

# [ BIO- VERPACKUNGEN ]





Bio- oder nachhaltige Verpackungen erzeugen immer noch Unsicherheit und Missverständnisse. Man muss hier zwischen Produktion und Verwertung unterscheiden. Nicht alle nachhaltig produzierten Verpackungen können nachhaltig entsorgt werden. NOCH NICHT.

## Welche nachhaltigen Verpackungslösungen gibt es für die Gastronomie?

Es gibt verschiedene nachhaltige Verpackungslösungen, die in der Gastronomie eingesetzt werden können, um den Verbrauch von Einwegplastik zu reduzieren und umweltfreundlichere Optionen zu fördern. Hier einige Beispiele:

### 1. biologisch abbaubare Verpackungen:

Diese Verpackungen bestehen aus Materialien wie PLA (Polylactid), Stärke oder Zellulose und können unter den richtigen Bedingungen biologisch abgebaut werden. Sie stellen eine umweltfreundlichere Alternative zu herkömmlichen Kunststoffverpackungen dar.

### 2. Verpackungen aus Papier und Karton:

Papier- und Kartonverpackungen sind weit verbreitet und können für Take-away-Verpackungen, Sandwichverpackungen, Pizzakartons und vieles mehr verwendet werden. Sie sind biologisch abbaubar und können wiederverwertet werden.

### **3. Mehrwegbehälter:**

Restaurants können Mehrwegbehälter anbieten, die Kunden für ihre Speisen mitbringen können. Dadurch wird der Bedarf an Einwegverpackungen erheblich reduziert.

### **4. Essbare Verpackungen:**

Einige innovative Unternehmen haben Verpackungen aus essbaren Materialien entwickelt, z. B. Tortillaschalen für Tacos oder Esspapier für Sushi-Rollen.

### **5. Wiederverwendbares Geschirr:**

Restaurants können auf wiederverwendbares Geschirr umstellen, das nach Gebrauch gewaschen und wiederverwendet wird. Dies ist ein wirksames Mittel zur Abfallvermeidung.

### **6. Recycelbare Kunststoffe:**

Wenn Kunststoffe verwendet werden müssen, sollten recycelbare Varianten bevorzugt werden. Diese können nach Gebrauch dem Recyclingprozess zugeführt werden.

### **7. Bambus- und Holzverpackungen:**

Verpackungen aus Bambus oder Holz sind biologisch abbaubar und können für verschiedene Lebensmittel verwendet werden.

### **8. Einzelverpackungen vermeiden:**

Restaurants könnten versuchen, Produkte in größeren Mengen zu bestellen und in größeren Behältern zu lagern, um den Bedarf an Einzelverpackungen zu reduzieren.

## **9. Abfallvermeidung und Kompostierung:**

Restaurants können ihre Abfallmengen insgesamt reduzieren, indem sie Lebensmittelabfälle kompostieren und generell effizienter mit Ressourcen umgehen.

## **10. Informationskampagnen:**

Restaurants können auch Informationen und Aufklärung über die Bedeutung nachhaltiger Verpackungslösungen für ihre Kunden anbieten, um das Bewusstsein zu schärfen und die Akzeptanz zu fördern.

Bei der Auswahl nachhaltiger Verpackungslösungen ist es wichtig, die spezifischen Bedürfnisse und Anforderungen Ihres Restaurants zu berücksichtigen. Die Umstellung auf umweltfreundliche Verpackungen erfordert möglicherweise eine Anpassung der Arbeitsabläufe und Investitionen in neue Materialien, kann aber dazu beitragen, die Umweltbelastung zu verringern und gleichzeitig das Image des Restaurants zu verbessern.

## **Welche Stoffe dürfen in die Biotonne?**

Die Akzeptanz von Materialien in der Biotonne kann je nach Region und lokalen Vorschriften variieren. In der Regel dürfen jedoch biologisch abbaubare und kompostierbare Materialien in die Biotonne geworfen werden. Nachfolgend sind einige Materialien aufgeführt, die normalerweise in die Biotonne gegeben werden können:

**1. Lebensmittelabfälle:**

Gemüse- und Obstreste, Kaffeesatz, Teebeutel, Eierschalen, Nussschalen, verdorbene Lebensmittel etc.

