

Nachhaltige (?) Einwegverpackungen TO-GO

- Plastik vermeiden -

Innovation	Besteht aus	Geeignet für	Kritisch weil
Essbare Schalen	Mais, Waffeln, Apfel, Algen	<ul style="list-style-type: none"> • Sofortverzehr (z. B. Marmeladen, Schokocreme, Honig abfüllen auf Frühstücksbuffets, Eis) 	<ul style="list-style-type: none"> • Landen meist trotzdem im Müll • Lagerung komplizierter (Schädlinge!) • Weichen schnell auf
Bagasse	Zuckerrohrnebenprodukt	<ul style="list-style-type: none"> • Foodboxen • Teller, Schalen, Siegelschalen 	<ul style="list-style-type: none"> • Herkunft Rohstoff • Weicht auf
Polylactid Acid (PLA) / Crystallised Polylactic Acid (CPLA)	Biokunststoffe aus nachwachsenden Rohstoffen (z. B. Mais, Milchsäure)	<ul style="list-style-type: none"> • Trinkbecher, Dessertbecher • Trinkhalme • Besteck 	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht hitzebeständig (PLA: < 40°C, CPLA < 80°C) • Biologisch abbaubar, wird aber trotzdem verbrannt
Holz & Co.	Holz, Bambus, Palmblatt	<ul style="list-style-type: none"> • Mehrweg-Kaffeebecher aus Bambusfasern • Foodboxen mit PLA-Beschichtung • Teller, Schalen • Besteck • Backformen 	<ul style="list-style-type: none"> • Hoher Energieaufwand in Produktion • Oftmals Trennschicht, um Vollaugen mit Feuchtigkeit zu vermeiden
Papier & Karton	Pulpe, Holz	<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeebecher to-go mit PLA-Beschichtung • Trinkhalme • Teller, Schalen mit Fettbarriere 	<ul style="list-style-type: none"> • Trinkhalme aus Papier weichen schnell auf • Ressource ist nicht „schnell“ nachwachsend