

Mehr Genuss, weniger Verpackung: burgerme setzt auf Vytal Nach erfolgreicher Testphase bundesweiter Launch des Mehrwegsystems

geschrieben von Andreas | 7. Februar 2023



München, den 7. Februar 2023 Als eines der ersten Franchisesysteme hat burgerme bundesweit das Mehrwegsystem von Vytal ausgerollt. Nach einer erfolgreichen Testphase in ausgewählten Stores in Berlin und Hannover bietet der Burger- und Delivery-Profi seit Januar an allen 144 burgerme-Standorten in Deutschland diese Mehrwegoption an. burgerme geht sogar noch einen Schritt weiter: Wer Mehrweg wählt, erhält bei burgerme sein gesamtes Menü in den Mehrwegbehältern von Vytal, obwohl burgerme nicht von der Mehrwegpflicht betroffen ist. Denn die Verpackungen des Burger-Profis sind schon seit jeher aus umweltfreundlichem Papier.

„Wir wollen Mehrweg für alle – und das ohne Qualitätsverlust, einfach und ohne an der Preisschraube zu drehen. Vytal ist ein

unkompliziertes digitales System mit pfandfreier Abwicklung. Nach dem erfolgreichen Test haben wir uns daher entschieden, die Mehrwegbehälter von Vytal an allen burgerme-Standorten in Deutschland anzubieten“, so Jens Hochhaus, CEO bei burgerme. Damit Burger und Pommes auch im Mehrwegbehälter immer heiß und schön knusprig bleiben, haben die beiden Partner eine spezielle Mehrweg-Burger-Box entwickelt. Dr. Tim Breker, Mitgründer von Vytal freut sich sehr über die Zusammenarbeit mit burgerme: „Seit einer Podiumsdiskussion mit Stephan Gschöderer, Gründer von burgerme, war es mein großer Wunsch, gemeinsam eine Premium-Mehrwegverpackung für Burger und Pommes anzubieten, die für Lieferessen ein optimales Geschmackserlebnis garantiert. Mit Vytal hat burgerme jetzt eine einfach nutzbare und messbar wirkungsvolle Verpackungslösung für seine Kunden.“

Wer bei burgerme bestellt, kann die Mehrweg-Option kostenfrei online nach einmaliger Registrierung bei Vytal (unter www.vytal.org oder in der Vytal App) auswählen. Innerhalb von 14 Tagen lassen sich die Mehrwegverpackungen in allen burgerme-Stores oder bei anderen Vytal-Partnern abgeben. „Der Bestell- und Abgabeprozess über die Vytal App ist sehr einfach und bedeutet kaum Mehraufwand – sowohl für unsere Kunden als auch für uns“, erklären die beiden Franchisepartner Gevorg Hovhannisyan und Aram Akopjan, die das Mehrwegsysteem von Vytal an ihrem burgerme-Standort Berlin Rummelsburg getestet haben.

Die Brüder Ozan und Rezan Defli haben mit ihren burgerme-Stores in Hannover Südstadt und Hannover Linden ebenfalls an der Testphase teilgenommen: „Das Mehrwegsysteem von Vytal wurde von unseren Kunden und Mitarbeitern sehr positiv aufgenommen. Wir als Unternehmer freuen uns sehr zusammen mit Vytal unseren Kunden auch Mehrweg als Verpackungsoption anzubieten.“ Die Option Mehrweg ist nach den E-Fahrzeugen sowie Rädern für die eigenen Kuriere und den Papierboxen die nächste wichtige Nachhaltigkeitsmaßnahme von burgerme. „Bereits an unseren

Teststandorten konnten wir feststellen, dass Mehrweg nachgefragt wird. Wir sind überzeugt, dass in Zukunft noch mehr Kunden auf Mehrweg umsteigen“, bekräftigt Hochhaus.

Über burgerme

Erstklassige Burger und schneller Delivery-Service aus einer Hand, das ist die DNA von burgerme. „So schnell kann lecker sein“ ist die Erfolgsformel des Burger- & Liefer-Profis, der mit 166 Standorten in Deutschland und den Niederlanden sowie 117 Millionen Euro Umsatz im Jahr 2022 weiter auf Erfolgskurs ist. Bis Ende des Jahres will burgerme auf insgesamt 200 Standorte wachsen.