**2. Papierhandtücher und Servietten:**

Unbeschichtete Papierhandtücher, Servietten und Küchenpapier.

**3. biologisch abbaubare Verpackungen:**

Verpackungen aus kompostierbarem PLA (Polylactid) oder anderen biologisch abbaubaren Materialien.

**4. Kompostierbare Beutel:**

Spezielle kompostierbare Beutel, die für die Entsorgung von Lebensmittelabfällen verwendet werden können.

**5. Grünabfälle:**

Gartenabfälle wie Rasenschnitt, Laub, Zweige und kleine Äste.

**6. Blumen- und Pflanzenreste:**

Verwelkte Blumen, Topfpflanzenreste und ähnliche organische Pflanzenmaterialien.

**7. Stroh und Heu:**

Unbehandeltes Stroh und Heu.

**8. Kartoffelschalen u. ä.:**

Abfälle von Gemüse- und Obstschalen.

**9. Kaffee- und Teefilter:**

Kaffeefilter und Teebeutel, vorzugsweise ohne Kunststoffanteile.

Es ist jedoch zu beachten, dass nicht alle biologisch abbaubaren Stoffe in jeder Biotonne angenommen werden. Einige Gemeinden und Sammelstellen haben spezielle Vorschriften, welche Materialien angenommen werden und wie diese richtig getrennt und entsorgt werden müssen. Es ist ratsam, sich über die örtlichen Vorschriften und Richtlinien für die Biotonnenentsorgung zu informieren, um sicherzustellen, dass Sie die richtigen Materialien korrekt entsorgen.

## **Welche Verpackungsmaterialien dürfen in die Biotonne?**

Welche Verpackungsmaterialien in die Biotonne dürfen, hängt von den örtlichen Bestimmungen und den Kapazitäten der örtlichen Kompostierungsanlagen ab. Im Folgenden sind jedoch einige Verpackungsmaterialien aufgeführt, die in einigen Fällen in die Biotonne gegeben werden können:

### **1. biologisch abbaubare Verpackungen:**

Einige biologisch abbaubare Verpackungsmaterialien, insbesondere solche, die für die industrielle Kompostierung zertifiziert sind, können in einigen Regionen über die Biotonne entsorgt werden. Dazu gehören bestimmte Arten von Biokunststoffen wie PLA (Polylactid) und stärkebasierte Materialien.

### **2. Verpackungen aus Papier und Karton:**

Papier- und Kartonverpackungen ohne beschichtete Oberflächen können in der Regel in die Biotonne gegeben werden. Zum Beispiel Pizzakartons ohne Kunststoffbeschichtung.

### **3. Kompostierbare Beutel:**

Spezielle kompostierbare Beutel, die für die Sammlung von Lebensmittelabfällen verwendet werden, können in einigen Fällen in die Biotonne gegeben werden. Stellen Sie sicher, dass die Beutel den örtlichen Vorschriften und Standards für die Kompostierung entsprechen.

### **4. Papiertüten:**

Papiertüten oder -beutel, die keine Beschichtungen oder Kunststoffe enthalten, können in einigen Fällen in die Biotonne gegeben werden.

Es ist jedoch zu beachten, dass nicht alle biologisch abbaubaren Verpackungsmaterialien oder Papierprodukte in die Biotonne gehören. In einigen Regionen können biologisch abbaubare Kunststoffe nicht in normalen Kompostieranlagen abgebaut werden, sondern müssen in industriellen Anlagen verarbeitet werden. Auch beschichtete Papiere, kunststoffbeschichtete Verpackungen und herkömmliche Kunststoffverpackungen gehören in der Regel nicht in die Biotonne.

Die genauen Regelungen können sehr unterschiedlich sein, daher ist es ratsam, sich bei der örtlichen Abfallbehörde oder Kommune über die spezifischen Richtlinien für die Entsorgung der Biotonne und die Annahme von Verpackungsmaterialien zu informieren.



