

**SPÜLEN
STATT WEGWERFEN:**


**PIZZA AUS DER
MEHRWEGBOX**



HOBART

Praxisreportage rezzeat

#reusables



Eines der Lieblingsgerichte der Deutschen – die Pizza – soll in der Mehrwegbox der Firma *rezzeat* in Zukunft klimafreundlicher transportiert werden. Mittels App und ohne Pfand ist die Nutzung für alle Beteiligten ein Kinderspiel. Und dank der **Partnerschaft mit Spülspezialist HOBART** können Pizzerien die Mehrwegboxen zudem hygienesicher und unkompliziert reinigen.

435 Millionen Pizzen werden pro Jahr in Deutschland zum Mitnehmen bestellt. Ebenso viele einmalig benutzte Pizzakartons landen dadurch auf dem Müll: das sind 50.000 Tonnen Abfall. „Das muss ein Ende haben“, dachte sich Matthias Henning, Inhaber des Kunststoff-Recyclingunternehmens General-Industries, als er mit seinem Team nach dem Mittagessen im

Kasseler Büro an Müllbergen aus Pizzakartons und anderen Einwegverpackungen vorbeiging. Die Idee zur Mehrwegbox entstand dabei Ende 2020. Ein gutes halbes Jahr später gründete Henning das Startup *rezzeat* und setzte seinen Mitarbeiter Maximilian Goricki für die Geschäftsleitung und Produktentwicklung ein.



Partnerschaft mit einem Innovationstreiber

Durch die unternehmerische Erfahrung mit Kunststoff und Recycling war der erste Prototyp der Box schnell entwickelt und die Programmierung der passenden App beauftragt. Dem Team war jedoch von Anfang an klar, dass das Konzept nur Erfolg haben würde, wenn sie ihren Kunden eine Komplettlösung anbieten, die auch die Reinigung der Box beinhaltet. „Eine dezentrale Reinigung der Boxen, die also in den Betrieben selbst



Verpackungsgesetz:

Ab 2023 müssen Pizzerien ihren Kunden Mehrwegverpackungen anbieten.

Weitere Infos zu den optimalen
Spül- und Trocknungslösungen
für Mehrweggeschirr
www.hobart.de/mehrwegspülen

stattfindet, war das Ziel. Wir wussten, dass HOBART als einer der führenden Hersteller gewerblicher Spültechnik das entsprechende Know-how und die Branchenerfahrung mitbringt, deshalb sind wir eine Partnerschaft eingegangen“, berichtet Goricki.

Christian Lutz, HOBART Business Unit Manager Reinigungstechnik sagt: „Wir bieten passend zu diesem nachhaltigen und innovativen Projekt eine wirtschaftliche Lösung. Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung mit der Mehrwegbehälterreinigung wussten wir direkt von der Herausforderung, bei den eingesetzten Materialien ein perfektes Trocknungsergebnis zu erzielen. In enger Zusammenarbeit mit rezzeat entwickelten wir einen optimalen Prozess für unsere gemein-

samen Kunden und sind heute stolz darauf, einen Beitrag im Kampf gegen Einwegverpackungen leisten zu können“.

Erst optimieren, dann skalieren

Innerhalb der nächsten zwei Jahre will rezzeat mindestens 200 Partnerrestaurants in ganz Deutschland gewinnen. Die ersten Pizzerien in Kassel nutzen die Boxen bereits seit Jahresbeginn 2022. Durch den

HOBART hat die Spülkompetenz für alle Mehrweglösungen und weiß, worauf es ankommt:

- ✓ smarte Spülmaschine PREMAX mit integrierter TOP-DRY-Trocknung
- ✓ cleveres Zubehör:
dem Spülgut angepasste Spülkörbe
- ✓ optimal abgestimmter Klarspüler
für Kunststoff-Spülgut



Testlauf in der Heimatstadt konnte rezzeat wichtige Erkenntnisse zum Umgang mit Box und App gewinnen. Beides wird weiterhin optimiert, damit das Mehrweg-Poolsystem ein großer Erfolg wird. Außerdem sind die Gründer gerade auf der Suche nach Investoren, die mit einer Finanzspritze dafür sorgen, dass rezzeat schnell expandieren kann. Denn je mehr Betriebe am Pool-System teilnehmen, desto attraktiver wird es für Endkunden und weitere teilnehmende Restaurants.

In den Spülkörben finden jeweils fünf komplette Boxen, bestehend aus drei Teilen, Platz. Dank des speziellen Kunststoffklarspülers werden sie nicht nur sauber, sondern trocknen auch optimal.



„Die Neuregelungen des Verpackungsgesetzes und die damit verbundenen Konsequenzen haben viele Pizzerien aktuell noch gar nicht auf dem Radar. Wer aber mehr als fünf Mitarbeiter bzw. mehr als 80 qm Fläche hat, wird um eine Mehrweglösung nicht herumkommen“, erklärt Goricki.

GRÜNDE

für die Pizza-Mehrwegbox von rezzeat

- **Klimaschonung:** jede Box kann 100x gereinigt und wiederbenutzt werden, danach wird sie zu 100% durch die Partnerfirma General Industries recycelt
- **Zeitersparnis:** das manuelle Falten der Kartons entfällt
- **Kein Pfandhandling:** durch die App wird alles digital abgewickelt
- **Wärmeisolation:** die Pizza bleibt bis zu 40 Min. heiß – deutlich länger als im Pappkarton
- **Einfache Reinigung und Hygienesicherheit:** mit der Spültechnik von HOBART werden die Boxen schnell wieder sauber und trocken
- **Kundenbindung:** Wer die Box nutzt, bestellt oft innerhalb von zwei Wochen erneut eine Pizza, um die gebrauchte Box ohne Extraaufwand zurückzugeben
- **Weitsicht:** Ab 2023 sind Caterer, Lieferdienste und Restaurants EU-weit verpflichtet, auch Mehrwegbehälter für Essen zum Mitnehmen anzubieten
- **Keine Mehrkosten:** Preis der Nutzung liegt mit 29 Cent pro Box ähnlich wie beim Wegwerfkarton

Weitere Infos unter www.rezzeat.de

HOBART

Das Material der Wahl

Die wärmeisolierende *rezzeat*-Box besteht aus lebensmittelechtem EPP (expandiertes Polypropylen). Eine kratzfeste Einlegeplatte aus Polypropylen liegt ein, damit die Pizza geschnitten werden kann, ohne die Box zu beschädigen. Hygienesicher gereinigt und getrocknet in der HOBART Spülmaschine PREMAX FP.

