

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 Mehrwegsystem 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 Mehrwegsystem 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-Presskontakt

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

Die Neuheit #beleaf – Jetzt auf Kickstarter: einzigartige Einweg-Verpackungen aus reinen Laubblättern, ein Leben lang kostenlos geliefert

geschrieben von Andreas | 7. Februar 2023



Pressemeldung

München: 8. Juni 2016

Wer kennt das nicht: Picknick im Grünen, Grillen am See, Barbeque beim Fussball mit Freunden – und dann der ernüchternde Blick auf die Berge von Plastikmüll. leaf republic hat das Problem auf elegante Art gelöst: Mit Einwegtellern aus reinen Laubblättern. Ohne Plastik, ohne Pappe und ohne Styropor. Und es musste kein einziger Baum gefällt oder eine Ölquelle angezapft werden!

Ein Produkt ohne Chemie, Kleber, Holz, Farb- oder Geschmacksstoffe. Das Unternehmen hat neuartige Verpackungen, Teller und Dipschalen entwickelt, die aus grünen Laub-Blättern hergestellt werden. Die nachhaltigen, mehrschichtigen

Verpackungen von leaf republic bestehen aus Laubblättern und wasserfestem Laubpapier.

Die Teller sind auch im Hauskompost komplett in wenigen Wochen biologisch abbaubar und natürlich lebensmittelgeeignet und wasserdicht.

Damit leaf republic mit seinen innovativen Produkten, die zudem die Umwelt schonen, auch in Produktion gehen kann, sind sie auf unsere und Eure Unterstützung angewiesen. Dazu hat das Team um Pedram und Carolin bei Kickstarter eine Crowdfunding-Kampagne gestartet. Werdet Teil der Verpackungsrevolution!

Kickstart Kampagne

<https://www.kickstarter.com/projects/643319217/beleaf>

Kontakt

leaf republic gmbh
mehlbeerenstrasse 6
82024 Taufkirchen
munich, germany

fon +49(0)89 18912857
+49(0)89 61201162

www.leaf-republic.com

**foodwatch-Test: Rewe-
Eigenmarken enthalten
gefährliche Mineralöle –**

foodwatch fordert Rückruf

geschrieben von Andreas | 7. Februar 2023

Pressemitteilung

Berlin, 9. Juni 2016. Lebensmittel der Rewe-Eigenmarken sind stark mit gesundheitsgefährdenden Mineralölen belastet. Das ist das Ergebnis eines neuen Labortests der Verbraucherorganisation foodwatch. Demnach sind drei von sechs getesteten Rewe-Produkten betroffen: „Rewe Bio Vollkornsemmelbrösel“ enthalten aromatische Mineralöle (MOAH), die krebserregend und erbgutverändernd sein können. In den Produkten „ja! Langkorn-Spitzenreis“ und „Rewe Bio Dinkelflakes“ konnte die Verbraucherorganisation stark erhöhte Werte gesättigter Mineralöle (MOSH) nachweisen. MOSH können sich im menschlichen Körper anreichern und die Organe schädigen. Öko-Test hatte kürzlich in einem Veggie-Schnitzel der Rewe-Gruppe erhöhte MOSH-Werte gemessen, woraufhin Rewe einen Verkaufsstopp veranlasste.

„Rewe muss jetzt konsequent sein: Was für Veggie-Schnitzel gilt, muss auch für Vollkornsemmelbrösel gelten! Lebensmittel mit derartigen Mineralölverunreinigungen haben im Supermarktregal nichts verloren“, sagte Johannes Heeg von foodwatch.