Über die Vytal Global GmbH

Gegründet, um zu verändern: Vytal hat sich zum Ziel gesetzt, die weltweit führende Technologieplattform für Kreislaufwirtschaft und Mehrweg zu werden. Vytals ersetzen Einwegverpackungen und machen einen nachhaltigen, zukunftsorientierten Lebensstil für alle möglich. Mit der pfandfreien und digitalen Mehrweglösung bringt Vytal Gastronomen, Händlerinnen, Lieferdienste und andere Kooperationspartnerinnen mit Menschen zusammen, die Speisen und Getränke ohne unnötige Einwegverpackungen genießen möchten. Dafür kam das Unternehmen in der von Jung von Matt geführten Liste unter die Top 50 Startups 2022. Heute arbeiten europaweit rund 70 Mitarbeiterinnen für Vytal.

burgerme-Pressekontakt

Svenja König

Rosental 10
80331 München

T 00 49 89 23 23 62-0
F 00 49 89 23 23 62-20

presse@burgerme.de
www.burgerme.de

Kompaktkurs Biologischer Weinbau für die Gastronomie und Fachhandel

geschrieben von Andreas | 7. Februar 2023



PRESSEMITTEILUNG

Gemeinsam mit der Deutschen Wein- und Sommelierschule (DWS) der IHK Koblenz veranstaltet ECOVIN vom 14. bis 16. August einen Kompaktkurs Biologischer Weinbau in Oppenheim. Der Kurs verbindet einen Theorietag mit zwei Exkursionstagen in die Praxis von Bioweinbau und Biogastronomie. Die Veranstaltung ist Teil der IHK-Weiterbildung zum Fachsommelier (m/w/d) für Bioweine, ist jedoch offen für alle Interessierten.

Referent*innen von ECOVIN, Vinaturel und dem DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Ökowinzer*innen und Biogastronom*innen führen die Kursteilnehmenden in alle zentralen Aspekte von Biowein ein: Seinen Anbau und Ausbau, rechtliche Fragen und Zertifizierung, Spezialthemen wie Steillagen-Weinbau, robuste Rebsorten, biodynamischen Anbau oder die Platzierung von Bioweinen in der Gastronomie. Die Exkursionen führen gleich in

fünf Weinanbaugebiete: Rheinhessen (Weingüter Brüder Dr. Becker und Sternenfelser Hof/Kopp), Nahe (Biohotel Gänz), Mittelrhein (Weingut Dr. Kauer), Rheingau (Weingut Jakob Christ) und Pfalz (Weingüter Janson-Bernhard und Rummel, Hofgut Ruppertsberg).

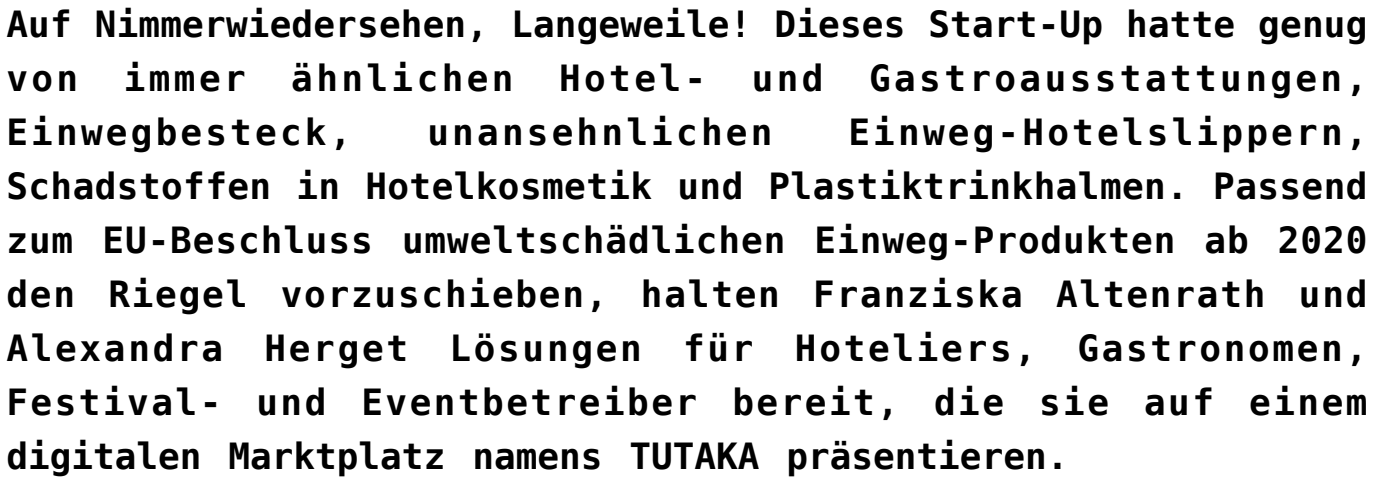
Der 3-Tage-Kurs inkl. zwei Übernachtungen in Oppenheim, aller Mahlzeiten, Weinproben und Exkursionen kostet 1290 Euro und kann auf der [Webseite der IHK Koblenz direkt gebucht](#) werden. Rückfragen beantwortet vorab gerne Weronika Gula von der DWS, E-Mail gula@weinschule.com.

