasse in Bremen



© Sparkassen Campus GmbH / Andre Renelt

Austausch & Vernetzung

Andre Renelt (Geschäftsführer)

Sparkassen Campus GmbH

Universitätsallee 14 | 28359 Bremen

Tel. 0421-179 21 28

E-Mail andre.renelt@sparkasse-bremen.de