Das Verbrauchermagazin „Öko-Test“ hatte in seiner Juni-Ausgabe von erhöhten MOSH-Werten im „Naturgut Bio-Veggie-Schnitzel“ berichtet – einer Eigenmarke des zur Rewe-Gruppe gehörenden Discounters Penny. In einem Schreiben an Öko-Test, das foodwatch vorliegt, kündigte Rewe an, das Produkt „bis zur eindeutigen Klärung des Sachverhalts“ aus dem Regal zu nehmen. foodwatch forderte von Rewe, auf die aktuellen Testergebnisse ebenso zu reagieren und die betroffenen Produkte aus dem Verkehr zu ziehen. Für das mit krebverdächtigen MOAH belastete Produkt „Bio Vollkornsemmelbrösel“ müsse Rewe zudem einen Produktrückruf veranlassen.

„Rewe kennt die Gefahren von Mineralöl in Lebensmittel nur zu gut. Es ist endlich Zeit für Lösungen: Nur eine wirksame Barrierschicht zwischen Verpackung und Lebensmittel kann den Übergang von Mineralölen aus Verpackungen sicher verhindern. Zudem muss Rewe den Produktionsprozess so sauber halten wie es technisch möglich ist“, forderte Johannes Heeg.

Aromatische Mineralöle (MOAH) sind laut der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) potenziell krebserregend und erbgutverändernd. Gesättigte Mineralöle (MOSH) lagern sich im menschlichen Körper vor allem in Organen wie Leber und Milz, aber auch den Lymphknoten ab. Über Jahre hinweg kann es so zu Organschäden kommen. Besonders Kinder sind gefährdet: Laut der EFSA sind diese stärker mit Mineralölen belastet als Erwachsene. Mineralöle können über unterschiedliche Wege in Lebensmittel übergehen. Eine wesentliche Quelle sind Druckfarben aus Altpapier-Verpackungen und Pappkartons, die zur Lagerung und zum Transport verwendet werden – aber auch durch in der Produktion verwendete Maschinenöle oder Abgase aus Industrie und Verkehr.

In den vergangenen Monaten waren in einer ganzen Reihe von Tests Mineralöl-Verunreinigungen in Lebensmitteln öffentlich geworden – foodwatch fand sie etwa in Schoko-Osterhasen und in Bio-Haferflocken von Alnatura, Öko-Test in sogenannten Superfoods und Dr. Oetker-Produkten und Stiftung Warentest in Olivenölen.

foodwatch fordert eine Null-Toleranz für die besonders kritischen aromatischen Mineralöle (MOAH) und strikte Höchstwerte für gesättigte Mineralöle (MOSH). Dazu müssten Hersteller gesetzlich verpflichtet werden, „funktionelle Barrieren“ einzusetzen: Mit einem geeigneten Innenbeutel oder einer Beschichtung der Verpackung ließen sich Produkt und Verpackung voneinander trennen, sodass weder Mineralöle noch hunderte weitere, zum Teil gesundheitsgefährdende Chemikalien auf die Produkte übergehen können, so foodwatch. Solange es

keine europäische Regelung gibt, sei die Bundesregierung in der Pflicht ein nationales Gesetz zu beschließen.

Link:

– E-Mail-Aktion gegen Mineralöle in Lebensmitteln:
www.mineraloel-aktion.foodwatch.de

Quellen und weiterführende Informationen:

- foodwatch-Testergebnisse im Überblick: tinyurl.com/h3utuly
- Kellogg's „Special K Classic“ mit Mineralölen belastet
tinyurl.com/hep8khu
- Test: Gefährliche Mineralöle in Alnatura-Haferflocken:
tinyurl.com/hqhxdl5
- foodwatch-Test zu Mineralölen in Reis, Nudeln & Co:
tinyurl.com/pmwtgr2
- Test: Krebsverdächtige Mineralöle in Schoko-Osterhasen:
tinyurl.com/hw6yp5n
- Hintergrundinformationen zu Mineralölen in Lebensmitteln:
tinyurl.com/h573v5v

Pressekontakt:

Andreas Winkler

E-Mail: presse@foodwatch.de

Tel.: +49 (0)30 / 24 04 76 – 2 90