Zahl der Anschläge (inklusive Leerzeichen): 1.417

ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau e. V.
Petra Neuber | Geschäftsführerin
Wormser Straße 162
D-55276 Oppenheim
T +49 (61 33) 16 40
F +49 (61 33) 16 09
info@ecovin.de

□TUTAKA – Die erste Plattform für ecoistisches Gastgeben ist offiziell gestartet

geschrieben von Alexandra Herget | 7. Februar 2023



«Es gibt viele Gründe für Nachhaltigkeit», fährt Franziska fort. «Da sind die offensichtlichen Motivationen der Ressourceneffizienz, Plastik-Vermeidung und Klimawandel. Aber hinter Nachhaltigkeit steckt auch Qualität für den Gast und für die Mitarbeiter: Gesundheit und Wohlergehen, das Gemeinschaftsgefühl, zusammen den Wandel zu gestalten oder die bessere ästhetische und haptische Erfahrung. Nachhaltige Produkte differenzieren den Gastgeber und wirken positiv auf die neue Generation von Gästen und Arbeitnehmern. Wir nennen sie Ecoisten – Menschen, die Nachhaltigkeit wollen, weil es gut für die Welt ist und ihnen mehr Qualität bietet.»

So schauten die Gründerinnen bei der Auswahl ihrer Produkte genau hin – zum einen auf Nachhaltigkeitskriterien und zum anderen auf Mehrwerte, die dem Gast, dem Gastgeber und den

Angestellten zu Gute kommen. Das Ergebnis ist ein spannender Mix aus unterschiedlichen Produkten und Services. Zu finden sind beispielsweise Kleiderbügel aus recyceltem Karton, diverse Trinkhalmalternativen, Gläser und Karaffen aus ausgedienten Weinflaschen, upgecycelte Yogamatten, Schürzen und Hotelslipper aus recycelten PET Flaschen oder Textilien wie Bettwäsche und Arbeitskleidung aus Bio-Baumwolle mit Fair-Trade Standard. Namhafte ecoistische Marken wie HYDROPHIL, soulbottles, KAYA & KATO, cotonea, Dibella, myboo, ÖKLÖ, myclimate, RECUP und viele mehr sind auf dem Marktplatz zu finden.

Seit Mitte März ist dieser online. Preise und Angebote können angefragt werden. «Viele unserer Lieferanten sind kleine Manufakturen oder Fabriken. Manches wird sogar noch in Handarbeit hergestellt», schmunzelt Alexandra über die operativen Hürden von echter Nachhaltigkeit.

Wer auf der Suche nach einer nachhaltigen Produktlösung ist, diese auf dem Marktplatz jedoch nicht findet, der kann sich direkt an TUTAKA wenden. “Wir haben noch zahlreiche Produkte und Services in der Pipeline,” verspricht Franziska Altenrath. “Wer nachhaltiger sein möchte, der soll auch dazu befähigt werden. Zu oft scheitert das Vorhaben an mangelnder Zeit und der Schwierigkeit, geeignete Kooperationspartner, Marken und Berater zu finden. Diese Hürde wollen wir nehmen.”