## Gibt es Verpackungen, die man essen kann?

Ja, es gibt Verpackungen, die essbar sind, so genannte "essbare Verpackungen". Diese Verpackungen bestehen aus essbaren Materialien und können nach dem Verzehr des Lebensmittels selbst verzehrt oder auf natürliche Weise abgebaut werden. Essbare Verpackungen können eine nachhaltige Alternative zu herkömmlichen Einwegverpackungen sein. Hier einige Beispiele für essbare Verpackungen

### Essbares Reispapier

Reispapier wird häufig für Sushi-Rollen und Frühlingsrollen verwendet. Es ist dünn, knusprig und kann ohne Bedenken mitgegessen werden.

### Tortillaschalen

In einigen Fällen werden Tortillaschalen für Tacos aus essbarem Teig hergestellt, der nach dem Verzehr der Füllung mitgegessen werden kann.

### Essbares Geschirr

Es gibt Unternehmen, die Einweggeschirr aus essbaren Materialien wie Weizen, Reis, Hafer oder anderen natürlichen Zutaten herstellen. Diese Teller, Schalen und Besteckteile können verzehrt oder kompostiert werden.

### Algenverpackungen

Einige Unternehmen stellen Verpackungen aus Algen her, die biologisch abbaubar sind und essbar sein können.

### Fruchthüllen und -schalen

In einigen Fällen werden Fruchthüllen wie Ananasblätter oder Orangenschalen verwendet, um Lebensmittel zu verpacken oder zu servieren.



Diese essbaren Verpackungen stellen nicht nur eine umweltfreundliche Alternative zu herkömmlichen Einwegverpackungen dar, sondern können auch zur Abfallvermeidung beitragen und die Kreativität in der Gastronomie fördern. Es ist jedoch wichtig zu beachten, dass nicht alle essbaren Verpackungen in allen Situationen praktisch oder wirtschaftlich sind. Einige könnten beispielsweise Feuchtigkeit absorbieren oder weniger haltbar sein als herkömmliche Verpackungen. Die Einführung essbarer Verpackungen erfordert eine sorgfältige Abwägung der Vorteile und Herausforderungen in Bezug auf Funktionalität, Haltbarkeit und Kundenakzeptanz.

## **Dürfen diese essbaren Verpackungen in die Biotonne?**

Die Annahme von essbaren Verpackungen in der Biotonne kann von Ort zu Ort unterschiedlich sein, abhängig von den örtlichen Bestimmungen und den Kapazitäten der örtlichen Kompostierungsanlagen. Essbare Verpackungen können aus organischen Materialien bestehen, die prinzipiell in die Biotonne passen, aber es gibt einige Faktoren, die beachtet werden müssen:

### **1. Kompostierbarkeit:**

Nicht alle Lebensmittelverpackungen sind gleichermaßen kompostierbar. Einige können während des Sammel- und Verarbeitungsprozesses in Kompostieranlagen nicht richtig abgebaut werden. Es ist wichtig sicherzustellen, dass die essbaren Verpackungen gemäß den lokalen Standards für die Kompostierung zertifiziert sind.

### **2. Zusätzliche Inhaltsstoffe:**

Einige essbare Verpackungen können Zusatzstoffe enthalten, die nicht für die Kompostierung geeignet sind. Beispielsweise können Farbstoffe

oder Aromen in den Verpackungsmaterialien enthalten sein, die sich negativ auf den Kompostierungsprozess auswirken können.

### **3. Kundeninformation:**

Wenn Sie essbare Verpackungen in Ihrem Gastronomiebetrieb verwenden möchten, ist es wichtig, Ihre Kunden darüber zu informieren, wie diese Verpackungen richtig entsorgt werden. Die Kunden sollten wissen, ob sie die Verpackungen in die Biotonne werfen können oder ob sie getrennt gesammelt werden müssen.

### **4. Regionale Richtlinien:**

Die Akzeptanz essbarer Verpackungen kann von Ort zu Ort unterschiedlich sein. Einige Kompostierungsanlagen nehmen aufgrund ihrer technischen Verfahren oder behördlichen Auflagen keine essbaren Verpackungen an.

Bevor Sie essbare Verpackungen in die Biotonne geben, sollten Sie sich daher bei Ihrer örtlichen Abfallbehörde oder Gemeinde über die spezifischen Richtlinien und Vorschriften für die Entsorgung von essbaren Verpackungen informieren. Es ist wichtig, dass die Verpackungen korrekt entsorgt werden, damit sie in den Kompostierungsprozess integriert werden können, ohne die Qualität des Komposts zu beeinträchtigen.

