

Alnatura ist von Anfang an dabei:

Mehr Mehrweg mit Circujar

Warum wir einen Mehrwegkreislauf für Konserven brauchen und Circujar sich gut dafür eignet

Alnatura setzt sich für umweltverträglichere Verpackungen ein. Deshalb haben wir neben der Reduzierung von Verpackungsmaterial und der Förderung der Recyclingfähigkeit das Ziel, mehr Produkte in Mehrwegverpackungen anzubieten. Seit Langem führen wir eine breite Auswahl an Produkten in Mehrwegflaschen und -gläsern: von Mineralwasser über Säfte und Bier bis hin zu Milchprodukten. In den letzten Jahren kamen Konserven, Brotaufstriche und ähnliche Produkte hinzu. Immer mehr Hersteller nutzen dafür die bekannten Joghurtgläser des »Milch-Mehrweg-Pools«, obwohl sich dieses System gerade für kleinere Produktionsbetriebe nur bedingt eignet. Zeit also, ein eigenes System für Konserven, Brotaufstriche und Co. zu etablieren. Da kommt Circujar gerade richtig und Alnatura ist von Anfang an dabei. Das Alnatura Magazin begleitete ein Gespräch zwischen dem Circujar-Team Iris Vilsmaier, Lucie Schöner sowie Christian Vilsmaier und der Alnatura Verpackungsexpertin Isabell Kuhl.

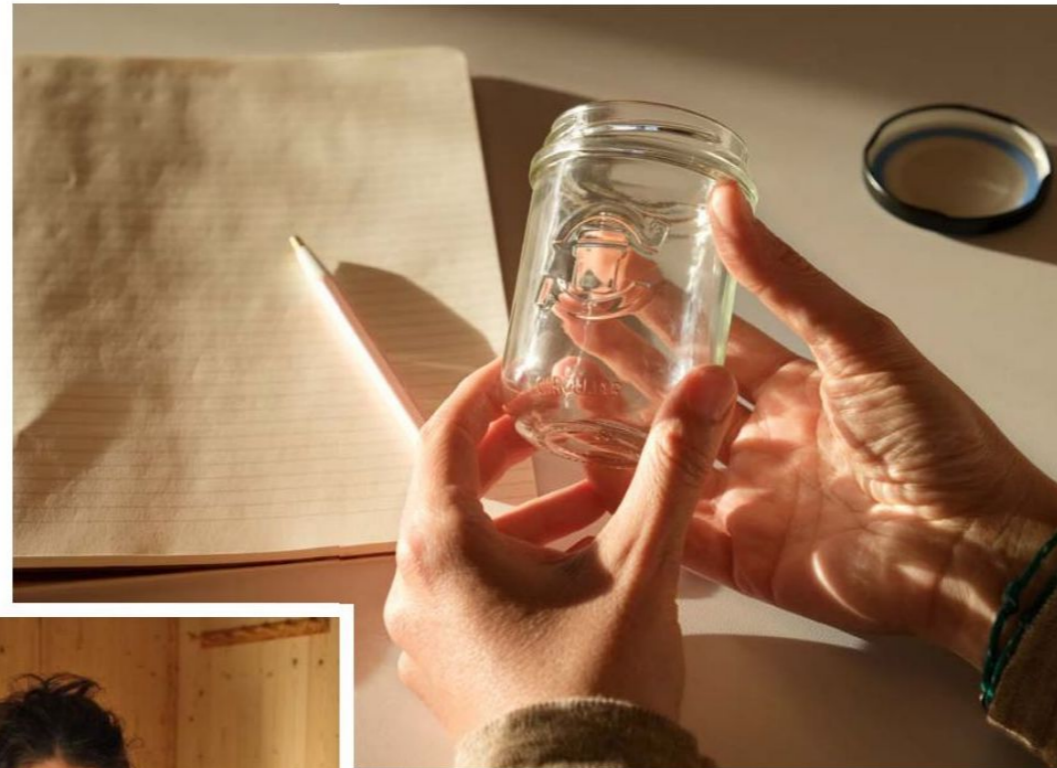
Alnatura Magazin: Was verbirgt sich hinter Circujar?

