

FSGG setzt im Versand vermehrt auf nachhaltige Verpackungen

Verwendung von umweltfreundlichen Materialien

Beim Kauf von nachhaltig produzierten Lebensmitteln achten immer mehr Deutsche auf eine umweltfreundliche Verpackung. Die Frank Schwarz Gastro Group vom Duisburger Großmarkt hat die Trends längst erkannt und setzt auch bei den typischen Einwegartikeln wie Geschirr oder Besteck auf natürliche und erneuerbare Materialien.

In den letzten Monaten hat das Online-Geschäft der FSGG deutlich zugenommen. „Jetzt vor Weihnachten können wir uns über eine verstärkte Nachfrage nach Genussboxen und Weihnachtsmenüs freuen, die wir entweder über unseren hauseigenen Lieferservice oder überregional mit einem Paketdienst ausliefern“, berichtet Küchendirektor Roger Achterath. Im Angebot hat die FSGG Wildragout, Apfelrotkohl, Kartoffelgratin oder Currywurst im Glas sowie Bio-Gerichte, vegetarische und vegane Spezialitäten. Alles frisch gekocht und für den Versand umweltfreundlich verpackt.

„Wir achten bei der Auswahl unserer Lebensmittel auf eine regionale Herkunft“, erklärt Geschäftsführer Frank Schwarz. „Viele unserer verarbeiteten Produkte haben Bio-Qualität. So liegt es nahe, dass wir uns auch bei der Verpackung Gedanken gemacht haben und auf Nachhaltigkeit setzen. Für den Versand nutzen wir biologisch abbaubare Einwegartikel und umweltfreundliche Verpackungen. Diese werden aus natürlichen und erneuerbaren Materialien hergestellt.“ Wo nicht auf Einweg gesetzt wird, bietet die FSGG ein Mehrwegsystem an. „Unsere Gläser haben einen echten Mehrwert“, fügt Roger Achterath hinzu. „Entweder erhalten wir die Gläser zurück oder sie können vom Kunden weiterverwendet werden. So schließt sich der Kreislauf.“

Roger Achterath zeigt auf Schalen und Teller, die aus Reismehl hergestellt wurden. „Auch unsere Folie aus Stärke und Milchsäure zum Vakuumieren ist nachhaltig produziert. Spätestens nach sechs Monaten auf dem Komposthaufen ist davon nichts mehr zu sehen.“ Die natürlichen Materialien nehmen während ihrer Wachstumsphase CO₂ aus der Atmosphäre auf. Nach der Kompostierung geben die daraus hergestellten Produkte exakt dieselbe Menge an Kohlendioxid wieder ab. „Gegenüber Einweggeschirr aus Plastik spart

SCHWARZ AUF WEISS

biologisch erzeugtes Verpackungsmaterial bis zu 70 Prozent an CO₂ ein“, weiß der Sternekoch.

Ein Problem ist noch der Versand von Produkten aus FSGG-Produktion, die gekühlt beim Besteller ankommen müssen. „Hier haben wir noch keine natürlichen Materialien gefunden, die wir als Alternative zu Styropor einsetzen können“, beklagt Roger Achterath. „Doch wir sind auf der Suche nach cleveren Lösungen in diesem Bereich.“ Eine Alternative wäre zum Beispiel der Einsatz von alternativen Kühlmatten, die zu hundert Prozent aus recyceltem Altpapier hergestellt werden.

Bio-Verpackungen sind derzeit noch teurer als Produkte aus konventionell hergestelltem Kunststoff. „Doch das ist uns und unseren Kunden die Sache wert“, ist sich Frank Schwarz sicher. „Die Bereitschaft unserer Kunden ist da, für nachhaltige Verpackungen auch etwas mehr zu bezahlen. Und für uns ist klar, dass wir unsere überwiegend nachhaltig produzierten Lebensmittel auch gerne umweltschonend versenden möchten.“

Und wie sieht die Zukunft aus? Da ist sich der FSGG-Chef sicher: „Wir bleiben nicht stehen und denken Nachhaltigkeit weiter. Die Frank Schwarz Gastro Group investiert in diesem und im nächsten Jahr in Nachhaltigkeit, Mehrwegsysteme und BIO-Verpackungen für hochwertige Lebensmittel und Köstlichkeiten aus der Genussmanufaktur vom Duisburger Großmarkt. Darüber hinaus werden wir einen hohen sechsstelligen Betrag für eine absolute Weltneuheit und Verpackungsinnovation aufwenden, die eine innovative Ergänzung zu unseren bereits bestehenden Dienstleistungen ergibt.“ Weitere Einzelheiten dazu wird es im Frühjahr geben.

www.fsgg.de



BUZ: Roger Achterath achtet auf umweltschonende Verpackungen.

PRESSEKONTAKT

Seite 2 von 3

derreporter • redaktionsbüro holger und mariel bernert
Am Rabenhufen 22 • 46487 Wesel
Telefon 0281 44274252 • Fax 0281 44274253 • Handtelefon 0171 3188715
www.der-reporter.net • redaktion@der-reporter.net

c/o: FRANK SCHWARZ GASTRO GROUP GMBH
Auf der Höhe 10 • 47059 Duisburg
Telefon 0203/450390 • Fax 0203/4503915
info@fsgg.de • www.fsgg.de

© Holger Bernert

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390 · Duisburg, 18. Dezember 2020

Texte und Bilder können zu redaktionellen Zwecken honorarfrei verwendet werden. Fotos in druckfähiger Qualität gibt es hier: redaktion@der-reporter.net

derreporter • redaktionsbüro holger und mariel bernert
Am Rabenhufen 22 • 46487 Wesel
Telefon 0281 44274252 • Fax 0281 44274253 • Handtelefon 0171 3188715
www.der-reporter.net • redaktion@der-reporter.net

c/o: FRANK SCHWARZ GASTRO GROUP GMBH
Auf der Höhe 10 · 47059 Duisburg
Telefon 0203/450390 · Fax 0203/4503915
info@fsgg.de · www.fsgg.de