

Presse-Information

P196/21
04. Mai 2021

Nachhaltigkeit bei der BASF Gastronomie: Mehrweglösung wird flächendeckend in den Kantinen eingeführt

- **Essensmitnahme ohne Müllverursachung**
- **Mehrwegsystem in Zusammenarbeit mit dem Unternehmen Vytal**
- **Nach erfolgreicher Pilotphase starten sukzessive alle Kantinen**

In den zehn Kantinen am Standort Ludwigshafen und der Betriebsgaststätte am Standort Lampertheim werden Essen für Mitarbeiter und Kontraktoren ausgegeben. Corona-bedingt können Gäste derzeit Speisen nur zum Mitnehmen abholen, verpackt in Einweggeschirr. Der dadurch verursachte Müll ist dem Team der BASF Gastronomie allerdings seit langem ein Dorn im Auge. „Abfallvermeidung spielt im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie der Gastronomie eine zentrale Rolle. Bereits 2020 hatten wir das Ziel, auf Einwegmaterialien im To-Go-Geschäft zu verzichten und haben auf mitgebrachte Mehrwegbehältnisse umgestellt“, sagt Claus Hitschler, verantwortlich für die Gemeinschaftsgastronomie am Standort Ludwigshafen „Leider hat uns Corona dabei etwas ausgebremst, und wir mussten aus Hygienegründen wieder auf Einwegmaterialien umstellen. Parallel haben wir weiter nach einer passenden Mehrwegalternative gesucht und sind froh, diese mit dem System Vytal gefunden zu haben.“ Das pfandfreie Mehrwegsystem wird nun ab Mai in allen Betriebsgaststätten an den Standorten Ludwigshafen und Lampertheim ausgerollt.

Vorausgegangen war ein Pilot in zwei Kantinen auf dem Werksgelände, der Ende

Februar startete: Während der mehrwöchigen Testphase konnten bereits über 8.600 Einwegboxen eingespart werden, was gut 180 Müllsäcken entspricht.

Kostenloses System für Mitarbeitende

Das System Vytal ist für die Mitarbeitenden kostenlos und wird über eine App gesteuert, die sich jeder selbst im App Store seines Handys herunterlädt.

Sobald es im Rahmen der Hygieneanforderungen wieder möglich ist, verzichtet die Gastronomie grundsätzlich auf Einwegmaterial zur Mitnahme von Speisen. Dies ist dann nur noch in Vytal-Schalen oder eigenen mitgebrachten Mehrwegbehältnissen möglich.

Bewusst genießen, verantwortungsvoll handeln

Neben dem Einsatz des Mehrwegsystems setzt die BASF Gastronomie noch auf weitere Faktoren, um die Nachhaltigkeit in den Kantinen voranzutreiben: Als erstes Unternehmen in Deutschland hat sich BASF SE bereits 2019 der internationalen Initiative „Cool Food Pledge“ angeschlossen. Damit verpflichtete sich BASF, die Treibhausgasemissionen der gastronomischen Angebote am Standort Ludwigshafen bis 2030 um 25 Prozent zu senken.

Um Lebensmittelabfälle zu minimieren, kommt in der Betriebsgaststätte im Feierabendhaus schon seit März 2019 ein intelligentes Wiegesystem zur Anwendung. Dieses misst und speichert auf das Gramm genau, welche Lebensmittelabfälle anfallen und woher sie stammen – aus der Küche, der Selbstbedienungstheke oder von den Essenstellern, ob es sich bei Resten um Schauteller an der Ausgabe handelt oder um Rückstellproben, die der Lebensmittelkontrolle dienen. Das Wiegesystem wird inzwischen auch in zwei weiteren Kantinen auf dem Werksgelände eingesetzt. Seit dem Einsatz des IT-Systems mit dem Namen „Winnow“ hat die BASF Gastronomie in den drei Kantinen bis heute rund 11,7 Tonnen Lebensmittelabfälle eingespart. Das entspricht über 29.000 Mahlzeiten und zirka 50,1 Tonnen CO₂-Ersparnis.