Iris Vilsmaier: »Unsere Vision ist es, Lebensmitteln, für die es bisher keinen geeigneten Mehrwegkreislauf gibt, einen solchen zu ermöglichen. Mit Circujar bieten wir universelle Mehrweggläser inklusive Rückführungs- und Reinigungssystem an. Für alle, die sich fragen, was »Circujar« bedeutet: Es ist ein Kunstwort aus »circular« für Kreislauf und »jar« für Schraubglas.«

Wie kam eine Zusammenarbeit zwischen Circujar und Alnatura zustande?

Isabell Kuhl: »Circujar kontaktierte uns Anfang 2020, um auszuloten, ob ihre Vision eine Spinnerei ist oder ob sie Potenzial hat. Externe zu einem so frühen Stadium in eine

Unternehmensgründung einzubeziehen, ist sehr ungewöhnlich und mutig. Rückblickend bin ich sicher, dass es dazu beigetragen hat, dass Circujar ein so gut durchdachtes Mehrwegsystem entwickelt hat. Es reicht nicht, Mehrweg auf das Produkt und an das Regal im Laden zu schreiben. Es sind viele Schritte notwendig.«
Lucie Schöner: »Das Besondere ist unser System – das heißt, wir kümmern uns um all das, was einzelne Hersteller nicht oder nur sehr schwer leisten können. Wir haben einen Mehrwegträger (Anm. d. Red.: ähnlich einer Getränkebox) für den Rücktransport entwickelt. Ein Partner kümmert sich um



die Reinigung der Gläser. Und die Pfandautomaten müssen die Gläser annehmen. Erst wenn in einem komplexen System wie dem Lebensmittelhandel alle Rädchen ineinandergreifen, funktioniert solch ein Mehrwegsystem. Die verschiedenen Einblicke, die wir schon im Projektstatus hatten, haben uns hier sehr weitergeholfen.«

Christian Vilsmaier: »Und auch unsere Gläser sind besonders: Sie haben ein schlichtes Design, mit großer Öffnung, gerader Wand und mit gerundetem Boden. So bekommt man den Inhalt gut ausgelöffelt und die Reinigung ist simpel.«



»Um Einweggläser einzusparen, ist ein funktionierendes und standardisiertes Mehrwegsystem sinnvoll. Und zwar für jedes Sortiment, welches schnell verkauft und konsumiert wird und bisher in Einweggläsern verpackt ist. Für Mineralwasser, Saft, Bier und Milchprodukte gibt es bereits einen funktionierenden Kreislauf; nicht aber für Konserven, Brotaufstriche und Ähnliches. Diese Lücke wird nun von Circujar geschlossen.

Das begrüße ich als Vertreter des Arbeitskreis Mehrweg.«

Tobias Bielenstein,
Arbeitskreis Mehrweg GbR,
Leiter Geschäftsstelle



Austausch von Anfang an: Beim Gespräch zwischen Alnatura und dem Circujar-Team wird das neue Mehrwegglas begutachtet. Im Bild oben Christian Vilsmaier und Lucie Schöner; im Bild rechts Isabell Kuhl von Alnatura und Iris Vilsmaier (v.l.n.r.).



Ab Mitte Februar finden Sie die ersten Produkte von Fairfood Freiburg und Pfandwerk im Circujar-Mehrwegglas in den Alnatura Märkten.





Übrigens ...

Für einen funktionierenden Mehrwegkreislauf sollte das Pfandgut zeitnah zurückgegeben werden. Hilfreich: Auch wenn das Etikett mal abgewaschen wurde, sorgt die Prägung im Circujar dafür, dass es leicht als Mehrwegglas erkennbar ist.



