



Mehrweg so einfach wie Einweg. Nur besser.

Da es für alles Statistiken gibt, wird sicherlich irgendjemand ausrechnen, wie viel zusätzlicher Verpackungsmüll durch die Außer-Haus-Lieferungen während der Pandemie entstanden ist. Auch ohne Corona verursacht jeder Deutsche schon 226,5 kg Verpackungsmüll im Jahr. Wie sind diese Müllberger zu vermeiden? Die Antwort darauf ist ganz einfach: Mehrwegbehälter.

Das im Juni 2019 in Köln gegründete und seit Mai 2020 auch in Berlin tätige Unternehmen VYTAL hat ein System entwickelt, das Mehrweg so einfach macht wie Einweg, allerdings mit einem großen Unterschied: Die Verpackungen landen nicht im Hausmüll, sondern wieder in den Restaurants, die sich an diesem Projekt beteiligen. Die Zahl der teilnehmenden Gastronomen in Berlin ist lang und wird von Tag zu Tag länger. Ob in der Kantine im Rathaus Mitte, in den Bistros im Landgericht oder im Sirplus Laden in der Wilmersdorfer Straße, und natürlich in den Restaurants auf dem EUREF-Campus, Schmiede, Bamboo Bay und Café im Wasserturm, überall bekommt man die praktischen Schalen für die Speisen zum Mitnehmen. Auch Curry 36 am Mehringdamm ist dabei. Endlich die Currywurst in Ruhe zu Hause essen und nicht im Stehen. In Berlin können derzeit in 190 Restaurants und Kantinen die Mehrwegbehälter von VYTAL ausgeliehen werden. In Berlin wurden seit dem System Start im Mai 2020 schon rund 160.000 Einwegverpackungen vermieden, allein 20.500 auf dem EUREF-Campus. Und auch in anderen Städten, von Hamburg über Leipzig, Köln, Frankfurt und Stuttgart bis München und Freiburg werden immer weniger Einwegverpackungen verbraucht.

Wir stellen VYTAL und die Idee dahinter vor

„Mit VYTAL wollen wir ein digitales Mehrwegsystem etablieren, das jedem hungrigen Menschen, Gastronomen, Supermarkt und Lieferdienst endlich eine preisgünstige und nachhaltige Alternative zu Einweg und Plastikmüll bietet.“

VYTAL betreibt Deutschlands erstes digitale und pfandfreie Mehrwegsystem mit hochwertigen, 100%-auslaufsicheren Essensverpackungen für Mitnahme- und Lieferessen ohne Pfand. Es richtet sich an Kantinenbetreiber, Restaurants, Supermärkte und Lieferdienste, die gegen den Einwegverpackungswahnsinn ankämpfen und VYTAL pro Befüllung bezahlen. Für Konsumenten ist VYTAL ver-

gleichbar mit anderen Sharing Diensten wie z.B. eScootern. Kunden registrieren sich einmalig in der VYTAL App oder kaufen eine VYTAL Offlinekarte und können damit bei jedem Partner frisch gespülte Bowls ausleihen und zurückbringen. Die Abwicklung des gesamten Prozesses erfolgt digital über die QR-Code Etiketten der VYTAL Bowls. Mit Hilfe von Erinnerungen, Anreizen, Gamification und Promotions werden die Nutzer zur regelmäßigen Nutzung und Rückgabe der Bowl motiviert, um so den ökonomischen und ökologischen Mehrwert des Systems zu maximieren. Mit über 99% Rückgabequote und einer durchschnittlichen Leihdauer von drei Tagen erzielt VYTAL bessere Rücklaufquoten als das deutsche Flaschenpfandsystem.

Das Müllproblem

Jedes Jahr entstehen in Deutschland 281.000 Tonnen To-Go Verpackungsmüll (*Quelle: NABU*), der größte (60%) und schnellst wachsende Teil davon sind Essensverpackungen. Einwegverpackungen werden mit vielen Ressourcen hergestellt und dann häufig nur 30-60 Minuten benutzt - im Fall von Plastikverpackungen bleiben sie aber über 500 Jahre auf unserem Planeten oder werden einfach verbrannt. Auch sogenannte „biologisch abbaubare“ Einwegverpackungen werden in Deutschland aussortiert und verbrannt, da die nötigen industriellen Kompostieranlagen fehlen (*WDR*). 2017 fielen insgesamt 18,7 Millionen Tonnen an, wie das Umweltbundesamt (*UBA*) mitteilte. Das macht umgerechnet 226,5 Kilogramm pro Person und drei Prozent mehr als im Vorjahr. (*Quelle Handelsblatt*).

Die VYTAL Schale



In der EU hergestellt aus BPA-freiem, gut recyclebarem Polypropylen, 100% auslaufsicher und in drei



Größen verfügbar. Nach zehn Benutzungen ökologischer als Einweggeschirr, Lebensdauer mindestens 200 Befüllungen.



Über die Lebensdauer werden im Vgl. zu Einwegverpackungen bis zu 30kg CO₂ eingespart (*Quelle: Wuppertaler Institut, eigene Berechnungen*). Unsere Partner heben zudem hervor, dass unsere VYTAL Schalen das Essen sehr gut warmhalten (sie verlieren nur 3°C auf 10 Min) und dass

man das Essen bei Bedarf einfach in der Mikrowelle nochmal erwärmen kann (ohne Deckel).