TUTAKA vermittelt aber nicht nur die angebotenen Produkte, sondern berät auch dazu, wie Nachhaltigkeit Greenwashing- und klischeefrei kommuniziert werden kann. Tatsächlich waren beide Gründerinnen zuvor in der Kommunikation beschäftigt und haben sich im Grafikdesign Studium in Berlin kennengelernt.

TUTAKA möchte Veränderung! Dass sie sich dafür eine herausfordernde Branche ausgesucht haben, schmälert den Elan nicht. Mit Marktplatz, Agentur und einem spannenden Netzwerk offerieren die Frauen ein ganzheitliches Angebot, das einen genaueren Blick mehr als wert ist.

Ob Wichtelgeschenk, Adventsdeko oder Backform – die Palmblattteller von Leef sind ein wahrer Allrounder

geschrieben von Andreas | 7. Februar 2023

Berlin, 26.11.2014 // Der erste Advent steht vor der Tür und bald schon ist Weihnachten. Kein Grund zur Panik, denn die Palmblattteller von Leef sind ein wahrer Allrounder. Sie eignen sich nicht nur als nachhaltige Adventsdeko, sondern auch als Backform. Ob Muffins oder Christstollen – die Palmblattteller können als Backform bei 200 Grad über 30 Minuten im Ofen genutzt werden. Und nicht nur: In vielen Unternehmen und unter Freunden beginnt jetzt die Zeit der Wichtelgeschenke. Für 3 bis 4 Euro kann man online bequem nachhaltige Palmblattteller bei Leef bestellen und hat so ein besonderes und vor allem umweltfreundliches Geschenk.

„Wir setzen einen neuen Standard in Sachen Design, Qualität und vor allem in der Transparenz und Nachhaltigkeit“, erklärt Mitgründer Claudio Fritz-Vietta. Die Konsumgesellschaft ist momentan im Umbruch, viele Menschen suchen heutzutage eine umweltbewusstere Alternative, ohne dabei auf Ästhetik und Bequemlichkeit verzichten zu wollen. Das Geheimnis ist dabei, nachhaltig zu sein, aber dennoch ein attraktives Produkt zu liefern. „Unsere Teller werden beispielsweise eher wegen ihrer Ästhetik und schönen Optik gekauft. So stellen wir unser Produkt auch optisch in die Mitte der Gesellschaft und versuchen nicht, unsere Nachhaltigkeit über eine klassische „bio-Optik“ zu vermarkten. Für uns sollte Nachhaltigkeit eben nicht ein Kaufkriterium sein, sondern eine

Selbstverständlichkeit“, so Vietta.

Leef ist zur Zeit der einzige Produzent von Palmblatttellern weltweit, der in Produktion und sogar bei der Verpackung vollständig ohne Plastik arbeitet.“

Presse & Kommunikation

Alexandra Barone, pr@leef.is, 030 / 21 80 80 70

Über uns

Leef ist ein Berliner Start-Up, das aus den Blättern der Areka Palme nachhaltige Einweg-Teller herstellt. Die Idee dazu entstand 2011, als Claudio Fritz-Vietta die lokale Benutzung von Areka Tellern in Indien entdeckte. Im Januar 2014 gründete Claudio gemeinsam mit Marcel Frank die Leef Blattwerk GmbH und die eigentliche Herstellung der Palmblattteller begann. Leef produziert seine Teller mit kleinen und mittelständischen, unabhängigen Produzenten in Südindien, mit denen in enger Zusammenarbeit westliche Standards in Produktion, Sicherheit und Nachhaltigkeit eingeführt wurden. Leef stellt zur Zeit 250.000 Teller im Monat her. Abnehmer sind Gastronomiebetriebe, Event- Veranstalter und Inhaber von Ladengeschäften sowie Handelsketten. Bei Leef steht das Gemeinschaftsdenken im Vordergrund. Mit seinem sozialen & nachhaltigen Produktionskonzept und durch den intensiven und persönlichen Einblick in die Idee und die Produktion, will Leef den Menschen nahe bringen, dass sie mit ihrem Support etwas Gutes schaffen, unter anderem die Wegwerfkultur zum Umdenken anzuregen und gleichzeitig strukturschwache Regionen in Indien unterstützen.