ÜBER CIRCUJAR

- junges Unternehmen aus München
- universelle Mehrwegpfandgläser für Nahrungsmittel
- Poolsystem für Suppen, Aufstriche, Antipasti, Saucen und mehr
- einfaches und optimiertes Handling

Nicht alle Produkte eignen sich zur Abfüllung in ein Circujar-Mehrwegglas, oder?

Isabell Kuhl: »Wir orientieren uns bei Alnatura an der tatsächlichen statt an einer gefühlten Nachhaltigkeit. Wir sind uns alle einig, dass Mehrweggläser umweltverträglicher sind als Einweggläser. Das hat auch ein Forschungsprojekt zu Verpackungsoökobilanzen des ifeu belegt. Anders sieht es bei sehr leichten Einweg-

verpackungen aus. Würde man diese durch Mehrweggläser ersetzen, wäre eine schlechtere Ökobilanz die Folge. Allein der Deckel von Mehrweggläsern ist schwerer als ein Kunststoffbeutel (*Anm. d. Red.: s. Infokasten*). Deshalb werden wir solche leichten Verpackungen nicht auf Mehrweggläser umstellen.«

Iris Vilsmaier: »Ja, das ist auch unser Ansatz. Wir raten von Mehrweggläsern ab, wenn die zu verpackenden Lebensmittel wenig Gewicht und viel Volumen haben. Vor allem wenn sie den hohen Produktschutz einer schweren Glasverpackung nicht benötigen, wie zum Beispiel Müsli.«

Wenn eine Kundin oder ein Kunde ein Produkt im Circujar-Glas gekauft hat, wie geht es dann weiter?

Christian Vilsmaier (schmunzelt): »Erst einmal genießen die Kundinnen und Kunden hoffentlich den Inhalt bis zum letzten Löffel. Dann geben sie die Gläser »löffelrein« mit Deckel überall dort zurück, wo sie sie auch erwerben können – im Normalfall am Pfandautomaten. Wir kümmern uns dann um den Transport zur Reinigung und danach zum nächsten Abfüller. Also eben die nächste Runde, damit das Circujar-Glas schnell wieder mit einer neuen Leckerei gefüllt zum Beispiel bei Alnatura im Regal stehen kann.«

Was planen Sie oder wünschen Sie sich für die Zukunft?

Lucie Schöner: »Wir entwickeln nach und nach weitere Größen, bis von Pesto bis Passata alles eine passende Mehrwegoption hat. Und natürlich erweitern wir das Spülnetz, damit die Transportwege möglichst kurz sind und wenig Emissionen entstehen. Schon jetzt kompensieren wir anfallende Emissionen von der Glasherstellung über den Transport bis zum Spülen.«

Isabell Kuhl: »Ich freue mich, wenn unsere Kundinnen und Kunden die neuen Mehrwegprodukte ausprobieren. Denn wenn alle in der Wertschöpfungskette – vom Hersteller über den Handel bis zur Kundschaft – solche Optionen wählen, wird es hoffentlich bald mehr Mehrweg- als Einweggläser geben und viel Neuglas eingespart werden.«



Etablierte Mehrwegsysteme in Deutschland

- Standard-Bierflaschen – Brauereien
- Glas- und PET-Mineralwasserflaschen – Genossenschaft Deutscher Brunnen
- Saftflaschen – Verband der deutschen Fruchtsaftindustrie (VdF)
- Milch-, Sahneflaschen, Joghurtgläser – Milch-Mehrweg-Pool (seit 2022 Mach-Mehrweg-Pool)
- wichtige Ergänzung seit Ende 2022: Gläser für Konserven, Brotaufstriche und Ähnliches – Circujar

Mehrweggläser: Wo es Sinn macht

Das Institut für Energie- und Umweltforschung (ifeu) hat in einem Forschungsprojekt Ökobilanzen für verschiedene Verpackungsalternativen berechnet.

Unter plastik-reduzieren.de/deutsch/infografiken

können Sie sich informieren, für welche Anwendungen Mehrweggläser eine umweltschonende Alternative sind und für welche nicht.