Verfügbar sind Mehrwegschalen und Trinkbecher, aber auch Schalen für Sushi und Pizza.

Das Gründerteam

Die Gründer Tim, Sven und Fabian sind alle drei Familienväter und bringen für den Aufbau des innovativen Mehrwegsystems viele Jahre wertvolle Berufs- und Bildungserfahrung sowie persönliche Kompetenzen ein. Kennengelernt haben sie sich in der Boston Consulting Group, wo auch die Idee zur Gründung von VYTAL entstand.

„Wir haben regelmäßig Essen aus umliegenden Restaurants abgeholt oder vom Lieferdienst bestellt. Allein die Menge an Verpackungsmüll von einem Teamessen lässt normale Büromülleimer überquillen. Bei den zu erwartenden zunehmenden Mengen an To-Go Konsum, müssen wir als Gesellschaft bessere Lösungen finden als Einweg. Diese Lösung wollten wir mit VYTAL anbieten.“, sagt Tim Breker im Gespräch mit paperpress.



Foto: v.l.n.r.: Sven Witthöft, Fabian Barthel und Tim Breker.

Dr. Tim Breker war bis Ende 2018 als Chief Marketing Officer des schnell wachsenden Startups HOME-LIKE Internet. Zuvor war er knapp zwei Jahre als Strategieberater der Boston Consulting Group tätig und hat während seines Studiums von 2011 bis 2016 als Sozialunternehmer ein Franchisenezwerk für Schulkioske aufgebaut.

Sven Witthöft ist vom Hintergrund Volkswirt mit Schwerpunkt nachhaltige Entwicklung. Bis Juni 2019 war er Projektleiter bei der Boston Consulting Group, wo er an der Entwicklung digitaler und technologiebasierter Geschäftsmodelle im In- und Ausland gearbeitet hat. Er hat u.a. ein Jahr als Projektmanager zur digitalen Transformation im Bausektor beim Weltwirtschaftsforum in Genf gearbeitet.

Dr. Fabian Barthel war bis Februar 2020 Principal bei der Boston Consulting Group. Dort hat er vor



allem Projekte im Bereich Operations und Social Impact betreut. Er war ebenfalls für ein Jahr als Projektmanager beim Weltwirtschaftsforum tätig.



Im Unternehmen sind heute 52 Mitarbeitende tätig. Weitere sollen hinzukommen. VYTAL ist auf der Suche nach weiteren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, ob in Festanstellung, als Honorarkraft, Praktikant oder Mini-Jobber. Für Amsterdam und Wien werden City-Manager gesucht. Bis Jahresende soll sich die Zahl der Mitarbeitenden verdoppelt haben.

Weitere Informationen zum Unternehmen und zu Stellenangeboten auf

<https://www.vytal.org>

Wie funktioniert das System?

Die Behälter bekommt man bei den teilnehmenden Partnern. Man muss nichts zahlen und keinerlei Pfand hinterlegen. Betrieben wird das System über eine Befüllungsgebühr, die die Restaurants und Kantinen bezahlen.

Und hier die Anleitung zur Teilnahme am System:

Lade dir zuerst die VYTAL-App herunter, registriere dich und schaue dann auf der Karte nach, welche Partner in der Nähe sind. Die geben dir dein Essen in der Schale – mit persönlichem Schalenamen drauf! Die Rückgabe ist für dich sehr bequem: du kannst deine Schale innerhalb von 14 Tagen bei allen teilnehmenden Systempartnern abgeben. An die Rückgabe wird man über die App erinnert. Und wer nicht mehr weiß, wo er die Schale abgelegt hat, muss nach zwei Wochen zehn Euro bezahlen, damit die Schale ersetzt werden kann. Rückgabefristen können auch für einen Euro um eine Woche verlängert werden. „Weil wir keine Schalenverkäufer sind, kannst du die Schale natürlich auch nach der Frist noch bequem

zurückgeben und bekommst dafür 5 VYTAL-Credits, die du bei Partnern für ein Essen einlösen kannst.“ Das ist sehr kundenfreundlich.

Und wie können Menschen teilnehmen, die kein Smartphone haben? „Für Menschen ohne Smartphone bieten unsere Partnergastronomen eine VYTAL Mitgliedskarte zum Kauf an. Diese kostet einmalig 10 Euro und berechtigt zur Ausleihe von bis zu zwei VYTAL Mehrwegbehälter gleichzeitig.“

Seit Gründung des Unternehmens fanden über 1,1 Mio. Ausleihen statt. 99 Prozent der Schalen wurden wieder zurückgeführt. VYTAL plant, seine Dienste künftig in allen europäischen Hauptstädten anzubieten.



Dabei soll auch das Angebot um Verpackungen für Sushi und Pizza erweitert werden.



In der kurzen Zeit seiner Existenz hat VYTAL schon zwei Preise bekommen. Im September 2019 den Wecconomy-Preis des Handelsblatts und im Februar 2020 den Wissenschaftspreis des Einzelhandelsinstituts.

Also: Augen auf bei der nächsten Außer-Haus-Bestellung. Abfallvermeidung ist kein grüner

Modetrend, sondern existenziell wichtig für die Zukunft dieses Planeten, von dem wir wissen, dass es keinen zweiten in Reserve gibt.

Ed Koch

Quelle und Fotos: VYTAL