## Gehören Bioverpackungen in die Gelbe Tonne?

Bioverpackungen gehören in der Regel nicht in die Gelbe Tonne. Die Gelbe Tonne bzw. der Gelbe Sack ist in vielen Regionen für die Sammlung von stofflich verwertbaren Verpackungen aus Kunststoff, Metall und Verbunden vorgesehen. Bioverpackungen aus biologisch abbaubaren oder kompostierbaren Werkstoffen werden in der Regel nicht in der Gelben Tonne gesammelt.

Bioverpackungen, die für den Kompostierungsprozess geeignet sind, gehören idealerweise in die Biotonne. Dies ermöglicht eine ordnungsgemäße Verwertung und Umwandlung dieser Materialien in Kompost, der als wertvoller „Bodenverbesserer“ eingesetzt werden kann. Es ist jedoch wichtig, die örtlichen Vorschriften und Richtlinien zu beachten, da diese von Region zu Region unterschiedlich sein können.

Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie Sie Bioverpackungen ordnungsgemäß entsorgen können, sollten Sie sich an Ihre örtliche Abfallbehörde oder Gemeinde wenden. Sie können Ihnen genaue Informationen darüber geben, welche Abfälle in welchen Behältern gesammelt werden sollten und wie Sie die besten umweltfreundlichen Entsorgungspraktiken in Ihrer Region umsetzen können.

## Aus welchen Materialien bestehen Bio-Verpackungen?

Bioverpackungen bestehen in der Regel aus biologisch abbaubaren oder kompostierbaren Materialien, die sich unter den richtigen Bedingungen in natürliche Bestandteile zersetzen. Diese Materialien stammen häufig aus pflanzlichen Quellen und können eine umweltfreundlichere Alternative zu herkömmlichen Kunststoffverpackungen darstellen. Einige häufig verwendete Materialien für Bio-Verpackungen sind

### 1. Polylactid (PLA):

PLA ist ein Biokunststoff, der aus Maisstärke oder anderen pflanzlichen Quellen hergestellt wird. Es ist kompostierbar und kann für Verpackungen wie Trinkbecher, Besteck, Lebensmittelbehälter und Folien verwendet werden.

### 2. stärkebasierte Materialien:

Verpackungen aus Stärke oder Kartoffelstärke sind biologisch abbaubar und können für Einweggeschirr, Lebensmittelbehälter und Tragetaschen verwendet werden.

### 3. Zellulose:

Verpackungen aus Zellulosefasern, die aus Holz oder Pflanzen gewonnen werden, sind biologisch abbaubar und können für Lebensmittelverpackungen und Becher verwendet werden.

### 4. Algen und Seegras:

Einige innovative Verpackungen werden aus Algen oder Seegras hergestellt. Diese Materialien sind natürlich erneuerbar und können biologisch abbaubar sein.

### **5. Reispapier:**

Reispapier wird häufig für Lebensmittelverpackungen und -umschläge verwendet. Es ist dünn, leicht und kann in der Regel bedenkenlos verzehrt werden.

### **6. Bambusfaser:**

Bambusfaser wird manchmal für Teller, Schüsseln und Besteck verwendet. Sie ist biologisch abbaubar und sieht natürlich aus.

### **7. Pilzverpackungen (Myzel):**

Pilzmyzel kann zu festen Verpackungsstrukturen geformt werden und ist biologisch abbaubar. Es wird häufig für Schutzverpackungen und Behälter verwendet.

### **8. Papier und Pappe:**

Ungestrichene Papier- und Pappverpackungen können ebenfalls in die Kategorie der Bioverpackungen fallen, insbesondere wenn sie keine Kunststoffbeschichtung enthalten.

Es ist wichtig zu beachten, dass nicht alle Verpackungen, die als "Bio" bezeichnet werden, auch kompostierbar oder biologisch abbaubar sind. Bei der Auswahl von Bio-Verpackungen ist es ratsam, auf Zertifizierungen und Labels zu achten, die die tatsächliche Kompostierbarkeit und Nachhaltigkeit der Materialien bestätigen.