



ESSER AKZEPTIERT EINKAUF MIT „TUPPERDOSE“

RP ONLINE

22. September 2017 | Erkelenz

Fleischeinkauf mit Frischhaldedose

Erkelenz. Wurstspezialitäten Esser und das Lebensmittelüberwachungsamt des Kreises Heinsberg haben ein Konzept erarbeitet, mit dem Kunden Ressourcen sparen können. **Von Andreas Speen**

Einkäufe bei Wurstspezialitäten Esser können Kunden zukünftig ressourcensparender und umweltfreundlicher gestalten. Wie das Familienunternehmen aus Lövenich mitteilt, ist ihm nach einer Testphase die Erlaubnis erteilt worden, in allen Filialen bei Frischwurst und Frischfleisch auf die typische Verpackung mit Tütchen und Einlegepapieren verzichten zu dürfen - jeder Kunde darf seit Monatsbeginn seine eigene Frischhaldedose mitbringen, in welche die Fleischerprodukte gelegt werden dürfen.

"Dieses Konzept hat einen weitestgehend CO₂-freien Einkauf zum Ziel", erklärt Max Esser. "Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind Teil unserer Philosophie, und wir versuchen, diese Themen so gut wir können in allen uns möglichen Bereichen zu leben. Die Idee zu einem Konzept mit selbst mitgebrachten Frischhaldedosen haben wir schon seit einigen Jahren und haben uns schlussendlich im November 2016 direkt mit dem Lebensmittelüberwachungsamt des Kreises Heinsberg

zusammengesetzt und das Konzept entwickelt." Da es noch kein solches gab, gehe er davon aus, dass dieses neue Angebot regionweit noch einmalig ist: "Ich vermute aber, dass es schnell die Runde macht." Von einem Supermarkt in Dortmund wisse er bereits, dass er ähnliches plane.



Corinna Fink nimmt mit einem Tablett die Frischhaltedose eines Kunden entgegen, um darin Wurst oder Fleisch zu verpacken.

Trotz der vom Kunden mitgebrachten Frischhaltedose zeichnet die Metzgerei Esser dafür verantwortlich, dass die hohen Hygieneanforderungen eingehalten werden. "Diese Standards gehören zum Tagesgeschäft der Metzgerei und sollen auch an dieser Stelle keinesfalls vernachlässigt werden", betont Max Esser. Wichtig sei, dass der Verkäufer die Dose nicht berühre: "Deswegen wird sie auf ein Tablett von uns gestellt. Wir dürfen dann die Dose hinter die Theke



nehmen, was kein Problem ist, weil Bakterien nicht springen können. Eine denkbare Kontamination wird zu 100 Prozent vermieden, weil die Dose nicht berührt wird. Das war dem Amt wichtig." Das Abwiegen erfolgt wie bisher: "Die Wurst wird auf ein Papier gelegt, gewogen und anschließend in die Dose gelegt."

Ob der Kunde beim Einkauf verschiedener Fleisch- und Wurstprodukte diese in mehreren Dosen trennt oder alle Waren in eine Dose legen lässt, ist ihm überlassen: "Es ist seine Wurst und seine Entscheidung. Wir dürfen mehrere Produkte in eine Dose einpacken." Sollte es Bedenken geben, würden die Mitarbeiter der Metzgerei ihre Kunden drauf hinweisen.

Wurst, Fleisch und Käse werden im Handel bisher ausschließlich in Plastik verpackt, "im Selbstbedienungsregal der großen Ketten sogar größtenteils in Hartplastik", erläutert Max Esser, "wir als Fachgeschäft möchten unseren Kunden, auch im Edeka Esser am Karolingerring in Erkelenz, eine weitere Option bieten. Sie können somit selbst ihre individuelle CO2-Bilanz beeinflussen."

Quelle: RP