

14.05.2020

Kräutertopf komplett in Papier statt Plastik

Mit innovativer Verpackung sparen REWE und ECF jährlich 7 Tonnen Kunststoff



REWE und ECF Farmsystems testen neue Wege in der Produktverpackung. Das in Berlin produzierte Hauptstadtbasilikum wird ab sofort 100 Prozent plastikfrei verpackt. Verzichtet wird sowohl auf die trichterförmige Plastiktüte (Sleeve) als auch auf den Plastiktopf. Das Hauptstadtbasilikum wird stattdessen ausschließlich in einem Recyclingpapier verpackt. Der Kunde kann die Tüte entlang aufgedruckter Schnittlinien abschneiden und die Papierrecyclingtüte wird zum Topfersatz. Durch die Substitution der Plastiktüten werden jährlich circa 2,1 Tonnen Plastik eingespart. Zusätzlich werden durch den Wegfall des Plastiktopfes circa 5,1 Tonnen Plastik pro Jahr eingespart. Die Innovation hat Pilotfunktion: Wenn die neue Verpackungsmethode von den Kunden angenommen wird und sich in der Praxis bewährt, ist mit ihrem Einsatz auch bei weiteren Kräutertöpfen und bundesweit zu rechnen.

Bereits 2017 haben REWE und ECF Farmsystems neue Wege in der Transportverpackung getestet. Durch den Verzicht auf Plastik Bewässerungsschalen beim Hauptstadtbasilikum wurden dadurch jährlich sechs Tonnen Plastikmüll eingespart. Auf diese Erfahrungen

aufbauend verzichtete REWE auch bei weiteren bundesweit erhältlichen Produkten auf die Transport-Bewässerungsschalen und spart so allein bei Topfkräutern 90 Tonnen Plastik pro Jahr ein.

Seit Anfang 2017 engagieren sich REWE und das Berliner Start-up ECF Farmsystems für ein ganzheitliches und umweltfreundliches Verfahren bei der Produktion von Barsch und Basilikum: Aquaponik. Die Aufzucht von Buntbarschen mitten in Berlin wird kombiniert mit dem Anbau von Kräutern – denn diese werden durch das nährstoffreiche Wasser aus der Fischzucht optimal gedüngt. Vom Fischfutter über den Pflanzendünger bis zum Basilikum und Barsch im Supermarkt besteht ein lückenloser Produktionskreislauf im Herzen der Hauptstadt. Gleichzeitig verkürzt der lokale Anbau Transportwege und Kühlketten für mehr Nachhaltigkeit und Frische.

Der Hauptstadtbarsch und das Hauptstadtbasilikum sind in 280 REWE-Märkten in Berlin, Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern erhältlich.

Über ECF Farmsystems:

ECF Farmsystems plant und baut aquaponische Farmsysteme. In ihrer Berliner Referenzfarm werden Hauptstadtbarsch und Hauptstadtbasilikum im aquaponischen Verfahren produziert. Das nährstoffreiche Wasser aus der Fischzucht wird als biologischer und umweltfreundlicher Dünger für die Pflanzen eingesetzt, wodurch große Mengen Wasser und Dünger eingespart werden. Die CO₂-reiche Luft der Fischzucht wird im Gewächshaus als zusätzlicher Dünger für die Pflanzen verwendet und wieder zu Sauerstoff umgewandelt. Urban Farming – also die Lebensmittelproduktion in der Stadt – reduziert zudem die Transportwege und Kühlketten, für frischere und nachhaltiger erzeugte Produkte in den Märkten. www.ecf-farm.de

Über REWE:

Mit einem Umsatz von 23,8 Mrd. Euro (2018), mehr als 140.000 Mitarbeitern und über 3.600 REWE-Märkten gehört die REWE Markt GmbH zu den führenden Unternehmen im deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Die REWE-Märkte werden als Filialen oder durch selbstständige REWE-Kaufleute betrieben. Die genossenschaftliche REWE Group ist einer der führenden Handels- und Touristikkonzerne in Deutschland und Europa. Im Jahr 2018 erzielte das Unternehmen einen Gesamtaußenumsatz von über 61 Milliarden Euro. Die 1927 gegründete REWE Group ist mit ihren mehr als 360.000 Beschäftigten in 22 europäischen Ländern präsent.

Für Rückfragen:

REWE Unternehmenskommunikation, presse@rewe.de

